

Доброе Утро

Яйцо отварное 50 руб.

Бутерброд с сыром/бужениной/языком 250 руб.

Яичница «Утренняя фантазия» 370 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» 450 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 220 руб.

Закуски

Блинчики «Зальцзах» 840 руб.

Блинчики с малосоленным лососем/форелью.

Блинчики «Дунайские напевы» 1180 руб.

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

Салат «Нежный ангел» 500 руб.

Отварное куриное мясо с фруктами и ароматным белым соусом.

Божественное сочетание!

Зальцбургский салат 540 руб.

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

Мясной салат «Аллегро» 600 руб.

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

Овощной салат по-альпийски 500 руб.

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

Салат по-венски 600 руб.

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

Салат «Вальдорф» 540 руб.

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

Салат «Цезарь» 750 руб.

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

Салат «Цезарь» с тигровыми креветками 990 руб.

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

Салат «Дыхание моря» 840 руб.

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

Салат «Розовый жемчуг» 800 руб.

Необычная композиция из креветок, яблок и овощей.

Салат «Турецкий марш» 550 руб.

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

Салат «Каприччио» 1000 руб.

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

Язык «Монплеизир» 600 руб.

Отварной говяжий язык с овощами и соусом.

Буженина «Увертюра» 530 руб.

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

«Мясная тарелка» 1200 руб.

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

«Фанфары Заратустры» 2200 руб.

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

Супы

Хлебный суп 350руб.

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

Фриттатен-суп 350 руб.

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

Суп «Шуманный Инсбрук» 400 руб.

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

Суп «Сладкие грезы» 400 руб.

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

Суп «Оранжевое солнце» 400 руб.

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

«Шпинат-суп» 380 руб.

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

Суп-гуляш 500 руб.

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

«Маульташен-суп» 500 руб.

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

Суп «Ароматное облако» 620 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* 300 руб.
Цветная капуста, капуста брокколи, зеленая фасоль.
- Гарнир из свежих овощей* 300 руб.
Свежие помидоры, морковь, редис, огурцы, болгарский перец, зелень.
- Рыба «Карнавал»* 2000 руб.
Лосось/форель, тушеные в игристом вине с болгарским перцем, морковью и луком-пореем.
- Рыбное суфле «Русалочка из Цель-ам-Зее»* ... 1900 руб.
Горячее суфле из лосося/форели с добавлением сливок и красной икры.
- Рыба «Тайна Мирабель»* 2100 руб.
Филе лосося/форели, обжаренное в лепестках миндаля, с гарниром из отварного картофеля с зеленью и маслом. Хрен-соус.
- Шницель «Людвиг»* 600 руб.
Карбонадная часть свинины, обжаренная в сухарях. Подается с лимоном, без гарнира.
- «Шафельшниц»* 1150 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»* ... 800 руб.
Филе курицы, обжаренное в картофельной соломке с гарниром из свежих овощей и чесночным соусом.

Старовенский гуляш с австрийскими шпецле . 1200руб.

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

Рулет из мяса птицы «Ночь в опере» 870 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» 900 руб.

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

Шницель по-венски с жареным картофелем

Большой 1450 руб.

Средний 1100руб.

Маленький 800 руб.

Любимое венское блюдо: вырезка телятины, обжаренная в сухарях.

Венский ростбиф с жареным картофелем

Большой 1450 руб.

Средний 1150руб.

Маленький 900 руб.

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

Свинные котлетки «Виват, Санкт-Петербург»

Большая 1250 руб.

Средняя 800 руб.

Маленькая 600 руб.

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

Свинина «Амадеус» 850 руб.

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

Мясные медальоны «Бельведер» 1350 руб.

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

Десерты

Яблочное пюре с корицей 350 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 «Тайное венчание» 600 руб.

Благоухающее сочетание фруктов и ягод по сезону со взбитыми сливками.

Блинчики «Снежная королева» 600 руб.

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

Суфле «Воздушный поцелуй» 650 руб.

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

Мороженое

Фруктовый сорбет 370 руб.

Легкое фруктовое мороженое. Не содержит жира.

«Сюита» 500 руб.

Мороженое с сиропом, вареньем и миндалем.

«Венский вальс» 580 руб.

Мороженое с фруктами, шоколадом и ликером.

«Бокал Моцарта» 600 руб.

Мороженое с горячим шоколадом и коньяком.

«Ореховое» 600 руб.

Мороженое с орешками и кокосовым ликером.

Выпечка

Тирольский пирог 400 руб.

Нежнейшее песочное тесто с заварным кремом и сливой.

Творожный пирог «Кезекухен» 430 руб.

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

Фирменная австрийская выпечка «Захер» 430 руб.

Шоко-бисквит с прослойкой из абрикосового джема покрытый шоколадом.

Штрудель «Праздничный» 430 руб.

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

Штрудель «Творожный» 430 руб.

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

Яблочный штрудель 430 руб.

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

«Таинственный клавир» 1150 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!**