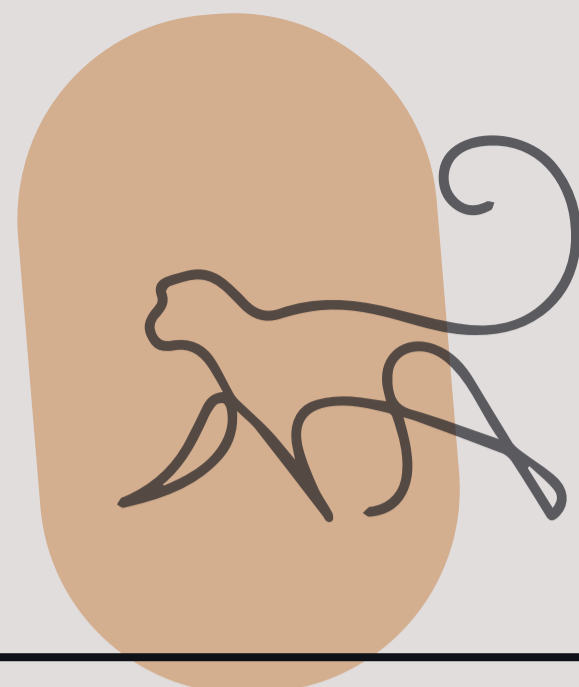


# МАНКИ

РЕСТОРАН



## ЗАВТРАКИ #пробуждение

Блины как у бабушки со сливочным маслом 100 г.	290
Блинчики с семгой, крем чизом и голландским соусом 210 г.	690
Блинчики с красной икрой 140 г.	1100
Сырники с двумя видами джемов, сметаной и сезонными ягодами 290 г.	680
Овсяная каша 212 г.	390
Пшеничная каша 205 г.	390
Рисовая каша 205 г.	390
Круассан французский 90 г.	240
Круассан с сыром 155 г.	450
Круассан с сыром и ветчиной из индейки 145 г.	490
Круассан с семгой, крем чизом и салатом романо 180 г.	650
Круассан с воздушным омлетом, авокадо и томатами 225 г.	650
Круассан с миндальным муссом 130 г.	350
Круассан с шоколадным муссом 100 г.	320
Картофельные драники с семгой, рукколой, яйцом пашот и заправкой чеснок-бальзамик 255 г.	850
Яичница из двух яиц на выбор: глазунья/омлет/скрэмбл 80 г.	220
Омлет из двух яиц с креветками и зеленым луком с соусом свит чили 240 г.	690
Омлет Капрезе из двух яиц с сыром моцарелла и свежим базиликом 235 г.	700
Глазунья из двух яиц с шампиньонами и фрикадельками из индейки под базиликовым соусом 165 г.	510
Бенедикт с ветчиной из индейки с яйцом пашот на тостах под соусом голландез 360 г.	690
Шакшука со сладким перцем 220 г.	500

## АПЕРИТИВЫ И ЗАКУСКИ #проПредвкушение

Сырное плато с медом, грецкими орехами и виноградом 360 г. Горгонзола/Дор Блю, Пармезан, Камамбер, Чеддар, Моцарелла	1750
Ассорти итальянских деликатесов 190 г. Чоризо, салями, руккола, микрозелень, вяленые томаты, каперсы, оливки и маслины	1200
Домашнее сало с горчицей, зеленым луком и тостами из ржаного хлеба 185 г.	390
Сельдь атлантическая пряного посола 315 г. С хрустящими гренками из бородинского хлеба и маринованным луком	420
Оливки гигант и маслины каламата 165 г.	390
Ассорти засолов и маринадов 310 г. Капуста квашеная, помидоры соленые, огурцы соленые, чеснок маринованный, острый перец маринованный, черемша	500
Пивной сет 385 г. Куриные крылья BBQ, колбаски охотничьи, кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки, соус барбекю	1200
Куриные крылья с овощным крудите и соусами барбекю и сладкий чили 280 г.	550
Чесночные гренки со сметанно-чесночным соусом 180 г.	390
Клуб сэндвич с жареным филе фермерского цыпленка с овощами на тостах под соусом цезарь с картофелем фри 325 г.	590
Луковые кольца 100 г.	390
Охотничьи колбаски 100 г.	790
Хлебная корзина 260 г.	300

## САЛАТЫ #провокация

Цезарь с курицей 220 г. Классический салат с листьями романо и айсберга, помидорами черри, перепелиным яйцом и соусом цезарь	720
Цезарь с тигровыми креветками 320 г. Классический салат с листьями романо и айсберга, помидорами черри, перепелиным яйцом и соусом цезарь	850
Зеленый салат с авокадо и овощным карпаччо, листьями салата, семенами чиа, хлопьями миндаля под фирменным соусом 225 г.	890
Микс из авокадо, тигровых креветок, хрустящих огурцов и зеленого лука с рукколой 230 г. Под винным уксусом с оливковым маслом	990
Салат из хрустящих баклажанов 280 г. Обжаренные хрустящие баклажаны со свежими бакинскими помидорами, соусом свит-чили и кунжутом	620
Винегрет с квашеной капустой, сельдью и ароматным маслом 350 г. Подается с тостами из бородинского хлеба	550
Салат микс с обжаренной говяжьей вырезкой и руколой 145 г.	990
Дачный салат со свежими фермерскими редисом, огурцом, укропом, яйцом под заправкой из греческого йогурта 265 г.	550
Овощной салат в греческом стиле 270 г.	790
Томаты с моцареллой, базиликом, кремом бальзамико, рукколой, кедровыми орехами и копченой паприкой 320 г.	850
Оливье с фермерским цыпленком, красной икрой и перепелиным яйцом 265 г.	690
Салат из спелых томатов и красного лука с ароматным базиликом 285 г.	690
Оливье с раковыми шейками и красной икрой 270 г.	1200
Салат с раковыми шейками и осьминогом 300 г.	1400

## К блюдам можно добавить:

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

## СУПЫ #прогрев







Борщ с телятиной 455 г. Подается с салом, сметаной, чесноком, зеленым луком и бородинским хлебом	600
Грибной крем-суп с ароматом трюфеля и бородинскими гренками 390 г.	550
Куриный суп с яичной лапшой 350 г.	450
Сливочная уха с семгой, треской, овощами и ароматной зеленью 350 г.	950



**ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**  
#проОдержимость

**ГАРНИРЫ**  
#проЩеПаренойРепы



<b>Семга на гриле с опаленными овощами под соусом терияки с кунжутом</b> 300 г.	1600
<b>Щучьи котлеты с маринованными овощами, томатами черри под соусом бальзамелла</b> 425 г.	850
<b>Стейк из семги на гриле/пару</b> 235 г.	1300
<b>Дорада на гриле/пару</b> 330 г.	1100
<b>Сибас на гриле/пару</b> 300 г.	1100
<b>Соба с тигровыми креветками и томленными овощами с кунжутом в тайском соусе сои</b> 345 г.	850
<b>Жареный рис с морепродуктами и сезонными овощами в соусе кимчи</b> 400 г.	990
<b>Стейк Рибай с перечным соусом и розовой морской солью</b> 360 г.	3400
 <b>Сочная котлета из говядины с картофельным муссом и чипсами начос</b> 350 г. На подушке из соуса из лесных ягод	950
 <b>Томленая говяжья вырезка с обжаренными сезонными овощами и булгуром на пару</b> 400 г.	900
 <b>Филе миньон с брусничным соусом и картофельным пюре</b> 400 г.	3400
<b>Пельмени из мраморной телятины Black Angus со сливочным маслом и фермерской сметаной</b> 240 г.	650
 <b>Бефстроганов из индейки с белыми грибами, картофельным муссом и бочковым огурцом</b> 400 г. Под луком фри и петрушкой	900
 <b>Котлетки из отборной индейки с толченым картофелем и томатно-перечной сальсой</b> 370 г.	790
 <b>Шницель куриный в лепестках миндаля с соусом карри</b> 270 г.	750
<b>Котлета по-Киевски с гарниром а-ля винегрет</b> 250 г.	890

 <b>Обоженные овощи с пармезаном</b> 150 г. Цветная капуста, брокколи, морковь	390
 <b>Картофель по-деревенски</b> 150 г.	350
 <b>Картофель фри с кетчупом</b> 180 г.	350
 <b>Картофельное пюре</b> 150 г.	310
 <b>Овощи гриль</b> 200 г. Баклажан, цуккини, томат, сладкий перец	550
 <b>Рис басмати с имбирем и лаймом</b> 200 г.	390

**ДЕСЕРТЫ И ФРУКТЫ**  
#проТайнуюСтрасть

<b>Чизкейк Манго-маракуйя</b> 180 г. Нежный сыр-творожный чизкейк с маракуйевым желе на медово-песочной основе	520
<b>Чизкейк Клубничный</b> 150 г. Нежный сливочный чизкейк с вихрями из натурального клубничного пюре	460
<b>Чизкейк Нью-Йорк</b> 140 г. Классический чизкейк на тонком сливочно-песочном основании	460
<b>Графские развалины</b> 140 г. Нежное безе, лёгкий крем, сочный чернослив и миндальные лепестки	640
<b>Торт Прага</b> 140 г. Шоколадный бисквит с медовой ноткой, пропитанный ганашем и яблочным джемом	590
<b>Яблочный штрудель</b> 220 г. Хрустящее тесто с яблочной начинкой, корицей, изюмом и миндальной мукой. Подается теплым с шариком ванильного мороженого	590
<b>Анна Павлова</b> 110 г. Лёгкое безе с вишнёвой сердцевинкой, прослойкой из лепестков миндаля, нежным сливочным кремом и малиной	460
<b>Торт Медовик</b> 155 г. Тонкие медовые коржи с нежным сметанным кремом и апельсиновым конфитюром	520
<b>Торт Миндальный</b> 120 г. Лёгкое миндальное безе с бархатистым фисташковым кремом и малиновым джемом	480
<b>Торт Тирамису</b> 100 г. Слои крема из маскарпоне на печенье Савоярди, пропитанном кофе	490
<b>Чизкейк Лесные ягоды</b> 150 г. Нежный крем между двумя воздушными бисквитами, ароматный ягодный конфитюр и муссовый слой с брусникой	560
<b>Мороженое</b> 1 шарик/50 г. Ванильное/Крем брюле/С фисташковым орехом/Десерт Павлова/Зеленый чай матча/Клубничное/Молочное/Шоколадное	220
<b>Нарезка из сезонных фруктов</b> 500 г.	890

**ПАСТА И НЕ ТОЛЬКО**  
#проДольчеВита



 <b>Феттучини с белыми грибами в сливочно-трюфельном соусе</b> 285 г.	950
<b>Спагетти Карбонара в сливочном соусе с беконом и ветчиной из индейки</b> 360 г.	790
<b>Феттучини с семгой в легком сливочно-томатном соусе</b> 355 г.	1100
<b>Пицца Маргарита</b> 370 г.	750
 <b>Спагетти со спелыми томатами и свежим базиликом</b> 310 г.	750

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

Москва, Николаямская ул., 38/23с3, м. Таганская, Марксистская, Курская

+7 (499) 110-33-35

rooms.mghotels.ru