

МОЛЬЕР

РЕСТОРАН

круглосуточно

технический перерыв с 05:00 до 07:00 утра

**МЕНЮ БЛЮД
И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ
БАР**

Холодные закуски

время приготовления 15-20 минут

	Ассорти свежих овощей огурец, болгарский перец, редис, черри, сельдерей, сметанный соус	320/30	520 руб
	Ассорти солений капуста, опята, патиссон, огурцы, помидор, мини-кукуруза, горчичное масло	350/20	590 руб
	Сыры от местных фермеров качотта с пажитником, с белой плесенью, с голубой плесенью, мед, грецкий орех, виноград	160/90	1300 руб
	Пармезан кусочки	100	590 руб
	Две брускеты с ростбифом	175	560 руб
	Домашний паштет из печени птицы с тостами и яблочным дипом	100/50/60	390 руб
	Хумус из волгоградских зеленых бобов с горчичным маслом Блюдо нашего Шефа из меню «Волгоградского гастрокэмп 2024»	175/80	390 руб
	Язык телячий с хреном	150/30	990 руб
	Бастурма к пиву с маслинами и каперсами	100	450 руб
	Мясная тарелка ростбиф домашний, прошутто, спинато романо, говядина в/к	160	880 руб
	Ассорти из трёх видов сала с прослойкой, шпик, в специях, чеснок, огурец корнишон, горчица, бородинский хлеб, зелёный лук	150/100/20/20	790 руб
	Бутерброды с маслом и щучьей икрой «по-волжски»	60/35	890 руб
	Бутерброды с маслом и красной икрой классический	60/35	890 руб
	Рыбное ассорти семга слабой соли, масляная рыба, копченая семга, каперсы, лимон	200/50	1650 руб
	Семга слабой соли с лимоном и зеленью	100/20/50	1100 руб
	Селедочка с теплым картофелем, овощной сальсой и гренками	100/100/30/20	400 руб
	Скумбрия соленая и копченая	270/65	1300 руб



Рекомендуем к мясной нарезке **Цимлянское**
игристое выдержанное экстра брют
(как у Пушкина в романе)

Салаты

время приготовления 15-20 минут

	Салат Овощной помидоры, огурцы, болгарский перец, лист салата, горчичное масло или сметана	195	450 руб
	Салат греческий огурцы, помидоры, сыр фета, микс салатов, мини-маслины, перец болгарский	195	490 руб
	Салат с печеным перцем, мягким сыром, крутонами и греческими маслинами	290	690 руб
	Зеленый салат с авокадо и яйцом-пашот авокадо, кабачок, яйцо-пашот, свежий огурец, тыквенные семечки, капуста, медово-горчичный соус	220/50/40	590 руб
	Тар-тар из авокадо, трех видов томатов и тунца-севиче можно заказать без рыбы	290	990 руб
	Салат с опаленным лососем лосось, лист салата, яйцо перепёлки, спаржа, лук-карамель, тыквенные семечки, икра масаго, черри, заправка арахисовая с зеленым маслом	210/20	950 руб
	Легкий салат с морепродуктами микс салатов, мидии голубые в створках, кальмары, креветки, кабачок, свежий огурец, черри, имбирный соус	300/20	990 руб
	Цезарь с креветками креветки, пармезан, черри, гренки, классический соус цезарь, романо, салатный лист	240	790 руб
	Цезарь с курицей куриное филе, пармезан, черри, гренки, классический соус цезарь, романо, салатный лист	270	590 руб
	Теплый салат с куриной печенью куриная печень, карамелизованная груша, кедровые орешки, черри, микс салатов	290	690 руб
	Салат с ростбифом ростбиф, редис, черри, сельдерей, огурец, пармезан, микс салатов, яйцо перепёлки, пряный соус	200/45	690 руб
	Салат мясной говядина, ветчина, яйца, сыр, шампиньоны, корнишон, чипсы с кимчи, лук фри, дижонский соус, зелёный лук	230	780 руб
	Салат с телячьим языком куриное филе, язык телячий, орехи кедровые, шампиньоны, черри, заправка на основе соевого соуса, мёда и дижонской горчицы	232	790 руб



Рекомендуем к салату из морепродуктов **Ассамбляж 1 по технологии шампань** от Гусева - известного винодела из Дубовки. Сорта винограда Шардоне, Пино Нуар, Рислинг

Тёплые закуски

время приготовления 25 минут

Брокколи в сливках с сыром	200	490 руб
Авокадо с куриной грудкой авокадо, куриное филе-гриль, песто, йогуртовый соус с чиа	240/50	790 руб
Жюльен с курицей и грибами в слоеном ватрушечном тесте	225	690 руб
Баранина из печи на ароматной лепешке с красным луком, помидорами и зеленью	340	1300 руб
Тигровые креветки в сырно-сливочном соусе	185	1100 руб
★🍷 Голубые мидии в кастрюльке со сливочным соусом или в соусе с томатами	400	1200 руб
Мойва аппетитная, жареная к пиву	220/50	690 руб
Мини-пельмешки жареные к пиву	150/50	450 руб
Гренки ржанные с соусом айоли	150/50	290 руб
Мини-расстегаи с капустой и соусом тар-тар	6 шт/50	390 руб



Рекомендуем к жареной мойве
крафтовое пиво из Волжского

Первые блюда

время приготовления 15-20 минут

Борщ из телятины	250/60/40	550 руб
подаем со сметаной, ржаными гренками, намазкой из сала и зеленым луком		
Суп куриный	250/20	290 руб
готовим с домашней лапшой, луком, морковью и перепелиным яйцом		
★ Уха из лосося и судака	350/70	790 руб
подаем с мини-расстегаями из капусты		
Сырный крем-суп с морепродуктами	250/30	550 руб
креветки, кальмары, мидии, сливки, сливочный сыр		
Грибной крем-суп с пшеничными сухариками	230/20	490 руб

Горячие сковородочки

время приготовления 20-40 минут

Шакшука из трех яиц с фетой и домашним пилатти	300	490 руб
Жаркое из телятины с картофелем беби, кабачками, сладким перцем, баклажанами и шампиньонами	450	990 руб
Лосось с кабачками и брокколи в сырно-сливочной заливке	370	1400 руб

Хлеб

время приготовления 10 минут

Булочка ржаная или пшеничная	40	50 руб
Хлебная корзина ассорти	100	100 руб
Сухарики	20	25 руб

Основные блюда из мяса и птицы

время приготовления 20 - 40 минут

Томленая телятина с картофелем беби, печеным перцем и сливочным соусом	180/80/50	1390 руб
Рваная телятина и пюре из белой фасоли	150/140/30/10	1100 руб
Медальоны из телятины с запеченными овощами и шампиньонами и перечным соусом	150/120/40	1690 руб
Бефстроганов из говядины и грибов с картофельным пюре и помидорами черри	170/150/30	1200 руб
★ Полцыпленка в соусе терияки с овощной сальсой и картофелем беби	0,5 шт/150/100	1200 руб
Грудка индейки с пюре из зеленого горошка с печеными слайсами яблок и медово-горчичным соусом	150/150/50	990 руб
Стейк из свиной шеи с соусом барбекю и духовыми овощами	200/50/30	890 руб
Корейка на кости с домашней аджикой	300/50/90	1200 руб
Язычки ягненка с нежным пюре из сельдерея	120/150/60	1200 руб
Пельмени домашние, отварные	200	450 руб



Рекомендуем к язычкам ягнёнка
знаменитое сибирское вино
из жимолости



Рекомендуем к щучьим котлеткам летнее знойное
розовое вино «Сирокко» от волгоградского винодела
из Дубовки - Дмитрия Гусева

Основные блюда из рыбы

время приготовления 30-40 минут

★ Дорадо на гриле с маковым соусом	1 шт/50	1690 руб
Филе судака с овощами морковь, перец болгарский, помидор, лук красный, цукини	130/135/50	1350 руб
Гриль-стейк из лосося с диким рисом и овощным соусом	120/50/40/150	1750 руб
Щучьи котлетки с картофельным пюре подаем с голландским соусом	130/150/50/10	990 руб

Гарниры

время приготовления 15-30 минут



Овощи-гриль с соусом песто

перец болгарский, цукини, помидор, шампиньоны, масло чесночное

170

390 руб

Пюре из сельдерея (постное или сливочное)

150

390 руб

Смесь дикого и белого риса со сливочным маслом

150

220 руб

Картофель жареный с грибами

200

350 руб



Картофель фри

150

340 руб

Картофельное пюре

150

190 руб

Пюре из картофеля и шпината

150

250 руб

Пицца

время приготовления 15-20 минут

Пицца с курицей, цукини и шампиньонами на белом соусе

400

690 руб

Маргарита с моцареллой на красном соусе

400

590 руб

Пицца четыре сыра

400

890 руб

Пицца пеперони на красном соусе

415

690 руб

Пицца с ветчиной и сыром на белом соусе

460

780 руб



Фокачча с пармезаном

с маслинами или вялеными томатами

160

300 руб

Ризотто и паста

время приготовления 30 минут

Паста птитим с креветками и кальмарами

270

890 руб

Ризотто с грибами

370

690 руб

Спагетти карбонара

300

820 руб

Спагетти болоньезе

275

820 руб

Десерты

время приготовления 15 минут

Почти Павлова с кремом из кремлетты, малиновым соусом и ягодами	155	470 руб
Карамельный пирог с облепиховым соусом	25/50	390 руб
Медовик	160/10	350 руб
Чиз-кейк с малиновым соусом	130/65	550 руб
☆ Крем-брюле с сезонными ягодами	150	490 руб
Шоколадный фондан с пломбиром	150	490 руб
Тирамису	130	390 руб
Фруктовое ассорти ананас, киви, апельсин, груша, виноград, яблоко	650	720 руб
Зефир домашний	1 шт	100 руб
Моти большой и вкусный уточните у официанта вкусы в наличии	100	350 руб
Макаронс для хорошего настроения	1 шт	150 руб
Мороженое пломбир	150	250 руб
добавки: ореховая смесь фундук и грецкий орех, кедровые орешки, теплый малиновый соус, шоколадный топпинг, сгущенка		90 руб
🌿 Тарелка сухофруктов и орехов с медом	200/60/40	1100 руб

Молочные коктейли

С мороженым и сиропом на выбор	300	380 руб
Бабл милк таро	250	490 руб

Вкусные тёплые напитки от шеф-бармена

нарядные в чайничках

Облепиховый

черный чай с облепихой, апельсином и медом

500/900

350/630 руб

Масала на молоке

черный чай, анис, тмин, кориандр, кардамон, молоко

Брусника с бадьяном и медом

чай черный, пюре из брусники, бадьян, мед

Айва с розмарином и медом

чай зеленый, пюре из айвы, мед, розмарин

Имбирный со свежим ананасом

имбирное пюре, мед, апельсин, сок ананасовый, лимон, свежий ананас

Имбирный классика

зеленый чай, имбирное пюре, мед, лимон

Ягодный микс

черный чай, ягоды клубники, черной смородины, вишни, мята, сироп

Марокканский

чай зеленый, апельсин, лимон, мята, гвоздика, сахар

Смородиновый

чай черный, смородина с/м, мята, сироп

нарядные в больших кружках

Сбитень «Жгучий манго»

манго, облепиха, карсный перчик, лаврушка

400

350 руб

Сбитень «Клюква-бузина»

Глинтвейн 0% вишневый

Глинтвейн настоящий на сухом вине

400

450 руб

Чайная церемония на Волгоградский манер

Гречишный чай с вареньем из арбуза

и солёными слойками

900/50/20

650 руб

Чай

500/900

350/630 руб

Ассам черный листовый

Эрл Грей черный с бергамотом

Таежный роман черный с чабрецом

Дворцовый пуэр непрозрачный темный, с нотками шоколада и орехов

Жасминовая Жемчужина сенча с цветами жасмина

Доброе утро зеленый с лепестками розы, василька и календулы

Мыс целебных трав листья черной смородины и малины, мята, чабрец, лаванда, фенхель, душица и шалфей

Ройбуш с цветами апельсина, лепестками роз и земляникой

Специальная коллекция

Черное золото красный чай с насыщенным терпким вкусом, для повышения концентрации внимания

Белый пион элитный белый чай для стройной фигуры

Лунцзынь «Колодец дракона» нежный зеленый чай для выведения токсинов

Бутон лотоса зеленый чай с клевером, пропитанный молоком для долголетия

Улун вишневый с насыщенной вишневой косточкой во вкусе

Да Хун Пао «Большой красный халат» бодрящий высокосортный улун

Габа чай расслабляющий чай для снятия стресса

Черника фруктовый напиток без кофеина для детей и взрослых из черники, бузины и гибискуса

Добавки к чаю

Мед, варенье или сгущенка	50	90 руб
Лимон	10	15 руб
Мята	5	30 руб
Сироп	10	20 руб

Кофе

Ристретто	25	180 руб
Эспрессо	40	180 руб
Доппио	80	240 руб
Американо	100	180 руб
Капучино	160	240 руб
Латте с сиропом или без	180/10	250 руб
Флэт уайт	160	300 руб
☆ Раф	250	330 руб
Дополнительное молоко к кофе или чаю	100	100 руб
Замена на растительное молоко		90 руб
Гляссе с мороженым	160	300 руб
☆ Аффогато кофе-десерт	40/100	300 руб
🌿 Шмель на апельсиновом фреше	220	350 руб
Шмель на соке	220	250 руб

Какао

Какао с маршмеллоу	250	250 руб
Какао без сахара	250	250 руб
Энергетик-какао с эспрессо	290	350 руб

Матча

🌿 Матча латте (можно на растительном молоке +90 руб.)	160	190 руб
---	-----	---------

🌿 Подходит для вегетарианцев

🍷 Хорошо к вину

☆ Любимые блюда наших гостей

Свежевыжатые соки

Апельсиновый	100	190 руб
Лимонный	100	110 руб
Морковный	100	160 руб
Яблочный	100	140 руб
Сельдереевый	100	230 руб
Грейпфрутовый	100	290 руб
Ананасовый	100	350 руб

Смузи

натуральный, из банана и апельсина:	250	450 руб
– добавить: малина / манго / клубника / черная смородина / имбирь		

Сок и морс

На выбор: яблоко, апельсин, грейпфрут, ананас, вишня, персик, мультифрукт, томат, морс	250/1000	110/440 руб
Компот дня	250	100 руб
Морс домашний	1000	650 руб

Детокс & вода

Детокс-графин "зеленый" или "оранжевый"	1500	450 руб
Минеральная вода в ассортименте газ, б/газа	500	150 руб
Минеральная вода «Боржоми»	500	350 руб
Минеральная вода «Байкал» газ, б/газа	500	350 руб
Кола, Тоник	330	250 руб
Лимонад в ассортименте	500	200 руб
Минеральная вода «Сенежская», газ	330	100 руб

Это информационная листовка. Подробную информацию и прейскурант можно запросить у официанта.