



# МоцАрт

РЕСТОРАН

## Праздничный вечер Буе буе 2025!

### 10 декабря Куба-Либре

**УЖИН С 19.00 ДО 23.00**  
**ШВЕДСКИЙ СТОЛ**  
**ПРИВЕТСТВЕННЫЙ НАПИТОК**  
**Коктейль Куба-Либре**  
**БЕЗЛИМИТ ВИНА И ПИВА**  
**ЖИВАЯ МУЗЫКА**

#### ПОЧУВСТВУЙ КОЛОРИТ КУБЫ!

Зажигательная кубинская музыка и вокал. Жаркая смесь испанской, африканской и карибской кухни на шведском столе, обилие фруктов и ярких необычных сочетаний в блюдах!

#### CHEF'S TABLE:

Буррито  
Запеченная свинина Лечон Асадо

#### ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

Севиче из рыбы;  
Ассорти мясных деликатесов и изысканных сыров; Традиционный салат Доритос -Такос с говяжьим фаршем,  
Такос соусом Сальса;  
Легкий овощной салат с авокадо;  
Салат с тунцом и манго;  
Салат с темной фасолью;  
Тако, начос и соусы

#### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Курица Фрикасе ди Поло;  
Тушеная говядина Карне кон Папас;  
Хрустящие рыбные тако с Пико Де Галло;  
Традиционное латинское блюдо Пикадильо:  
Рубленая говядина с овощами и специями;  
Тушеные морепродукты с рисом по-карибски;  
Кукуруза на гриле и запеченный картофель

#### ДЕСЕРТЫ

Кубинский чуррос;  
Латинский десерт Натильяс  
Ассорти фруктов

ЗАБРОНИРОВАТЬ: +7 (495) 937-31-00  
РЕСТОРАН МОЦАРТ, ВОЗНЕСЕНСКИЙ ПЕР. 7

# Моцарт

РЕСТОРАН



## Праздничный вечер Буе буе 2025!

17 декабря

### ВЕЧЕРИНОЧКА

**УЖИН С 19.00 ДО 23.00**  
**ШВЕДСКИЙ СТОЛ**  
**ПРИВЕТСТВЕННЫЙ НАПИТОК**  
**БЕЗЛИМИТ ИГРИСТОГО,**  
**БЕЛОГО И КРАСНОГО ВИНА, ПИВА**  
**ЖИВАЯ МУЗЫКА**

Агутин, Меладзе, Губин и прочие любимые женскими сердцами песни играет для вас DJ Sobol.

Итальянская кухня с яркими акцентами от шеф-повара, пылающие карамелизированные фрукты и тающие конфеты ручной работы.

#### CHEF'S TABLE:

Панини с мясными деликатесами  
Фрукты "Фламбе" с апельсиновым ликером

#### ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

Ассорти итальянских копченостей и мясных деликатесов с изысканными сырами, вялеными томатами и гиганскими оливками  
Грисини с пармской ветчиной  
Нежная рикотта с травами и медом  
Мини-тарты с печеными томатами и сыром  
Свежеиспеченные фокаччо с Песто, пармезаном и соусом Айоли  
Салат бар в итальянском стиле с пряной рукколой, свежими травами и заправками  
Капрезе с базиликом  
Салат с курицей, шпинатом и маринованными артишоками с кремом бальзамик

#### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Брашиоле-ароматный мясной рулет с беконом, моцареллой и шпинатом  
Канелони с грибами и сыром, в тающем грибном сливочном соусе  
Паста Карбонара  
Запеченные с прованскими травами и пармезаном спелые томаты  
Овощи гриль

#### ДЕСЕРТЫ

Конфеты из игристого вина с ягодами  
Клубника "во фраке", Тирамиссу,  
Канолли-сицилийские трубочки с кремом и фисташками

ЗАБРОНИРОВАТЬ: +7 (495) 937-31-00  
РЕСТОРАН МОЦАРТ, ВОЗНЕСЕНСКИЙ ПЕР. 7

# Моцарт

РЕСТОРАН

## Праздничный вечер Buе buе 2025!

24 декабря

### КАРВИНГ

УЖИН С 19.00 ДО 23.00  
ШВЕДСКИЙ СТОЛ  
ПРИВЕТСТВЕННЫЙ НАПИТОК  
БЕЗЛИМИТ ИГРИСТОГО,  
БЕЛОГО И КРАСНОГО ВИНА, ПИВА  
ЖИВАЯ МУЗЫКА

Заряжаемся новогодним настроением под зажигательный вокал испанской певицы с новогодней классикой на разных языках.

#### CHEF'S TABLE:

Новогодняя карвинг станция с мясом и рыбой, запеченными в специях и ароматной глазури, аккуратно нарезанными на нежнейшие кусочки.

#### ЗАКУСКИ и САЛАТЫ

Ассорти изысканных сыров и мясных деликатесов  
Ассорти мезе с дипами и тапас от Шефа  
Ассорти маслин и оливок с ароматными травами  
Брускетта с креветкой и гуакомоле  
Брускетта с ростбифом  
Брускетта с маскарпоне и хурмой  
Салат из запеченных баклажанов с кинзой и грецким орехом  
Салат из томатов с брынзой, мятой и гранатом  
Зеленый салат с рукколой, авокадо, огурцом и черникой

#### КАРВИНГ СТАНЦИЯ ОТ ШЕФА

Индейка, запеченная с апельсинами и грушами  
Белая рыба на гриле  
Глазированный свиной окорок

#### ГАРНИРЫ

Грибы фаршированные по-Тоскански  
Овощи на гриле  
Картофель по-деревенски

#### ДЕСЕРТЫ

Фруктовый салат  
Медовик с ягодами  
Панна котта

ЗАБРОНИРОВАТЬ: +7 (495) 937-31-00  
РЕСТОРАН МОЦАРТ, ВОЗНЕСЕНСКИЙ ПЕР. 7