



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





Аназиатская кухня

Цена

Салат с тёплой говядиной	390
Говяжья вырезка, лист салата, гречневая лапша, корейская морковь, свежие огурцы, соус Терияки Выход: 200	
Салат с острой курицей	280
Куриное филе, кабачки, баклажаны, лист салата, соус чили, кисло-сладкий соус Выход: 200	
Свинина в кисло-сладком соусе	390
Свинная вырезка, кабачки, баклажаны, перец болгарский, помидор, кисло-сладкий соус Выход: 300	
Говядина Терияки с гречневой лапшой	390
Говяжья вырезка, гречневая лапша, фасоль стручковая, соус Терияки, лук Выход: 250	
Паста с креветками	450
Пшеничная лапша, креветки, соус Терияки Выход: 250	
Вьетнамский суп «Фо» с курицей	180
Подается с тремя соусами Выход: 250	
Тайский суп	320
Паста Том-ям, кокосовое молоко, тигровые креветки, помидоры черри Выход: 250	



Стоимость обслуживания: 10%



Холодные закуски

Цена

Мясное плато

495

Ростбиф, грудинка копчёная, буженина домашняя, говяжий язык, квашенная капуста, помидоры черри, свежая зелень. Подаётся 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. Подаётся с зеленью, лимоном и маслинами.

Выход: 270

Лосось слабосолёный

680

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

Выход: 200

Ассорти сыров

495

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

Выход: 310

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

420

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

Выход: 180

Рыбное Трио

350

Сельдь слабосолёная, скумбрия копчёная, горбуша копчёная, маринованный лук и огурчик, лимон и зелень.

Выход: 310

Стоимость обслуживания: 10%



Холодные закуски

	Цена
Набор Брускет	420
Брускетта с муссом из лосося Багет, лист салата, сливочный крем-сыр, слабосоленая сёмга, 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	190
Отварной картофель, слабосоленая сельдь, маринованный лук, бородинские гренки с сыром Пармезан, зелень. Выход: 200	
Маслины/оливки	180
Маслины или оливки, лимон, зелень. Выход: 100	
Фруктовое ассорти	600
Выход: 750	
Лимончик	70
Выход: 100	
Свежая зелень	100
Выход: 50	
Рулетки из баклажан с сырной закуской	250
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	260
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	250
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	430
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	430
Салат Марракеш Куриный террин, сыр Моцарелла, глазированная свекла, листья салата, помидоры черри. Выход: 200	250
Салат из утиной грудки с клюквой Утиная грудка, клюква, листья салата, груша, свежие огурцы, сыр Пармезан. Выход: 200	390
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	420

Стоимость обслуживания: 10%



Горячие закуски

	Цена
Картофельные драники Подаются со сметаной и зеленью. Выход: 200	150
Колбаски гриль Подаются с соусом ВВQ и горчицей. Выход: 300	350
Куриные наггетсы с сырным соусом Выход: 150	260
Крылышки «Панко» Куриные крылышки в хрустящей панировке. Подаются с соусом ВВQ. Выход: 300	350
Бургер классический Булочка, котлета, кетчуп, лист салата, свежий помидор, сыр, маринованный огурчик. Подаётся с картофелем фри и кетчупом. Выход: 300	290
Чесночные гренки с соусом тар-тар Выход: 150	180
Сырные палочки с соусом тар-тар Выход: 150	200
Кольца кальмара с сырным соусом Выход: 150	290
Кесадилья с курицей Куриное филе, помидоры, сыр, свежий лук, жареные грибы в пшеничной лепёшке. Подаётся со сметаной и соусом «Сальса». Выход: 250	210
Тигровые креветки в кисло-сладком соусе Выход: 180	690
Кальмар в сметанном соусе Подаётся с пшеничной тортильей. Выход: 200	320
Пивная тарелка Крылышки «Панко», сырные палочки, чесночные гренки, куриные наггетсы, кольца кальмара. Подаются с соусами тар-тар, сырным и ВВQ. Выход: 400	600





Торжачие блюда

	Цена
Стейк из куриного филе на гриле Куриное филе, обжаренное на гриле. Подаётся с миксом салата и сырным соусом. Выход: 200	360
Утиная грудка с запечённой грушей Утиная грудка, обжаренная на гриле. Подаётся с медово-клюквенным соусом и запечённой грушей. Выход: 250	470
Медальоны из говядины с клюквенным соусом Нежные медальоны из говядины. Степени прожарки: Medium, Medium Well, Well Done. Выход: 200	630
Стейк «Канзас» Мраморная говядина стриплойн, обжаренная на гриле. Подаётся с соусом ворчестер. Степени прожарки: Medium, Medium Well, Well Done Выход: 200	700
Рулетики из курицы и говядины Рулетики из курицы, фаршированные креветкой и сливочным сыром в панировке, рулетик из говядины, фаршированный сливочным сыром, белыми грибами и соусом чили в панировке. Подаётся с соусом кимчи. Выход: 230	440
Стейк из свинины Стейк из свиной шеи, обжаренный на гриле. Подаётся с соусом BBQ. Выход: 230	420
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	380
Запечённая треска с овощами Треска, кабачки, перец болгарский, помидоры, соус Песто Выход: 250	420
Тунец на гриле Тунец, жаренный сыр Фета, подается с медовым соусом Выход: 200	650
Запеченный сибас Выход: 200	560

Стоимость обслуживания: 10%





Горячие блюда

	Цена
Стейк из семги с апельсиновым соусом	780
Стейк из семги на пару/на гриле. Подается с апельсиновым соусом. Выход: 200	
Паста «Карбонара»	350
Выход: 250	
Паста с курицей и грибами в сливочном соусе	320
Выход: 250	

Закуски

	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	160
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

Стоимость обслуживания: 10%





<i>Выпечка</i>	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

<i>Десерты</i>	Выход	Цена
Эстархази	120	230
Чизкейк классический	120	230
Наполеон	120	230
Штрудель с яблоком и орехами	200	230

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

<i>Наполнители</i>		
Орехи	30	50
Топпинг	30	40
Тёртый шоколад	30	30

<i>Фрукты</i>		
Яблоко	30	20
Груша	30	20



