



MACARENA
ресторан с темпераментом

Завтраки



350 руб.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ЗАВТРАК

- ☆ яичница, омлет, скрембл или каша
- ☆ горячая выпечка или тосты
- ☆ масло, джем
- ☆ фруктовый салат
- ☆ чай или кофе

**Специальная цена на
свежевыжатый сок — 100 руб.**

Яичница, омлет, «скрембл» наполнители:	120.-	Каша рисовая / геркулесовая, пшеничная / гречневая	160.-
грибы/томаты/спаржа/лук	60.-	Мюсли с йогуртом	200.-
бекон/ветчина/сыр	80.-		
Яйцо Ранчерос	180.-	Сырники (2 шт./3 шт.)	180/250.-
Тортилья с томатами и соусом Али-Оли	180.-	Творог со сметаной / с вареньем / со сгущённым молоком	250.-
Омлет MACARENA с хамоном и сыром Моцарелла	250.-	Блинчики (2 шт.)	120.-
Яйцо Бенедикт с ветчиной	290.-	с грибами	150.-
Яйцо Бенедикт с лососем	350.-	с ветчиной и сыром	180.-
		с лососем	240.-
		с красной икрой	240.-
		с красной икрой и сметаной	280.-
		Варенье из белой черешни	90.-
		Сметана деревенская	50.-
		Сгущенка ГОСТ-1979	50.-
		Мёд (30 г)	60.-
		Сэндвич с ветчиной и сыром	150.-
		Сэндвич с томатами и моцареллой	180.-
		Сэндвич с лососем и сыром филадельфия	240.-
		Сэндвич с хамоном	220.-



290 руб.

Яйцо Бенедикт с ветчиной



цены указаны в рублях
с учетом всех скидок

БУДНИ С 7-00 ДО 12-00.
СУББОТА, ВОСКРЕСЕНЬЕ С 7-00 ДО 14-00.

ФРАНЦУЗСКИЙ ЗАВТРАК

- ☆ горячая выпечка или тосты
- ☆ масло, джем
- ☆ чай или кофе



150 руб.

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

- ☆ каша на выбор
- ☆ горячая выпечка или тосты
- ☆ масло, джем
- ☆ чай или кофе



250 руб.

КОНТИНЕНТАЛЬНЫЙ ЗАВТРАК

- ☆ яичница, омлет или скрембл
- ☆ ветчина, томаты
- ☆ горячая выпечка или тосты
- ☆ масло, джем
- ☆ чай или кофе



300 руб.

**Специальная цена
на апельсиновый сок — 100 руб.**
при заказе комплексного завтрака

КОФЕ, ЧАЙ, МОЛОКО

Чай	90.-
Эспрессо	100.-
Американо	100.-
Американо с молоком	120.-
Капучино	150.-
Горячий шоколад с машмелу	150.-
Молоко (200 мл)	60.-

ГОРЯЧАЯ ВЫПЕЧКА

Круассан	40.-
Булочка с шоколадом	40.-
«Улитка» с изюмом	40.-
Тосты (2 шт.)	30.-
Масло (шт.)	30.-
Джем (шт.)	30.-

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

Апельсин / яблоко морковь (200 мл)	160.-
---------------------------------------	-------



всё о стейках

Стейк Рибай

Австралия, зерновой откорм. Сочный стейк из реберной части. Подается с миксом салатных листьев и грибным соусом. Рекомендуемая степень прожарки Medium.

1350 руб.

ESPECIAL

todo sobre los filetes

Филе «Миньон»

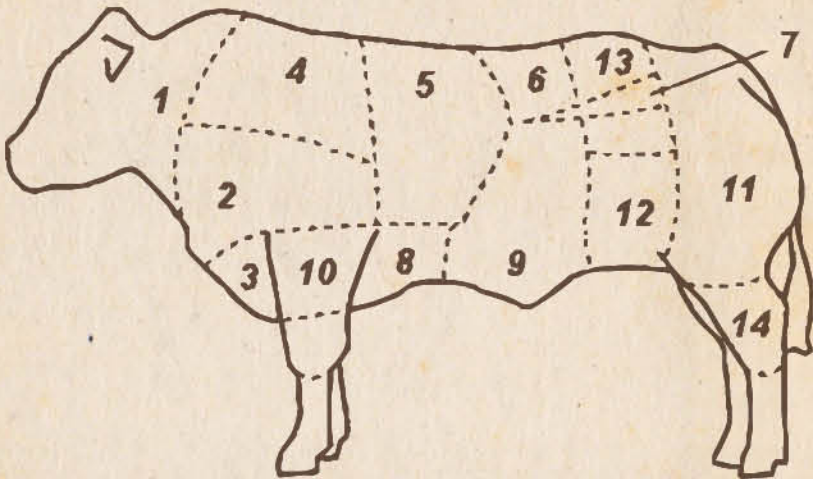
Австралия, травяной откорм. Стейк из говяжьей вырезки самого нежного и постного мяса. Готовится на планче. Подается с картофелем.

1450 руб.

ESPECIAL

ESPECIAL
Схема разделки:

- 1 шея
- 2 грудинка
- 3 чельшко, грудинка
- 4 толстый край
- 5 тонкий край
- 6 оковалок
- 7 вырезка
- 8 фланк, брюшина
- 9 брюшина
- 10 лопатка
- 11 огузок, бедро
- 12 пашина
- 13 кострец
- 14 голяшка



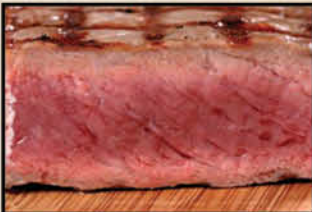
Степень прожарки стейка:



Very Rare

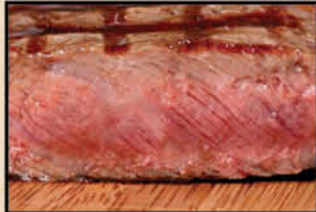


Rare



Medium Rare

Степень прожарки стейка:



Medium



Medium Well



Well Done

ESPECIAL



680 руб.

Стейк из лосося с картофельным пюре

ESPECIAL



890 руб.

Стейк Карnero
Подается с картофелем фри и голландским соусом.

Соломийо

Филе говядины, приготовленное на планче. Подается с соусом из сыра Горгонзола.

790 руб.

ESPECIAL

Пеппер стейк

Стейк из нежного филе говядины в перечной корочке. Подается с миксом салатных листьев и острым соусом. Рекомендуемая степень прожарки Medium.

970 руб.

ESPECIAL

всё о катаплане

todo sobre la cataplana

Катаплана «Фрутти ди Маре»

Филе дорадо и лосося, тигровые креветки, мидии с овощами в соусе на основе белого вина.

на двоих
на одного

1450 руб.
940 руб.

ESPECIAL

Катаплана «Маришку»

Сибас, тигровые креветки, гребешок, кальмар, мидии с овощами и зеленью в соусе на основе белого вина.

на двоих

1350 руб.

ESPECIAL

ЧТО ТАКОЕ КАТАПЛАНА:

Катаплана — медная, герметично-закрывающаяся кастрюлька, в которой любые продукты готовятся в собственном соку, максимально сохраняя свои полезные свойства, вкус и аромат.

ИСТОРИЯ КАТАПЛАНЫ:

Это уникальная посуда родом из самого южного португальского региона Алгарве. Традиционно делается только из меди, что обеспечивает отличную теплопроводность и придает блюдам особый неповторимый вкус.

ГДЕ ГОТОВЯТ КАТАПЛАНУ:

Только в ресторане MACARENA Вы можете попробовать настоящую португальскую катаплану, приготовленную по рецептам Шеф-консультанта Делфима Мартина (Португалия)

Желаю Вам приятного аппетита!

Шеф-консультант ресторана
MACARENA Делфим Мартин

Собери свою катаплану

ESPECIAL

Основа (бульон, специи, томаты, ароматные травы, лук, белое вино)

290 руб.

На ваш выбор:

Лосось (филе, ~300 г.)

480 руб.

Мидии (1 шт.)

40 руб.

Судак (филе, ~300 г.)

420 руб.

Гребешки (1 шт.)

90 руб.

Дорадо (филе, ~300 г.)

420 руб.

Тигровые креветки (1 шт.)

60 руб.

Спигола (филе, ~300 г.)

420 руб.

Королевские Креветки (4 шт.)

580 руб.

Мясная катаплана

Свинина, куриное филе и грибы на подушке из овощей в ароматном соусе на основе красного вина.

на двоих
на одного

1250 руб.
690 руб.

Овощная катаплана

Ассорти из овощей в пикантном соусе с добавлением белого вина.

на двоих
на одного

840 руб.
490 руб.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЛЮБОЙ КАТАПЛАНЫ 30-40 МИНУТ

Сарсуэла в катаплане

Зеленые мидии, кальмар, филе дорадо и лосося, гребешки и тигровые креветки с овощами в соусе на основе белого вина.

на двоих

1390 руб.

ESPECIAL

Катаплана с рисом и морепродуктами

Мидии, креветки, кальмар с овощами и рисом в соусе на основе белого вина.

на двоих
на одного

1150 руб.
590 руб.

ESPECIAL

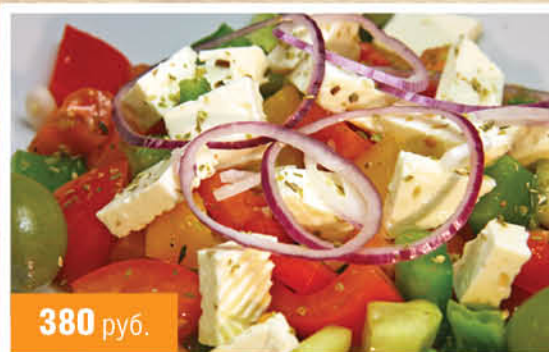


ENSALADAS САЛАТЫ



290 руб.

Из свежих овощей
перец, салат, томаты, огурцы, лук



380 руб.

Греческий
томаты, огурцы, перец, лук, сыр фета



470 руб.

С морепродуктами
гребешок, креветки, мидии,
кальмары, зелёный салат



440 руб.

С языком
язык, перец, баклажаны,
цукини, руккола



450 руб.

Капрезе
томаты «черри», моцарелла,
базилик, соус Песто



480 руб.

С тёплой говядиной
филе говядины, салат,
томаты, сыр Пармезан



380 руб.

С креветками и авокадо
готовится по авторскому
рецепту



470 руб.

С хамоном
хамон, руккола, перец,
вяленые томаты, козий сыр



490 руб.

Салат из кролика по-португальски
кролик, руккола, томаты,
сыр Пармезан



540 руб.

Зеленый салат с ростбифом
ростбиф, руккола, зеленый салат, перец,
вяленые томаты, сыр Пармезан

ENSALADAS САЛАТЫ



ESPECIAL

490 руб.

С тунцом
тунец, томаты, спаржа, огурцы, яйцо



ESPECIAL

420 руб.

С анчоусами
анчоусы, сушёные томаты,
сыр, яйцо, спаржа



390 руб.

Цезарь с куриным филе
куриное филе, салат Айсберг,
томаты, сыр Пармезан



ESPECIAL

470 руб.

Цезарь с лососем/креветками
лосось/креветки, салат Айсберг,
томаты, сыр Пармезан



290 руб.

Винегрет



ESPECIAL

640 руб.

Тигровые креветки с рукколой
и томатами «черри»

Я родился в Боливии. Еще мальчишкой я обожал сидеть на кухне, пока мама и бабушка готовили. Мне всегда было интересно, как они это делают, и я пошел учиться в кулинарную академию.

Чтобы научиться готовить блюда латиноамериканской кухни, надо родиться в Латинской Америке и знать их с детства, в этом я абсолютно уверен! Ну как можно выучить все комбинации специй и приправ, которые мы используем, если их около 700?

Это можно только чувствовать сердцем. Жаль, что в России нет свежего кактуса, но я вам обещаю, что в нашем ресторане вы можете ощутить всю полноту и богатство вкуса латиноамериканской еды.



Шеф-повар латиноамериканского
направления ресторана MACARENA
Хуан Милтон Ираола Чукимия



PINCHOS ЗАКУСКИ

ESPECIAL



190 руб.

290 руб.

Хамон
Серрано

Хамон
Иберико



290 руб.

Хамон из утки
с ягодной сальсой



240 руб.

Рулетики из баклажанов
с лососем и сыром



190 руб.

Икра на тостах



220 руб.

Гуакомоле на тосте (2 шт.)



240 руб.

Оливки «Скампи»



180 руб.

Сицилийские
зеленые оливки



220 руб.

Брускетта с тунцом и томатами



220 руб.

Брускетта
с томатами и базиликом



250 руб.

Соления



ESPECIAL

690 руб.

Карпаччо из говядины

PINCHOS ЗАКУСКИ



180 руб.

Котлетки с треской
и картофелем (3 шт.)



180 руб.

Крокеты с ветчиной и сыром
или хамоном (3 шт.)



190 руб.

Филе анчоуса с брускеттой



ESPECIAL



490 руб.

Иберийское ассорти



220 руб.

Мидии по-мексикански



250 руб.

Мидии в коньячном соусе (2 шт.)



450 руб.

Язык говяжий с соусом



ESPECIAL

690 руб.

Тар-тар из говядины
с каперсами, корнишонами
и перепелиным желтком



ESPECIAL

570 руб.

Тар-тар из тунца
с перепелиным яйцом



380 руб.

Чипсы Начос
с соусом Чили Кон Карне



SOPAS супы



280 руб.

Томатный
(по-мексикански)



340 руб.



Чили кон карне



250 руб.

Куриный с домашней лапшой



ESPECIAL

450 руб.

Кюфта-бозбаш



ESPECIAL

540 руб.

С морепродуктами,
лососем и мидиями



290 руб.

Грибной суп-крем



ESPECIAL

640 руб.

Том-Ям



450 руб.

Суп с лососем по-фински



290 руб.

Крем-суп из тыквы
с соусом Песто/с трюфельным маслом



270 руб.

Крем-суп из брокколи с горгонзолой



Гордость нашего ресторана – шеф-повара, каждый из которых привнес частичку своей души и родины в меню ресторана, собрав самые вкусные блюда испанской, португальской, мексиканской и латиноамериканской кухни в одном гастрономическом пространстве!



CARNE A LA PLANCHA МЯСО А ЛЯ ПЛАНЧА

Plancha (планча) – испанское изобретение. Это ровная стальная раскаленная поверхность, на которой и мясо, и рыба готовятся почти без масла и остаются очень сочными!

Шеф-повар рекомендует!



Шеф-повар – основатель испанского направления ресторана MACARENA Ласаро Родригес Альфонсо

CARNE A LA PLANCHA МЯСО А ЛЯ ПЛАНЧА



ESPECIAL



840 руб.

Медальоны из говядины с белыми грибами



390 руб.

Сердитос со свининой



380 руб.

Гамбургер с картофелем фри



360 руб.

Энчиладас с куриным филе

ESPECIAL



790 руб.

Соломийо из говядины



390 руб.

Куриное филе на планче



420 руб.

Бурритос с говядиной

ESPECIAL



820 руб.

Котлетки из баранины



560 руб.

Свинина с сыром и беконом

ESPECIAL



1350 руб.

Стейк Рибай

ESPECIAL



890 руб.

Стейк Карнеро с картофелем фри и голландским соусом



450 руб.

Кесадилья мясная



CARNE МЯСО

ESPECIAL



840 руб.

Ростбиф с овощами, картофелем
и зелёной фасолью

ESPECIAL



790 руб.

Филе телятины



450 руб.

Баварские колбаски
с горчицей и капустой

ESPECIAL



490 руб.

Острые свиные рёбрышки



450 руб.

Печуга по-тоскански
(куриная грудка, фаршированная грибами)



430 руб.

Бефстроганов с картофельным пюре



380 руб.

Долма с соусом мацони



380 руб.

Манты



890 руб.

Баранья ножка с розмарином



540 руб.

Свинина фаршированная грибами



350 руб.

Пельмени (полторы дюжины)

ESPECIAL



450 руб.

Котлеты из телятины
с картофельным пюре



490 руб.

Кюфта по-ливански



870 руб.

Фахитас из свинины, кури, говядины
или микс (свинина, кура, говядина)





PESCADO РЫБА

ESPECIAL



740 руб.

Лосось со спаржей
и сыром Пармезан



760 руб.

Дорадо по-сицилийски
с овощами



540 руб.

Судак по-перуански



690 руб.

Мидии
в сырно-чесночном соусе



680 руб.

Стейк из лосося
с картофельным пюре

ESPECIAL



580 руб.

Креветки на гриле

ESPECIAL



790 руб.

Тунец



640 руб.

Спигола
(сibas, морской волк)



690 руб.

Мидии
в томатно-чесночном соусе



ESPECIAL

940 руб.

Сарсуэла

ARROZ РИС



ESPECIAL



на двоих

980 руб.

Паэлья с морепродуктами



на двоих

890 руб.

Паэлья с курой и кроликом



420 руб.

Ризотто с белыми грибами
и сыром Пармезан



470 руб.

Ризотто с креветками и чесноком



420 руб.

Гречотто с белыми грибами
и сыром Пармезан



480 руб.

Ризотто со спаржей
и креветками



360 руб.

Плов

Я родился и вырос в Бангладеше. Бенгальская земля очень плодородная, а Бенгальский залив дарит нам много рыбы.

Может поэтому разнообразие бенгальских блюд необычно даже для Азии, а я люблю и умею готовить почти все: и овощи, и рыбу, и мясо. Но идеально я разбираюсь в рисе. Мои коллеги-повара говорят, что у меня на него «врожденный нюх».

Поэтому без меня не обходится приготовление ни одного блюда из риса – будь это ризотто или паэлья.



Су-шеф латиноамериканского
направления ресторана MACARENA
Заман Алнур Мд.



PASTAS ПАСТА



390 руб.

Спагетти с помидорчиками
и сыром Моцарелла

ESPECIAL



390 руб.

Спагетти Карбонара/
Карбонара Италия (без сливок)



370 руб.

Пенне с сыром

ESPECIAL



540 руб.

Тальятелле/Папарделле
с лососем и икрой



480 руб.

Лингвине с морепродуктами



450 руб.

Спагетти «Дон Корлеоне»



430 руб.

Тальятелле с белыми грибами



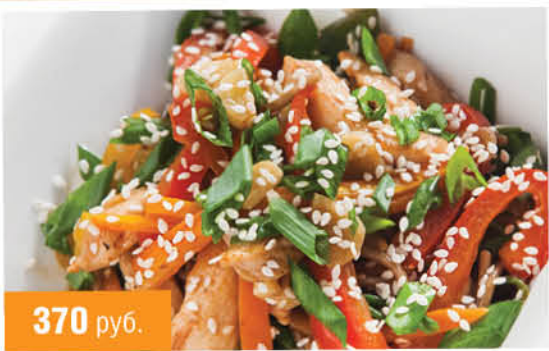
520 руб.

Тальятелле с филе говядины



390 руб.

Вок с морепродуктами
(гречневая или яичная лапша)



370 руб.

Вок с курицей
(гречневая или яичная лапша)

ADEREZO ГАРНИРЫ



90 руб.

Отварной картофель с зеленью



240 руб.

Картофель
с четырьмя соусами



120 руб.

Картофель фри



150 руб.

Кукурузные чипсы
соус на выбор +60 руб.



170 руб.

Кукуруза



270 руб.

Овощи на гриле



100 руб.

Горячий хлеб с маслом
пшеничный и ржаной



180 руб.

Лепешки с сыром и солью

PAN ХЛЕБ



80 руб.

Тосты с томатами
и чесноком





POSTRES ДЕСЕРТЫ



360 руб.

Тирамису



190 руб.

Сорбет (лимон, апельсин, грейпфрут)



90 руб.

Мороженое



350 руб.

Брусничный торт



360 руб.

Карамельно-ореховое пирожное



270 руб.

Наполеон



300 руб.

Парфэ



350 руб.

Крема Каталана



270 руб.

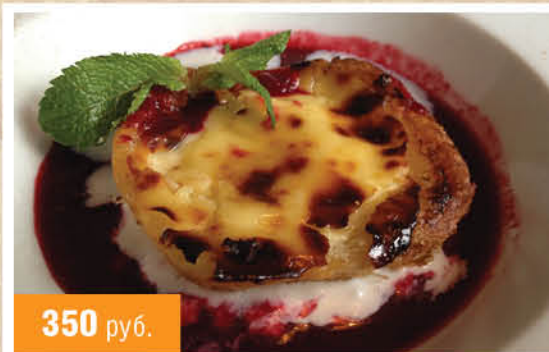
Канноли



ESPECIAL

360 руб.

Мусс «Три шоколада»
с ванильным мороженым



350 руб.

Паштетжната



350 руб.

Чизкейк Нью-Йорк



300 руб.

Шоколадное суфле с сорбетом
из маракуйи



350 руб.

Морковный торт



на двоих

450 руб.

Сырная тарелка
(Камамбер, Пармезан, Горгонзола,
Маасдам, козий сыр)



120 руб.

Панна котта
(смородина, шоколад, клубника)



270 руб.

Фруктовый салат
(с текилой +40 руб.)



270 руб.

Тёплый яблочный
пирог с мороженым



60 руб.

Макарон (1шт)



ESPECIAL

на двоих

590 руб.

Сырная тарелка Премиум
(Пармиджано Реджано, Манчего,
Кесо де Кабра, Горгонзола)



МОСКОВСКИЙ, 206
(812) 906-39-00

МАРАТА, 47
(812) 967-47-47

MACARENABAR.RU

Данный экземпляр является рекламным. Официальное меню ресторана спрашивайте у Вашего официанта.