

# Mouse House



шеф-кондитер Евгения Лаппо  
и её дочь Вика



директор клуба Фёдор Новиков  
и его сыновья Тимур и Демид



бренд-шеф Александр Ишов  
и его сын Денис и дочь София

СЧАСТЬЕ –  
БЫТЬ РОДИТЕЛЕМ  
И ДАРИТЬ  
ДЕТЯМ САМЫЕ  
ЗАПОМИНАЮЩИЕСЯ  
МОМЕНТЫ ЖИЗНИ





# ЗАКУСКИ

STARTERS

**АССОРТИ БРУСКЕТТ 1100 ₺**

1/2 брускетты с печёным перцем и страчателлой  
 1/2 брускетты с печёной тыквой и козьим сыром  
 1/2 брускетты с куриным пате и вешенками  
 1/2 брускетты с пармой и грушей

**БРУСКЕТТА 590 ₺**  
 С ПЕЧЁНЫМ ПЕРЦЕМ  
 И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

**БРУСКЕТТА 590 ₺**  
 С ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ  
 И КОЗЬИМ СЫРОМ

**БРУСКЕТТА 450 ₺**  
 С КУРИНЫМ ПАТЕ  
 И ВЕШЕНКАМИ

**БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ 670 ₺**  
 И ГРУШЕЙ

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





**ЗАПЕЧЁННЫЙ БАКЛАЖАН  
С ТОМАТАМИ**

*Запечённый баклажан с узбекскими помидорами, кешью и ореховым соусом*

**730 ₺**



**ПЕЧЁНЫЙ ПЕРЕЦ РАМИРО**

**490 ₺**

*Сладкий печёный перец с оливковым маслом и сыром фета*



**КАПРЕЗЕ**

*Спелые помидоры и сыр моцарелла с соусом песто, кедровыми орехами и базиликом*

**790 ₺**



**ТАРТАР ИЗ БРЯНСКОГО БЫЧКА**

**830 ₺**

*Тартар из говядины с ржаными гренками и соусом из тунца*



# ЗАКУСКИ

STARTERS



## ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ

*Пате из куриной печени с кешью, брусничным соусом и бриошью*

**530 Р**

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### БАТАТ ФРИ

*Батат фри с соусом дорблю*

**530 Р**



### ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

*Замаринованная и обжаренная говядина с кешью и трюфельным понзу*

**790 Р**



### ВИТЕЛЛО ТОННАТО

*Нежный говяжий лангет с каперсами и мягким соусом из тунца и анчоусов*

**790 Р**



### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

*Сельдь слабого посола с отварным картофелем и маринованным красным луком*

**450 Р**



### КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

*Тигровые креветки темпура с соусом шисо*

**810 Р**



# ЗАКУСКИ

STARTERS



## МЯСНОЕ ПЛАТО

*Прошутто, брезаола, коппа, салями с трюфелем, салями спьяната, чоризо, пате из куриной печени*

**2390 ₺**

## ГИГАНТСКИЕ ОЛИВКИ

**370 ₺**

## АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ

*Пармезан, дорблю, бри, сыр с трюфелем*

**2800 ₺**

*1/2 порции*  
**1800 ₺**

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

*Тартар из тунца и томатов с соусом тоннато*

**850 Р**



### ТАТАКИ ИЗ ТУНЦА

*Татаки из тунца с трюфельным понзу*

**850 Р**



### ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС

*Лосось гравлакс с кремом из авокадо и сливочного сыра*

**1150 Р**



### ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ

*Тартар из лосося с авокадо и персиково-манговым соусом*

**1100 Р**



### ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

*Ассорти сезонных фруктов*

**1650 Р**



# САЛАТЫ

SALADS



## ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ

*Лёгкий салат из микса зеленых овощей*

650 ₺

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

750 Р

*Свежие овощи и листья салата с сыром фета и оливками Каламата и Белла ди Чериньола*



### САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

730 Р

*Обжаренные баклажаны с листьями салата, узбекскими помидорами, зеленью и устричной заправкой*



### РУКОЛА С ТОМАТАМИ

750 Р

*Свежая руккола с узбекскими помидорами, сыром страчателла, оливковым маслом и кедровыми орехами*



### САЛАТ С ПЕЧЁНОЙ ТЫКВОЙ

890 Р

*Запечённая с мёдом тыква с козьим сыром, дыней и хурмой*



### ЧУКА

430 Р

*Маринованные водоросли кайсо с кунжутом и мягким ореховым соусом*



# САЛАТЫ

SALADS

## САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

*Мясо камчатского краба  
с узбекскими помидорами,  
листьями салата, авокадо  
и соусом юдзу*

1350 ₺



## САЛАТ С УГРЁМ

*Копчёный угорь  
на подушке из салатных листьев  
с водорослями кайсо, овощами  
и зеленью под соусом унаги*

850 ₺



*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### АЗИАТСКИЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ

930 Р

*Подкопчённая обжаренная говядина  
с овощами и зеленью под остро-сладким соусом*



### САЛАТ С ТАТАКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ

970 Р

*Говядина татаки с печёной тыквой,  
битыми огурцами и трюфельным творогом*



### ЦЕЗАРЬ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

690 Р

*Маринованная и запечённая куриная грудка  
с листьями салата, томатами черри и мягким соусом цезарь*



### ЦЕЗАРЬ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

790 Р

*Обжаренные с белым вином тигровые креветки,  
помидоры черри, листья салата и крутоны из зернового хлеба*





## БОУЛ С ГОВЯДИНОЙ

*Ломтики мраморной говядины с запечённой с мёдом тыквой, булгуром и овощами*

**970 ₺**

## БОУЛ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

*Обжаренные тигровые креветки с киноа, запечённой с мёдом тыквой, овощами и бобами эдамаме*

**990 ₺**

## БОУЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

*Куриная грудка су-вид с булгуром, запечённой с мёдом тыквой и лёгким салатом из овощей*

**910 ₺**

---

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ

**610 ₺**

## МИСО-СУП

**370 ₺**





**БОУЛ С ЛОСОСЕМ  
И ПЕРСИКОВЫМ СОУСОМ**

**990 ₺**

*Свежий поке-боул с лососем, овощами, водорослями кайсо и тропическим персиково-манговым соусом*



**БОУЛ С ТУНЦОМ  
И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ**

**790 ₺**

*Поке-боул с тунцом, овощами, яйцом и ореховым соусом с добавлением цитрусового понзу*



**ЗАПЕЧЁННЫЙ АВОКАДО**

**730 ₺**

*Запечённый с оливковым маслом спелый авокадо с бобами эдамаме на пару и томатной сальсой*



**ДОРАДА НА ПАРУ**

**1650 ₺**

*Обжаренная дорада с узбекскими помидорами, руколой и спелым авокадо*



**ДОМАШНЯЯ ГРАНОЛА**

**490 ₺**

*Гранола из фундука, кешью и семечек, обжаренных с мёдом и кленовым сиропом, с вяленой клюквой и йогуртом*



**ТАРТАЛЕТКА С КЛУБНИКОЙ**

**550 ₺**

*Тарталетка из фиников с кремом из авокадо и спелой клубникой*



# СУПЫ

SOUPS



## БОРЩ

*Борщ с говяжьей щекой, смальцем,  
ржаным хлебом и зеленью*

**690 ₺**

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





**СИЦИЛИЙСКАЯ ПОХЛЁБКА  
С МОРЕПРОДУКТАМИ**

**990 Р**

*Средиземноморская томатная похлёбка  
с лососем, кальмаром и тигровыми креветками*



**ТОМ ЯМ**

**750 Р**

*Тайский остро-кислый суп с мидиями, кальмарами,  
тигровыми креветками и вешенками*



**КУРИНЫЙ БУЛЬОН  
С ФРИКАДЕЛЬКАМИ**

**470 Р**

*Суп с нежными куриными фрикадельками и брокколи.  
Подаём с чиабаттой*



**ТЫКВЕННЫЙ СУП  
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ**

**790 Р**

*Крем-суп из запечённой с мёдом тыквы  
с кокосовым молоком и тигровыми креветками*



**ФИНСКАЯ УХА**

**730 Р**

*Сырно-сливочная уха с лососем и палтусом*



**ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА**

**470 Р**



# АВТОРСКИЕ БЛЮДА ОТ АЛЕКСАНДРА ИШОВА



## УГОЛЬНАЯ ТРЕСКА С ПЕЧЁНЫМ АВОКАДО

1390 ₽

*Запечённая чёрная треска с авокадо,  
тигровыми креветками, каперсами и соусом Бер блан*

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### ПИЦЦА С ГОВЯДИНОЙ ТАТАКИ

Пицца с говядиной татаки, печёной тыквой, моцареллой и трюфельным творогом

1190 Р



### ТУНЕЦ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

Свежий тунец с копчёным терьяки, маринованным луком и карамельными фисташками

970 Р



### СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Сочный говяжий стейк с обжаренными тигровыми креветками, каперсами и соусом Бер блан

1550 Р



### НЬОККИ С САЛЬСИЧЧА И ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Ньокки с беконом, свиными тефтельками, томатным соусом наполи и пармезаном

1050 Р



### ОРЗО С КАЛЬМАРОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

Орзо на сливках с копчёной паприкой, обжаренным кальмаром и сыром пармезан

870 Р



# МЯСО

MEAT



## МЯСНОЙ СЕТ

Стейк скёрт, куриная грудка гриль,  
шашлык из свинины, свиные рёбра

3250 ₽

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### СКЁРТ

Стейк скёрт с пюре из пёченого батата и соусом медовый демиглас

**670 Р**

Цена указана за 100 г



### МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ 1370 Р

Медальоны из говяжьей вырезки с перечным соусом и кремом из запечённого корня сельдерея



### РИБАЙ

Стейк рибай с острым томатно-хреновым соусом

**1290 Р**

Цена указана за 100 г



### МРАМОРНЫЙ БУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

Бургер с котлетой из мраморной говядины, томатами, сыром дорблю и чеддер и красным карамельным луком

**990 Р**



### ФИРМЕННЫЙ БУРГЕР

Бургер с куриным шницелем, сыром чеддер, беконом, солёными огурцами и томатами

**710 Р**





# МЯСО

MEAT

## СЕТ ШАШЛЫКОВ

*Свинина, курица, индейка,  
овощи гриль*

**2750 ₺**

*Шашлык  
из свинины*

**930 ₺**

*Шашлык  
из курицы*

**830 ₺**

*Шашлык  
из индейки*

**970 ₺**





### ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

670 Р

*Печень, тушёная в соусе медовый демиглас,  
с картофельным пюре и ароматным трюфельным маслом*



### БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

1450 Р

*с брусничным соусом,  
картофельным пюре или картофелем фри на выбор*



### ЗАПЕЧЁННЫЙ ЦЫПЛЁНОК

1490 Р

*Замаринованный и запечённый цыпленок  
с узбекскими томатами и початком кукурузы*



### СТРОГАНОВ

990 Р

*Строганов из мраморной говядины  
с картофельным пюре, солёными огурцами  
и вялеными томатами*



### ГОВЯЖЬЯ ЩЕКА

1150 Р

*Маринованная с красным вином и соусом ворчестер  
и томлёная говяжья щека с картофельным пюре  
и соусом медовый демиглас*



# МЯСО

MEAT



## СВИНЫЕ РЁБРА

1370 ₽

*Пряные маринованные рёбра гриль  
с лёгким капустным салатом коул слоу*

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ

650 Р

*Шницель из филе курицы с молодым картофелем, солёным огурцом и горчичным соусом*



### КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ

750 Р

*Запечённая куриная грудка со свежими овощами и пикантным соусом чимичурри*



### КУРИЦА В ТАЙСКОМ СОУСЕ С РИСОМ

790 Р

*Кусочки курицы, обжаренные в тайском соусе, с рисом басмати, брокколи и зеленью*



### СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

830 Р

*Обжаренная свиная вырезка с овощами, корнем имбиря, кешью, ананасом и кисло-сладким соусом*



### КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА

990 Р

*Котлеты из фермерского кролика с пюре, шпинатом и сливочно-грибным соусом*



# РЫБА

FISH



## ЗАПЕЧЁННАЯ ЗУБАТКА

1150 ₽

*Запечённое филе зубатки с морковным кремом, зелёной спаржей и птитимом*

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### ТРЕСКА ПО-СИЦИЛИЙСКИ

*Филе трески в томатном соусе наполи с картофелем бэби, оливками и каперсами*

950 Р



### ДОРАДА

*Обжаренная дорада с узбекскими помидорами и авокадо*

1650 Р



### ЛОСОСЬ С ДИКИМ РИСОМ

*Запечённый стейк из лосося с гарниром из дикого риса, риса басмати и маскарпоне*

1550 Р



# ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

ЗАПЕЧЁННАЯ БРОККОЛИ  
С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

510 ₺



ПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
ПОД СЫРОМ

430 ₺

*Картофель, запечённый с сыром гауда,  
сыром дорблю и чесноком*

Картофельное пюре/  
с трюфелем

490/550 ₺







### ОВОЩИ ГРИЛЬ

590 ₺

*Кабачки, баклажаны, сладкий болгарский перец, помидоры, кукуруза в початке и красный лук, приготовленные на гриле*



### ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ С ГРУЗДЯМИ И ВЕШЕНКАМИ

530 ₺

*Картофель-бэби, обжаренный с луком, солёными груздями и вешенками*



### ОВОЩИ НА ПАРУ

530 ₺

*Морковь, кабачки, стручковая фасоль, цветная капуста, брокколи, приготовленные на пару, с оливковым маслом*



### ШПИНАТ СОТЕ

690 ₺

*Шпинат, слегка обжаренный с луком шалот*



### ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ И ВЕШЕНКАМИ

590 ₺

*Гречка, обжаренная со сливочным маслом и соевым соусом, с вешенками и сыром пармезан*



### СВЕЖИЕ ОВОЩИ

530 ₺

*Узбекские помидоры, огурцы, редис и болгарский перец с оливковым маслом и зеленью*



# ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO



## СПАГЕТТИ АЛЬ БУРРО С ТАЛЬЯТОЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

990 ₽

*Спагетти со сливочным маслом и пармезаном  
с тальятой из мраморного стейка, руколой и трюфельным маслом*

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### СПАГЕТТИ БОЛОНЬЕЗЕ

650 ₺

*Классическая паста болоньезе с густым томатно-мясным соусом*



### СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

730 ₺

*Традиционная паста карбонара с обжаренным беконом, пармезаном и яйцом*



### СПАГЕТТИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ, ПЕСТО И СТРАЧАТЕЛЛОЙ

870 ₺

*Паста с неаполитанским томатным соусом, соусом песто и нежным сыром страчателла*



### ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КРЕВЕТКАМИ И СОУСОМ БИСК

790 ₺

*Паста с обжаренными тигровыми креветками, томатами и соусом биск с добавлением коньяка, томатов и апельсинов*



### ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С ЛОСОСЕМ

990 ₺

*Паста в томатно-сливочном соусе с обжаренным лососем и пармезаном*



# ПАСТА И РИЗОТТО

PASTA & RISOTTO



## ПАД-ТАЙ С КРЕВЕТКАМИ

*Пад-тай с обжаренными тигровыми креветками, эдамаме, ростками бобов и тайским соусом*

770 ₽

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





### ПАД-ТАЙ С КУРИЦЕЙ

Паназиатская лапша под пряным соусом с карамельной курицей, овощами и орехами кешью

750 ₽



### НЬОККИ С КАЛЬМАРОМ

Картофельные ньокки, обжаренные на оливковом масле с томатным соусом наполи и кальмаром

690 ₽



### НЬОККИ С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Ньокки с обжаренными вешенками, ароматным трюфельным соусом и пармезаном

730 ₽



### РИЗОТТО СО СМОРЧКАМИ

Ризотто со сливочным маслом и пармезаном, сморчками и сыром страчателла

1150 ₽



### РИЗОТТО С ТАРТАРОМ

Ризотто с маскарпоне, пармезаном и тартаром из говяжьей вырезки

930 ₽



# ПИЦЦА

PIZZA

## ГРУША-ГОРГОНЗОЛА

Пицца на сливках с моцареллой, слайсами груши, трюфельным маслом, кедровыми орехами и сыром с голубой плесенью

**850 ₺**



## ТОМАТЫ-СТРАЧАТЕЛЛА

Пицца с томатным соусом с добавлением базилика и орегано, с узбекскими помидорами и страчателлой

**870 ₺**

ФОКАЧЧА С ПАРМЕЗАНОМ

**590 ₺**

ФОКАЧЧА

**490 ₺**

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.





### МАРГАРИТА

*Классическая пицца с томатным соусом, моцареллой и базиликом*

**670 Р**



### КАРБОНАРА

*Сливочная пышная пицца с обжаренным беконом, томатами черри и сыром моцарелла*

**890 Р**



### ВЕТЧИНА-ГРИБЫ

*Пицца с ветчиной, моцареллой и обжаренными шампиньонами*

**770 Р**



### ПАРМА-СТРАЧАТЕЛЛА

*Пицца с томатным соусом с добавлением базилика и орегано, Прошутто ди Парма и сыром страчателла*

**1190 Р**



### ЧЕТЫРЕ СЫРА

*Пышная пицца на сливках с сырами пармезан, моцарелла, бри, дорблю*

**1190 Р**



### ПЕППЕРОНИ

*Пицца на пышном тесте с острой саями пепперони, томатным соусом и моцареллой*

**790 Р**



# РОЛЛЫ

ROLLS

НИГИРИ С ТУНЦОМ

430 ₹

НИГИРИ С ЛОСОСЕМ

750 ₹

НИГИРИ С УГРЁМ

630 ₹



*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





**СУШИ С ЛОСОСЕМ  
И КРАСНОЙ ИКРОЙ**

**990 Р**



**СУШИ С ТУНЦОМ  
И КОПЧЁНЫМ УГРЁМ**

**590 Р**



**СУШИ С ТУНЦОМ И ОГУРЦОМ**

**630 Р**



**СУШИ С УГРЁМ И ГРЕБЕШКОМ**

**690 Р**



**ФИЛАДЕЛЬФИЯ С ОГУРЦОМ**

**990 Р**



**ФИЛАДЕЛЬФИЯ С УГРЁМ**

**790 Р**

*Филадельфия, завернутая в пласты копченого угря, со сливочным сыром и соусом из угря и грибов шиитакэ*



# РОЛЛЫ

ROLLS



## BIG SET

3190 ₽

*Нигири с тунцом, суши с лососем и красной икрой, ролл с лососем татаки и копчёным угрём, филаделфия с угрём*

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





**РОЛЛ С ЛОСОСЕМ ТАТАКИ  
И КОПЧЁНЫМ УГРЁМ 1100 Р**

*Опаленный ролл со свежим лососем, копчёным угрём, сливочным сыром и авокадо*



**РОЛЛ С ЗАПЕЧЁННЫМ ЛОСОСЕМ 990 Р  
И ГРЕБЕШКОМ**

*Ролл с начинкой из сливочного сыра и японского омлета с запечённым лососем и гребешком*



**РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ ТЕМПУРА  
И АВОКАДО 790 Р**

*Ролл с обжаренной в кляре тигровой креветкой, лососем, огурцом и пластинами спелого авокадо*



**РОЛЛ С ТУНЦОМ,  
ЛОСОСЕМ И КОПЧЁНЫМ УГРЁМ 970 Р**

*Ролл с начинкой из лосося, копчёного угря и сливочного сыра, обёрнутый пластинами свежего тунца*



**РОЛЛ С КОПЧЁНЫМ УГРЁМ,  
ГРЕБЕШКОМ И АВОКАДО 970 Р**

*Ролл со сливочным сыром, японским омлетом, гребешком и авокадо, обёрнутый пластинами копчёного угря*



**РОЛЛ ТЕМПУРА С КРАБОМ  
И ГРЕБЕШКОМ 750 Р**

*Темпура-ролл с мясом краба, гребешком, авокадо и соусом трюфельный айоли*



# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



КЛУБНИЧНО-МАЛИНОВЫЙ ТОРТ

530 ₺

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ С ЧЕРНИКОЙ

530 ₺

ТОРТ С ВАРЁНЫМ СГУЩЁННЫМ МОЛОКОМ И ПЕКАНОМ

530 ₺

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ С ВИШНЕЙ 510 Р



ТОРТ ШОКОЛАД-БАНАН 530 Р



ТОРТ РАФАЭЛЛО 530 Р



КАРАМЕЛЬНЫЙ МЕДОВИК 510 Р



ЭКЛЕР, 1 шт  
ШОКОЛАДНЫЙ 410 Р  
ВАНИЛЬНЫЙ 370 Р



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН 650 Р  
МОРОЖЕНОЕ (Джелато) 230/610 Р  
1 шарик/3 шарика



# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



## ЗАЯЦ

*с ягодным муссом  
и малиновым желе*

**530 ₺**

## СИНИЙ ТРАКТОР

*со сметанным муссом  
и ягодным джемом*

**530 ₺**

## ГРУЗОВИЧОК

*с муссом из варёной сгущёнки  
и вишнёвым джемом*

**530 ₺**

## МИШКА

*с муссом из молочного шоколада*

**530 ₺**

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





ШОКОЛАДНАЯ СФЕРА  
С БИСКВИТОМ КРАСНЫЙ БАРХАТ  
И ВИШНЁВЫМ КРЕМОМ

1190 Р



СЫР С МИНДАЛЬНЫМ  
БИСКВИТОМ И ФУНДУЧНЫМ  
КРЕМОМ

450 Р



ТВОРОЖНЫЙ СЫРОК В ШОКОЛАДЕ, 1 шт

350 Р



ДЕСЕРТ-МУСС БАНАНЧИК, 1 шт

350 Р



ПЕЧЕНЬЕ  
ШОКОЛАДНЫЙ МИШКА, 1 шт

390 Р



# ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



## МАКАРОН, 1 шт

Ваниль  
Маракуйя

**150 ₺**  
**150 ₺**

Молочный шоколад  
Малина

**150 ₺**  
**210 ₺**

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





**ВАФЕЛЬНЫЙ РОЖОК  
С ЯГОДНЫМ КРЕМОМ**

**410 Р**



**КОНФЕТЫ**

*Молочный шоколад с кешью,  
темный шоколад с перцем ява*

**180 Р**



**СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА  
С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ**

**530 Р**



**ТАРТАЛЕТКА  
С КРЕМОМ ИЗ АВОКАДО  
И СВЕЖЕЙ КЛУБНИКОЙ**

**550 Р**



**КЕЙК-ПОП, 1 шт**

**190 Р**



# МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

MILKSHAKES



**ПАТИ-ШЕЙК**, 1800 мл  
Ваниль / клубника / шоколад

**2300** ₺

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*





ВАНИЛЬ

530 ₺



ГОЛУБИКА

690 ₺



ШОКОЛАД

690 ₺

КЛУБНИКА

690 ₺

СЛИВОЧНЫЙ  
ПЕРСИК

690 ₺



# ЛИМОНАДЫ

LEMONADE



300 мл/1 л

МАЛИНА-ЛИЧИ

490/1290 ₺

КЛУБНИКА-БАЗИЛИК

490/1290 ₺

ЛАЙМ-РОЗМАРИН

490/1290 ₺

МАНГО-МАРАКУЙЯ

490/1290 ₺

ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ

490/1290 ₺

МОХИТО Б/А

490/1290 ₺

АПЕЛЬСИН-МЯТА

490/1290 ₺

*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*



# СМУЗИ

SMOOTHIE



350 мл

**КЛУБНИКА-БАНАН**

**570 ₺**

**ЯБЛОКО-АНАНАС**

**530 ₺**

**МАЛИНА-ЧЕРНИКА**

**550 ₺**



# НАПИТКИ

DRINKS



*Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, сообщите об этом своему официанту.*



## КИТАЙСКИЙ ЭЛИТНЫЙ ЧАЙ

Императорский пуэр	730 ₺
Те Гуань Инь	730 ₺
Лапсанг сушонг	730 ₺
Жасминовый личи	730 ₺

ЧАЙ, 750 мл

## ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ

Шиповник и мята	650 ₺
Облепиха, липа и груша	650 ₺
Грейпфрут и лаванда	650 ₺
Клубника с мятой и бузиной	650 ₺
Имбирь и горные травы	650 ₺

## ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

Ассам	430 ₺
Эрл грей	430 ₺
Земляника лесная	430 ₺

## ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

Молочный улун	430 ₺
Сенча	430 ₺

## ФИТОЧАЙ

Успокаивающий	430 ₺
Тонизирующий	430 ₺
Омолаживающий	430 ₺

## BUBBLE TEA (БАБЛ-ТИ)

Манго-виноград	490 ₺
Попкорн-киви	490 ₺
Клубника-ананас	490 ₺
Черника-маракуйя	490 ₺

## КОФЕ

Эспрессо	230 ₺
Американо	230 ₺
Флэт уайт	360 ₺
Капучино	310 ₺
Латте	310 ₺
Раф карамель	490 ₺
Раф matcha	490 ₺
Какао с зефирками	490 ₺

## НАПИТКИ

### ВОДА И ЛИМОНАДЫ

Вода природная «no wine», Россия, 1 л <small>Без газа/с газом</small>	470 ₺
San Benedetto, Италия, 500 мл <small>Без газа/с газом</small>	570 ₺
Вода детская, 330 мл	160 ₺
Кола/Кола Зеро, Фанта, Спрайт, тоник, Доктор Пеппер, Чупа-Чупс, 300 мл	370 ₺

### СОКИ И МОРСЫ

Свежевыжатый сок, 200 мл/1 л <small>Апельсин, морковь</small>	390/1750 ₺
Свежевыжатый сок, 200 мл/1 л <small>Яблоко, грейпфрут, сельдерей</small>	490/2150 ₺
Сок SWELL, 200 мл <small>В ассортименте</small>	330 ₺
Морс ягодный, 300 мл/1 л <small>В ассортименте</small>	330/890 ₺

Взимается сервисный сбор 10%  
за обслуживание компаний от 8 человек и более.  
Взимается пробковый сбор в размере 2000 ₺  
за бутылку вина объёмом 750 мл.,  
2000 ₺ за бутылку крепкого алкоголя объёмом 500 мл.



# Mouse House

Данное меню является рекламно-информационным буклетом.  
Цены указаны в рублях. Подробную информацию о блюдах  
и напитках можно посмотреть  
в прејскуранте на доске потребителя.



Санкт-Петербург, Академика Павлова, 5, 2 этаж  
+7 (812) 244-74-55  
m-house.ru  
@mousehousespb