

# Red Velvet

ресторан



## Гастрономическое предложение

### Холодные закуски

Ассорти домашних солений... 250 г	350 руб.
Блинчики с лососем... 120 г	400 руб.
Груздочки по бабушкиному рецепту... 200 г	550 руб.
Ассорти мясное... 200 г	650 руб.
Ассорти сыров... 150 г	650 руб.
Ростбиф из телятины... 150 г	700 руб.
Лосось шеф-посола... 150 г	750 руб.

### Салаты

Теплый салат с курицей и огурцом в азиатском стиле... 200 г	300 руб.
Салат с тыквой, артишоками и черри-конфи... 150 г	300 руб.
Салат с телячьим языком и кенийской фасолью... 200 г	450 руб.
Салат "Цезарь" с цыпленком... 200 г	450 руб.
Салат с ростбифом... 180 г	550 руб.
Салат с лососем шеф-посола и печеной свеклой... 180 г	600 руб.
Салат Фрутти Ди Маре... 180 г	750 руб.

### Супы

Крем-суп из тыквы... 250 г	350 руб.
Суп-пюре из брокколи с цыпленком... 250 г	350 руб.
Борщ с говядиной... 250 г	400 руб.
Солянка мясная... 250 г	450 руб.
Груздянка по бабушкиному рецепту... 250 г	450 руб.
Суп Фрутти Ди Маре... 280 г	950 руб.

### Горячие блюда из мяса

Стейк из индейки с печеными овощами... 330 г	450 руб.
Венский шницель с шукрутом и соусом тар-тар... 300 г	500 руб.
Куриная грудка с соусом Блю Чиз и оладьями из кабачков... 250 г	500 руб.
Телячьи щечки в соусе Софрито с муссом из шпината... 330 г	600 руб.
Говядина в азиатском стиле... 250 г	650 руб.
Говяжий язык с шампиньонами под сливочным соусом... 250 г	850 руб.
Медальоны из говядины со сливочным картофелем и соусом Помарола... 300 г	950 руб.

Время приготовления горячих блюд 30 мин.

Обслуживание 10%.

По запросу гостей будут изменены или дополнены ингредиенты и термообработка.

тел: 8 (351) 246-55-55

e-mail: [front.office@markhotel.ru](mailto:front.office@markhotel.ru)

# Red Velvet

ресторан



## Гастрономическое предложение

### Горячие блюда из рыбы и морепродуктов

Треска с овощами в азиатском стиле.....	300 г	500 руб.
Филе морского окуня с овощами гриль.....	280 г	550 руб.
Кальмар, фаршированный творожным сыром с фреш салатом.....	280 г	550 руб.
Спинка лосося с картофельным блинчиком под соусом Шампань.....	250 г	1100 руб.
Филе синекорого палтуса с соусом песто и овощами гриль.....	350 г	1200 руб.

### Паста

Папарделле из овощей.....	200 г	350 руб.
Спагетти помodoro.....	250 г	360 руб.
Фетучини карбонара.....	300 г	400 руб.
Папарделле с курицей и шампиньонами.....	300 г	420 руб.
Папарделле блю чиз.....	250 г	450 руб.
Спагетти с дарами моря.....	330 г	850 руб.

### Десерты

Мороженое.....	50 г	100 руб.
Блинчики с соусом на выбор (джем, сгущенка).....	110 г	150 руб.
Штрудель с яблоком и орехами.....	150/50 г	300 руб.
Яблочный крамбл с ванильным мороженым.....	150/50 г	350 руб.
Чизкейк.....	106 г	380 руб.
Тирамису.....	115 г	400 руб.
Фруктовая тарелка.....	700 г	850 руб.

Время приготовления горячих блюд 30мин.

Обслуживание 10%.

По запросу гостей будут изменены или дополнены ингредиенты и термообработка.

тел: 8 (351) 246-55-55

e-mail: front.office@markhotel.ru