



Marrakech

Ресторан & Караоке

Банкетное меню

Холодные закуски

Цена

Мясное плато

Ростбиф, грудинка копчёная, буженина домашняя, говяжий язык, квашенная капуста, помидоры черри, свежая зелень. Подается с соусом из горчицы и сливочного хрена.

Выход: 200

560

Рыбное плато

Сёмга шеф-посола, копчёная масляная рыба, филе копчёной горбуши, Подается с зеленью, лимоном и маслинами.

Выход: 220

650

Ассорти сыров

Сыр Маасдам, Дор-Блю, Пармезан, Мраморный сыр, виноград, грецкий орех. Подается с цветочным медом.

Выход: 210

595

Тарелка домашних сыров

Копчёный адыгейский, домашний адыгейский, сулугуни, сулугуни копчёный, мёд, виноград, грецкий орех.

Выход: 200

495

Овощная палитра

Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, лист салата, свежая зелень.

Выход: 200

300

Разносолы домашние

Маринованные помидоры черри, корнишоны, маринованная черемша, квашеная капуста с клюквой, маринованный красный лук, свежая зелень.

Выход: 220

250

Говяжий язык с горчицей и хреном

Отварной говяжий язык со сливочным хреном, маринованными корнишонами и свежей зеленью.

Выход: 180

490

Грузди со сметаной

Грузди солёные, лист салата, лук, зелень, сметана.

Выход: 200

450

Сельдь с картофелем и луком

Отварной картофель, слабосоленая сельдь, маринованный лук, зелень.

Выход: 200

220

Сёмга слабосоленая

Сёмга слабосоленая, лимончик, маслины/оливки, зелень.

Выход: 150

700

Выпечка

Выход

Цена

Ржаная булочка

1 шт.

20

Сдобная булочка

1 шт.

20

Пирог с курицей и грибами

1 000

550

Пирог с мясом и картофелем

1 000

550

Пирог с сыром

1 000

700

Напитки

Выход

Цена

Морс клюквенный

1 л

240

Морс облепиховый

1 л

240

Стоимость обслуживания: 10%

Банкетные блюда

	Выход	Цена
Мясное ассорти на компанию (свиная шея, мраморная говядина, колбаски, крылышки, картофельные дольки, соусы BBQ, тар-тар)	1 500	2 150
Баранья нога «Фламбе»	3 000	5 300
Индейка, фаршированная картофелем и грибами (цена за 1 кг)	—	1 100
Плов от шеф-повара из баранины	3 000	3 400
Плов от шеф-повара из говядины	3 000	2 800
Рыба фаршированная (по сезону: карп или щука, цена за 1 кг)		1 000
Рыбное ассорти (стейк из сёмги, шашлычки из судака, горбуша в кляре, обжаренные креветки, мидии, кальмары)	—	3 900
Утка, запечённая с яблоками (цена за 1 кг)	2 000	3 000

Гарниры

	Выход	Цена
Картофель отварной с зеленью	150	90
Картофель с розмарином	150	90
Картофель гратен	150	180
Овощи на гриле	150	210
Ризотто с овощами	150	120
Фасоль жареная с луком	150	150

Холодные закуски

	Цена
Блины с красной икрой Выход: 150	320
Блины со слабоселёной сёмгой Выход: 150	310
Рулетики из баклажан с сырной закуской и помидорами Выход: 150	290
Рулетики из тортильи с крем-сыром и слабосолёной сёмгой Выход: 200	540
Маслины/оливки Маслины/оливки, лимон, зелень. Выход: 100	195
Фруктовое ассорти Выход: 1000	850
Лимончик Выход: 100	90
Зелень Выход: 50	100

Салаты

	Цена
Греческий салат Классический салат из свежих помидоров, огурцов, сладкого перца, листьев салата, с сыром Фета, маслинами, красным луком, зеленью, с соусом «Песто». Выход: 200	280
Цезарь с куриной грудкой Классический салат с куриной грудкой, зеленым салатом, помидорами черри, чесночными гренками и сыром Пармезан. Традиционно заправлен соусом «Цезарь». Выход: 210	295
Цезарь с креветками Салат с тигровыми креветками, листьями салата, помидорами черри, сухариками и сыром Пармезан. Традиционно заправлен соусом «Цезарь». Выход: 210	470
Цезарь с лососем Салат с лососем слабой соли, свежим салатом, помидорами черри, гренками и сыром Пармезан. Заправлен соусом «Цезарь». Выход: 210	460

Салаты

Цена

Салат с языком и горчичной заправкой

380

Говяжий язык, обжаренные шампиньоны и баклажан, свежий лук, болгарский перец, помидорки черри, листья салата, горчичная заправка.

Выход: 180

Салат с индейкой и помидорами

310

Филе индейки, шампиньоны, свежие помидоры и огурцы, лучок, листья салата в сливочно-горчичной заправке.

Выход: 200

Салат с кальмарами в кисло-сладком соусе

380

Кальмары, огурец свежий, перец болгарский, лист салата, кисло-сладкий соус, кунжут.

Выход: 200

Салат с карбонатом и куриным филе

290

Карбонат варено-копченый, куриное филе, маринованный огурчик, перепелиное яйцо, сладкий перец, сыр Пармезан, сырный соус.

Выход: 200

Салат с куриным филе

260

Филе курочки, свежие помидорки, маринованные огурцы, запеченный болгарский перец, листья салата, Голландский сыр. Заправлен майонезом.

Выход: 200

Теплые закуски

Цена

Мидии фаршированные

120

Мидии киви, лук-порей, миндаль, сыр Пармезан, сливки.

Выход: 1 шт.

Фрикасе куриное с грибами

260

Куриное филе, лучок, обжаренные шампиньоны, помидоры черри, свежая зелень.

Выход: 180

Язык по-грузински

430

Говяжий язык, болгарский перец, помидор, баклажан, лучок, грецкий орех, свежая зелень.

Выход: 170

Теплые блюда из мяса

Выход

Цена

Дуэт медальонов (свинина и говядина)

200

650

Стейк из говядины

200

730

Стейк из свинины

200

460

Корейка на кости

250

460

Курица под грибным жульеном

200

390

Стейк из куриного филе с сырным соусом

200

380

Утиная грудка с ягодным соусом

200

610

Теплые блюда из рыбы

Выход

Цена

Дуэт лосося и судака

200

700

Лосось «бабочка» под овощным жульеном

200

710

Лосось Терияки

200

790

Филе дорады с миндалём и опятами

230

780

Судак со сливочным соусом

200

490