



# Marrakesh

RESTAURANT & LOUNGE BAR | РЕСТОРАН & ЛАУНЖБАР

Дарим скидку

**20%**



в День Рождения

*+ 7 дней после него*

при предъявлении документа

**В СЧЕТ ВХОДИТ 10% ОТ СУММЫ ЗАКАЗА ЗА ОБСЛУЖИВАНИЕ**

# Закуску холодильника Cold appetizers

## Соленья Pickles

Классическое ассорти солений: солёные помидоры и огурцы, квашенная капуста, черемша, перец, чеснок

Classic assortment of pickles: salted tomatoes and cucumbers, sauerkraut, wild cherry, pepper, garlic.

500₽

- 250 -

## Мясное ассорти Cold cuts

Аппетитное ассорти из куриного рулета, ломтиков сыровяленой конины и говядины.

Chicken roll, raw horsemeat, beef.

СП

1000₽  
- 280 -

## Рыбное ассорти Assorted fish

Ассорти из рыбных деликатесов: масляная рыба, угорь и слабосоленая сёмга.

Eel fish, halibut, freshly salted salmon.

СП

1000₽  
- 300 -

## Овощной букет Vegetable bouquet

Набор из свежих овощей, ассорти из зелени.

Mixed fresh vegetables.

700₽  
- 400 -

## Лепёшка Scone

Традиционный узбекский хлеб с кунжутом.

Traditional uzbek bread with sesame.

150₽  
- 1 шт. -

## Сырное ассорти Mixed cheese

Набор популярных сыров:  
Камамбер, Дорблю, Моцарелла, Пармезан.  
Подается с мёдом, грецким орехом и виноградом.

Parmesan, camembert, mozzarella, dorbly.

900₽  
- 220 -



# Закуски к пиву beer snacks

## Крылышки в пикантном соусе Chicken wings in spicy sauce

Куриные крылышки под соусом Ред Девил, обжаренные со специями. Подаются с соусом Дорблю.

Fried chicken wings in spices and Red devil sauce are complemented with Dor-blue sauces.

420₽  
- 240 -

## Гренки чесночные Garlic toasts

Ломтики серого хлеба, обжаренные в ароматном чесночном масле. Подаются со сметанно-чесночным соусом.

Slices of black bread are fried in fragrant garlic oil and served with sour cream and garlic sauce.

СП

320₽  
- 150/30 -

## Ассорти к пиву Assortment of beer snacks

Всё, чего может пожелать весёлая компания в качестве закуски к пиву: креветки в панировке Панко, крылышки в пикантном соусе, сырные палочки, чесночные гренки. Подается с соусами Дорблю, Тартар, сладкий чили и сметанно-чесночный.

Panko shrimps 6 pcs, garlic toasts, chicken wings in spicy sauce, cheese sticks.

2000₽  
- 590/120 -

## Сырные палочки Cheese sticks

Хрустящие палочки из сыра Гауда в панировке. Подаются с соусом Тартар.

Crispy sticks of Gouda cheese in breadcrumbs with tar tar sauce.

350₽  
- 110 -

# Салаты Salads

## Зелёный салат с морепродуктами Green salad with seafood

Свежие листья салата, морской коктейль и сладкий болгарский перец заправляются лимонной заправкой с соусом Сивинь.

Fresh lettuce leaves, sea cocktail and sweet bell pepper are dressed with lemon dressing with Sivin sauce.

СП

700₽  
- 230 -

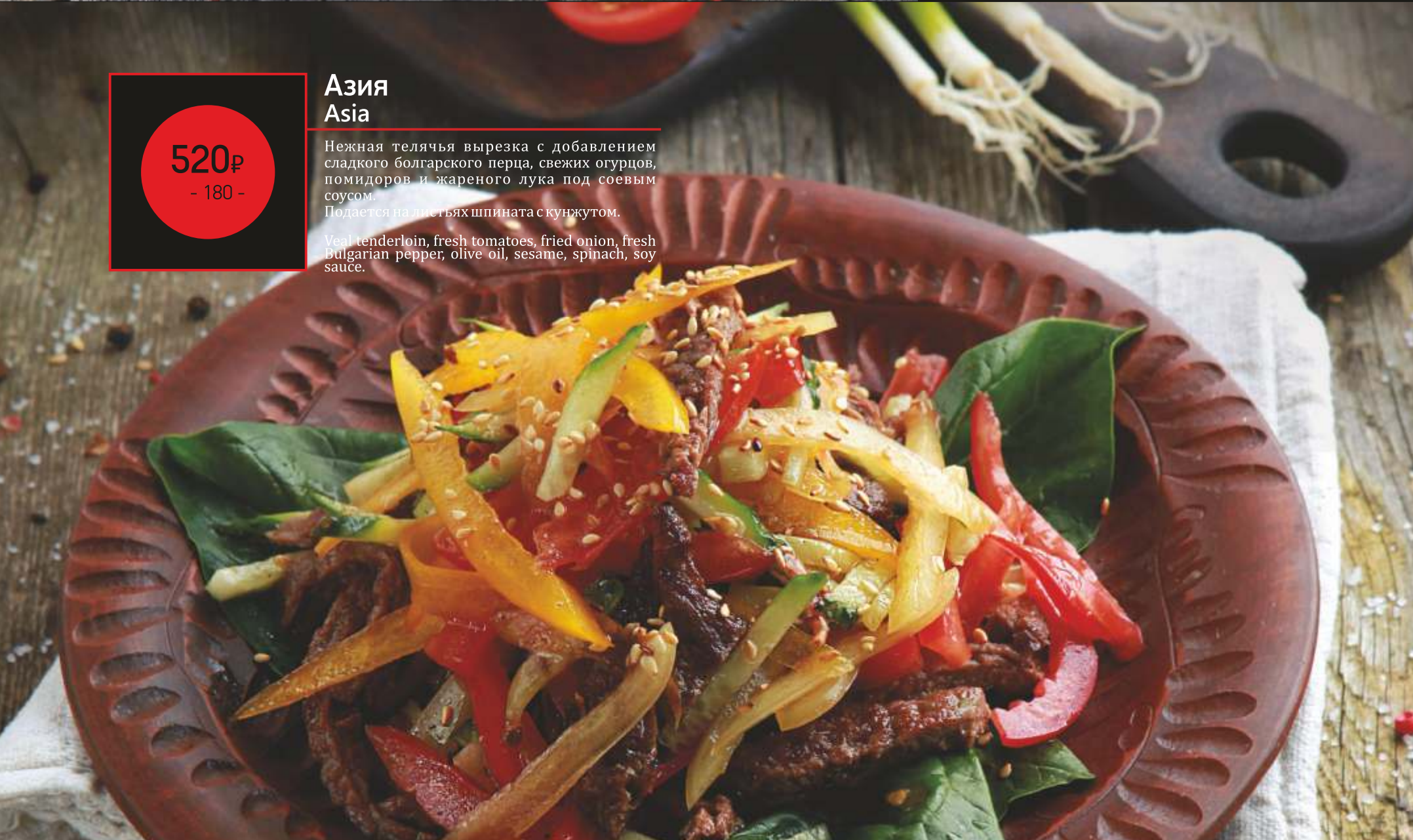


620₽  
- 200 -

### Капрезе Caprese

Нежный салат из ташкентских томатов, молочного сыра Моцарелла и базилика, заправленный оливковым маслом с бальзамическим кремом и соусом Песто.

Mozzarella Buffalo, tomatoes, basil with balsamic vinegar and pesto sauce.



520₽  
- 180 -

### Азия Asia

Нежная телячья вырезка с добавлением сладкого болгарского перца, свежих огурцов, помидоров и жареного лука под соевым соусом.  
Подается на листьях шпината с кунжутом.

Veal tenderloin, fresh tomatoes, fried onion, fresh Bulgarian pepper, olive oil, sesame, spinach, soy sauce.

## Цезарь с курицей Cesar salad with chicken

Хрустящие листья салата Романо, свежие помидоры черри, домашние крутоны и тертый сыр Пармезан под классическим соусом Цезарь.

Fresh cherry tomatoes, Romano lettuce leaves, complemented with Parmesan cheese with crunchy crackers and classic Caesar sauce.

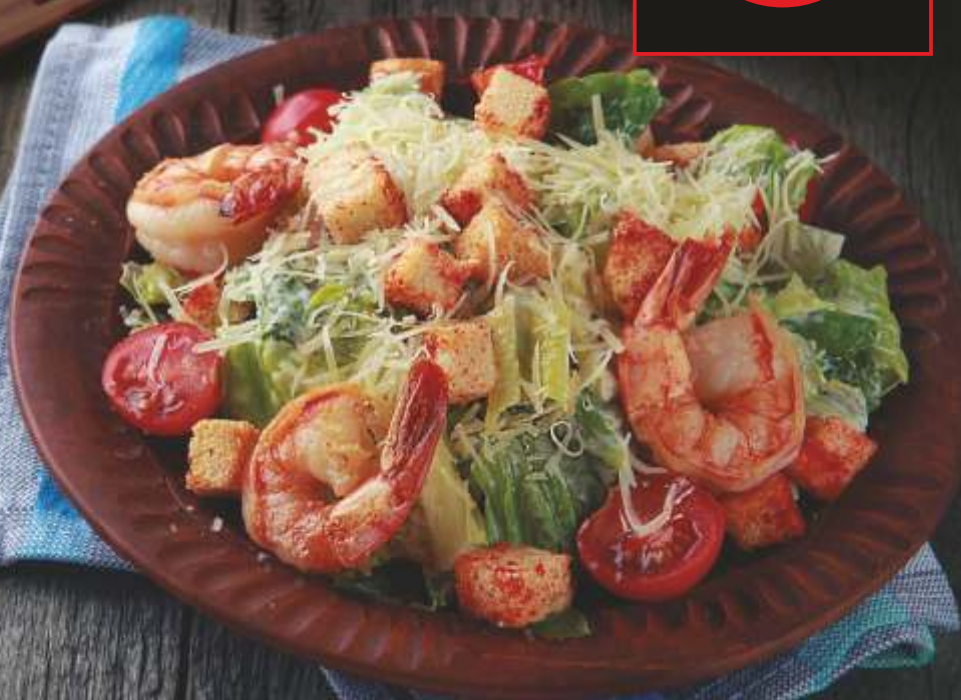
600₽  
- 220 -



## Цезарь с креветками Cesar salad with shrimps

СП

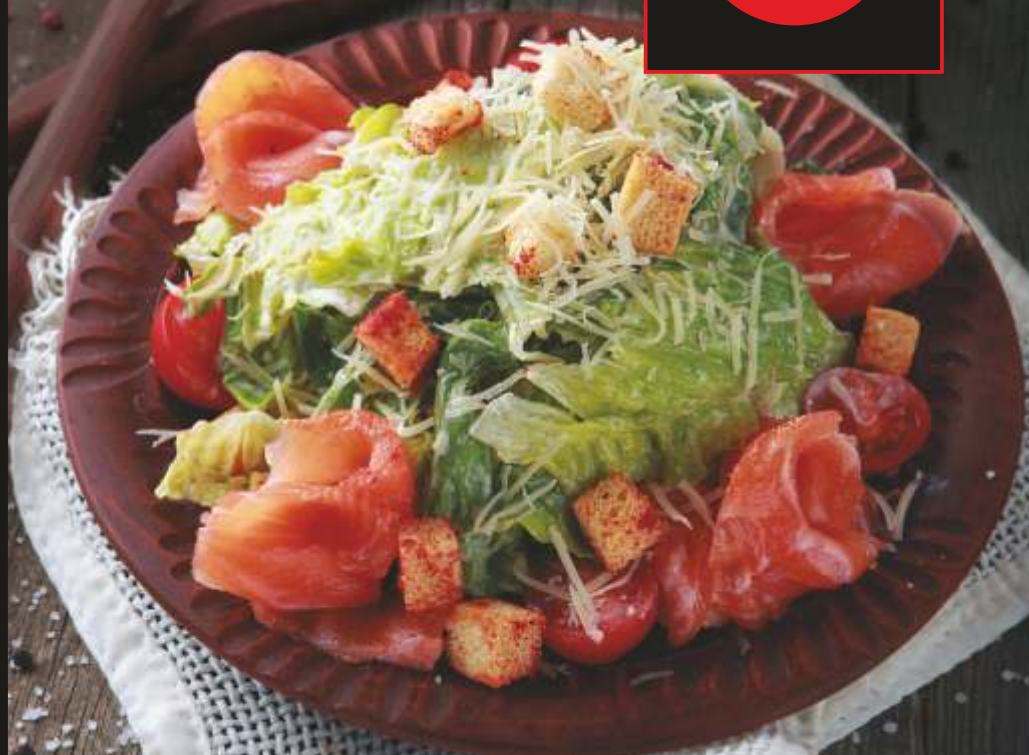
720₽  
- 220 -



## Цезарь с лососем Cesar salad with salmon

СП

670₽  
- 220 -



## Бахор Bahor

Салат из отварной говядины, свежих огурцов и помидоров с куриным яйцом и сыром Гауда. Украшается кольцами красного лука, перепелиным яйцом и домашним майонезом.

Boiled beef, cucumber, tomatoes, pickled onions, boiled egg, cheese, green onion, mayo.

500₽

- 180 -

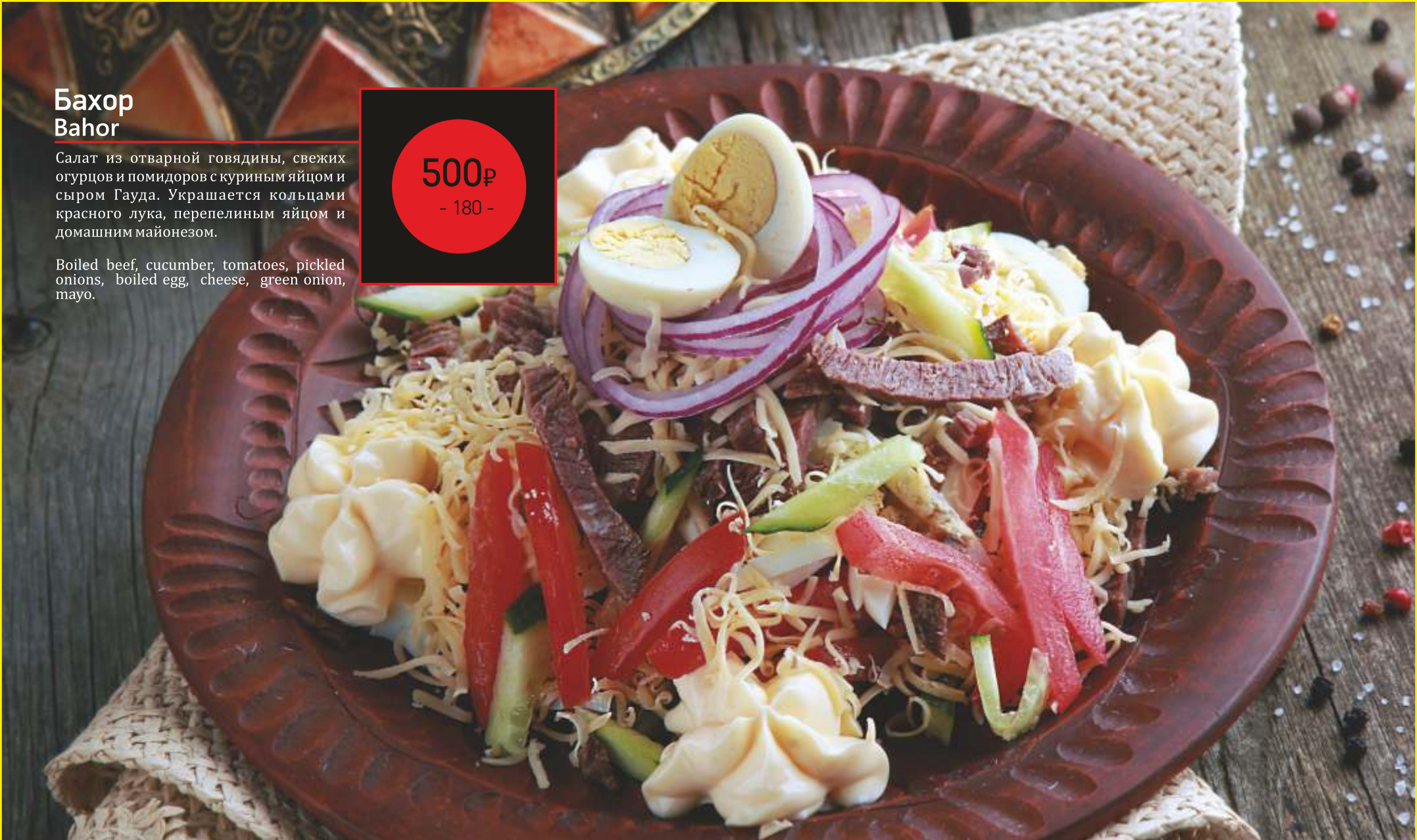
## По-грузински Georgia's salad

Легкий салат из свежих овощей. Сочные бакинские томаты, хрустящие огурцы, острый перчик, красный лук и ароматный микс из зелени и базилика. Заправляется винным уксусом с оливковым маслом.

Tomatoes, cucumber, fragrant greenery, olive oil.

470₽

- 200 -





## Салат из баклажанов с куриным филе Salad with eggplant and chicken fillet

Оригинальное сочетание куриной грудки на мангале с обжаренными цукини, баклажанами и томатами Конкассе под сыром Фета. Украшается базиликом.

Grilled chicken fillet, eggplant, tomatoes, zucchini, feta cheese.

520₽  
- 200 -

## Карамельный баклажан Caramel eggplant

Обжаренные дольки баклажана подаются с сочными бакинскими томатами и свежей кинзой под фирменной заправкой.

Eggplants, tomatoes, cilantro, garlic.

500₽  
- 220 -

## Ташкент Tashkent

Оригинальное сочетание телячьей вырезки с мелкой соломкой из редиса Дайкон, жареным луком и зеленью, украшается зёрнами граната.

Veal tenderloin, green radish, fried onion, soy sauce, olive oil, spices.

500₽  
- 180 -

## Ачичук Achichuk

Ароматный салат из ташкентских томатов и белого лука с добавлением душистого базилика и острого стручкового перца.

Tomatoes, white onion, red basil, chili pepper.

350₽  
- 180 -

## Греческий Greek salad

Помидоры, огурцы, сладкий болгарский перец, красный лук, маслины и оливки. Подаются на миксе из листьев салата с сыром Фета под оливковым маслом, посыпаются итальянскими травами.

Cucumber, tomatoes, Bulgarian pepper, feta cheese, olive oil, oregano, olives.

500₽  
- 250 -

# Закуски горячие Hot appetizers

## Шаурма по-итальянски Italian shaurma

Маринованное филе куриного бедра, обжаренного на гриле, с добавлением салата Руккола, сыра Моцарелла, свежих помидоров и огурцов в хрустящем лаваше. Соус из Песто с вялеными томатами.

Grilled chicken, fresh cucumber, sun dried tomatoes, arugula, mozzarella, pesto sauce, garlic sauce, Armenian lavash.

520₽  
- 270 -

## Шаурма из курицы Shaurma chicken

Маринованное филе куриного бедра, обжаренного на гриле, с добавлением свежих листьев салата, помидоров, соленых огурцов и красного лука в хрустящем лаваше. Соус из домашнего майонеза с томатами в собственном соку, чеснока и зелени.

Grilled chicken, tomatoes, pickles, red onion, garlic sauce, Armenian lavash.

490₽  
- 270 -

СП

370₽  
- 240 -

## Чуду Chudu

Кавказский пирог с сыром сулугуни, отварным картофелем и зеленью

Caucasian pie with Suluguni cheese with boiled potatoes and greens.



СП

700₽  
- 300 -

## Бургер с говядиной Burger with beef

Сочная котлета из рубленной говядины с листьями зеленого салата, свежими помидорами, солеными огурцами, красным луком, сыром Чеддар и соусом Айоли на белой булке. Подается с картофелем фри и кетчупом.

Beef cutlet, bun with Aioli sauce, tomatoes, lettuce, French fries.


## Урама Urama

Оригинальная закуска из хрустящего лаваша с начинкой из шпината и сыра Гауда. Подается со сметанно-чесночным соусом.

Spinach, cheese, garlic, spices, homemade sauce.

470₽  
- 150/30 -






## Кесадилья Quesadilla with chicken

Румяная пшеничная лепешка с начинкой из маринованной куриной грудки, цукини, болгарского перца, бакинских томатов и сыра Гауда. Подается с соусами Гуакамоле, Сальса и сметаной.

Bulgarian pepper, onion, corn, gouda cheese, chicken breast, tortillas, hot and creamy sauce.

520₽

- 260/30/30/30 -




## Сулугуни жареный с кунжутом Fried suluguni with sesame

Ломтики нежного тягучего сыра сулугуни в панировке из кунжута. Подаются с соусом Тартар.

Hot slices with tender stringy cheese inside and crispy breading outside. Served with Tartar sauce.

400₽

- 150 -



## Креветки Панко Royal shrimps 6 pcs

Тигровые креветки, обжаренные в традиционной японской панировке Панко.

Подаются с кисло-сладким соусом.

Royal shrimps with sweet and sour sauce.

СП

900₽

- 6 шт. -

# Супы Soups

550₽  
- 350/30 -

## Лагман Lagman

Традиционный узбекский томатный суп из мякоти телятины с домашней лапшой, овощами и душистыми специями. Посыпается свежей зеленью и подается с соусом Лози.

Beef pulp, noodles, vegetables, tomato soup, eastern spices, lozija sauce.



480₽  
- 300 -

## Харира Hareera (Moroccan tomato soup)

Густой томатный суп на бульоне из телятины с добавлением пассировки из лука, имбиря и сельдерея в ароматных восточных специях с кусочками телятины, чечевицей, нутом и рисом.

Veal, celery, onion, parsley, tomatoes, rice, lentils, chickpeas.



500₽  
- 350/30 -

## Чучвара Chuchvara

Узбекский томатный суп с маленькими пельменями из телятины ручной лепки. Посыпается свежей зеленью и подается со сметаной.

Soup, meat dumplings, adjika.





470₽  
- 370 -

## Борщ Borsh

Наваристый суп на говяжьем бульоне с телятиной, красной свеклой, капустой, картофелем, морковью и луком. Украшается свежим укропом и подается со сметаной.

Traditional eastern European soup usually made of beetroot and beef.



СП  
800₽  
- 320 -

## Суп с морепродуктами Seafood soup

Томатный суп с морепродуктами на рыбном бульоне с морковью и луком. Коктейль из морских гребешков, кальмаров, креветок, осьминога, лосося и мидий.

Tomato soup with sea cocktail: squid, shrimp, scallops, mussels, octopus, salmon.



430₽  
- 340 -

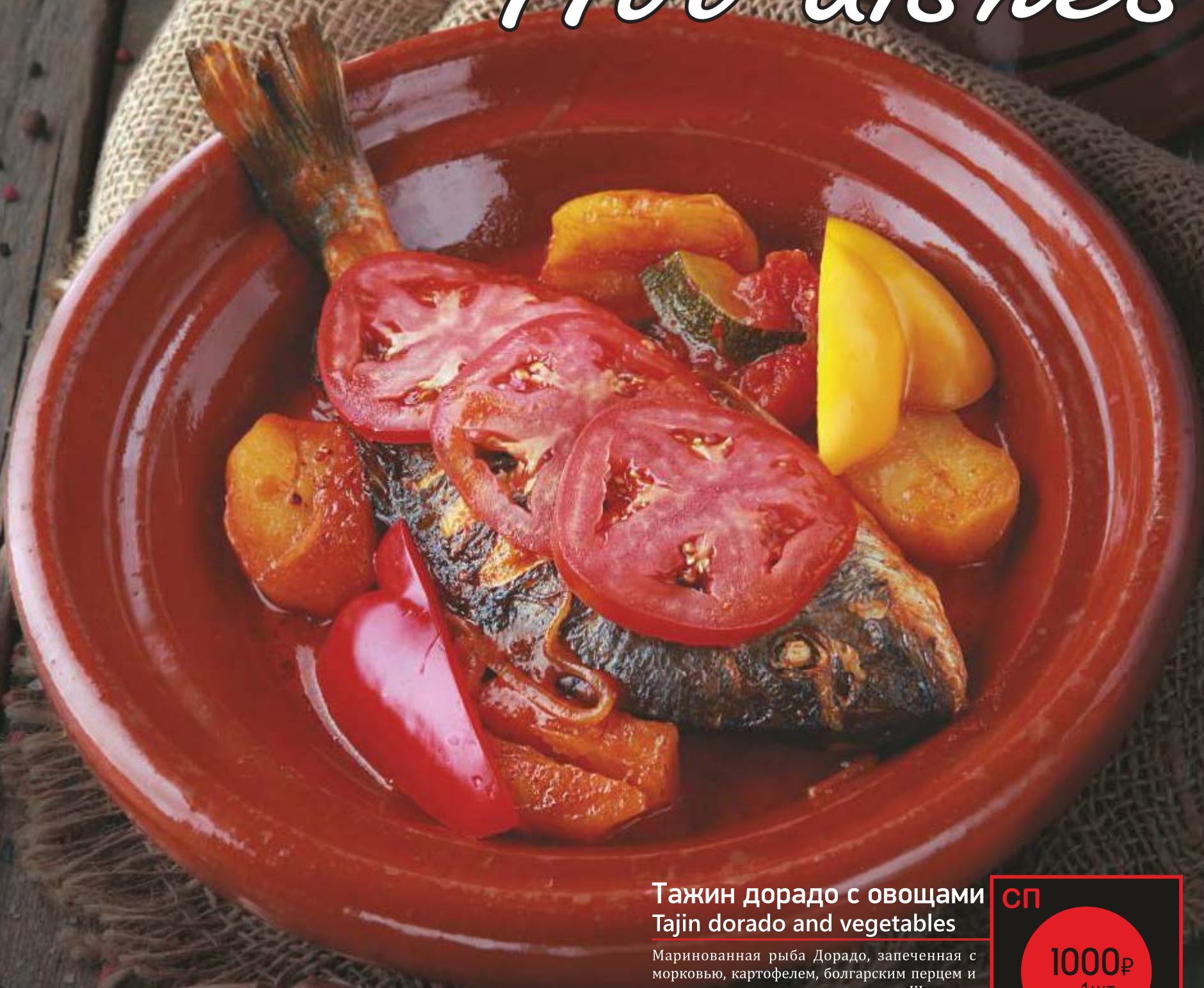
## Домашняя куриная лапша

Классический куриный суп с домашней лапшой и морковью. Украшается перепелиным яйцом и укропом.

Classic chicken soup with homemade noodles, carrots and dill. Decorated with a quail egg.

# Горячие Любза

# Hot dishes



## Тажин дорадо с овощами Tajin dorado and vegetables

Маринованная рыба Дорадо, запеченная с морковью, картофелем, болгарским перцем и луком в ароматных специях с соусом Шармула. Подается со свежими помидорами и зеленью.

Whole dorado, onion, carrot, potatoes, peppers, sauce "Sharmula".

СП

1000₽  
-1шт-





## Кус-кус с курицей и овощами

### Cuscus with chicken and vegetables

Жаркое из курицы, томленное в тажине с болгарским перцем, нутом, баклажаном, морковью и кус-кусом.

Chicken fillet, vegetables, chickpea.

650₽  
- 350 -

## Тажин с телятиной и баклажаном

### Tajin with veak and eggplant

Ароматное рагу из кусочков телятины и баклажанов, приготовленных на пряном масле с добавлением свежей зелени и лимона.

Roast beef with onions, baked eggplant with lemon marinade.

1000₽  
- 350 -

## Тажин с курицей и оливками

### Tajin with chicken and olives

Нежное куриное рагу с оливками в лимонном маринаде.

Fried chicken with onion, pickled lemon and green olives.

700₽  
- 350 -

## Тажин с бараниной и миндалем

### Tajin with lamb and almond

Насыщенное рагу из баранины с миндальными орехами и перепелиным яйцом.

Roast lamb with onions, almond, quail eggs.

1000₽  
- 350 -

## Тажин с бараниной, черносливом и курагой

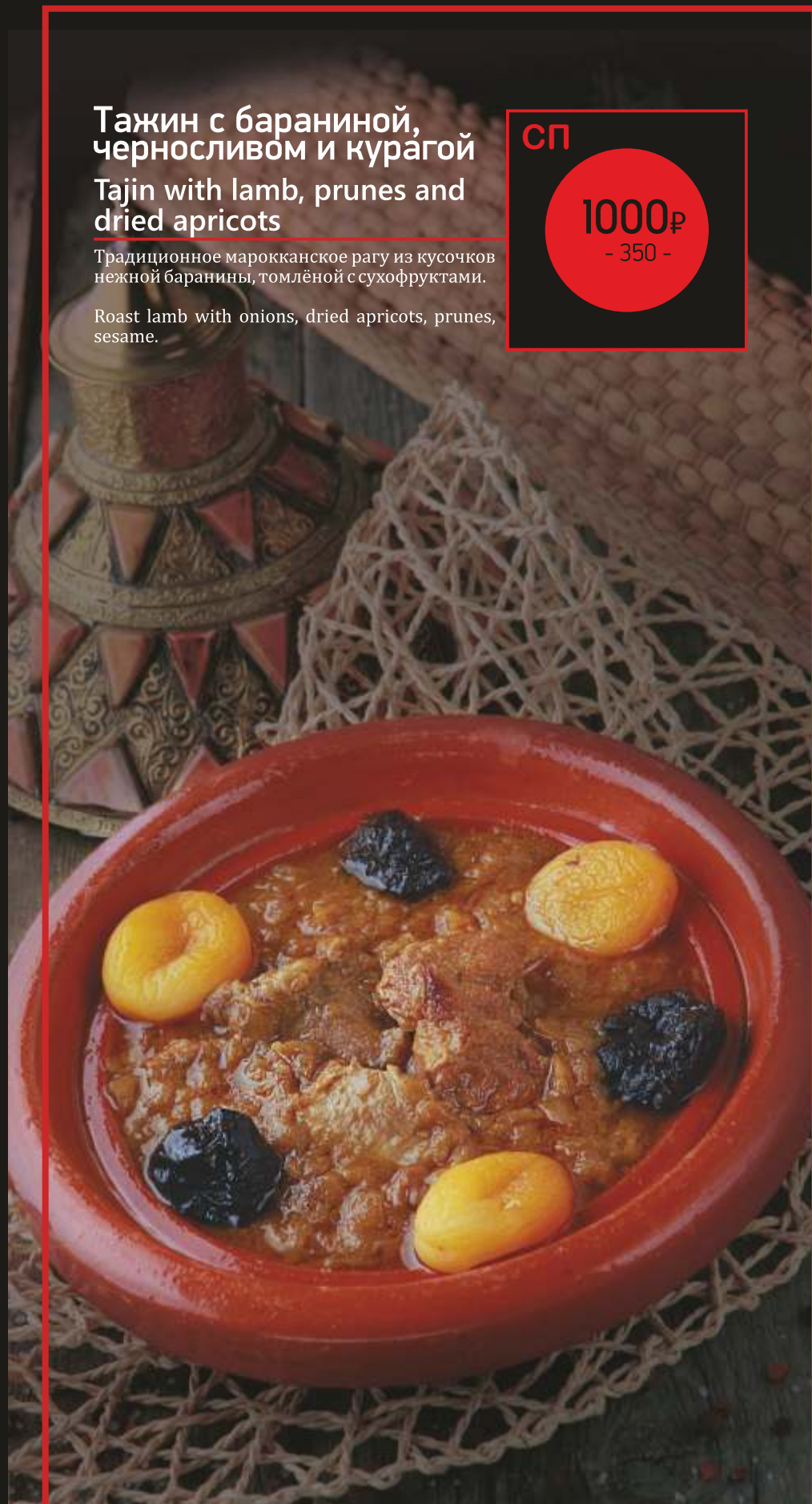
### Tajin with lamb, prunes and dried apricots

Традиционное марокканское рагу из кусочков нежной баранины, томлёной с сухофруктами.

Roast lamb with onions, dried apricots, prunes, sesame.

СП

1000₽  
- 350 -



600₽  
- 250 -

## Удон с говядиной Udon with beef

Лапша удон, нежная телятина, вешенки, цукини, сладкий болгарский перец, китайский салат и стручки острого перца. Блюдо обжаривается в соево-кунжутном соусе и подается с кунжутом.

Udon, beef, pepper, zucchini, sesame.



СП

1100₽  
- 200/150/10 -

## Стейк из говяжьей вырезки Beef steak with grilled vegetables

Обжаренная вырезка из говядины на гриле с цукини, баклажаном и помидором, приготовленными на мангале. Подается с пикантным соусом.

Tender beef tenderloin is made with zucchini, eggplant and tomato cooked on the grill. Served with a spicy sauce.





## Товук сай Tovuk sai

Куриное филе с болгарским перцем, сельдереем, битыми огурцами и душистой зеленью, обжаренное в томатном соусе, с гарниром из белого риса.

Chicken fillet, Chinese cabbage, Bulgarian pepper, tomatoes, rice, cucumber, eastern spices.

**600₽**  
- 200/100 -

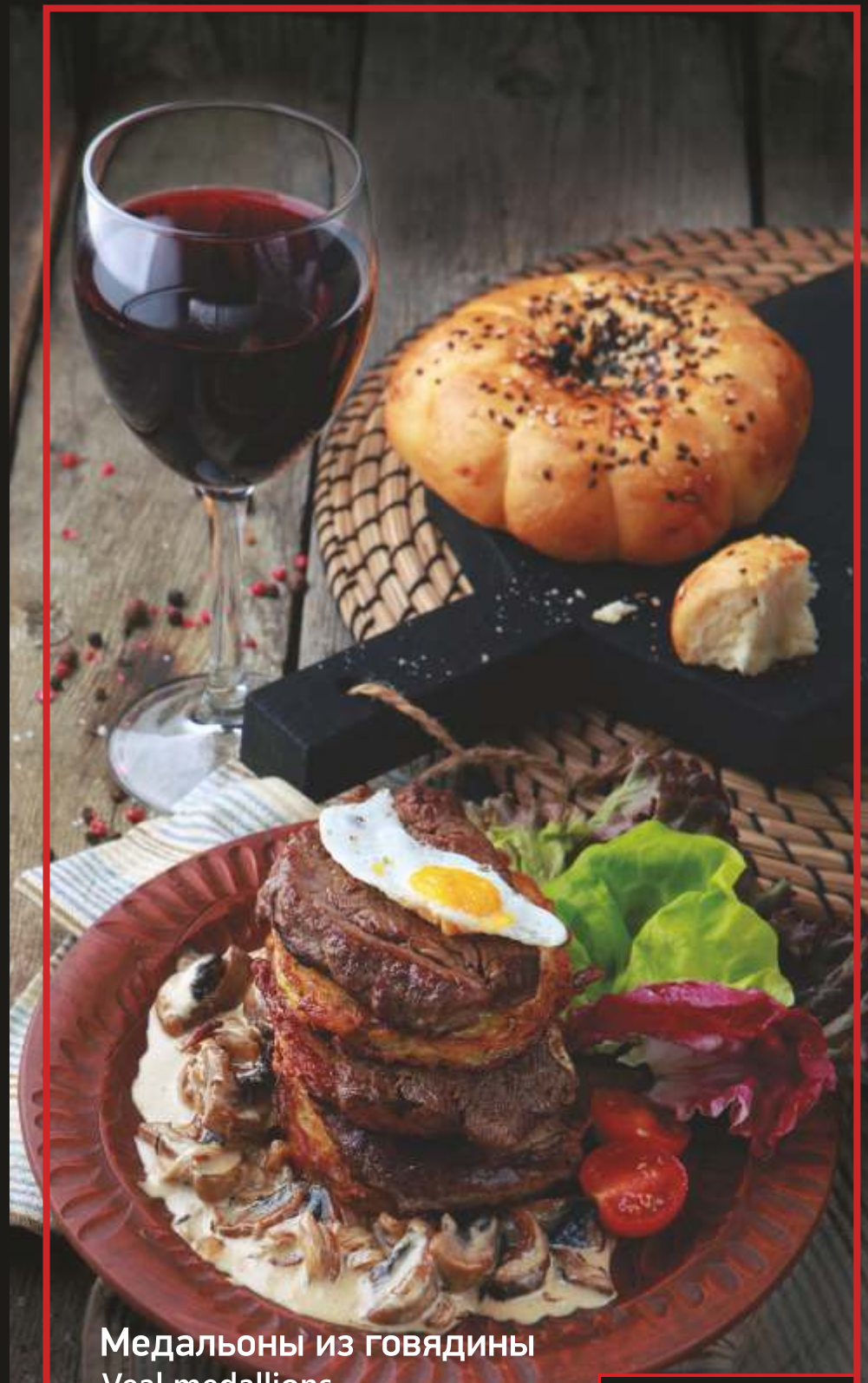


## Каурмалагман Kaurma Lagman

Кусочки говядины, обжаренные с болгарским перцем и томатами в душистых специях, в сочетании с домашней лапшой. Подается с нежным омлетом.

Veal, noodles, green string beans, Bulgarian pepper, tomatoes, omelet

**700₽**  
- 300 -



## Медальоны из говядины Veal medallions with mushroom sauce

Сочные медальоны из телячьей вырезки с картофельными драниками, дополняются нежным сливочным соусом с шампиньонами. Блюдо украшается жареным перепелиным яйцом, помидорами черри и листьями салата.

Veal tenderloin, potato pancakes, creamy mushroom sauce, quail eggs.

**СП**

**900₽**  
- 270/60 -



### Лосось под сливочно-икорным соусом

#### Salmon with creamy caviar sauce

Стейк из лосося, обжаренный на гриле с прованскими травами. Подается под сливочно-икорным соусом, украшается микс салатом и лимоном.

Salmon steak, creamy sauce, red caviar, lemon.

СП

1200₽

- 150/50 -



### Бефстроганов Beef Stroganoff

Популярное русское блюдо, приготовленное из мелко нарезанных кусочков говядины под сливочно-грибным соусом с гарниром из картофельного пюре. Украшается помидорами черри, корнишонами и базиликом.

Beef tenderloin, onion, creamy sauce, mashed potatoes, cucumbers.

650₽

- 150/50 -

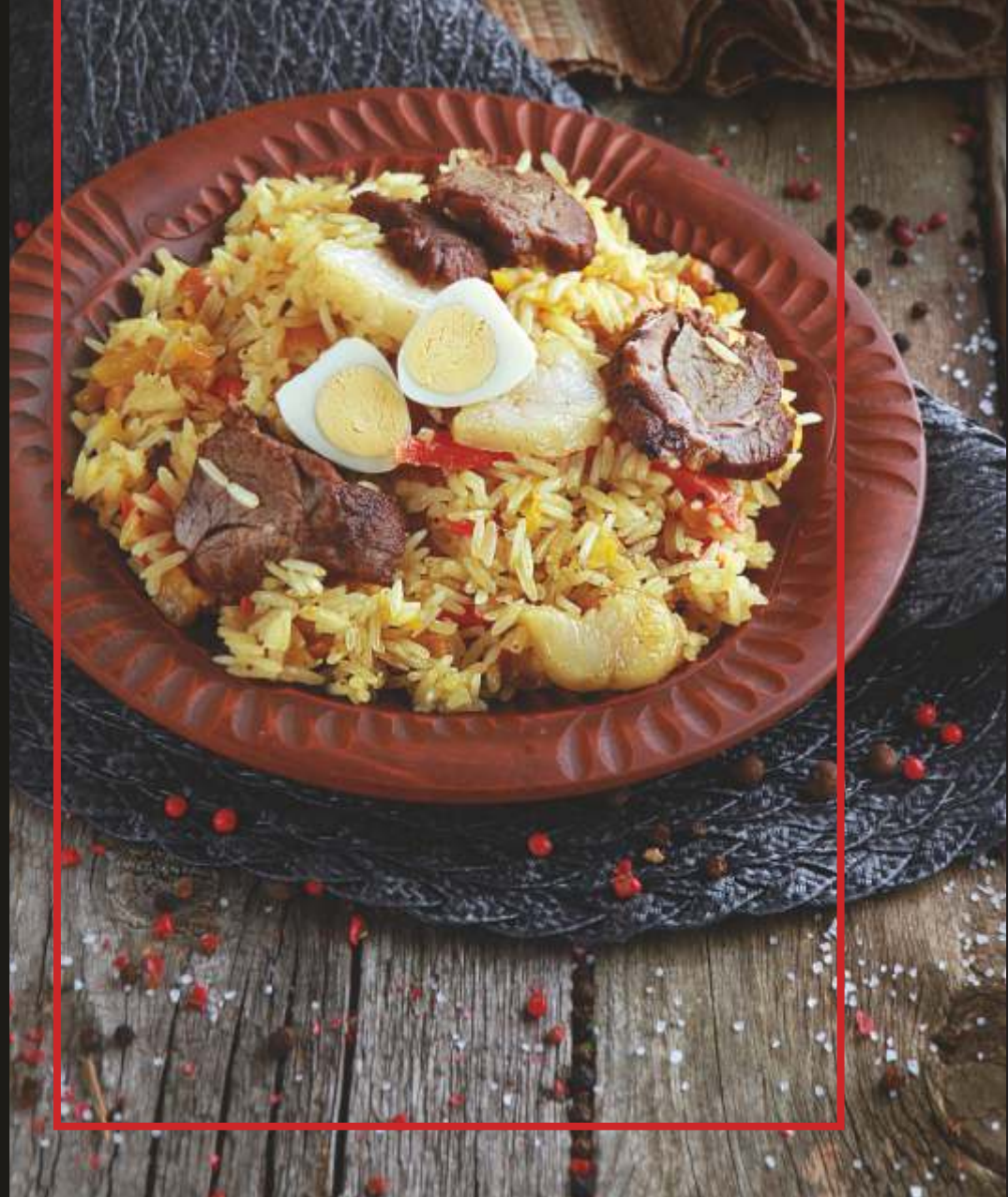
### Плов Ташкент Pilaf "Tashkent"

Традиционный узбекский плов из баранины с добавлением изюма и нута.

Mutton, rice, chickpea, spices.

570₽

- 350 -





**Шницель куриный с картофелем по-деревенски**  
**Chicken schnitzel with village potato**

Сочное куриное филе в румяной панировке с дольками молодого картофеля, обжаренного с итальянскими травами в ароматном чесночном масле.

Breaded chicken fillet with potato and Italian seasoning.

**600₽**

- 200/100/30 -



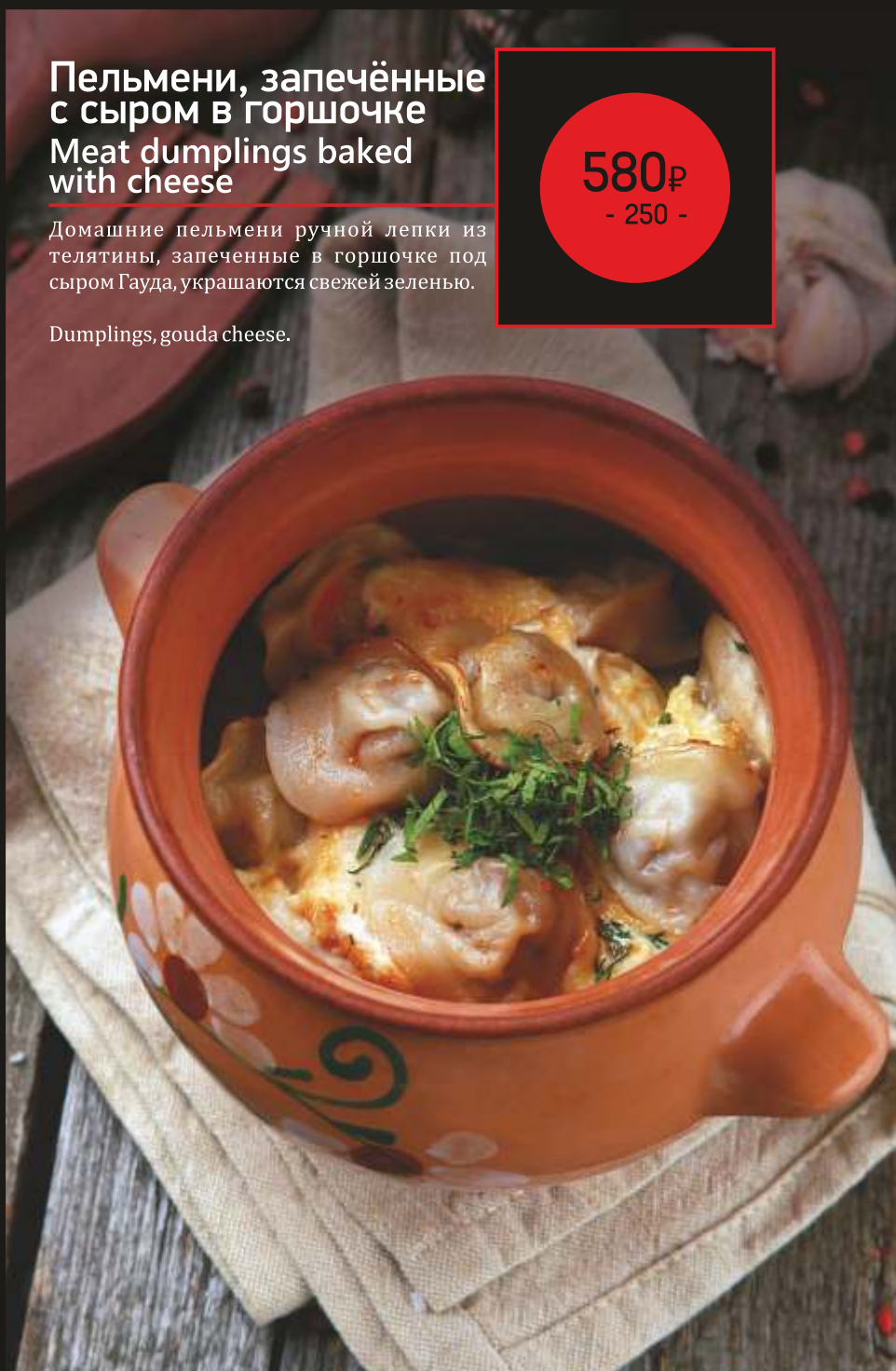
**Манты из баранины**  
**Lamb manty (type of dumplings)**

Традиционные узбекские манты с бараниной, луком и душистыми специями, приготовленные на пару. Подаются со сметаной и зеленью.

Minced mutton, spices, bulb onion, dough.

**520₽**

- 200/30 -



**Пельмени, запечённые с сыром в горшочке**  
**Meat dumplings baked with cheese**

Домашние пельмени ручной лепки из телятины, запеченные в горшочке под сыром Гауда, украшаются свежей зеленью.

Dumplings, gouda cheese.

**580₽**

- 250 -

## Жаркое по-восточному Eastern roast

Традиционное узбекское жаркое из отборной телятины с молодым картофелем, сладким болгарским перцем, томатами, пряностями и свежей зеленью.

Veal, potatoes, bulb onion, Bulgarian peppers, tomatoes, eastern spices.

СП

800₽  
- 350 -



## Казан Кебаб Kazan kebab

Ароматное каре ягненка с картофелем, репчатым луком и соусом Сальса.

Lamb chop, potatoes, pickled onion, sauce.

СП

1000₽

- 200/100/30 -



# Паста Pasta

## Фетучини с курицей и шпинатом Fettuccini with chicken and spinach

Итальянская паста Фетучини с кусочками куриной грудки, шпината и цукини в винно-сливочном соусе под сыром Пармезан.

Fettuccini, chicken, spinach, green sauce.

650₽  
- 250 -

## Фетучини с лососем Fettuccini with salmon

Паста Фетучини с кусочками нежнейшего лосося в винно-сливочном соусе с сыром Пармезан.

Fettuccini pasta in wine and cream sauce, with salmon slices.

СП

850₽  
- 250 -



## Спагетти Карбонара Spaghetti carbonara

Итальянские спагетти Де Чекко в сливочном соусе Карбонара с сочным, поджаренным беконом. Паста посыпается сыром Пармезан и подается с яичным желтком.

Spaghetti with a classic carbonara sauce, bacon, egg yolk.

700₽  
- 250 -



## Спагетти Болоньезе Spaghetti Bolognese

Классические итальянские Спагетти с говядиной, приготовленные в томатно-сливочном соусе с добавлением душистых трав под сыром Пармезан.

Spaghetti with classic Bolognese sauce.

700₽  
- 250 -



# Мангала

*Dishes cooked  
on the antique brayier*



Корейка ягнѐнка  
Rack of lamb

СП

1000₽

- 150/30/60 -



Шашлык из ягнѐнка

Lamb skewers

750₽  
- 150/30/60 -

Шашлык куриный

Chicken skewers

550₽  
- 150/30/60 -

Семечки ягнѐнка

Lamb seed

570₽  
- 150/30/30 -



Шашлык из телятины

Veal skewers

850₽  
- 150/30/60 -

Люля из ягнѐнка


Lamb kebab

700₽  
- 150/30/60 -

Люля из курицы

Chicken kebab


550₽  
- 150/30/30 -



Шашлык из сёмги  
Salmon skewers

СП

1000₽  
- 150/30 -



Дорадо  
Dorado

СП

900₽  
- 1 шт. -



Цыплёнок табака

Tobacco chicken

СП

850₽  
- 1 шт. -

# Гарниры

# Garnish

## Картофель по-домашнему

Дольки молодого картофеля, поджаренные в сливочном масле, посыпаются крупной солью и свежим укропом.

350₽  
- 200 -

## Homemade potato

350₽  
- 200 -

## Овощи гриль

Доска с печёными овощами - цукини, перец болгарский, баклажан, помидор, красный лук.

380₽  
- 180 -

## Grilled vegetables

380₽  
- 180 -

## Рис с овощами

Отварной рис с пассированными в соевом соусе цукини, репчатым луком и болгарским перцем.

350₽  
- 150 -

## Rise with vegetables

350₽  
- 150 -

## Картофель фри

300₽  
- 150 -

## French fries

300₽  
- 150 -

## Картофельное пюре

300₽  
- 200 -

## Mashed potato

300₽  
- 200 -

# Соусы

# Sauce

Сацебели

Аджика

Ткемали

Кисло-сладкий

Чесночный

Сметана

Тар-тар

Дорблю

120₽  
- 30 -

Satsebels

Adjika

Tkemali

Sweet and sour

Garlic

Sour cream

Tar-tar

Dorblue

120₽  
- 30 -

# Десерты

## Desserts

### Фруктовая тарелка Fruit plate

Сет из отборных, свежих фруктов – мандарины, апельсины, яблоки, виноград, киви, банан, груша и ананас.

Fresh, selected fruits on one dish-tangerines, orange, apples, grapes, kiwi, banana, pear, pineapple.

1700₽

-150-

### Чиз-кейк Cheese cake

Авторский десерт на основе сыра Рикотта с тропической маракуйей на подложке из хрустящего песочного коржа.

Author's dessert based on Ricotta cheese, whipped with cottage cheese and laid out on a thin shortbread. The delicate creamy taste is set off by notes of passion fruit.

450₽

-150-

### Медовик Honey cake

Пирожное из нежных медовых коржей, пропитанных сметанным и масляным кремами.

Juicy honey cakes are impregnated with butter and sour cream. The cake is decorated with crumbs.

420₽

-150-

### Наполеон Napoleon

Классический торт из бездрожжевого слоеного теста и сливочного заварного крема.

The classic Napoleon cake made from yeast-free puff pastry and creamy custard.

400₽

-150-

СП

300₽

-220-

### Ширин Shirin

Кисломолочный десерт с медом и ассорти орехов.

Yogurt dessert with honey and assorted nuts.

### Шоколадный фондан с мороженым Chocolate fondant with ice cream

Горячий шоколадный бисквит с жидкой сердцевиной. Подается с шариком мороженого.

Chocolate sponge cake with hot sauce inside. Served with a scoop of vanilla ice cream.

520₽

-100/50-

### Мороженое ice cream 1 scoop

ванильное, шоколадное, клубничное, фисташковое.

Vanilla, pistachio, strawberry, chocolate.

90₽

-1 шарик/60-

### Сорбет Sorbet

Лимон-лайм, малина-клубника, черная смородина, манго.

Lemon-lime, raspberry-strawberry, black currant, mango.

90₽

-1 шарик/60-

### Семифредо Semifredo

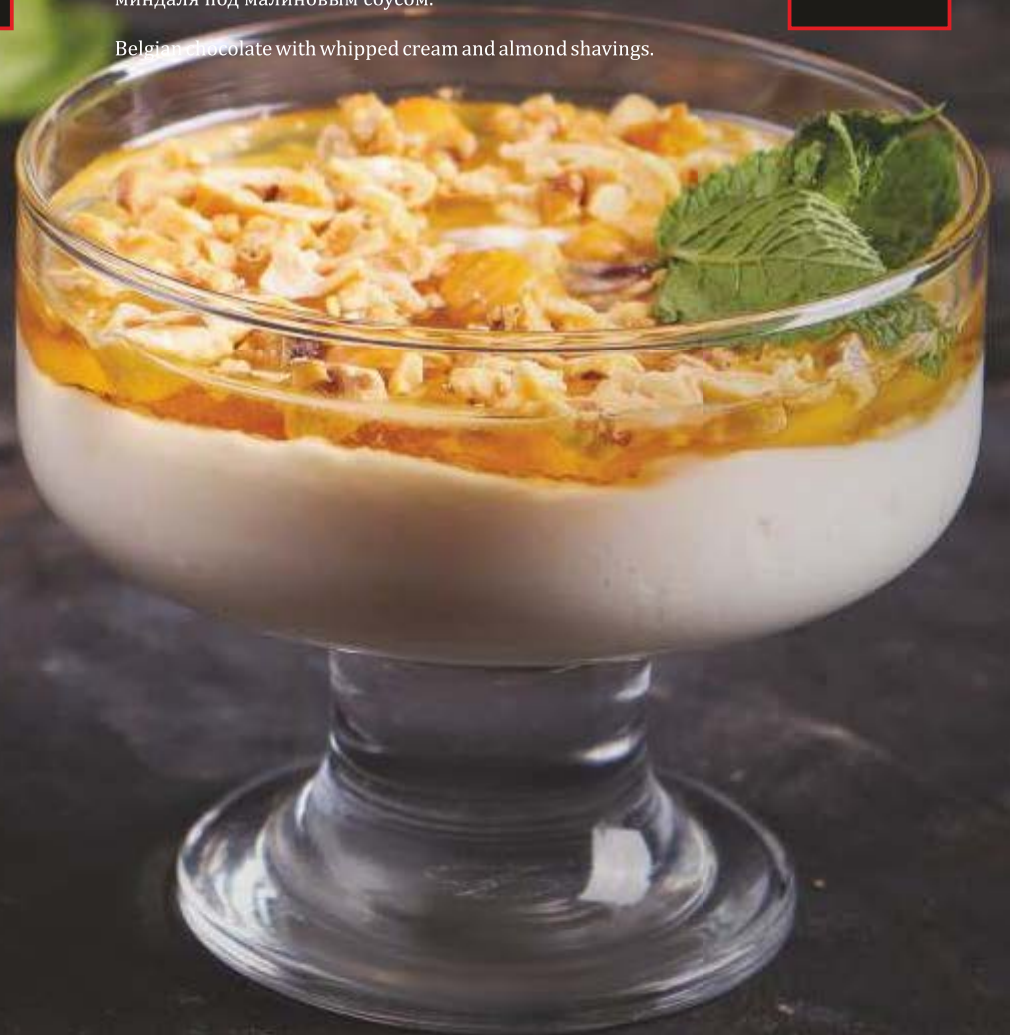
Бельгийский шоколад со взбитыми сливками и стружкой из миндаля под малиновым соусом.

Belgian chocolate with whipped cream and almond shavings.

СП

450₽

-190-



Неглинная, 10  
+7 916 994 18 18

 marrakesh\_moscow

marrakesh-rest.ru

