



MARCO POLO  
SAINT-PETERSBURG

# МЕНЮ

*Здесь вы можете ознакомиться с фото блюд нашего меню*



### **Холодные закуски:**

Антипасто веган.....560 р.  
Легкая закуска из маринованных артишоков, каперсов на ветке, оливок и ароматных вяленых томатов.

Деликатесное плато.....860 р.  
Идеальное дополнение закусок из сыров и мясных деликатесов к бокалу вина.

Буррата с томатами.....680 р.  
Свежий сыр из сливок и молока на подушке из листьев салата с томатами черри и соусом песто.

Ассорти брускетт.....950 р.  
Четыре ломтика хрустящего багета с мягким и воздушным сыром рикотта, листом салата, с лососем Шеф-посола и каперсом, пармской ветчиной и вяленым томатом, брезаолой и грецким орехом, томатом черри с соусом песто.

### **Салаты:**

Салат из свежих овощей с ореховым соусом.....560 р.  
Свежие хрустящие овощи в сочетании с маринованным такуаном под ореховым соусом

Салат с креветкой темпура.....600 р.  
яркий салат с маринованным такуаном, кенийской фасолью, цукини и хрустящими креветками в кисло-сладком соусе.

Салат с томленным языком.....600 р.  
Ломтики нежного томленного языка с овощами, листьями свежего салата под медово-горчичным соусом.

Салат картофельный с сырами и пармой.....650 р.  
Сытный салат с запеченным картофелем «бейби», пармской ветчиной, сыром рикотта и пармезаном, свежими листьями салата, черри, под бальзамическим уксусом.

Салат Пармеджано.....650 р.  
салат с хрустящими баклажанами, помидорами черри, домашним сыром страчателлой и чипсой из пармезана.

Салат с карпаччо из лосося слабой соли и печеной свеклы.....750 р.  
красочный салат с мягким сыром рикотта, маринованным такуаном, лососем шеф-посола. Печеной свеклой и грецким орехом.

### **Горячие закуски:**

Креветки в темпуре.....810 р.  
креветки с хрустящей корочкой с кисло-сладким соусом.

Лазанья.....730 р.  
популярная классическая горячая закуска с мясным фаршем, овощным рагу, сыром пармезан и соусом бешамель.

Камамбер запеченный.....810 р.  
запеченный в духовке сыр с душистым розмарином, чесноком и оливковым маслом, подаётся с хрустящими ломтиками багета.

## Суп:

Крем суп из белых грибов с гренками на трюфельном масле.....	560 р.
нежный, сливочный крем-суп из белых грибов, подается с гренками на трюфельном масле.	
Солянка по-деревенски.....	620 р.
сытный суп на копченостях с говяжьим языком, ветчиной и домашней бужениной.	
Уха по-фински.....	750 р.
ароматный суп на основе лосося и трески с добавлением сливок.	
Хлебная корзина.....	210 р.
зерновой хлеб, пшеничный багет, грессини с сыром, подается со сливочным маслом с добавлением вяленых томатов, оливок, свежего базилика	

## Пасты:

Паста карбонара на сливках.....	810 р.
Спагетти с ломтиками обжаренного сырокопченого бекона на сливках, с пармезаном и яичным желтком.	
Паста три сыра.....	750 р.
Пенне в соусе из сливок и рикотты, с сыром дорблю и пармезаном.	
Паста с креветками.....	810 р.
Пенне с креветками в домашнем томатном соусе с песто и пармезаном.	
Паста Тоскана.....	620 р.
легендарная паста с помидорами, традиционное итальянское блюдо, которое никогда не выходит из моды.	
Паста с вялеными томатами и страчателлой.....	850 р.
изысканная паста пенне с нежнейшим сыром страчателла и ароматными вялеными томатами.	

## Горячее:

Медальоны из индейки с базиликовым пюре.....	930 р.
сочное филе индейки обжаренное до золотистой корочки с соусом бейлиз и ароматным базиликовым пюре.	
Оссобуко с запеченным картофелем.....	1060 р.
томленая говядина на косточке с запеченным картофелем в пряных травах.	
Стейк из лосося с соте из овощей.....	1180 р.
нежное филе лосося с соусом белое вино и соте из баклажана, цуккини, болгарского перца, томата.	

## Десерты:

Сорбеты.....	180 р.
из клубники, из малины, из апельсина и маракуйи.	
Тирамису Далия.....	500 р.
итальянский десерт, сделанный в форме цветка юга Италии- георгина Далия. Бисквит пропитанный кофе с ликером, и нежным кремом из сыра маскарпоне.	
Сырники.....	430 р.
классические творожные сырники, подается со сгущенкой и сметаной.	

# Винная карта

## Вино по бокалам

150мл/750мл

- Гув Нор красное, сухое.....560р./2500 р.  
Испания, Кастилия-Ла Манча, (Темпранильо, Сира)
- Гув Нор белое, сухое .....560 р./2500 р.  
Испания, Кастилия-Ла Манча, (Вердехо, Совиньон Блан, Шардоне)
- Гув Нор розовое, сухое.....560 р./2500 р.  
Испания, Кастилия-Ла Манча, (Темпранильо, Гарнача, Бобаль)

## Вина по бутылкам (750мл)

### Красное:

- Кьянти ДОКГ Поджио су Винчи, сухое.....3100 р.  
Италия, Тоскана (Санджовезе, Канайоло)
- Элибо Алазани, полусладкое.....2700 р.  
Грузия, (Саперави)
- Тамада Мукузани, сухое.....3100 р.  
Грузия, (Сапарави)
- Гув Нор ВИП, полусухое.....4100 р.  
Испания, (Темпранильо)

### Белое:

- Боира Пино Гриджио ИГТ Павиа, сухое.....3100 р.  
Италия, Пьемонт, (Пино Гриджио)
- Элибо Алазани, полусладкое.....2700р.  
Грузия, Кахетия, (Ркацители, Мцване)
- Элибо Ркацители-Мцване, сухое.....2800р.  
Грузия, Кахетия, (Ркацители, Мцване)

### Игристое:

- Гув Нор белое,брют.....2800 р.  
Испания, Кастилия-Ла Манча, (Виура, Шардоне)
- Гув Нор розовое, сухое.....2800 р.  
Испания, Кастилия-Ла Манча, (Гарнача, Темпранильо)
- Мионетто Проссеко Тревизо, брют.....3600 р.  
Италия, Венето, (Глера)

## Крепкий алкоголь:

### Водка (50мл):

-Царская.....250 р.  
Россия

-Мамонт.....370 р.  
Россия

### Коньяк (50 мл):

-Душевный Тбилиси.....500 р.  
Грузия

-Анри Мунье.....750 р.  
Франция

### Виски (50 мл):

-Джемесон.....750 р.  
Ирландия

-Акентошан ОАК.....750 р.  
Шотландия

### Джин (50 мл):

Беркшир драй.....750 р.  
Россия

### Текила (50 мл):

Лей 925 Бланко.....560 р.  
Мексика

### Вермут (50 мл):

-Мартини Фиеро.....250 р.  
Италия

-Мартини Бьянко.....250 р.  
Италия

### Ликёр (50мл):

Егермайстер.....430 р.  
Германия

## Коктейли:

**Сангрия красная/белая .....560 р.**  
(Вишневый\яблочный сок, вино красное\белое, яблоко, апельсин, лимон,мята)

**Мартини фиеро-тоник .....680 р.**  
(Тоник,мартини фиеро, апельсин)

**Виски-кола .....730 р.**  
(Кола, виски, лимон)

**Джин-тоник .....560 р.**  
(Тоник,джин,лимон, огурец)

**Текила Санрайз .....720 р.**  
(Апельсиновый сок, текила, сироп гренадин, апельсин)

**Пьяная корица .....480 р.**  
(Яблочный сок, коньяк, карамельный сироп, палочка корицы)

**Отвертка .....420 р.**  
(Апельсиновый сок, водка, апельсин)

## Пиво:

-Афанасий светлое.....370 р.

-Афанасий нефильтованное..370 р.

-Афанасий темное.....370 р.

-Афанасий безалкогольное.....370 р.

## **Безалкогольные напитки:**

Морс ягодный.....	250 р.
Вода.....	430 р.
газированная/негазированная	
Кока-кола.....	250 р.
Тоник «Эвервесс».....	270 р.

### **Кофе:**

Эспрессо.....	230 р.
Американо.....	230 р.
Капучино.....	270 р.
Латте.....	320 р.
Раф.....	340 р.
(с сиропом на выбор)	

### **Чай:**

<i>Черный:</i> ассам/с бергамотом/с чабрецом.....	440 р.
<i>Зеленый:</i> молочный улун/сенча.....	440 р.
<i>Фруктовый:</i> лесные ягоды.....	440 р.

## **Авторский чай**

### **Малиновый с**

**имбирем.....630 р.**

(чай черный, пюре из малины, мёд,  
имбирь, лимон, перец душистый)

### **Облепиховый с**

**апельсином.....630 р.**

(чай черный, пюре из облепихи,  
мед, апельсин, палочка корицы,  
молотая корица)

### **Дополнение к напиткам.....50 р.**

(мята/чабрец/розмарин/имбирь/апельсин/лимон/палочка корицы/сиропа/мёд)

# Комплексный ужин

1450 руб. (оплата на стойке регистрации отеля)

## Ужин № 1

- Салат из свежих овощей с ореховым соусом

Свежие хрустящие овощи в сочетании с маринованным такуаном под ореховым соусом

- Медальоны из индейки с базиликовым пюре

Сочное филе индейки, обжаренное до золотистой корочки с соусом бейлиз и ароматным базиликовым пюре.

- Хлебная корзина

Зерновой хлеб, пшеничный багет, грессини с сыром, подается со сливочным маслом с добавлением вяленых томатов, оливок, свежего базилика

- чай/морс/кофе

## Ужин № 2

- Салат с томлёным языком

Ломтики нежного томленого языка с овощами, листьями свежего салата под медово-горчичным соусом.

- Буженина с запеченным картофелем «бейби» с соусом «бейлиз»

- Хлебная корзина

зерновой хлеб, пшеничный багет, грессини с сыром, подается со сливочным маслом с добавлением вяленых томатов, оливок, свежего базилика

- чай/морс/кофе