

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



Сыры/Мясо

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

Начинаем

Лососевая икра , оладьи, копченая сметана <i>Идеально в сочетании с Креман де Бордо О-Мулер</i>	180/1400
Осетровая икра , оладьи, копченая сметана	150/2500
Зеленые оливки с лимоном и травами	150/450
Гуакамоле из авокадо с тостами	270/690
Бочковые соленые грузди, заправленные сметаной и маринованным луком	130/540
Доска намазок	250/790
Лосось слабой соли с мягким сыром	120/960

Продолжаем

Парфе из куриной печени с карамелизованным луком	150/490
Маринованный ростбиф с кремом из вяленых томатов, трюфельным айоли, соусом из копченого перца	120/610
Слоеный капустный пирог, соус фуа-гра	140/590
Тартар из лосося слабой соли с айоли из ферментированного чеснока	120/690
Тартар из тунца с гуакамоле	240/790
Тартар из говядины с пеной из пармезана <i>Идеально в сочетании с Ума Вайн Бар Мальбек</i>	140/690

С ложкой

Сибирский борщ на говяжьем бульоне с томленной говядиной	380/490
Том ям с креветками и рисом	470/1050
Рамен с домашней курицей и яичной лапшой	400/480

Салаты

Большой сибирский салат <i>Идеально в сочетании с Шардоне Вризенхоф</i>	250/800
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 с креветками	150/540 150/590

Основное

Кабачковые оладьи, сыр страчателла, томаты	150/380
Мидии в соусе блю-чиз	270/790
Стейк из лосося, кенийская фасоль панаше, соус том ям <i>Идеально в сочетании с Бодуан Миллет шабли</i>	240/1100
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 <i>Идеально в сочетании с Гран Конт Дю Бург Пино Нуар</i>	230/890
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