



# МАЯКОВСКИЙ

---

РЕСТОРАННО-ГОСТИНИЧНЫЙ КОМПЛЕКС

МЕНЮ

## СТАРТ

Ассорти с морских глубин 890,-

- ✚ сёмга собственного соления, угорь, скумбрия, эскалар холодного копчения, раковые шейки, креветки тигровые, гребешок в чесночном масле

Тар-тар из тунца 460,-

Карпачо из сёмги с хурмой 460,-

Сельдь с луком и отварным картофелем 290,-

Строганина из пеламиды 350,-

Дары лесов

- ✚ итальянская сыровяленая гастрономия и колбасы, ростбиф собственного приготовления, сало с чесноком и травами

Карпачо из говядины 460,-

Урожай земли 290,-

- ✚ огурцы, томаты, перец болгарский, морковь, авокадо, сельдерей, лук порей

Бабушкины заготовки 290,-

- ✚ соленые огурчики, помидорчики, маринованный чесночок, квашеная капуста, кукурузка консервированная, грибочки лесные

## САЛАТЫ

Теплый салат с морским гребешком, цитрусами и сыром моцарела 830,-

Салат «Цезарь-стайл» на Ваш выбор:

- с тигровой креветкой 530,-
- с бёдрышком курочки 390,-
- да с чем захотите...

Салат с розовым ростбифом собственного приготовления, жареными белыми грибами и баклажанами 390,-

Салат «Оливье-стайл» с языком, раковыми шейками и яблоком 390,-

Девчачий салат из сочных овощей с грушей, вялеными томатами и чипсами из баклажанов 390,-

Салат «Греко-стайл» 390,-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии в соусе «Белое вино» 530,-

Вареники из кролика 390,-

Язык в медовом соусе с раковыми шейками 590,-

Паста карбонара 450,-

## СУПЫ

Уха с расстегаем 590,-

Белый суп с палтусом 390,-

Айнтопф 590,-

Борщ 390,-

Рассольник 290,-

Суп-крем из шпината 290,-

Суп-крем из тыквы 290,-

Минестроне 290,-

## РЫБА

Филе дорадо с соусом горгонзола и зелёной спаржей, припущенной в белом вине 990,-

Сибас запечённый с белым вином и овощами 990,-

Палтус на пару с лимонным ризотто 750,-

Сёмга-гриль с сальсой из груш и киви 660,-

Сёмга по-Петербуржски с креветкой, цукини и белыми грибами 660,-

Тунец в кунжуте – «Блю» с апельсиновым соусом 990,-

Форель с сливками и сыром, в рубашке из слоеного теста 660,-

## МЯСО

Каре ягнёнка с брусничным соусом и овощами-гриль 990,-

Стейк «Му-му» со сливочным соусом 690,-

Медальоны из телятины с тыквенным пюре, рулетиками из прошутто с сыром рикота и шоколадным соусом 890,-

Утиная грудь с нежным розовым центром, с клюквенным соусом и карамелизированными яблоками 780,-

Сельская цыпа с кус-кусом 490,-

## ГАРНИРЫ

Спаржа, припущенная в белом вине 350,-

Лимонное ризотто 260,-

Картофельный гратен 260,-

Овощи-гриль 260,-

Овощи на пару 260,-

Рататуй 260,-

Картофель Пом фри 260,-

Картофель жаренный в мудире 260,-

Гороховое пюре 260,-

Тыквенное пюре 260,-

## ФИНИШ

Сырное плато 790,-

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

Бри жаренный сервируется с брусничным конфитюром 590,-

Тирамису от любимой бабуся из Неаполя 290,-

Штрудель от любимого дедуси из Австрии 290,-

Сырный десерт с грушевым гарниром 290,-

Торт Наполеон 290,-

Пончики с джемом 290,-

Вареники с вишней с соусом из клубники и сыра горгонзола 290,-

Мороженое «Гюльчатай» 290,-

Мороженое «Маяковский» 290,-