Мольер

РЕСТОРАН

# ДАРЫ ОСЕНИ

Меню

Журнал ресторана Мольер

@id3444122503_biz

другие соцсети
@moliere_rest

Меню составлено на основании прейскуранта
ООО «Парус», действительно с 16.09.2026 года

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Солянка сборная мясная
к ней сметана
и бутерброд с сальчичон и корнишоном
250г | **600**

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Закуска террин
из сайды и лосося со шпинатом
с соусом сливочный хрен
60/40г | **450**

Салат с индейкой су-вид, сушеной клюквой,
миксом салатных листьев и орехом пекан
чуть пряная тыквенно-кленовая заправка
200г | **790**

Дары осени: сезонные запечённые
овощи с соусом дор-блю
тыква, свёкла, морковь
270/40г | **390**

## СЫТНЫЕ БЛЮДА

Томлёная рваная телятина с каймаком
на тыквенной вафле
240г | **790**

Нежный крокет из морского окуня
с кокосом
подаём с двумя видами сырных пюре:
из цветной капусты и из брокколи
100/150г | **650**

## ДЕСЕРТ

Тыквенно-шоколадный кекс
со сливочно-шоколадным соусом
умеренная сладость, идеально к чаю-кофе
120/40г | **400**

предупредите официанта **перед заказом,**
если у вас непереностимость каких-либо продуктов

## НАПИТКИ

Кисель из сибирских ягод
подаём с домашним печеньем
130г/1шт | **200**

Черника, бузина, гибискус
напиток без кофеина, в чайнике
500/900 мл | **350/630**

Локальные напитки на выбор:
дынный или арбузный чай
арбузный кофе
подаём с кроканами из семян подсолнуха
500/900 мл | **350/630**

Сбитень жгучий манго
пюре манго, облепиха, перец, лавр, мёд
400 мл | **350**

Сбитень клюква-бузина
клюква, сироп бузины, клюквенный морс,
суданская роза, корица в палочках, бадьян, мёд
400 мл | **350**

Чайный пунш
чёрный чай/манго
зелёный чай/маракуйя
200 мл | **350**

Матча латте
160г | **190**

Сырный раф
с кусочком пармезана от Гусева
160/15г | **390**

## ДОБАВКУ?

Бутерброд с сальчичон и корнишоном
30г | **120**

Пармезан от Гусева
24 месяца выдержка
15г | **110**

Страчателла
50г | **250**

Ягоды свежие
100г | **690**