

## Марокканская кухня

### Салаты

Салат залук 230 гр <i>(запеченные баклажаны, томаты, чеснок, зелень, маринованный лимон)</i>	320 руб
Салат Тактука 220 гр <i>(запеченный болгарский перец, томаты с чесноком и зеленью)</i>	310 руб
Картофельный салат с сельдью 230 гр <i>(картофель отварной, сельдь, филе томатов, листья салата, заправленные оливковым маслом и лимонным соком)</i>	280 руб
Салат свекольный 230 гр <i>(отварная свекла, кукуруза, томаты, мякоть апельсина с перепелиными яйцами)</i>	250 руб
Марокканский зеленый салат 220 гр <i>(томаты, болгарский перец, огурец, редис, листья салата, оливки, маслины, зелень, заправленные оливковым маслом)</i>	310 руб
Салат зеленый с фасолью 230 гр <i>(отварная зеленая фасоль под соусом шармула с зеленью)</i>	270 руб
Ассорти салатов 240 гр <i>(залук, тактука, картофельный салат с сельдью, салат свекольный, марокканский зеленый салат, салат зеленый с фасолью)</i>	350 руб

### Супы

Харира (марокканский томатный суп) 300 гр <i>(телятина, сельдереи, лук, зелень, помидоры, рис, чечевица, горох нут)</i>	350 руб
Суп из зеленого гороха 300 гр <i>(зеленый горох, лук, чеснок, оливковое масло, зира. Суп подается с гренками)</i>	300 руб

### Горячие блюда

Тажин с бараниной, черносливом и курагой 410 гр <i>(жаренная баранина с луком, курага, чернослив, кунжут)</i>	640 руб
Тажин с бараниной и миндалем 400 гр <i>(жаренная баранина с луком, миндаль, перепелиные яйца)</i>	640 руб
Тажин с телятиной и баклажаном 450 гр <i>(телятина жаренная с луком, рататуй из баклажана с лимонным маринадом)</i>	660 руб
Тажин с курицей и оливками 450 гр <i>(курица жаренная с луком, лимонный маринад и зеленые оливки)</i>	500 руб
Тажин дорадо с овощами 1 шт <i>(лук, морковь, картофель, болгарский перец, соус шармула)</i>	650 руб
Кускус с бараниной и овощами 450 гр <i>(баранина, овощи, кускус, горох нут, овощной соус)</i>	520 руб
Кускус с курицей и овощами 450 гр <i>(курица, овощи, горох нут)</i>	450 руб
Кускус с телятиной 400 гр <i>(телятина, кускус, горох нут, изюм, лук)</i>	520 руб
Кускус с овощами 350 гр <i>(кускус, овощи, горох нут)</i>	360 руб

### Десерты

Рожки Газели 3 шт <i>(традиционный марокканский десерт)</i>	240 руб
Миндальное печенье 3 шт	260 руб
Миндальная сигара 3 шт	250 руб
Бриват с орехами и медом 3 шт	250 руб
Бабуши с арахисом 4 шт	210 руб

Сникерс 4 шт	220 руб
Ассорти десертов <i>(рожки, миндальное печенье, бриват, миндальная сигара, бабуши, сникерс)</i>	390 руб

## Европейская кухня

### Салаты

Салат Цезарь 220 гр <i>(листья салата Романо, сырные гренки, томаты под соусом Цезарь)</i>	220 руб
С курицей	450 руб
С креветками	510 руб
С лососем	490 руб
Салат из баклажанов с куриным филе 220 гр <i>(филе куриное на гриле, баклажаны, цуккини, сыр Фета)</i>	420 руб
Капрезе 200 гр <i>(моцарелла Буффало, томаты, базилик, заправленные бальзамическим уксусом и соусом Песто)</i>	440 руб
Оливье с курицей 250 гр <i>(картофель, морковь, огурец свежий, огурец соленый, яйцо, куриная грудка, зеленый горошек)</i>	310 руб
Зеленый салат с морепродуктами 230 гр	490 руб
По-грузински 220 гр <i>(бакинские томаты, огурцы, ароматная зелень, заправленные оливковым маслом)</i>	360 руб
Греческий 270 гр <i>(огурцы, томаты, болгарский перец, сыр Фета, оливки, оливковое масло, орегано)</i>	410 руб

### Холодные закуски

Овощной букет 300/100 гр <i>(зелень ассорти, свежие огурцы, свежие помидоры, болгарский перец, редис, перец зеленый стручковый, брынза)</i>	400 руб
Сырное ассорти 220 гр <i>(Пармезан, Камамбер, Моцарелла, Дорблю)</i>	770 руб
Соленья 250 гр	370 руб

### Супы

Домашняя куриная лапша 340 гр	350 руб
Борщ 370 гр	290 руб
Суп с морепродуктами 320 гр	450 руб

### Горячие закуски

Креветки Панко 6 шт. <i>(королевские креветки, кисло-сладкий соус)</i>	650 руб
Бургер с говядиной 350 гр <i>(котлета из говядины, булочка с соусом Айоли, томаты, Айсберг, картофель фри)</i>	470 руб
Черный бургер с курицей 350 гр <i>(котлета из куриного филе на булочке с томатом, Айсберг, картофель фри, кетчуп)</i>	490 руб
Шаурма из курицы 300 гр <i>(курица на гриле, томаты, соленые огурцы, красный лук, чесночный и томатный соус, лаваш армянский)</i>	360 руб
Шаурма по-Итальянски 300 гр <i>(курица на гриле, вяленые помидоры, свежие огурцы, Руккола, Моцарелла, соус Песто и чесночный соус, лаваш армянский)</i>	390 руб
Кесадила с курицей 260/30/30/30 гр <i>(болгарский перец, лук, кукуруза, сыр Гауда, куриная грудка, в кукурузной лепешке, соус острый/неострый)</i>	390 руб
Панини с курицей 260 гр	290 руб
Панини с телятиной фарш 260 гр	330 руб
Панини с ветчиной 260 гр	280 руб

### Горячие блюда

Медальоны из телятины с грибным соусом 150/100/50 гр	510 руб
Стейк из говяжьей вырезки с овощами на гриле 200/150/10 гр	710 руб
Стейк из курицы 220 гр	450 руб

### Паста

Спагетти Карбонара 300 гр <i>(спагетти под классическим соусом «Карбонара» с беконом и яичным желтком)</i>	510 руб
Феттуччини с лососем 300 гр <i>(феттуччини, лосось, сливочный соус)</i>	650 руб
Спагетти Болоньезе 300 гр <i>(под классическим мясным соусом «Болоньез»)</i>	540 руб
Феттуччини с курицей и шпинатом 300 гр <i>(феттуччини, курица, шпинат, цуккини, зеленый соус)</i>	480 руб

### Гарниры

Картофель фри 150 гр	210 руб
Овощи-гриль 180 гр	420 руб
Картофель по-домашнему 200 гр	260 руб
Картофельное пюре 200 гр	280 руб
Рис с овощами 150 гр	270 руб

### Закуски к пиву

Ароматные креветки 140 гр	450 руб
Гренки чесночные 150 гр	200 руб
Крылышки в пикантном соусе 240 гр	290 руб
Сырные палочки 110 гр	250 руб
Ассорти к пиву <i>(креветки Панко 6 шт., гренки чесночные, крылышки в пикантном соусе, сырные палочки)</i>	1400 руб

### Соусы 50 гр

Сацебели	100 руб
Аджика	100 руб
Ткемали	100 руб
Кисло-сладкий	100 руб
Чесночный	100 руб
Айоли	100 руб
Сметана	100 руб
Тартар	100 руб
Дорблю	100 руб

### Десерты

Тирамису 110 гр	370 руб
Медовик 150 гр	350 руб
Наполеон 150 гр	310 руб
Чиз-кейк 150 гр	360 руб
Фруктовая тарелка 1500 гр	1500 руб
Шоколадный фондан с мороженым	400 руб

### M O V E N P I S K

THE ART OF SWISS ICE CREAM

Мороженое 1 шарик/60 гр <i>(ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое)</i>	160 руб
Сорбет 1 шарик/60 гр <i>(лимон-лайм, малина-клубника, черная смородина, манго)</i>	180 руб



# Marrakesh

RESTAURANT & LOUNGE BAR РЕСТОРАН И ЛАУНДЖБАР

## Узбекская кухня



### Салаты

<b>Азия</b> 200 гр <i>(телячья вырезка, свежие помидоры, свежий болгарский перец, лук жареный, свежий шпинат, соевый соус, оливковое масло, кунжут)</i>	420 руб
<b>Ташкент</b> 180 гр <i>(телячья вырезка, редька зеленая, лук жареный, соевый соус, салатное масло, специи)</i>	310 руб
<b>Бахор</b> 210 гр <i>(отварная говядина, свежие огурцы, свежие помидоры, лук маринованный, отварное яйцо, сыр, лук зеленый, майонез)</i>	370 руб
<b>Ачичук</b> 180 гр <i>(помидоры свежие, лук белый, базилик красный, перец стручковый)</i>	250 руб



### Горячие закуски

<b>Сулугуни жаренный с кунжутом</b> 150 гр	240 руб
<b>Урама</b> 150/50 гр <i>(свежий шпинат, майонез, сыр, чеснок, специи, домашний соус)</i>	280 руб



### Супы

<b>Чучвара</b> 350/40гр <i>(домашние пельмени, бульон, томатный соус)</i>	350 руб
--	---------

<b>Лагман</b> 350/30 гр <i>(мякоть говядины, лапша домашняя, овощи, томатный бульон, восточные специи, соус лозижон)</i>	400 руб
<b>Шурпа</b> 350 гр <i>(баранина, овощи, восточные специи)</i>	370 руб



### Горячие блюда

<b>Плов Ташкент</b> 350 гр <i>(мякоть баранины, курдюк, рис узбекский, горох узбекский, специи)</i>	420 руб
<b>Казан кебаб</b> 200/100/50 гр <i>(корейка ягненка, картофель, лук маринованный, домашний соус)</i>	550 руб
<b>Товук сай</b> 300/100 гр <i>(филе куриное, капуста пекинская, болгарский перец, помидоры, огурцы, рис, восточные специи)</i>	410 руб
<b>Жаркое по-восточному</b> 350 гр <i>(телятина, картофель, лук репчатый, болгарский перец, помидоры, восточные специи)</i>	550 руб
<b>Каурма лагман</b> 350 гр <i>(телячья вырезка, лапша домашняя, зеленая стручковая фасоль, болгарский перец, помидоры, омлет)</i>	440 руб
<b>Пельмени запеченные с сыром в горшочке</b> 300 гр <i>(домашние пельмени, сыр Гауда)</i>	390 руб



### Блюда на мангале

<b>Корейка ягненка</b> 150\50\60 гр	550 руб
<b>Семечки ягненка</b> 150\50\60 гр	390 руб
<b>Люля из курицы</b> 165\50\60 гр	350 руб
<b>Люля из ягненка</b> 150\50\60 гр	400 руб
<b>Шашлык из ягненка</b> 150\50\60 гр	480 руб
<b>Шашлык куриный</b> 150\50\60 гр	360 руб
<b>Шашлык из телятины</b> 160\50\60 гр	510 руб
<b>Шашлык из семги</b> 150\150 гр	640 руб
<b>Цыпленок</b> 1 шт	510 руб
<b>Куриные крылышки</b> 180\50\50 гр	290 руб
<b>Сибас</b> 1 шт	690 руб
<b>Дорадо</b> 1 шт	710 руб



### Хлеб

<b>Лепешка</b> 1 шт	50 руб
---------------------	--------

## Холодные чаи



### Черный чай

(300/1000 мл)

<b>Свежий цитрус</b>	240/480 руб
<b>Русская душа</b>	240/420 руб
<b>Кавказские горы</b>	220/390 руб
<b>Ягодная симфония</b>	220/480 руб
<b>Восточные сладости</b>	240/630 руб
<b>Дикая роза</b>	220/480 руб



### Зеленый чай

(300/1000 мл)

<b>Марокканский</b>	240/480 руб
<b>Мохито</b>	260/480 руб
<b>Женьшень</b>	200/420 руб
<b>Зеленая дыня</b>	240/630 руб
<b>Освежающий тропик</b>	260/630 руб
<b>Морозное яблоко</b>	240/480 руб



### Лимонады

(250/1000 мл)

<b>Классический</b>	210/540 руб
<b>Дынный</b>	250/660 руб
<b>Яблочный</b>	290/660 руб
<b>Ягодный</b>	290/660 руб
<b>Малина-маракуйя</b>	250/660 руб
<b>Манго-маракуйя</b>	250/660 руб
<b>Мохито б/а</b>	290/660 руб



### Кальян

<b>Ананас</b>	1500 руб
<b>Гранат</b>	1400 руб
<b>Грейпфрут</b>	1300 руб
<b>Дыня</b>	1700 руб
<b>Помело</b>	1400 руб
<b>Чаша</b>	950 руб
<b>Яблоко</b>	1050 руб



### Колба

<b>По желанию, мы сможем изготовить креатив по вашему эскизу (в зависимости от размеров и сложности) от 5000 руб</b>	
<b>А так же сделать чашу из любого фрукта от 1050 руб</b>	
<b>Сироп ягодный</b>	200 руб
<b>Кола</b>	100 руб
<b>Молоко</b>	100 руб
<b>Фабула</b>	450 руб
<b>АК-47</b>	450 руб



### Миксы



<b>Mojito</b> <i>Чаша: грейпфрут Фруктовая смесь: виноград, лимон, мята Колба: спрайт, мята, лимон, лед</i>	<b>2000 руб</b>	<b>ShowBizz</b> <i>Чаша: закрытый ананас Фруктовая смесь: арбуз, клубника, ваниль Колба: ягодное ассорти, лед</i>	<b>3200 руб</b>	<b>Lounge mix</b> <i>Чаша: грейпфрут Фруктовая смесь: арбуз, апельсин, мята Колба: апельсиновый сок со льдом</i>	<b>1900 руб</b>
<b>Tropical</b> <i>Чаша: помело Фруктовая смесь: киви, гуава, манго Колба: дольки грейпфрута</i>	<b>2200 руб</b>	<b>Королевский</b> <i>Чаша: закрытый ананас Фруктовая смесь: «по велению Короля» Колба из арбуза</i>	<b>5700 руб</b>	<b>Georgia</b> <i>Чаша: грейпфрут Фруктовая смесь: виноград, лимон, гуава Колба: молоко, виноградный сироп</i>	<b>1950 руб</b>
<b>Fiery Paradise</b> <i>Чаша: грейпфрут Фруктовая смесь: лимон, апельсин, мята Колба: молоко, сироп</i>	<b>1950 руб</b>	<b>Milky Cloud</b> <i>Чаша: яблоко Фруктовая смесь: клубника, банан Колба: молоко, клубника, лед</i>	<b>1650 руб</b>	<b>Berry Symphony</b> <i>Чаша: грейпфрут Фруктовая смесь: клубника, лесные ягоды, вишня, киви Колба: клубника, смородина, лед</i>	<b>2000 руб</b>
<b>Bounty</b> <i>Чаша: дыня Фруктовая смесь: кокос, шоколад Колба: ананасовый сок, сироп</i>	<b>2700 руб</b>	<b>Dessert mix</b> <i>Чаша: яблоко Фруктовая смесь: шоколад, кокос, ваниль Колба: шоколадный и ванильный сиропы</i>	<b>1750 руб</b>	<b>Wild Angel</b> <i>Чаша: гранат Фруктовая смесь: лесные ягоды, мята Колба: молоко, гранатовый сок, лед</i>	<b>2000 руб</b>