

MUZA

РЕСТОРАН



*Дорогие гости,*

*С радостью приветствуем вас  
в ресторане "Муза".*

*Благодарим вас за то, что  
выбрали нас, чтобы насладиться  
восхитительными блюдами  
и окунуться в атмосферу  
эlegантности.*

*Приглашаем пройти яркий  
гастрономический путь, созданный  
специально для вас.*

*С искренним пожеланием,*



*Ваша Муза*







Онлайн меню



## *Закуска / Appetizers*



	<b>Ассорти бутербродов / Set of sandwiches</b>	480
	<b>Лосось шеф посола / Mild-cured salmon</b>	680
	<b>Копченая куриная грудка с медом и кедровыми орехами</b> Smoked chicken fillet with honey and pine nuts	570
	<b>Ассорти домашнего сала</b> Home-made lard platter	480
	<b>Говяжий язык с картофелем стоун и соусом песто</b> Beef tongue with stone potatoes and pesto sauce	660
	<b>Камамбер фри с соусом сладкий Чили</b> Baked camembert with sweet chili sauce	480
	<b>Киноа с карамелизированной грушей / Quinoa with pickled pear</b>	420
	<b>Картофель фри / French fries</b>	280
	<b>Хлебная корзина / Breadbasket</b>	220

## *Салаты / Salads*

	<b>Овощной салат / Vegetable salad</b>	420
	<b>Оливье с 3 видами мяса</b> Russian salad with three types of meat	540
	<b>Цезарь с курицей/креветкой</b> Russian salad with three types of meat	480/620
	<b>Салат с лососем шеф посола</b> Mild-cured salmon salad	650
	<b>Выбор гостей</b>	
	<b>Подходит детям</b>	

\* Дорогие гости, если у вас непереносимость определенных ингредиентов, просьба предупредить об этом вашего официанта.

## Первое блюдо / Soups

-  **Консоме из кури с кнедликами и домашней лапшой**  
Chicken consomme with dumplings and home-made noodles 380
- Уха классическая с 3 видами рыбы**  
Classic fish soup with three types of fish 650
- Уха со сливками / Creamy fish soup** 680
-  **Борщ домашний с говядиной**  
Home-made borsch with beef 520
- Французский крем суп "Дор Блю"**  
French cream soup «Dor Blu» 580

## Второе блюдо / Main course

- Куриная грудка с рисом басмати**  
Chicken breast with basmati rice 460
-  **Котлеты из щуки с паровыми овощами**  
Pike cutlets with steamed vegetables 580
- Филе судака с пюре из цветной капусты**  
Pike perch fillet with cauliflower puree 680
- Стейк лосося с овощами гриль**  
Salmon steak with grilled vegetables 1250
- Медальоны из говядины с чечевицей**  
Beef medallions with lentils 980
-  **Строганов с картофельным пюре**  
Beef Stroganoff with mashed potatoes 780

## Десерт / Desserts

- Цитрусовый террин с маком**  
Citrus terrine with poppy seeds 360
- Фундучный бисквит с томленной карамелью и пралине**  
Hazelnut sponge cake with stewed caramel and praline 340

---

**Торт “Зеленый чай” с белым шоколадом по-императорски**  
Imperial «Green tea» cake with white chocolate 360



**Панакота от шеф повара**  
Panacota from the chef 380

**Мороженое пломбир и шоколад**  
Plombiere and chocolate ice cream 320

**Соусы в ассортименте / Assortment of sauces** 70

---

*Холодные напитки*  
*Soft drinks*

---



**Морс домашний 200 / 1000мл**  
Home-made fruit drink 180/600

**Сок / Juice 200 / 1000мл** 220/600

**Лимонад в ассортименте**  
Lemonade in the assortment 250

---

*Теплые напитки*  
*Hot drinks*

---

**Эспрессо / Espresso** 160

**Американо / Americano** 180

**Капучино / Cappuccino** 220

**Латте / Latte** 220

**Какао с зефиром / Cocoa with marshmallows** 240

**Чай в чайнике в ассортименте**  
Tea in a pot in the assortment 350

**Лимонно-имбирный нечай**  
Lemon and ginger drink 280

**Чайный набор (мед, лимон, мята)**  
Tea set (honey, lemon, mint) 100

## *Шипучие вина / Sparkling*

<b>Просекко</b> / Prosecco 200мл	1200
<b>Просекко</b> / Prosecco 750мл	2700
<b>Брют</b> / Brut 750мл	2200
<b>Кава</b> / Cava 750мл	3200

## *Тихие вина Still wines 125 / 750мл*

<b>Вино из погреба (красное, белое)</b> Wine from the cellar (red, white)	280
 <b>Рислинг</b> / Riesling	480 / 2800
<b>Пино Грджико</b> / Pinot Grigio	460 / 2500
<b>Шардоне</b> / Chardonnay	380 / 2000
<b>Совиньон Блан</b> / Sauvignon Blanc	460 / 2500
<b>Каберне Совиньон</b> / Cabernet Sauvignon	440 / 2400
<b>Мерло</b> / Merlot	420 / 2200
<b>Пино Нуар</b> / Pinot Noir	480 / 2700

## *Пиво / Beer*

<b>Василеостровское 375мл</b> (пшен. эль, синяя борода, Чехов) Vasileostrovskoe (wheat ale, bluebeard, Chekhov)	380
 <b>Василеостровское Пилснер Лагер</b> Vasileostrovskoe Pilsner Lager	280
<b>Лагер</b> / Lager	340
<b>IPA / APA</b>	340
<b>Einsiedler Weissbier (пшен / wheat), Schwarzbier (тем / dark) нем.</b>	420
<b>Безалкогольное пиво</b> / Non-alcoholic beer	280
<b>Сидр сух., п\сух</b> / Cider dry / semi-dry	1200

## *Водка* *Vodka 50 / 700мл*

<b>Белуга Трансатлантик</b> Beluga Transatlantic	380 / 4950
<b>Белуга Нобл / Beluga Noble</b>	350 / 4700
<b>Белуга Аллюр / Beluga Allure 50 / 500мл</b>	450 / 4500

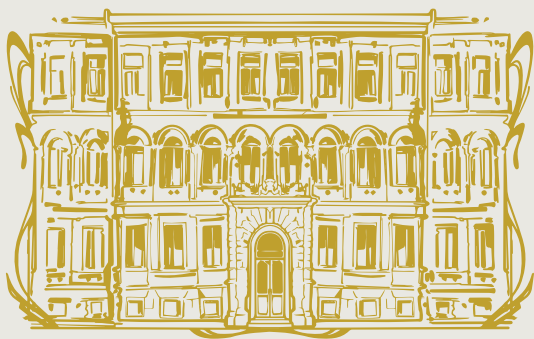
## *Крепкий* *Strong drinks 50мл*

<b>Бурбон Jim Beam</b> Jim Beam bourbon	420
<b>Виски Tullamore / Tullamore whiskey</b>	480
<b>Коньяк Арарат 5* / Ararat 5* cognac</b>	420
<b>Ром Barcelo / Barcelo rum</b>	400
<b>Джин Green Baboon / Green Baboon Gin</b>	350
<b>Текила Agavita Blanco / Agavita Blanco Tequila</b>	380



Оставь отзыв на Yandex  
и получи рюмку настойки!





Instagram



vk.com

\* Взимается 10% сервисный сбор  
за обслуживание в номерах

\*\* Данная печатная продукция является  
рекламным материалом, подробную информацию  
о калорийности и составе блюд можете получить  
у администратора или в уголке потребителя.