

MoSTo

Natural WineBar & Bistró

MoSTo

Natural WineBar & Bistró

MOSTO este primul "Natural WineBar" din Romania.

Ce este un vin natural sau artizanal? Nu toate vinurile sunt naturale? Oare poate exista un vin fara aditivi?

Un vin natural este, pur si simplu, un vin facut cu pasiune de catre oameni experti care isi ingrijesc propria podgorie, lucreaza in mod etic, iubesc propriu teritoriu si valorifica soiurile autohtone. Pentru acesti oameni rolul lor este sa ajute strugurele sa se transforme in vin, asa cum natura vrea, fara ca gustul original sa fie manipulat pentru exigentele de piata.

Un vin natural este mai mult decat un vin Bio, adica fara pesticide in podgorie. Nici in procesul de vinificatie vinul nostru nu este alterat de tratamente invazive si de cei aproape 100 de aditivi permisi in enologia conventionala pentru colorarea, indulcirea, stabilizarea, limpezirea, deacidificare, taninizare, densificarea, "ameliorarea" gustului, modificarea gradatiei alcolice etc.

Fiindca multe din aceste susbstante sunt de origine animala, vinurile naturale sunt si vinuri *vegan friendly*.

Nici sutele de mg/litru de anidrida sulfuroasa care se pun in sticlele vinului conventional nu se regasesc la un vin natural, care este un produs fara sulfiti adaugati, sau cu cantitati foarte mici de SO₂ (<30 mg).

Un alt aspect fundamental este ca vinul natural este rezultatul unei fermentatii care porneste in mod natural atunci cand natura vrea, prin drojdii indigene/salbatice, adica cele care exista in podgorie, si care exprima gustul adevarat al fiecarui teritoriu (*terroir*), refuzand drojdiile "selectionate" ale industriei vinului care confera un gust omologat, si "buchete" create ad-hoc.

Un vin natural este, asadar, un vin mereu diferit, dezlantuit, uneori foarte "cuminte", alteori mai salbatic, asa cum este natura.

Asfel, ideea barului MOSTO se naste din necesitatea gasirii un loc prietenos si primitiv unde sa bem "bine" si sa mancam "bine", gustand produse mai putin prelucrate prin metode industriale, optand pentru cele artizanale, naturale, originale. Nu doar pentru ca ele sunt mai sanatoase, ci pentru ca sunt si mai gustoase.

Asteptam sa impartasim cu voi experientele noastre, in cadrul unei seri intime, sau a unei petreceri, a unei lansari de carte, a unui concert sau expozitii de arta.

“LA STICLA”

La MOSTO gasesti sute de tipologii de vinuri din zeci de crame artisanale din diferite tari: vinuri ferme si frizante, vinuri macerate si *orange*, *pet-nat*-uri, soiuri cunoscute si soiuri rare.

Pe rafturile de langa bar vei gasi intreaga oferta de vinuri, ca sa alegi mult mai usor vinul potrivit.

Pe fiecare sticla este trecut pretul ei de magazin (take-away).

Daca vei consuma sticla la noi, se va adauga “taxa de dop” (ca in orice winebar), care la noi este cea mai mica: doar 20 RON, indiferent de pretul sticlei.

“LA PAHAR”

Aproape toate sticlele de vin vor fi disponibile “la pahar” prin rotatie.

Este, de asemenea, posibil sa deschidem sticle noi la cerere, in functie de disponibilitate si pret.

Intrebati-ne!

Apropo, paharul nostru are 150 ml.

Daca pretul afisat pe sticla este atunci pretul aceluia vin la pahar este...
90 - 130 (RON)	32 RON
135 – 165	36 RON
170 – 185	39 RON
190 – 220	45 RON
Peste 220 RON	Pret la pahar variabil in functie de disponibilitate, nr. paharelor etc.

Aperitivele pe care vi le servim impreuna cu vinul pe care il alegeti sunt din partea casei (masline, covrigei etc.), precum si apa filtrata.

PREPARATE

Platoul cu branzeturi si mezeluri

69 RON (standard) – 120 RON (mare)

Selectie de branzeturi si mezeluri artizanale/BIO din Italia.

Va fi servit cu paine si garnituri din partea casei: masline, anghinare, prune, nuci, strugure etc.
Platoul poate fi preparat si in varianta exclusiv cu branzeturi.

Burrata proaspata

69 RON

- servita cu crostinti cu ansoa din Marea Cantabrica, unt si lamaie, sau
- servita cu crostini cu pate-uri vegetale (sparanghel, anghinare, masline, usturoi etc.)

Maxi panino italian

49 RON

Sendvis mare grill cu mozzarella si mezeluri la alegere intre mortadella/speck/salam iute etc.

Bruschette mixte

55 RON

8 Mini Bruschette cu pateuri vegetale (sparanghel, anghinare, masline, usturoi etc.) si/sau muraturi/branzeturi.

Desert: cannoli sicilieni (3 bucati) cu crema de ricotta

30 RON

Produsele noastre sunt proaspete si artizanale si/sau BIO; din acest motiv oferta de branzeturi, mezeluri si garnituri poate varia de la o zi la alta. Uleiul folosit de noi este doar cel Extra Virgin de masline BIO/natural din Italia.

Produsele pot contine alergeni. Consultati lista alergenilor din Meniu si/sau discutati cu noi daca sunteti alergici la o substanta/produs (a se consulta ultima pagina din acest Meniu).

Valorile nutritionale, atat pe 100 g, cat si pe preparat, se regasesc la finalul meniului.

BERE "CLANDESTIN"

Bere romaneasca artizanală, nefiltrată și nepasteurizată (33 cl – 50 cl) 25 RON

VEGGIE – Hazy IPA	5,7%	33 cl
MARCELO – Black IPA	7%	33 cl
MONICA – Amber Ale	5,2%	33 cl
The CHICKEN – New England IPA	5,5%	33 cl
Mr. NOBODY – Fruity IPA	6,5%	33 cl
Dr. CLEAN – IPA	6%	50 cl
Mr. ICE – Pale Ale	5,7%	50 cl
Herr KOLONEL – Lager	5%	50 cl

DISTILATE

Tuica și Rachiuri artizanale PATER (40 ml) 26 RON

Limoncello/alte distilate italienești (40 ml) 19 RON

DIVERSE

- Aperol Spritz natural 35 RON
- Crodino/Aperol soda/soft drinks 25 RON
- Apa minerală carbogazoasă 33/74 cl 9/13 RON
- Cafea espresso 9 RON

Apa filtrată este din partea casei.



Natural WineBar & Bistró

LISTA ALERGENILOR*

1. Cereale care contin gluten (grau, secara, orz, ovaz, grau spelt, grau mare sau hibrizi ai acestora);
2. Crustacee si produse derivate;
3. Oua si produse derivate;
4. Peste si produse derivate;
5. Arahide si produse derivate;
6. Soia si produse derivate;
7. Lapte si produse derivate (inclusive lactoza);
8. Fructe cu coaja, adica migdale (*Amygdalus Communis L.*), alone de padure (*Corylus Avellana*), nuci (*Juglans Regia*), anacarde (*Anacardium Occidentale*), nuci Pecan (*Carya Illinoiesis (Wangenh.) K.Koch*), nuci de Brazilia (*Bertholletia Excelsa*), fistic (*Pistacia Vera*), nuci de Macadamia si nuci OueensLand (*Macadamia Ternifolia*) si produse derivate;
9. Telina si produse derivate;
10. Mustar si produse derivate;
11. Seminte de susan si produse derivate;
12. Dioxid de sulf si sulfiti in concentratii de peste 10 mg/litru;
13. Lupin si produse derivate;
14. Moluste si produse derivate.

Alergenii care se pot regasi in mod mai frecvent in preparatele noastre:

- Branzeturile si burrata din meniu pot contine alergenul 7 – lactoza. Branzeturile cu nuci/fructe uscate pot contine alergenii din grupa 8.
- Painea, crostini, chifle, bruschette, aperitive servite, precum si branzeturile, pot contine alergenul 1 – gluten, alergenii din grupa 8, alergenii 11 si 13.
- Snacks-urile servite ca aperitiv pot contine alergenul 5 – arahide si produse derivate, alergenii din grupa 8, alergenii 11 si 13.
- Alergenul 10 – mustar si derivate, pot fi gasite in sosurile care insotesc platurile de branzeturi si mezeluri, precum si in sosurile folosite in “panino”/bruschette/crostini.
- Alergenul 6 – soia si produse derivate, poate fi gasit in platoul vegan.
- Alergenul 12 – dioxid de sulf se regaseste in vin, si poate fi gasit in toate produsele care necesita conservare.
- In mai multe produse poate fi gasit Alergenul 9 – Telina si produse derivate, frecvent ca reziduri de telina ca urmare a procesului de productie.

In general, toate produsele pot contine alergeni. Daca sunteti alergici la anumite substante, va rugam sa ne instiintati. Vom verifica lista alergenilor din etichetele produselor pe care vreti sa le comandati.

*Conform Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000 privind apropierea legislațiilor statelor membre referitoare la etichetarea și prezentarea produselor alimentare, precum și la publicitatea acestora.

VALORI NUTRITIONALE

Platoul cu branzeturi si mezeluri:

Gramaj mediu: Platoul Mare: 500 g, din care 300 g branzeturi si mezeluri + 250 g garnituri.

Platoul Standard: 350 g, din care 200 g branzeturi si mezeluri.

Calorii/100g: Branzeturile au 420 kcal; Mezelurile au o medie de 308 kcal, din care: speck 297 kclar, spianata 348 kcal, mortadella 280 kcal.

Preparatul mare are circa 1092 kcal. Preparatul standard are circa 728 kcal.

Grasimi/100g: 35g branzeturi; 25g mezeluri, din care Grasimi saturate/100g: 21g branzeturi; 9g mezeluri. Proteine/100g: 26g branzeturi; 27g mezeluri. Glucide-Carbohidrati/100g: 1g branzeturi; 1g mezeluri. Apa-sare: 38g branzeturi; 47g mezeluri.

Preparatul mare are in medie: 90g grasimi, din care 45g saturate; 79,5g proteine; 3g glucide; 127,5g apa-sare.

Preparatul standard are in medie: 60g grasimi, din care 30g saturate; 53g proteine; 2g glucide; 85g apa-sare.

Burrata:

Burrata are 212 kcal/100 g. Preparatul are 530 kcal, avand un gramaj de 250 g.

Grasimi/100g: 17g, din care 12g saturate; Proteine/100g: 14g. Glucide-Carbohidrati/100g: 0,8g. Sare/100g: 0,33; Apa/100g: 67,87g.

Preparatul are in medie: Grasimi/100g: 42,50g, din care 30g saturate; Proteine/100g: 35g. Glucide-Carbohidrati/100g: 2g. Sare/100g: 0,83; Apa/100g: 169,68g.

Maxi panino italian:

Preparatul are in medie 300g, din care Chifla 150g, Mozzarella: 100g, Mezeluri 50g.

Mezeluri/100g: Speck are 297 kcal; Spianata are 348 kcal; Mortadella are 280 kcal.

Mozzarella/100g: 247 kcal. Valori/100g: Grasimi 19g, din care saturate 12g; Glucide-Carbohidrati 1g; Proteine 18g; Sare 0,5g; Apa+div. 61,5g.

Chifla/100g: Grasimi 2,7g, din care 1,5g saturate; Glucide-Carbohidrati 51,4g; Proteine 8,1g; Sare 1g. Kcal/100g: 270.

Panino cu mozzarella si speck are o medie de: 31,2g Grasimi, din care 16,8g saturate; 41,6 Proteine; 52,65g Glucide-Carbohidrati; 3,7g Sare.

Panino cu mozzarella si spianata are o medie de: 35,55g Grasimi, din care 18,3g saturate; 38,45 Proteine; 53,45g Glucide-Carbohidrati; 3,15g Sare.

Panino cu mozzarella si mortadella are o medie de: 35,70g Grasimi, din care 18,1g saturate; 33,6 Proteine; 53,50g Glucide-Carbohidrati; 54,95g Sare.

Bruschette:

Painea/100g: Grasimi 2,7g, din care 1,5g saturate; Glucide-Carbohidrati 51,4g; Proteine 8,1g; Sare 1g. Kcal/100g: 270.

Sos/100g: 31g Grasimi, din care 3g saturate; 3g Glucide-carbohidrati; 2g Proteine; 1g Sare. Kcal/100g: 300.

Valorii nutritionale/portie: 119,6g Grasimi, din care 5,85g saturate; 40,78g Glucide-carbohidrati; 8,87g Proteine; 2,3g Sare. Kcal/portie: 912.

Cannoli siciliani (3 cannoli x 50g):

Valori nutritionale/100g: Grasimi 29g din care 11 saturate; Glucizi-Carbohidrati 55g; Proteine 8,6g; Sare 1g. Kcal 512/100g.

Valori nutritionale/portie: Grasimi 43,5g din care 16,50 saturate; Glucizi-Carbohidrati 82,50g; Proteine 12,90g; Sare 1,5g. Kcal 768/portie.

MOSTO

Natural WineBar & Bistró