



# МАЯКОВСКИЙ

РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС

КАРТА БЛЮД

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тар-тар из тунца **550,-**

Строганина из пелаמידы **420,-**

Карпаччо из говядины **550,-**

Карпаччо из сала с петрушковым песто **250,-**

Морской салат «Гости», на авокадо, с креветкой, семгой, мидиями и кальмарами **650,-**

Салат с кальмаром, руккола, авокадо, шампиньонами и черри под облаком пашот с петрушковым песто **250,-**

Салат «Цезарь-стайл» на Ваш выбор:

с тигровой креветкой **650,-**

с лососем **550,-**

с бёдрышком курочки **390,-**

Салат руккола с Пармской ветчиной и дыней **550,-**

Салат с розовым ростбифом собственного приготовления, жареными белыми грибами и баклажанами **470,-**

Салат «Оливье-стайл» с языком, тигровыми креветками и яблоком **390,-**

Девичий салат из сочных овощей с грушей, вялеными томатами и чипсами из баклажанов **350,-**

Салат «Греко-стайл» **390,-**

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Креветка королевская в сливках на коньяке, с черри и сладким перцем **650,-**

Мидии в соусе «Белое вино» **640,-**

Спагетти карбонара **350,-**

Спагетти Болоньезе **230,-**

Вареники из кролика **470,-**

Жаренная картошка с лесными грибами и беконом **330,-**

## СУПЫ

Литовский борщ **290,-**

Окрошка на квасе **290,-**

Тройная уха с расстегаем из судака и красной икрой **690,-**

Айнтопф – густой суп из баранины с расстегаем **380,-**

Борщ, сервируется с салом, луком, зеленью и чесноком **320,-**

Суп-крем из шпината **280,-**

Минестроне **260,-**

## РЫБА

- Филе трески с гороховым пюре на трюфельном масле и сливочно-апельсиновый соус **380,-**
- Филе судака с дуэтом помидора и сливы конкосо **490,-**
- Сёмга по-Петербуржски с креветкой, цукини и белыми грибами **680,-**
- Угорь маринованный по-японски, запечённый и сервированный с морковно-имбирным пюре **990,-**
- Филе дорадо с соусом горгонзола и пюре из шпината **790,-**

## МЯСО

- Каре телятины, фаршированное вишней, с соусом порто и картофельным gratenом **870,-**
- Стейк Рибай (средний вес 220 гр.) за 100 гр. **440,-**
- Утиная грудь с нежным розовым центром с клюквенным соусом и карамелизированными яблоками **750,-**
- Стейк из свиной шеи с картофелем, запеченным с чесноком и розмарином **430,-**

## ГАРНИРЫ

- Овощи гриль **240,-**
- Картофельный gratен **240,-**
- Картофель Пом фри **150,-**
- Картофель, жаренный в мундире **150,-**
- Картофельное пюре **180,-**
- Гороховое пюре с трюфельным маслом **240,-**

## ФИНИТА ЛЯ КОМЕДИЯ

Сырное плато **600,-**

- бри, или камамбер, маздам, чеддер, козий, пармезан, горгонзола

Бри, запеченный с ягодами, сервируется с брусничным конфитюром **495,-**

Мамулина шоколадная колбаска **250,-**

Шоколадный фондан с соусом из маракуйи и ванильным мороженым **275,-**

Тирамиссу от любимой бабуси из Неаполя **275,-**

Мильфей от любимого дедуси из Бургундии **350,-**

Вишневый штрудель **290,-**

Панна-котта с пюре маракуйи **250,-**

Пончики с джемом **220,-**

Мороженое «по-советски» с сиропом дюшес, тертым шоколадом и орехами **230,-**