



МоцАрт

РЕСТОРАН

МЕНЮ



САЛАТЫ

Салат с тунцом, 180г	580
сытный салат с тунцом, молодым картофелем и лимонной эмульсией	
Стейк салат, 160г	500
овощной салат с говядиной на гриле, рукколой и красным луком, с заправкой из кунжутного масла	
Микс салат с копченым лососем, 190г	550
овощной микс салат с лососем в медово-горчичной заправке	
Салат из томатов со страчателлой, 280г	500
желтые и розовые спелые томаты с соусом Песто и кедровыми орехами	
Салат Цезарь с тигровыми креветками, 225г	650
классический салат с чесночными гренками и соусом Цезарь с анчоусами	
Салат Цезарь с пряной куриной грудкой, 250г	500
классический салат с чесночными гренками и соусом Цезарь с анчоусами	
Греческий салат с пеной из феты, 280г	450
подается с чабаттой на гриле	
Галисийский салат с осьминогом, 250г	690
оригинальный салат с осьминогом, артишоками, молодым картофелем, вялеными томатами, оливками и спаржей, приправленный соусом Дюк	
Салат с куриными потрошками и фетой, 250г	500
пряный салат с горчичной заправкой, корицей и рублеными фисташками	
Салат с рукколой и креветками, 230г	550
свежий салат с тигровыми креветками, рукколой и томатами черри, приправлен бальзамическим уксусом и стружкой пармезана	



ЗАКУСКИ

Блины со слабосоленой семгой, 250г	650
сервируются с красной икрой и сметаной	
Рыбное ассорти, 315г	740
нарезка слабосоленой рыбы: лосось, масляная рыба, скумбрия, сервируется с оливками и каперсами	
Гастрономическая скрипка, 255г	790
ассорти сыров и вяленых мясных деликатесов, сервируется на доске с оливками, молодой спаржей и багетом	
Рамиро тоннато со страчателлой и брынзой, 190г	450
печеный перец с нежной начинкой из брынзы, подается со страчателлой на соусе Тоннато	
Креветки Темпура с соусом Васаби, 220г	650
хрустящие креветки, сервируются с икрой летучей рыбы	
Эклер с куриным паштетом, 140г	250
домашний эклер с начинкой из нежного куриного паштета с луком фри, подается с желе из красного вина и ягодами смородины	
Сырная тарелка, 220г	650
ассорти изысканных сыров: камамбер, рокфор, маасдам, сервируется с медово-горчичным соусом с трюфельным маслом и свежей клубникой	



ЗАМЕТКИ ШЕФА

Рамиро Тоннато, звучит как симфония, а вкус и аромат, будто Моцарт написал.



СУПЫ

Борщ со сметаной, 330г

390

традиционный борщ с говядиной

Суп из белых грибов со сметаной, 330г

490

легкий овощной бульон с белыми грибами

Чаудер с морепродуктами, 330г

610

сливочный суп с морепродуктами на кокосовом молоке, приправлен лемонграссом

Тыквенный крем суп с гремолатой из лесного ореха, 330г

490

нежный крем суп из тыквы с добавлением имбиря и чеснока, подается со сливками и гремолатой из лесного ореха

Куриный бульон с гренками, 330г

200

прозрачный куриный бульон с хрустящими гренками



ПАСТА И РИЗОТТО

Тальятелле с томатами и страчателлой, 340г **450**

насыщенная паста с вялеными томатами, шпинатом, артишоками, томатным соусом и нежным сыром страчателла

Сливочная орзо паста с морепродуктами, 400г **650**

паста с кальмарами, креветками и гребешками в тающем сливочном соусе с пармезаном

Ризотто с белыми грибами и трюфельным маслом, 300г **550**

классическое ризотто с белыми грибами, пармезаном и тимьяном



ЗАМЕТКИ ШЕФА

*Грибник немного заплутал и попал к нам в штат.
Теперь у нас прямые поставки из леса на кухню, аромат
ризотто подтвердит мои слова!*



НА ГРИЛЕ

Прожарка мяса и гарнир на Ваш выбор
Для оптимального вкуса и нежности,
мы рекомендуем Вам прожарку “медиум”

Стриплоин из говядины Черный Ангус, 200г	1650
Рибай из говядины Черный Ангус, 200г	1850
Куриная грудка в сванской соли, 200г	450
Лосось на гриле, 200г	950
Утиная грудка на гриле, 350г	650
Дорадо на гриле, 300г	650

РЕКОМЕНДАЦИЯ ОТ ШЕФА

Ассорти морепродуктов на гриле, 350г	1500
ассорти морских деликатесов: осьминог, кальмар, тигровые креветки	
Стейк мясника на гриле, 200/260г	950

сервируется с молодым картофелем, сыром чеддер, беконом и вялеными томатами



ГАРНИР

Картофельное пюре, 100г	250
Жареный картофель по-деревенски, 100г	250
Картофель фри, 100г	250
Рис басмати, 100г	250
Шпинат с луком и томатами, 100г	250
Спаржа, 100г	250
Овощи гриль, 100г	250

СОУС

Соус Барбекю, 30г	100
Соус Красное вино, 30г	100
Сливочный соус с зеленым перцем, 30г	100
Соус Белое вино, 30г	100
Томатная сальса, 30г	100



ЗАМЕТКИ ШЕФА

Картошечка по-деревенски, что в ней фермерского, кроме происхождения не знаю, но вкус - это просто изыск.



МЯСНАЯ КЛАССИКА

Цыпленок корнишон со взбитым картофелем, 400г **550**

цыпленок, приготовленный су-вид, со взбитым картофелем, сервируется с соусом красное вино и зеленым маслом

Бефстроганов с лесными грибами, 300г **610**

бефстроганов по классическому рецепту, сервируется с картофельным пюре и маринованными огурчиками

Филе телятины в красном вине с базиликом, 250г **790**

вырезка из телятины, приготовленная су-вид, с молодым картофелем, подается с соусом красное вино

Мини котлетки по-киевски, 380г **650**

сервируются с картофельным пюре с добавлением пармезана, рукколой и клюквенным соусом



ЗАМЕТКИ ШЕФА

*Безупречная вырезка без больших усилий от шефа.
Рекомендую су-вид и для мяса и для рыбы,
и обязательно сдобрить соусом эту песню.*



РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

Стейк лосося в кокосовом соусе, 300г

950

лосось, приготовленный на гриле, в нежном соусе на основе кокосовых сливок, с вешенками, шпинатом и вялеными томатами

Палтус с овощами по-деревенски, 350г

800

палтус, приготовленный на гриле со спаржей, цукини, баклажаном и болгарским перцем в деревенском стиле, сервируется с рукколой, вялеными томатами и Голландским соусом

Запеченные креветки с голубым сыром, 350г

550

нежные креветки в сливочном соусе с голубым сыром, белым вином и тимьяном



ДЕСЕРТЫ

Теплые блины с карамелью и ягодным компотом, 270г	430
Ванильный Чизкейк, 210г	450
Карамельное парфе, 110г	380
Облепиховое облако с кокосом, 130г	450
Тирамису, 130г	380
Медовик с ягодами, 140г	420
Ванильное мороженое, 60г	200
Ягодное мороженое, 60г	200
Шоколадное мороженое, 60г	200
Маракуйя мороженое, 60г	200
Фисташковое мороженое, 60г	200



ЗАМЕТКИ ШЕФА

Ягодный компот во Франции - это целый гастрономический пласт культуры, нежный и легкий десерт, а если с блинчиком... красота.

