



Marrakech

Ресторан & Караоке

Меню







Welcome to Marrakech

Ресторан & Караоке

Бизнес-ланч

11:30 – 17:00

Ресторан & Караоке

18:00 – 24:00

(понедельник, воскресенье)

18:00 – 04:00

(вторник-четверг)

18:00 – 06:00

(пятница и суббота)

ул. Елькина, 45а, 2 этаж

+7 (351) 777-53-73

www.marrakech74.ru

e-mail: marrakech74@mail.ru





Marrakech

Ресторан & Караоке

Предложение от шеф-повара

<i>Паназиатская кухня</i>	Цена
Салат с тёплой говядиной Говяжья вырезка, лист салата, гречневая лапша, корейская морковь, свежие огурцы, соус Терияки Выход: 200	390
Салат с острой курицей Куриное филе, кабачки, баклажаны, лист салата, соус чили, кисло-сладкий соус Выход: 200	280
Говядина Терияки с гречневой лапшой Говяжья вырезка, гречневая лапша, фасоль стручковая, соус Терияки, лук Выход: 250	390
Паста с креветками Пшеничная лапша, креветки, соус Терияки Выход: 250	450
Тайский суп Паста Том-ям, кокосовое молоко, тигровые креветки, помидоры черри Выход: 250	320
Спринг роллы со свининой Свинина, корейская морковь, фунчоза, соус терияки,кисло-сладкий соус. Выход: 250	350
Салат с фунчозой и креветками Лист салата, фунчоза, черри, японский соус, креветки, перец болгарский. Выход: 200	450
Ассорти креветок Креветки в разной панировке с двумя соусами «Терияки», «Кисло-сладкий». Выход: 180	690
Плов в «японском» стиле Куриное филе, кабачки, перец, красный лук, яйцо, рис, соевый соус, устричный соус. Выход: 300	390
Тигровые креветки в кисло-сладком соусе Выход: 230	690

Холодные закуски

Цена

Мясное плато

540

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

Выход: 200

Рыбное плато

650

Сёмга шеф-посола, копчёная масляная рыба, филе копчёной горбуши, бородинские гренки со сливочным сыром. Подается с зеленью, лимоном и маслинами.

Выход: 270

Лосось слабосолёный

680

Лосось с/с, бородинский хлеб, сливочный сыр, зелень, маслины

Выход: 200

Ассорти сыров

595

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

Выход: 310

Тарелка домашних сыров

495

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

Выход: 200

Овощная палитра

290

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

Выход: 200

Разносолы домашние

250

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

Выход: 220

Водочная тарелка

590

Бекон, солёное сало, буженина домашняя, маринованный красный лук, квашеная капуста с клюквой, дольки лимона, тосты бородинского хлеба, разносол и свежая зелень.

Выход: 540

Говяжий язык со сливочным хреном

480

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

Выход: 180

Холодные закуски

Цена

Рыбное Трио

420

Сельдь слабосоленая, скумбрия копченая, горбуша копченая, маринованный лук и огурчик, лимон и зелень.

Выход: 310

Набор Брускет

420

Брускетта с муссом из лосося

Багет, лист салата, сливочный крем-сыр, слабосоленая семга, зелень, лимон.

Брускетта с ростбифом

Багет, ростбиф, маринованный огурчик, соус «Цезарь», помидоры черри, зелень.

Брускетта Капрезе

Багет, Моцарелла рассольная, свежие помидоры, соус «Песто», свежий базилик.

Брускетта с куриным террином

Багет, куриный террин, лист салата, свежая зелень.

Выход: 180

Грузди со сметаной

450

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

Выход: 200

Сельдь с картофелем и чесночными гренками

220

Отварной картофель, слабосоленая сельдь, маринованный лук, бородинские гренки с сыром Пармезан, зелень.

Выход: 200

Маслины/оливки

195

Маслины или оливки, лимон, зелень.

Выход: 100

Фруктовое ассорти

600

Выход: 750

Лимончик

70

Выход: 100

Рулетки из баклажан с сырной закуской

290

Выход: 200

Салаты

Цена

Греческий салат

Классический салат из свежих помидоров, огурцов, сладкого перца с сыром Фета, маслинами, красным луком с соусом «Песто».

Выход: 200

280

Цезарь с куриной грудкой

Классический салат с куриной грудкой, миксом салата, помидорами черри, сухариками, заправлен соусом «Цезарь» на основе анчоусов и присыпан сыром Пармезан.

Выход: 200

295

Цезарь с креветками

Классический салат с тигровыми креветками, миксом салата, помидорами черри, сухариками, заправлен соусом «Цезарь» на основе анчоусов и присыпан сыром Пармезан.

Выход: 200

470

Цезарь с лососем

Классический салат с лососем слабой соли, миксом салата, помидорами черри, сухариками, заправлен соусом «Цезарь» на основе анчоусов и присыпан сыром Пармезан.

Выход: 200

460

Салат Марракеш

Куриный террин, сыр домашний глазированная свекла, листья салата, помидоры черри.

Выход: 200

290

Салат из утиной грудки с клюквой

Утиная грудка, клюква, листья салата, груша, свежие огурцы, сыр Пармезан.

Выход: 200

440

Салат с кальмарами

Кальмары, лист салата, свежие овощи, кисло-сладкий соус

Выход: 200

380

Салат с тунцом

Свежий тунец, листья салата, свежие овощи, маслины, соус Песто

Выход: 200

480

Стоимость обслуживания: 10%

Закуски к пиву

Цена

Картофельные драники

260

Подаются со сметаной и зеленью.

Выход: 200

Колбаски гриль

350

Подаются с соусом ВВQ и горчицей.

Выход: 300

Куриные наггетсы с сырным соусом

260

Выход: 150

Крылышки «Панко»

350

Куриные крылышки в хрустящей панировке. Подаются с соусом ВВQ.

Выход: 300

Чесночные гренки с соусом тар-тар

180

Выход: 150

Сырные палочки с соусом тар-тар

220

Выход: 150

Кольца кальмара с сырным соусом

310

Выход: 150

Кесадилья с курицей

240

Куриное филе, помидоры, сыр, свежий лук, жареные грибы в пшеничной лепёшке. Подаётся со сметаной и соусом «Сальса».

Выход: 250

Пивная тарелка

600

Крылышки «Панко», сырные палочки, чесночные гренки, куриные наггетсы, кольца кальмара. Подаются с соусами тар-тар, сырным и ВВQ.

Выход: 400

Горячие блюда из мяса

Цена

Говяжьи щечки с ежевикой

Выход: 200

490

Свиная рулька

Подается с картофельными дольками и тушеной капустой.

Выход: 600

690

Свинные ребра BBQ

Подается с картофельными дольками и тушеной капустой.

Выход: 250

495

Стейк Оссо Буко

Выход: 400

720

Стейк «Канзас»

Мраморная говядина стриплоин, обжаренная на гриле. Подается с соусом ворчестер. Степени прожарки: Medium, Medium Well, Well Done

Выход: 200

700

Стейк из свинины

Стейк из свиной шеи, обжаренный на гриле. Подается с соусом BBQ.

Выход: 230

460

Баранина по-мароккански

Баранина томлённая в соусе, кус-кус. Подается с тортильей

Выход 250

550

Стейк Рибай

Стейк из мраморной говядины зернового откорма.

Степени прожарки: Medium, Medium Well, Well Done.

Выход: 100

450

Горячие блюда из птицы

Цена

Стейк из куриного филе на гриле

Куриное филе, обжаренное на гриле. Подается с миксом салата и сырным соусом.

Выход: 200

380

Утиная грудка с запечённой грушей

Утиная грудка, обжаренная на гриле. Подается с медово-клюквенным соусом и запечённой грушей.

Выход: 250

610

Рулетки из курицы и говядины

Рулетик из курицы, фаршированный креветкой и сливочным сыром в панировке, рулетик из говядины, фаршированный сливочным сыром, белыми грибами и соусом чили в панировке. Подается с соусом кимчи.

Выход: 230

490

Стоимость обслуживания: 10%

Горячие блюда из рыбы

Цена

Лосось «Терияки»

Выход: 200

790

Мидии в винном соусе

Выход: 250

360

Запечённая треска с овощами

Треска, кабачки, перец болгарский, помидоры, соус Песто

Выход: 250

480

Тунец на гриле

Тунец, жаренный сыр Фета, подается с медовым соусом

Выход: 200

770

Запеченный сибас

Выход: 200

660

Паста

Цена

Паста «Карбонара»

Выход: 250

350

Паста с курицей и грибами в сливочном соусе

Выход: 250

350

Гарниры

Выход

Цена

Картофельное пюре

150

90

Картофельные дольки с прованскими травами

150

90

Картофель фри

150

150

Ризотто с овощами

150

120

Спаржа зелёная

150

250

Овощи гриль

150

190

Овощи на пару

150

160

Блюда на компанию

Цена

Мясное ассорти на компанию

2 150

Мраморная говядина, свиная шея, куриные крылья, колбаски, картофельные дольки.

Выход: 1 500

Ассорти колбас

620

Выход: 700

Супы

Выход

Цена

Грибной крем-суп

250

250

Лагман с говядиной

250

250

Соусы

Выход

Цена

Тар-тар

50

60

Сметанно-чесночный

50

60

BBQ

50

80

Сальса острая

50

60

Сливочно-грибной

50

80

Сырный

50

100

Терияки

50

80

Мёд

50

80

Кисло-сладкий

50

80

Медово-горчичный

50

60

Выпечка

	Выход	Цена
Сдобная булочка	50	20
Ржаная булочка	50	20
Кульча-нон	150	60
Булочки с сыром из слоёного теста	100	80
Хлебная корзина	300	150

Десерты

	Выход	Цена
Эстархази	120	230
Чизкейк классический	120	230
Наполеон	120	230
Штрудель с яблоком и орехами	200	230

*время приготовления 25 минут

Мороженое (ассорти)

	Выход	Цена
<i>Мороженое</i>		
Шоколадное	100	150
Клубничное	100	150
Пломбир	100	150

Наполнители

Орехи	30	50
Топпинг	30	40
Тёртый шоколад	30	30

Фрукты

Яблоко	30	20
Груша	30	20

