

СЕЗОННОЕ МЕНЮ 2025

JOSPER
WINE BAR
*Steak
it easy*

САЛАТЫ / ЗАКУСКИ

| | |
|---|------------|
| Бекон из говядины с горчицей и хреном 100 г | 470 |
| Брускетта с вяленой уткой и хурмой 180 г | 790 |
| Салат Мимоза * с копчёным лососем 160 / 500 г | 690 / 1990 |

ГОРЯЧЕЕ

| | |
|--|------------|
| Деревенский пирог * с бычьими хвостами и пастромами 160 / 1350 г | 690 / 4900 |
| Рулет из курицы с грибами и томлёной перловкой 290 г | 790 |
| Томлёный Оссобуко с овощами и мясным соусом 590 г | 1890 |

ДЕСЕРТ

| | |
|--|-----|
| +18 Ромовая баба с вишней в сиропе 210 г | 530 |
|--|-----|

НАПИТКИ

| | |
|--|-----|
| Гречишный чай на молоке со специями и сосновыми шишками 500 мл | 510 |
| Яблочный чай-каркаде с шиповником 500 мл | 510 |
| Глинтвейн б/а на розовом вине с гранатом и шалфеем 230 мл | 570 |
| Глэг на красном вине с черемухой и личи 230 мл | 590 |
| Белый глинтвейн с фейхоа и лемонграссом 230 мл | 590 |

* Блюдо на компанию доступно
по предварительному заказу