

# Доброе Утро

*Яйцо отварное* ..... 50 руб.

*Бутерброд с сыром/бужениной/языком* ..... 180 руб.

*Яичница «Утренняя фантазия»* ..... 300 руб.

*Яичница с помидорами и луком*

*Яичница «Сырное удовольствие»* ..... 300 руб.

*Яичница-глазунья с сыром*

*Яичница «Утро Кронпринца»* ..... 310 руб.

*Яичница-глазунья с ветчиной*

*Омлет «Натуральный»* ..... 250 руб.

*Омлет «Зелёный»* ..... 300 руб.

*Омлет с грибами и зеленью*

*«Кайзершмарен»* ..... 420 руб.

*Национальное австрийское блюдо. Сладкий омлет с изюмом, корицей и вареньем.*

*Омлет «Ферзь»* ..... 300 руб.

*Омлет со шпинатом и зеленью по сезону.*

*Омлет «Кайзерский»* ..... 310 руб.

*Классический омлет с ветчиной и зеленью.*

*Омлет «Завтрак гурмана»* ..... 350 руб.

*Омлет с помидорами, ветчиной и репчатым луком, приправлен мускатным орехом.*

*Каша овсяная/ манная/ гречневая* ..... 200 руб.

# Закуски

**Блинчики «Зальцзах»** ..... 550 руб.

Блинчики с малосоленным лососем/форелью.

**Блинчики «Дунайские напевы»** ..... 750 руб.

Блинчики с малосоленным лососем/форелью, красной икрой и зеленью.

**Салат «Нежный ангел»** ..... 470 руб.

Отварное куриное мясо с фруктами и ароматным белым соусом.

Божественное сочетание!

**Зальцбургский салат** ..... 470 руб.

Нежная ветчина, сервелат, пикантный сыр, маринованный лук и огурчики в маринадном соусе.

**Мясной салат «Аллегро»** ..... 470 руб.

Изысканное сочетание запеченной свинины, слив и яблок. Заправлен кремовым соусом.

**Овощной салат по-альпийски** ..... 480 руб.

Помидоры, огурцы свежие, сладкий перец, редис, яблоко, лук-порей, салат из белокачанной капусты.

**Салат по-венски** ..... 470 руб.

Цветная капуста, отварной говяжий язык, помидоры, болгарский перец. В нежной сливочно-укропной заливке.

**Салат «Каленберг»** ..... 440 руб.

Отварное куриное мясо с авокадо, кукурузой и красным луком, приправлено лимонным соком и растительным маслом.

**Салат «Вальдорф»** ..... 470 руб.

Гармоничное сочетание яблок, сельдерея, отварной курицы и грецких орехов, под сметаной заправкой. Впечатляет свежестью и сочностью.

**Салат «Цезарь»** ..... 600 руб.

Салат айсберг, мясо курицы, болгарский перец, пармезан, гренки, заправлен соусом с добавлением сельди.

**Салат «Цезарь» с тигровыми креветками** ..... 730 руб.

Салат айсберг, тигровые креветки, черри, пармезан, яйцо, гренки, заправлен соусом с добавлением сельди.

**Салат «Дыхание моря»** ..... 600 руб.

Салат из авокадо, помидор и креветок. Заправлен прозрачным соусом.

**Салат «Розовый жемчуг»** ..... 600 руб.

Необычная композиция из креветок, яблок и овощей.

**Салат «Турецкий марш»** ..... 470 руб.

Крем-паста из авокадо, бананов, орехов, чеснока, сметаны – вкусно и полезно для здоровья.

**Салат «Каприччио»** ..... 700 руб.

Легкий салат из малосоленного лосося/форели, болгарского перца, помидор, свежего огурца. Заправлено прозрачным соусом. Подается в ажурной сырной корзиночке.

**Язык «Монплеизир»** ..... 470 руб.

Отварной говяжий язык с овощами и соусом.

**Буженина «Увертюра»** ..... 470 руб.

Домашняя буженина, запеченная со специями. Подается с овощами и соусом.

**«Мясная тарелка»** ..... 960 руб.

Мясное ассорти: свинина, запеченная в специях, язык отварной, куриная грудка, овощи. Соус-хрен.

**«Фанфары Заратустры»** ..... 1200 руб.

Деликатесная закуска с малосоленным лососем/форелью, филе сельди, красной икрой, креветками, авокадо и зеленью. Блюдо на двоих.

# Супы

**Хлебный суп** ..... 320руб.

*Мясной бульон с венскими сосисками, гренками, яйцом и зеленью.*

**Фриттатен-суп** ..... 320 руб.

*Прозрачный бульон, заправленный блинчиком, отварной курицей и луком-пореем.*

**Суп «Шуманный Инсбрук»** ..... 330 руб.

*Суп-пюре из отварного картофеля, жареного бекона и сливок.*

**Суп «Сладкие грезы»** ..... 360 руб.

*Крем-суп из шампиньонов, корней и сливок. Сливочная нежность для Вас.*

**Суп «Оранжевое солнце»** ..... 360 руб.

*Суп-пюре из тыквы, моркови, репчатого лука и сливок, с добавлением имбиря.*

**«Шпинат-суп»** ..... 360 руб.

*Суп-пюре из шпината, капусты брокколи с добавлением сливок.*

**Суп-гуляш** ..... 470 руб.

*Ароматный суп с говядиной и картошкой. Приготовлен по старинному венскому рецепту.*

**«Маульташен-суп»** ..... 480 руб.

*Мясной бульон с австрийскими домашними пельменями, сделанными вручную из говядины, шпината, лука и бекона.*

**Суп «Ароматное облако»** ..... 600 руб.

*Ароматный суп из лосося/форели с морковью, луком-пореем и стручковой фасолью.*

## Горячие блюда

- Картофель жареный* ..... 200 руб.
- Рис отварной* ..... 150 руб.
- Гарнир из отварных овощей* ..... 250 руб.  
Цветная капуста, капуста брокколи, зеленая фасоль.
- Гарнир из свежих овощей* ..... 300 руб.  
Свежие помидоры, морковь, редис, огурцы, болгарский перец, зелень.
- Рыба «Карнавал»* ..... 990 руб.  
Лосось/форель, тушеные в игристом вине с болгарским перцем, морковью и луком-пореем.
- Рыбное суфле «Русалочка из Цель-ам-Зее»* ... 990 руб.  
Горячее суфле из лосося/форели с добавлением сливок и красной икры.
- Рыба «Тайна Мирабель»* ..... 990 руб.  
Филе лосося/форели, обжаренное в лепестках миндаля, с гарниром из отварного картофеля с зеленью и маслом. Хрен-соус.
- Шницель «Людвиг»* ..... 540 руб.  
Карбонадная часть свинины, обжаренная в сухарях. Подается с лимоном, без гарнира.
- «Шафельшниц»* ..... 720 руб.  
Национальное австрийское блюдо. Отварное мясо говядины с соусом-хрен, гарнир – отварные зеленая фасоль, морковь, корень сельдерея. Мясо подается в бульоне.
- Шницель из курицы «Интрига Дон Альфонса»* ... 720 руб.  
Филе курицы, обжаренное в картофельной соломке с гарниром из свежих овощей и чесночным соусом.

## **Старовенский гуляш с австрийскими шпецле...** 740руб.

Тушенная в ароматном соусе говядина. Подается с австрийской лапшой, сделанной вручную.

## **Рулет из мяса птицы «Ночь в опере»** ..... 730 руб.

Деликатесное сочетание белого мяса курицы, бекона, сыра и сладкого перца. Гарнир: морковь и цветная капуста припущенные в сливках с грибами.

## **Мясные колбаски от «Моцарта»** ..... 750 руб.

Мясные колбаски со специями, сделанными вручную нашими поварами. Гарнир – жареный картофель, салат из белокачанной капусты.

## **Шницель по-венски с жареным картофелем**

Большой ..... 1100 руб.

Средний ..... 800 руб.

Маленький ..... 600 руб.

Любимое венское блюдо: вырезка телятины, обжаренная в сухарях.

## **Венский ростбиф с жареным картофелем**

Большой ..... 1200 руб.

Средний ..... 830 руб.

Маленький ..... 660 руб.

Если Вы затрудняетесь сделать выбор – выберите классическое блюдо венской кухни: вырезка говядины, жаренная с маринованным луком.

## **Свинные котлетки «Виват, Санкт-Петербург»**

Большая ..... 980 руб.

Средняя ..... 680 руб.

Маленькая ..... 550 руб.

Вырезка свинины, обжаренная в лепестках миндаля, с отварным картофелем и овощами.

**Свинина «Амадеус»** ..... 750 руб.

*Вырезка свинины, начиненная черносливом и сыром. На гарнир идет салат из китайской капусты и свежего огурца.*

**Мясные медальоны «Бельведер»** ..... 840 руб.

*Медальоны из вырезки говядины и свинины, обернутые беконом, с томленой грушей и брусничным вареньем, в сливочно-грибном соусе.*

## **Десерты**

**Яблочное пюре с корицей** ..... 270 руб.

*Нежное яблочное пюре с добавлением белого вина, посыпанное грецкими орехами.*

**Блинчики «Горячая любовь»** ..... 320 руб.

*Ароматный десерт с апельсинами, корицей и сиропом с добавлением коньяка.*

**Фруктовый салат «Молодая Вена»** ..... 350 руб.

*Благоухающее сочетание яблок, киви, апельсина, грецких орехов и шоколада.*

**Фруктовый салат «Тайное венчание»** ..... 350 руб.

*Фрукты и ягоды по сезону под шапкой взбитых сливок.*

**Блинчики «Обольстительный бархат»** ..... 350 руб.

*Блинчики с начинкой из творога, цукатов и грецких орехов, политые горячим шоколадом.*

**Блинчики «Снежная королева»** ..... 500 руб.

Восхитительный десерт с мороженым, взбитыми сливками, фруктами и ликером.

**Суфле «Воздушный поцелуй»** ..... 550 руб.

Горячий десерт из взбитых яиц с брусничным вареньем. Идеально для романтического свидания. Блюдо на двоих.

## **Мороженое**

**Фруктовый сорбет** ..... 240 руб.

Легкое фруктовое мороженое. Не содержит жира.

**«Сюита»** ..... 270 руб.

Мороженое с сиропом, вареньем и миндалем.

**«Венский вальс»** ..... 350 руб.

Мороженое с фруктами, шоколадом и ликером.

**«Бокал Моцарта»** ..... 320 руб.

Мороженое с горячим шоколадом и коньяком.

**«Ореховое»** ..... 340 руб.

Мороженое с орешками и кокосовым ликером.



## Выпечка

**Тирольский пирог** ..... 350 руб.

*Нежнейшее песочное тесто с заварным кремом и сливой.*

**Творожный пирог «Кезекухен»** ..... 390 руб.

*Излюбленное лакомство ценителей венских кондитерских из песочного теста и воздушной творожной начинки. Подается с домашним вареньем.*

**Фирменная австрийская выпечка «Захер»** ..... 390 руб

*Шоко-бисквит с прослойкой из абрикосового джема покрытый шоколадом.*

**Штрудель «Праздничный»** ..... 390 руб.

*Рулет с начинкой из инжира, фиников, орехов и цукатов с соусом из взбитых сливок и мороженого.*

**Штрудель «Творожный»** ..... 390 руб.

*Рулет с нежной начинкой из творога, цедры и изюма. Подается с соусом из взбитых сливок и мороженого.*

**Яблочный штрудель** ..... 390 руб.

*Фирменное блюдо кафе «Моцарт», поэма венской кухни – рулет с начинкой из яблок, изюма, миндаля и корицы. Подается с соусом из взбитых сливок и мороженого.*

**«Таинственный клавир»** ..... 800 руб.

*Ассорти из яблочного, творожного и праздничного штруделей. Подается с соусом из взбитых сливок и мороженого. Порция на двоих.*

**Венское кафе – это нечто больше, чем место, где пьют кофе.  
Это Оазис уюта!**