

GASTROCAFE & CONCEPT STORE

МОУКАТРИ.РУ



@МОУКАТРИ

МОЙКА · 3



# EAT

## ЗАВТРАКИ

каждый день с 11 до 16

- 480.- Скрембл с лососем и авокадо
- 390.- Шакшука с домашней питой
- 540.- Бифштекс с яйцом и картошкой фри
- 390.- Сырники на овсяной муке с чиа
- 390.- Рисовая каша на кокосовом молоке с сезонными фруктами и ягодами
- 390.- Творог со сметаной с кокосовой стружкой и ягодами

## ФРЕШИ / 200 мл

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 290.- Апельсин  | 290.- Сельдерей  |
| 290.- Грейпфрут | 290.- Морковь    |
| 290.- Яблоко    | 290.- Любой микс |

## КОФЕ

- |                 |                       |
|-----------------|-----------------------|
| 190.- Фильтр    | 290.- Раф кофе        |
| 190.- Эспрессо  | 290.- Айс Кофе        |
| 190.- Американо | 290.- Cold Brew Tonic |
| 240.- Капучино  | 290.- Матча Латте     |
| 290.- Латте     |                       |

## ЧАЙ / 400 мл

- |                |                      |
|----------------|----------------------|
| 280.- Ассам    | 280.- Цветки ромашки |
| 280.- Эрл Грей | 340.- Да Хун Пао     |
| 280.- Сенча    | 340.- Лун Цзинь      |

## ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ОБЕДЫ С ВИНОМ

будние дни с 12 до 16

- 1020.- Тарамасалата с цельнозерновыми крекерами  
  
Индейка с брюссельской капустой, вешенками и соусом из пармезана  
  
Винное сопровождение:  
Vibracions, Cava Brut  
Spain, Catalonia

- 1110.- Хумус из кукурузы с авокадо  
  
Кальмар с кремом из чечевицы  
  
Винное сопровождение:  
Toucas Vinho Verde  
Portugal, Vinho Verde

- 940.- Баклажан фри в азиатском стиле  
  
Свекольная паста с креветками и грецким орехом  
  
Винное сопровождение:  
Weingut Schneider, Zweigelt  
Austria, Thermenregion

- 910.- Куриный суп с гёдза  
  
Куриный шницель с огурцами кимчи  
  
Винное сопровождение:  
Foncalieu, L'autantique Sauvignon Blanc  
France, Languedoc

Противопоказано при индивидуальной непереносимости яичного белка, белка молока и прочих аллергенов



## К В И Н У

- 250.- Оливки
- 250.- Вяленые томаты
- 350.- Артишоки
- 640.- Микс сыров с мёдом и орехами
- 490.- Бри васаби с копчёной грушей
- 340.- Тарамасалата с цельнозерновыми крекерами
- 390.- Паштет из куриной печени с ореховым хлебом
- 420.- Рийет из утки с грибным кремом и цельнозерновым хлебом
- 490.- Карпаччо из говядины с кремом из трюфеля и оливок
- 1190.- Фирменная тарелка антипасти

## ЗАКУСКИ

- 580.- Брускетты с муссом из лосося и красной икрой
- 360.- Баклажан фри в азиатском стиле
- 420.- Хумус из кукурузы с авокадо
- 490.- Страчателла с клубникой, фисташкой и розмарином
- 450.- Закуска из тунца в японском стиле
- 540.- Строганина из гуся с соусом из моршки

## САЛАТЫ

- 490.- «Зелёный салат»
- 590.- Стейк салат с говядиной, нектаринами и пармезаном
- 590.- Нисуаз

## СУПЫ

- 450.- Холодный щавелевый суп с индейкой
- 470.- Рыбный суп с кальмарами, креветкой и лососем
- 590.- Суп из спаржи и зелёного горошка с козьим сыром
- 760.- Гаспачо с крабом и сорбетом из базилика
- 420.- Куриный суп с гёдза

## ПАСТА И ЗЛАКИ

- 580.- Зелёные равиоли три сыра
- 580.- Свекольная паста с креветками и грецким орехом
- 590.- Рис кимчи с говядиной и овощами



## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- 690.- Кальмары с оливками, маринованным перцем и пюре из чечевицы
- 990.- Фаланга краба с топлёным маслом и каперсами
- 540.- Рыбные котлеты с пюре и битыми огурцами
- 740.- Судак со шпинатом и эдамаме
- 740.- Дальневосточная треска с брокколи и миндалём
- 970.- Дорада с вялеными томатами и шафрановым ризотто
- 870.- Лосось со спаржей и пюре из зелёного горошка
- 990.- Стейк из тунца с авокадо и томатами

## МЯСО

- 540.- Шаверма с индейкой тандури в пите
- 560.- Куриный шницель с огурцами кимчи
- 590.- Чизбургер с картофелем фри
- 680.- Индейка с брюссельской капустой, вешенками и соусом из пармезана
- 790.- Телятина с овощами и соусом из чёрного кардамона
- 920.- Филе Миньон с салатом из томатов и шпината
- 1290.- Голень ягнёнка с морковным кускусом
- 1750.- Стриплойн с перечным соусом и картофельной стружкой фри

## ГАРНИРЫ

- 390.- Спаржа с пармезаном и фисташками
- 240.- Острая брокколи с кунжутом
- 270.- Рис кимчи с яйцом
- 200.- Картофельное пюре
- 200.- Картофель фри с трюфельным майонезом

## ДЕСЕРТЫ

- 390.- Лимонный тарт с сорбетом из фейхоа
- 390.- Баскский шоколадный чизкейк с тонка и мороженым из кардамона
- 350.- Кофейный крем-брюле
- 420.- Воздушная страчателла с йогуртом, клубникой и белым шоколадом
- 450.- Крем из рикотты с малиной и личи
- 150.- Авторские шоколадные конфеты Шоколадное ателье Птицы (1 шт)  
Конфеты можно взять с собой  
Стоимость за коробку конфет на 4 конфеты – 750.-  
На 9 конфет – 1 500.-

## ХЛЕБ

- 200.- Фокачча с зелёным маслом

# ALCO

## АПЕРИТИВНЫЕ КОКТЕЙЛИ

- 490.-** Aperol Spritz  
Prosecco, Aperol, Soda water
- 490.-** Negroni  
Campari, Gin, Vermouth Rosso
- 490.-** Gaspere  
Campari, Vodka, Aperitif liquor
- 490.-** Cavalleri  
Campari, Tequila, Grapefruit, Absinthe

Гастропапы:  
Страчателла с клубникой,  
фисташкой и розмарином

## ИГРИСТЫЕ

- | 125 мл       | 750 мл          | <b>КЛАССИКА</b>  |
|--------------|-----------------|--|
| <b>390.-</b> | <b>2 300.-</b>  | Chardonnay Magnatum Blanc de Blanc Brut<br>Russia, Lefkadia                                  |
| <b>390.-</b> | <b>2 300.-</b>  | Vibracions, Cava Brut<br>Spain, Catalonia / NV   |
|              | <b>2 300.-</b>  | I Castelli Romeo e Giulietta, Prosecco<br>Italy, Veneto / NV                                 |
| <b>550.-</b> | <b>3 300.-</b>  | Le Contesse Pinot Rose Brut<br>Italy, Veneto / 2019  |
|              | <b>3 900.-</b>  | Marcus Molitor, Cuvee "Haus Klosterberg", Sekt Brut<br>Germany, Mosel / 2018                 |
|              | <b>4 200.-</b>  | Domaine des Baumard, Cremant de Loire Brut<br>France, Loire / NV                             |
|              | <b>5 400.-</b>  | Patrick Puize, French Bubbles<br>France / Burgundy / NV                                      |
|              | <b>7 900.-</b>  | Domaine de La Garrelière, Milliard d'Etoiles<br>France/ Loire / NV                           |
|              | <b>9 200.-</b>  | Henri Giraud, Esprit Nature<br>France, Champagne / NV  |
|              | <b>11 000.-</b> | Christophe Mignon, ADN dE Menuier Extra Brut<br>France, Champagne / NV                       |
|              | <b>15 900.-</b> | R&L Legras, Blanc de Blancs Grand Cru Brut<br>France, Champagne / NV                         |
|              | <b>27 000.-</b> | Egly-Ouriet, Grand Cru V.P.Extra Brut<br>France, Champagne, Ambonnay, Montagne de Reims / NV |

Гастропапы:  
Тарамасалата с  
цельнозерновыми крекерами

Страчателла с клубникой,  
фисташкой и розмарином

Баклажан фри  
в азиатском стиле

- | 750 мл         | <b>АУТЕНТИЧНЫЕ + ПЕТНАТЫ</b>   |
|----------------|--|
| <b>3 200.-</b> | Meinklang Prosa<br>Austria, Burgerland/ NV   |
| <b>4 900.-</b> | Clos Lentiscus, Blanc Brut Nature<br>Spain, Penedes / 2014   |
| <b>5 300.-</b> | Orsi, Vigneto San Vito, Sui Lieviti Colli<br>Bolognesi Pignoletto DOCG Pet Nat<br>Italy, Emilia-Romagna / 2017 |



## РОЗОВЫЕ

125 мл 750 мл

540.- 3 200.-

4 200.-

5 400.-

7 100.-

### ТОНКИЕ + ЭЛЕГАНТНЫЕ

Poggio del Morro, Galio  
Italy, Toscana / 2018

Domaine de la Garreliere, "Le Rose de la Cabane"  
France / Loire / 2018

Baptiste Cousin, Marie Rose  
France, Loire valley / 2017

Domaine Bruno Clair, Marsannay Rose  
France, Burgundy / 2018

Гастропапы:

Стейк из тунца  
с авокадо и томатами

## БЕЛЫЕ

125 мл 750 мл

400.- 2 400.-

440.- 2 600.-

3 200.-

3 400.-

3 600.-

3 900.-

4 300.-

6 900.-

7 100.-

7 900.-

7 900.-

### ЛЕГКИЕ + МИНЕРАЛЬНЫЕ

Toucas Vinho Verde  
Portugal, Vinho Verde DOC / 2019

Foncalieu, L'autantique Sauvignon Blanc  
France, Languedoc / 2018

Altos de Torona, Albarino  
Spain, Rias Baixas / 2019

Sounds, Sauvignon blanc  
New Zealand, Marlborough / 2019

Mantlerhof, Ziesel&Fuchs Gruner Veltliner  
Austria, Niederosterreich / 2019

Hika Getariako Txakolina  
Spain, Basque Country / 2019

Domaine Sylvain Bailly, Sancerre Terroirs  
France, Loire / 2018

Domaine Chatelain, Harmonie Pouilly-Fume  
France, Loire / 2019

Domaine Henry Pelle, Menetou-Salon Morogues  
France, Loire / 2019

Nikolaihof, Hefeabzug Gruner Veltliner  
Austria, Wachau / 2018

Patrick Puize, Chablis Coteau De Fontenay  
France, Burgundy / 2019

Гастропапы:

Индейка с брюссельской  
капустой, вешенками и соусом  
из пармезана  
Дальневосточная треска с  
брокколи и миндалём

Кальмар с оливками,  
маринованным перцем  
и пюре из чечевицы

### ЯРКИЕ + СОЧНЫЕ

460.- 2 800.-

570.- 3 400.-

4 200.-

4 400.-

4 700.-

5 200.-

6 900.-

7 100.-

8 400.-

Domaine Coste Rouse, Chardonnay  
France, Languedoc / 2018

Georg Breuer, Venture Riesling Rheingau  
Germany, Rheingau / 2018

Oleg Repin, Chenin Blanc Sevastopol  
Russia, Crimea / 2020

Lunae Bosoni, Vermentino  
Italy, Liguria / 2019

Fritz Haag, Riesling Trocken  
Germany, Mosel / 2018

Domaine Rijckaert, Chardonnay Arbois  
France, Arbois, Jura / 2019

Edi Keber, Collio  
Italy, Friuli / 2017

Vignoble Du Reveur, «Artisan»  
France, Alsace / 2019

Bellavista, "Curtefranca Convento Della  
Santissima Annunciata", Franciacorta  
Italy, Lombardia / 2013

Гастропапы:

Хумус из кукурузы с авокадо

Бри васоби с копчёной грушей

### УНИКАЛЬНЫЕ + НАТУРАЛЬНЫЕ

3 900.-

Chinuri, Pheasant's Tears  
Georgia, Kakheti / 2017

Pierre Frick, Pinot Blanc de Noir & Gris

# WINE

## КРАСНЫЕ

125 мл	750 мл	1000 мл	<b>ТОНКИЕ + ЭЛЕГАНТНЫЕ</b>	Гастропаpы:
<b>360.-</b>		<b>2 800.-</b>	Weingut Schneider, Zweigelt Austria, Thermenregion / 2018	Рийет из утки с грибным кремом
<b>590.-</b>	<b>3 400.-</b>		Il Maggio, Chianti Classico Italy, Tuscany / 2011	Филе миньон с салатом из томатов и шпината
	<b>3 600.-</b>		Domaines Dominique Piron, Coteaux Bourguignons Rouge France, Burgundy / 2018	Стейк салат с говядиной, нектаринами и пармезаном
	<b>3 900.-</b>		Martilde, "Nina" Pinot Nero Italy, Lombardia / 2019	
<b>630.-</b>	<b>4 100.-</b>		Louis Max, "Haute Vallee" Pinot Noir France, Languedoc-Roussillon / 2019	Голень ягнёнка с морковным кускусом
	<b>5 100.-</b>		Borgogno, Barbera D'Alba Italy, Piedmont / 2019	
	<b>5 800.-</b>		Meyer-Nakel, Spatburgunder Ahr Germany, Ahr / 2016	
	<b>6 800.-</b>		Donnafugata, Sul Vulcano Etna Rosso Italy, Sicily, Etna DOC / 2017	
	<b>7 200.-</b>		Daniel Landi, Las Uvas de la Ira Spain, Castile-La Mancha / 2018	
	<b>16 400.-</b>		Domaine Sylvie Esmonin, Gevrey-Chambertin France, Burgundy / 2018	
	<b>24 900.-</b>		Domaine Michel Noellat, Morey-Saint-Denis Premier Cru Les Sorbes France, Burgundy / 2018	
			<b>СИЛЬНЫЕ + ЯРКИЕ</b>	Гастропаpы:
<b>440.-</b>	<b>2 600.-</b>		Vina Zorzal, Garnacha Spain, Navarra / 2018	Карпаччо из говядины с кремом из трюфеля и оливок
	<b>2 800.-</b>		Esse Unplugged, MaMa Marselan / Malbec Russia, Crimea / 2020	
<b>550.-</b>	<b>3 200.-</b>		Mas Theo, P'tit Gaby France, Rhône valley / 2017	Артишоки
	<b>3 500.-</b>		Navajas Crianza Spain, Rioja / 2015	
	<b>3 500.-</b>		Rawson's Retreat, Shiraz Cabernet Australia, South Eastern / 2018	Стриплайн с перечным соусом и картофелем пай
	<b>3 800.-</b>		Altos las Hormigas, Malbec Clasico Argentina, Valley UCO / 2018	
	<b>5 900.-</b>		Vietti, Langhe Nebbiolo Perbacco Italy, Piedmont / 2018	
	<b>6 800.-</b>		Fetzer, 1000 Stories, Cabernet Sauvignon USA, California / 2017	
	<b>7 200.-</b>		Guerrieri Rizzardi, "3 Cru" Amarone della Valpolicella Classico Italy, Veneto / 2015	
	<b>9 700.-</b>		Closerie Saint Roc, Chateau le Puy France, Bordeaux / 2016	
	<b>12 900.-</b>		Tolaini, Valdisanti Italy, Tuscany / 2015	



# ALCO

## КРЕПЛЁНЫЕ ВИНА / 80 мл

- 390.- Wharrie's King's Tawny
- 740.- Noval Late Bottled Vintage
- 440.- Marsala Superiore Garibaldi Dolce
- 590.- Inocente Fino
- 690.- El Candado Pedro Ximenez

## ВЕРМУТЫ / 80 мл

- 290.- Cinzano  
Rosso / Bianco / Extra Dry
- 340.- Cinzano 1757 Rosso
- 440.- Dolin de Chambery  
Blanc / Extra Dry
- 490.- Cocci di Torino  
Rosso / Americano

## МИСТЕЛИ / 80 мл

- 690.- Chateau de Beaulon 5 Y.O.
- 890.- Chateau de Beaulon 10 Y.O.

## КОНЬЯК И БРЕНДИ / 40 мл

- 490.- Camus VS
- 540.- H by Hine VSOP
- 1290.- Hennessy XO
- 440.- Torres 10 Y.O.
- 390.- Pisco Capel

## КАЛЬВАДОС / 40 мл

- 590.- Coquerel VSOP
- 980.- Domaine de la Vigannerie XO

## ДИСТИЛЯТЫ

### И О-ДЕ-ВИ / 40 мл

- 350.- Grappa Tradizione Nonino
- 390.- O.P. Anderson Bijork
- 490.- Eau de Vie G.E. Massenez  
Алыча / Дикая Малина

## ВОДКА / 40 мл

- 290.- Koskenkorva
- 340.- Beluga Noble
- 390.- Beluga Gold Line
- 390.- Онегин

## ДЖИН / 40 мл

- 490.- Hayman's Old Tom
- 540.- Bulldog
- 590.- Hendrick's

## ВИСКИ / 40 мл

- 540.- Glenmorangie the Original / Шотландия
- 640.- Glenmorangie the Quinta Ruban / Шотландия
- 640.- Glenfiddich 12 Y.O. / Шотландия
- 790.- Glenfiddich 15 Y.O. / Шотландия
- 690.- Balvenie Doublewood 12 Y.O. / Шотландия
- 590.- Ardbeg Ten / Шотландия
- 390.- Jameson / Ирландия
- 540.- The Dead Rabbit / Ирландия
- 340.- Wild Turkey Bourbon / США
- 390.- Wild Turkey 101 / США
- 390.- Wild Turkey Rye / США
- 490.- Jack Daniels / США
- 540.- Maker's Mark / США
- 490.- Shinobu / Япония

## РОМ / 40 мл

- 290.- Angostura Reserva
- 440.- Angostura 7 Ears
- 450.- Ron de Jeremy Spiced
- 390.- Appleton Estate Signature blend
- 590.- Appleton Estate 12 Ears
- 590.- Zacapa Gran Reserva 23

## ТЕКИЛА И МЕСКАЛЬ / 40 мл

- 320.- Espolon Blanco
- 390.- Espolon Reposado
- 690.- Don Julio Reposado
- 590.- Mezcal Burritto Fiestero

## ЛИКЁРЫ И АМАРО / 40 мл

- 340.- Aperol
- 340.- Campari
- 340.- Amaro di Angostura
- 340.- Amaro Montenegro
- 340.- Jagermeister
- 340.- Becherovka
- 390.- Cynar
- 390.- Strega
- 390.- Fernet Branca
- 440.- Grand Marnier
- 440.- St-Germain
- 440.- Prunella Mandorlata
- 440.- Golden Eight



## ПИВО

- 340.- Lindemans Gueuze / 250 мл  
Выдержанный ламбик. Бельгия
- 340.- Mort Subite Kriek Lambic / 250 мл  
Вишнёвый ламбик. Бельгия
- 340.- Palm n/a / 250 мл  
Безалкогольный светлый эль. Бельгия
- 390.- Petrus Dubbel Bruin / 330 мл  
Аббатский дюбель эль. Бельгия
- 390.- New Yorker Fine Lager / 330 мл  
Светлый лагер. Италия
- 390.- Bourgogne des Flandres Brune / 330 мл  
Фландрийский коричневый эль. Бельгия
- 350.- La Trappe, Trappist, Dubbel / 330 мл  
Траппистский тёмный эль. Нидерланды
- 440.- Weltenburger Kloster Anno 1050 / 500 мл  
Мерцен лагер. Германия
- 440.- Weihenstephaner Original Helles / 500 мл  
Классический янтарный лагер. Германия
- 440.- Schneider Weisse Meine Helle Weisse / 500 мл  
Нефильтрованный пшеничный эль. Германия
- 440.- St. Austell "Mena Dhu" Stout / 500 мл  
Чёрный фильтрованный стаут. Великобритания

Гастропары:

Чизбургер с картофелем фри

Шаверма с индейкой  
тандури в пите

## СИДР

- 1490.- Mam'Goudig Brut / 750 мл  
Сухой сидр. Бретань
- 1490.- Bellot de Cru Pays d'othé doux / 750 мл  
Сладкий сидр. Шампань-Арденны

## ДОМАШНИЕ

- 240.- Лимонад персик, виноград и берёзовый сок
- 240.- Лимонад тополь и лимон
- 240.- Лимонад алоэ, Имбирь и берёзовый сок
- 240.- Лимонад аранчата
- 240.- Лимонад анчан, кокос и мята
- 190.- Клюквенный морс
- 220.- Морс чёрная смородина-базилик
- 190.- Kombucha #1  
Малина, базилик
- 190.- Kombucha #2  
Яблоко, кафирский лайм
- 290.- Cold Brew Tonic

## ДОМАШНИЕ ГОРЯЧИЕ

- 290.- Матча Латте
- 290.- Синяя матча с мороженым
- 390.- Иммунный эликсир

## ФРЕШИ / 200 мл

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 290.- Апельсин  | 290.- Сельдерей  |
| 290.- Грейпфрут | 290.- Морковь    |
| 290.- Яблоко    | 290.- Любой микс |

## КОФЕ

- |                 |                  |
|-----------------|------------------|
| 190.- Фильтр    | 290.- Латте      |
| 190.- Эспрессо  | 290.- Раф кофе   |
| 190.- Американо | 290.- Айс Кофе   |
| 240.- Капучино  | 490.- Айриш Кофе |

## ЧАЙ / 400 мл

- 280.- Ассам
- 280.- Эрл Грей
- 280.- Сенча
- 280.- Жасминовые жемчужины дракона
- 280.- Гун Тин Пуэр
- 280.- Травяной сбор Таежный
- 280.- Иван-чай со смородиной
- 280.- Цветы ромашки
- 340.- Да Хун Пао
- 340.- Лун Цзинь

## ГОСТЕВЫЕ

- 440.- Aqua Panna / 500 мл
- 440.- San Pellegrino / 500 мл
- 840.- Квас Dikiy Brut / 750 мл
- 190.- Сок / 200 мл
- 200.- Coca-Cola / 330 мл
- 200.- Schweppes Indian Tonic / 250 мл

# МОЙКА • 3

GASTROCAFE & CONCEPT STORE

МОУКАТРИ.РУ

MOUKATRI



В залах нашего ресторана запрещено курение сигарет, в том числе электронных и вайпов.

Обращаем Ваше внимание, что мы включаем 10 % за обслуживание для компаний от 8 человек.

Все цены указаны в российских рублях.

Данный буклет является рекламным материалом, за более подробной информацией обращайтесь к сотрудникам ресторана.

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ  
НАБ. РЕКИ МОЙКИ, 3