

Десерты

Шоколадный фондан с соленой карамелью	150/450
Крем-брюле с ягодным сорбетом	130/390
Чизкейк а-ля Сан Себастьян	160/570

Кофе/Чай

Горячий шоколад 50мл.	320
Какао с корицей 200мл.	320
Эспрессо 30мл.	140
Двойной эспрессо 60мл.	200
Американо 70мл.	140
Капучино 100мл.	190
Латте 200мл.	200
Чай 400мл. зеленый, черный, с жасмином, травяной, имбирный	250
Фреш апельсиновый 250мл.	450

Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания, пожалуйста, сообщите об этом бармену перед заказом.

Мы рады, что вы будете пробовать наши блюда в их авторском виде, без внесения изменений.

На любую бутылку, открытую в баре,
действует сервисный сбор: +1000P

г. Томск, ул. Гоголя, 55, тел.30-30-14

Рекламный буклет

inVino
бар & винотека

МЕНЮ



Закуски

Лососевая икра, оладьи, копченая сметана	180/1400
<i>Идеально в сочетании с Креман де Бордо О-Мулер</i>	
Осетровая икра, оладьи, копченая сметана	150/2500
Греческие оливки, вяленые томаты	150/620
Розовые томаты, сыр страчателла, чатни из болгарского перца	170/690
Цветная капуста, ореховый соус	130/410
Итальянский окорок с тапенадой и рукколой	130/640
Доска намазок	250/790
Хрустящие тосты с маскарпоне, вяленые томаты, красная икра	80/440
Лосось слабой соли с мягким сыром	120/960
Тартар из лосося, паста из авокадо	100/890
<i>* о наличии продукта уточняйте у консультанта</i>	
Тартар из тунца, розовые томаты на пасте из авокадо	130/850
<i>* о наличии продукта уточняйте у консультанта</i>	
Тигровые креветки в томатном соусе с томатами конфи	250/1250
Пате из куриной печени, вишня в ликере	140/490
Тартар из говядины с муссом из пармезана	140/990
Тартар из шампиньонов с трюфелем, картофельный мусс, слайсы из пармезана	130/490
Слоеный капустный пирог, соус фуа-гра	140/590

Сыры/Мясо

Запеченный камамбер с томатами и оливками	320/990
Сыры на двоих	160/790
<i>Камамбер, пармезан, Горгонзола «Дольче», мед, ягода</i>	
Сыры на компанию	360/1750
<i>Тет Де Муан, Свисс Парм, Фьор делле Альпи , Горгонзола «Дольче», Камамбер, мостарда, мед, ягода</i>	
Мясная на двоих	160/950
<i>Окорок прошутто, Лонганиза Casademont, салями с трюфелем, оливковый тапенад, оливки</i>	
Мясная на компанию	320/1800
<i>Окорок прошутто, Лонганиза Casademont, салями с трюфелем, Чоризо, салями, оливковый тапенад, грисини, оливки</i>	

С ложкой

Сибирский борщ на говяжьем бульоне с томленной говядиной	380/490
<i>Подается с водкой «Русь»</i>	
Том ям с креветками и рисом	470/1050
Рамен с домашней курицей и яичной лапшой	400/480

Салаты

Большой сибирский салат	250/800
<i>Идеально в сочетании с Шардоне Вризенхоф</i>	
Винегрет из томленных овощей с лососем	240/750
Салат с ростбифом, шпинат, соус гранатовый винегрет, пармезан	170/900
Салат с индейкой, артишоки, микс оливок, шпинат, лепестки миндаля	160/690
Гавайский салат:	
с лососем	150/540
с креветками	150/590

Основное

Кабачковые оладьи, сыр страчателла, томаты	150/380
Мидии в соусе блю-чиз	270/790
Стейк из лосося, кенийская фасоль панаше, соус том ям	240/1100
<i>Идеально в сочетании с Бодуан Миллет Шабли</i>	
Котлетки из морепродуктов со сладким чили и огурцом	180/690
Стейк из капусты с соусом камамбер	200/340
Котлета из судака, соус сабайон, стейк из капусты	210/690
Котлеты из индейки, соус том ям, томатная сальса	180/590
Паста с жареными креветками и соусом том ям	300/690
Утиная грудка, соус курага, морковь, розмарин, кедровые орехи	230/890
<i>Идеально в сочетании с Гран Конт Дю Бург Пино Нуар</i>	
Гедза с крабом и сладким чили	130/890
Гедза с говядиной, ореховый соус, кунжутное масло	190/780
Томленный говяжий язык, подкопченный соус из лаврового листа, чечевица	250/790
Стейк Мачете из говядины со шпинатом и черри	250/1300
Картофель жареный с грибами	200/390