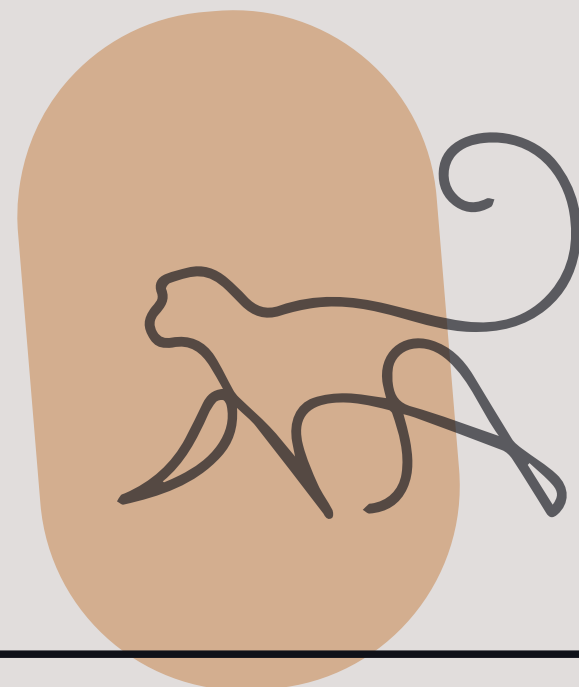


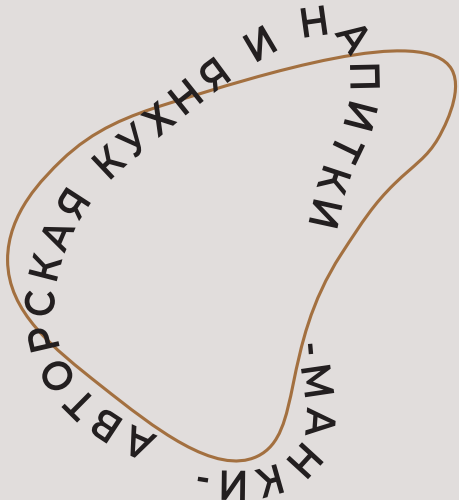


САЛАТЫ

#провокация

К блюдам можно добавить:			
Ветчина из индейки 40г	100	Семга 40г	430
Бекон 40г	200	Перец болгарский 40г	100
Зелень 20г	100	Варенье 40г	150
Шампиньоны 40г	100	Масло сливочное 40г	150
Помидоры 40г	100	Сгущенное молоко 40г	100
Сыр 40г	130	Алтайский мед 40г	100
Икра красная 20г	450	Сметана 40г	100
Яйцо дополнительно 1шт	100	Соуса 50г: аджика/барбекю/кетчуп/майонез/сацебели/соевый/сырный/цезарь/сметана	150
Авокадо 40г	250		

СУПЫ #прогрев	
Борщ с телятиной	600
Подаётся с салом, сметаной, чесноком, зелёным луком и бородинским хлебом	
 Грибной крем-суп с ароматом трюфеля и бородинскими гренками	550
 Куриный суп с яичной лапшой	450
Сливочная уха с семгой, треской, овощами и ароматной зеленью	950



МАНКИ

РЕСТОРАН



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА #проОдержимость

ГАРНИРЫ #прощеПаренойРепы

Семга на гриле с опаленными овощами под соусом терияки с кунжутом	1600
Щучьи котлеты с маринованными овощами, томатами черри под соусом бальзамелла	850
Стейк из семги на гриле/пару	1300
Дорада на гриле/пару	1100
Сибас на гриле/пару	1100
Соба с тигровыми креветками и томленными овощами с кунжутом в тайском соусе сои	850
Жареный рис с морепродуктами и сезонными овощами в соусе кимчи	990
Стейк Рибай с перечным соусом и розовой морской солью	3400
 Сочная котлета из говядины с муссом картофеля и чипсами начос	950
На подушке из соуса из лесных ягод	
 Томленая говяжья вырезка с обжаренными сезонными овощами и булгуром на пару	900
 Филе миньон с соусом марсала и розовой морской солью	3400
Пельмени из мраморной телятины Black Angus со сливочным маслом и фермерской сметаной	650
 Бефстроганов с индейкой, белыми грибами, картофельным муссом и бочковым огурцом	900
Под луком фри и петрушкой	
 Котлетки из отборной индейки с толченым картофелем и томатно-перечной сальсой	790
 Шницель куриный в лепестках миндаля с соусом карри	750

ПАСТА И НЕ ТОЛЬКО #проДольчеВита

 Феттучини с белыми грибами в сливочно-трюфельном соусе	950
Спагетти Карбонара в сливочном соусе с беконом и ветчиной из индейки	790
Феттучини с семгой в легком сливочно-томатном соусе	1100
Пицца Маргарита	750
 Спагетти со спелыми томатами и свежим базиликом	750

 Обоженные овощи с пармезаном	390
Цветная капуста, брокколи, морковь	
 Картофель по-деревенски	350
 Картофель фри	350
 Картофельное пюре	310
 Овощи гриль	550
Баклажан, цуккини, томат, сладкий перец	
 Рис басмати, томленный с имбирем и лаймом	390

ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ #проТайнуюСтрасть

Чизкейк Манго-маракуйя	520
Нежный сыр-творожный чизкейк с маракуйевым желе на медово-песочной основе	
Чизкейк Клубничный	460
Нежный сливочный чизкейк с вихрями из натурального клубничного пюре	
Чизкейк Нью-Йорк	460
Классический чизкейк на тонком сливочно-песочном основании	
Графские развалины	640
Нежное безе, лёгкий крем, сочный чернослив и миндальные лепестки	
Торт Прага	590
Шоколадный бисквит с медовой ноткой, пропитанный ганашем и яблочным джемом	
Яблочный штрудель	590
Хрустящее тесто с яблочной начинкой, корицей, изюмом и миндальной мукой. Подается теплым с шариком ванильного мороженого	
Анна Павлова	460
Лёгкое безе с вишнёвой сердцевинкой, прослойкой из лепестков миндаля, нежным сливочным кремом и малиной	
Торт Медовик	520
Тонкие медовые коржи с нежным сметанным кремом и апельсиновым конфитюром	
Торт Миндальный	480
Лёгкое миндальное безе с бархатистым фисташковым кремом и малиновым джемом	
Торт Тирамису	490
Слои крема из маскарпоне на печенье Савоярди, пропитанном кофе	
Чизкейк Лесные ягоды	560
Нежный крем между двумя воздушными бисквитами, ароматный ягодный конфитюр и муссовый слой с брусникой	
Мороженое	220
Ванильное/Крем брюле/С фисташковым орехом/Десерт Павлова/Зеленый чай матча/Клубничное/Молочное/Шоколадное	

В описаниях блюд могут не указываться детально входящие в их состав ингредиенты. При наличии у Вас аллергии, уточняйте подробный состав у официанта или менеджера.

Сведения, содержащиеся в данном лифлете, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом Вы можете ознакомиться в уголке потребителя.

Подача блюд может отличаться от изображенной на фотографии в онлайн меню. Цены указаны в рублях РФ без НДС.

Стоимость доставки в номер 200 рублей.

 — Халяль
 — Вегетарианские блюда



Онлайн меню



Сайт



Telegram канал

Москва, Ольховская ул., 23
м. Красносельская,
Бауманская, Комсомольская

+7 (499) 110-01-66

mandarin.mghotels.ru