

Г А Р Н И Р Ы

Картофельное пюре	100
Греча с белыми грибами	150
Овощи на гриле или на пару	150
Картофель фри	100
Молодой картофель с розмарином	100

Д Е С Е Р Т Ы

Ягодный «Мильфей» со сливочным кремом «Маскарпоне» и хрустящими медовыми чипсами	250
Торт-мусс «Три шоколада»	350
Чизкейк	250
Мороженое 50 гр. в ассортименте	100
Ассорти деликатесных сыров со свежими ягодами, грецким орехом и янтарным мёдом	590



MARCO POLO
SAINT-PETERSBURG
HOTEL

М Е Н Ю

* Является рекламным материалом.
Подробный состав и калорийность блюд уточняйте у официанта.
www.mpolo-spb.com

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Паштет из куриной печени с тостами ржаного хлеба	240
Карпаччо «Бифф» с листьями салата «Руккола», белыми грибами и сыром «Грана Падано»	490
Мясные деликатесы «Антипасто ди Карне» Ветчина «Коппа», «Прошутто Парма», салями «Фелино», сыровяленая говя- дина «Брезаола»	490
Лосось Шеф-посола	390
Балтийская сельдь на подушке из молодого картофеля	240

САЛАТЫ

Фермерская «Буррата» с томатами	440
Оливье с печеной говядиной и перепелиным яйцом	390
«Тайский» салат с куриным филе на подушке из хрустящих салатных листьев, с пюре из манго, картофелем пай и пикантным соусом	330
Салат «Эль Греко» из свежих овощей с пеной из греческого сыра	390
Цезарь с курицей и йогуртовой заправкой	360
Цезарь с креветками и йогуртовой заправкой	440
Микс салатов, заправленных цитрусовым дрессингом	290

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пармиджана из баклажанов под сыром «Моцарелла» с томатным соусом и чипсами базилика	350
Баклажаны по-тайски в пикантном соусе от шеф-повара с кинзой, мятой, петрушкой и острым перцем чили	290
Кальмар на гриле с печеным перцем и томатами	290
Козий сыр с овощами гриль и яблочным чатни	490
Блины с красной икрой	450

СУПЫ

Средиземноморский «Буйабес» Подается с хрустящим хлебцем и соусом «Песто»	390
Том Ям	350
Том Ха на кокосовом молоке	390
Рыбачья уха с форелью и судаком	290
Солянка мясная с бужениной, говяжьей вырезкой и копченостями	290
Борщ с говядиной	290
Крем-суп из шпината на кокосовом молоке	290

ПАСТА / РИЗОТТО

Спагетти «Карбонара» на сливках или с яйцом	350
Спагетти с морепродуктами	490
Спагетти с форелью	440
Паста с овощами	290
Ризотто «Фунги Порчини» с белыми грибами на сливках и белом вине	350
Ризотто «Фрутти ди Маре» с креветками, мидиями и кальмаром на соусе «Биск»	490
Ризотто «4 сыра» со спаржей	440

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Свинная корейка в хлебно-медовой глазури	450
Ножка кролика, томленная в сметане с белыми грибами и пряными травами Подается с картофельным пюре	790
Стейк «Шатобриан» с молодым картофелем и розмарином	750
Стейк «Торнедо»	750
Стейк «Мачете» с кукурузой	1100
Филе судака с пюре из цветной капусты	490
Стейк из форели Подается с миксом листьев салатов и лимоном	690
Пельмени домашние	450