



MARRAKESH

ЗАКУСКИ

МЕНЮ



2 **РЫБНОЕ ПЛАТО**
/ 260 гр. /
Гравлак, креветки, угорь копченый, копченый кальмар, тарталетка, икра красная, микрозелень

1 **СЫРНОЕ ПЛАТО**
/ 300 гр. /
Бри, маасдам, пармезан, чеддер, мед, виноград, грецкий орех, ягода, мята.



3 **ФРУКТОВОЕ ПЛАТО**
/ 500 гр. /
Апельсин, виноград, киви, груша, манго, яблоко, мята, сахарная пудра, ягода.



4 **ОВОЩНОЕ ПЛАТО**
/ 450 гр. /
Огурец, перец болгарский, помидоры, редис, зеленый лук, зелень, чесночный соус.



5 **ФИЛЕ СЕЛЬДИ С КРЫМСКИМ ЛУКОМ И КАРТОФЕЛЕМ**
/ 300 гр. /
Филе малосоленной сельди, малосоленная скумбрия, подается с маринованным ялтинским луком и печеным картофелем.



6 **МЯСНОЕ ПЛАТО**
/ 290 гр. /
Чоризо, копченая утиная грудка, пастроми, ростбиф, конина копченая, оливки/маслины, гриссини, кедровые орехи.



7 **ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ХРЕНА**
/ 220 гр. /
Язык говяжий отварной, черри, микс салата, сметана, хрен сливочный, лук зеленый.

8 **КАПРЕЗЕ**
/ 240 гр. /
Моцарелла в рассоле, томаты, соус песто (оливковое масло, кедровый орех, базилик, сыр пармезан, чеснок), гриссини, бальзамическая карамель.



* все закуски из расчёта 1 тарелка на 4 человека!!!

САЛАТЫ



1 **САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, ТОМАТАМИ И КРАСНОЙ СЛИВОЙ**
/ 230 гр. /
Томаты черри, слива, заправка (бальзамический уксус, имбирь, перец чили, соевый соус, мед, оливковое масло, кунжутное масло), вырезка телянка, чеснок, розмарин, специи, чипс из пармезана.



2 **САЛАТ С ТОМАТАМИ, СТРАЧЕТЕЛЛОЙ И КРЕВЕТКАМИ**
/ 280 гр. /
Руккола / шпинат, помидоры черри, страчателла, креветки жаренные, масло оливковое, масло растительное, бальзамическая карамель, нектарин.

2 **ЦЕЗАРЬ С ИНДЕЙКОЙ**
/ 220 гр. /
Микс салата, индейка су-вид, черри, соус цезарь, пшеничные гренки, пармезан.



3 **САЛАТ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ**
/ 260 гр. /
Микс салата, печеный болгарский перец, мусс из сливочного сыра и грецкого ореха, огурец, куриное филе, су-вид, заправка на основе меда, зернистой горчицы, лимонного сока и оливкового масла



4 **ГРЕЧЕСКИЙ**
/ 390 гр. /
Микс салата, огурец, перец болгарский, помидор, лук красный, маслины, заправка (масло оливковое, орегано, лимонный фреш, специи), сыр фета



5 **САЛАТ С ТЕПЛЫМ БАКЛАЖАНОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ**
/ 230 гр. /
Микс салата, печеный болгарский перец, мусс из сливочного сыра и грецкого ореха, огурец, куриное филе су-вид, заправка на основе меда, зернистой горчицы, лимонного сока и оливкового масла.

ПЕРВОЕ ГОРЯЧЕЕ



MARRAKESH



1 ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА
/ 360 гр. /
Тушка цыпленка без костей (кости только в крыле и в голени) запеченное с приправами, подается с соусом чиммичури, и легким салатом из салатного микса, огурцов и томатов черри.



2 КАМБАЛА С БЕЙБИ КАРТОФЕЛЕМ ПОД СОУСОМ РОМЕСКО
/ 330 гр. /
Камбала, картофель бейби, соус ромеско (печеный перец, томаты, красный винный уксус, оливковое масло, чеснок, специи), черри.

3 ТОМЛЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА
/ 500 гр. /

Томлёные свиные ребра глазированные соусом барбекю, подаются с картофелем конфи и томатами черри



4 ГРУДКА ЦЫПЛЕНКА С СОУСОМ ПЕСТО
/ 400 гр. /

Куриное филе, соус песто, шпинат, моцарелла, вяленые томаты, масло растительное, специи, кенийская фасоль, томаты черри.



5 УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ЛУКОВЫМ МАРМЕЛАДОМ
/ 320 гр. /

Утиная ножка, томленная в масле с травами, с воздушным картофельным пюре с добавлением трюфельного масла и пармезана.

На Ваш
выбор!

С ОДНИМ
ГОРЯЧИМ
4000 ₺

НАПИТКИ
на выбор

СОК / 1 л. /
МОРС / 1 л. /
АКВА / 0,5 л. /
газ/негаз

С ДВУМЯ
ГОРЯЧИМИ
4500 ₺

ВТОРОЕ ГОРЯЧЕЕ



На Ваш
выбор!

1 ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ В ДОМАШНЕМ МАРИНАДЕ

/ 570 гр. /
Шашлык из сочной свиной шеи, маринованный со специями, яблочным уксусом и репчатым луком. Подается на лаваше с помидорами, маринованным красным луком и соусом аджика.



2 ШАШЛЫК ИЗ КРАСНОГО МЯСА ЦЫПЛЕНКА

/ 430 гр. /
Сочное красное мясо цыпленка, маринованное с травами в кефире. Подается на лаваше с помидорами, маринованным красным луком и соусом аджика.



3 ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ / 430 гр. /

Подается на лаваше, с помидорами черри, маринованным красным луком и соусом аджика.



4 ЧАЛАГАЧ
/ 200 гр. /

Свинья корейка на кости, приготовленная на углях, подается с помидорами и маринованным луком.

