

Марселис

МЕНЮ
MENU



шеф рекомендует
chef recommends



новое блюдо
new dish



острое блюдо
spicy dish

ПАПАРДЕЛЛЕ

классические



ПЕННЕ

классические, шпинатные



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ

шпинатные



ЛИНГВИНИ

с чернилами каракатицы



из рукколы



СПАГЕТТИ

классические



из укропа



ВСЮ ПАСТУ МЫ ИЗГОТАВЛИВАЕМ САМИ. ПО ВАШЕМУ ЖЕЛАНИЮ МЫ МОЖЕМ ЗАМЕНИТЬ ОСНОВУ ЛЮБОЙ ОТКРЫТОЙ ПАСТЫ ИЗ РАЗДЕЛА СПАГГЕТТЕРИЯ НА ВАШ ВЫБОР



Если у вас аллергия на какой-либо продукт, вы торопитесь или настроение не очень — обязательно скажите нам об этом.

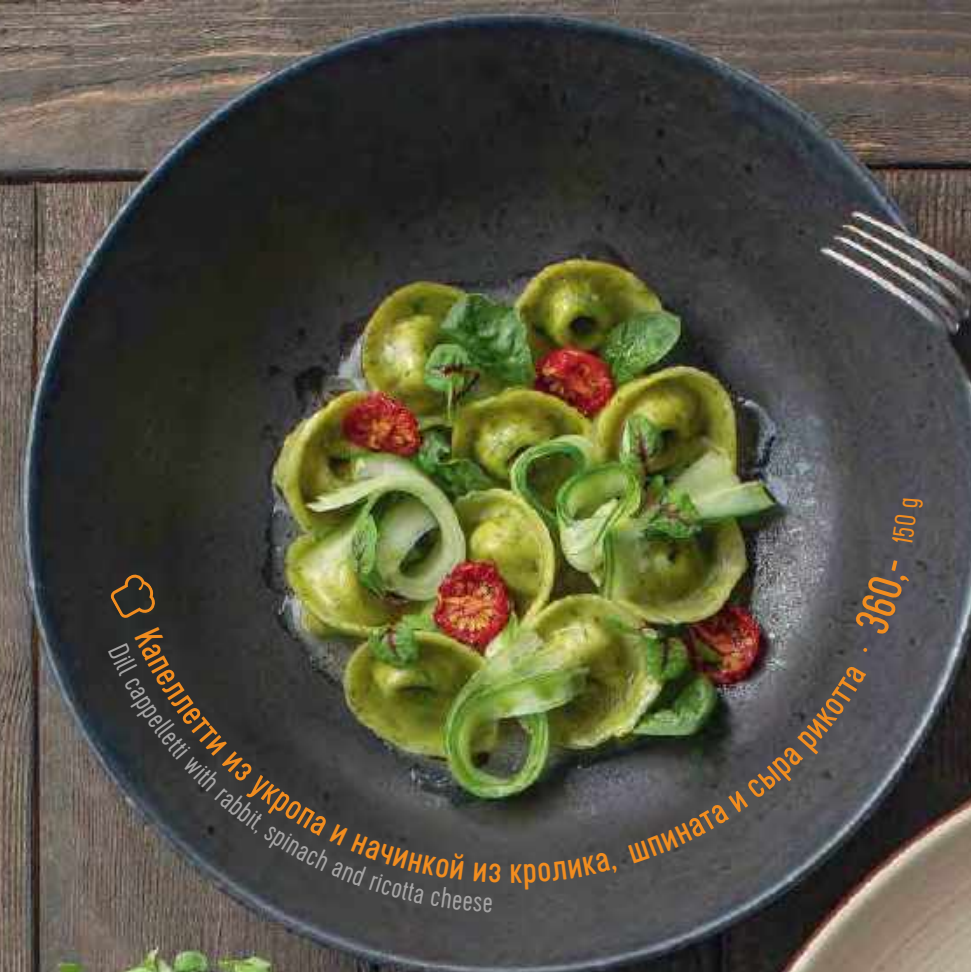
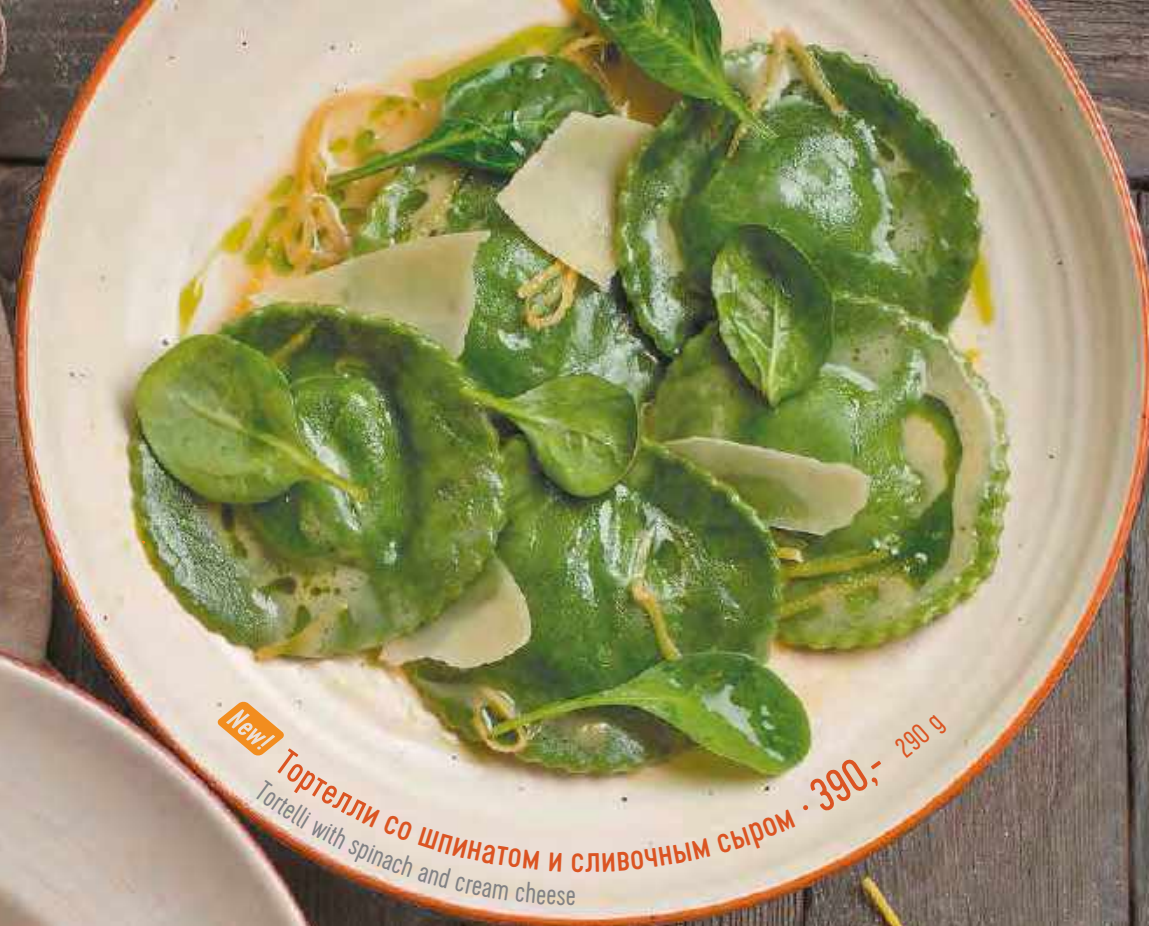
If you are allergic to any of the products, you are in a hurry or you are not in a mood — please tell us about it.

СПАГЕТТЕРИЯ

SPAGHETTERIA

ДОМАШНЯЯ ПАСТА РУЧНОЙ РАБОТЫ

HOMEMADE PASTA



Seafood spaghetti with creamy sauce and pesto
Спагетти с морепродуктами в сливочном соусе с песто · 560,- 400 g

Ризотто с белыми грибами · 460,- 290 g
Risotto with porcini mushrooms

🍝 Спагетти
Фрутти ди море
Classic seafood spaghetti
790,- 480 g

Black ravioli with strachatella, ricotta and red caviar
Черные равиоли с сыром страчателла, рикоттой и красной икрой · 590,- 280 g

Пенне с лососем горячего копчения · 480,- 280 g
Penne with hot smoked salmon

New! 🍝 Ризотто с креветками, гребешком и сыром страчателла · 610,- 335 g
Risotto with shrimps, scallops and strachatella cheese



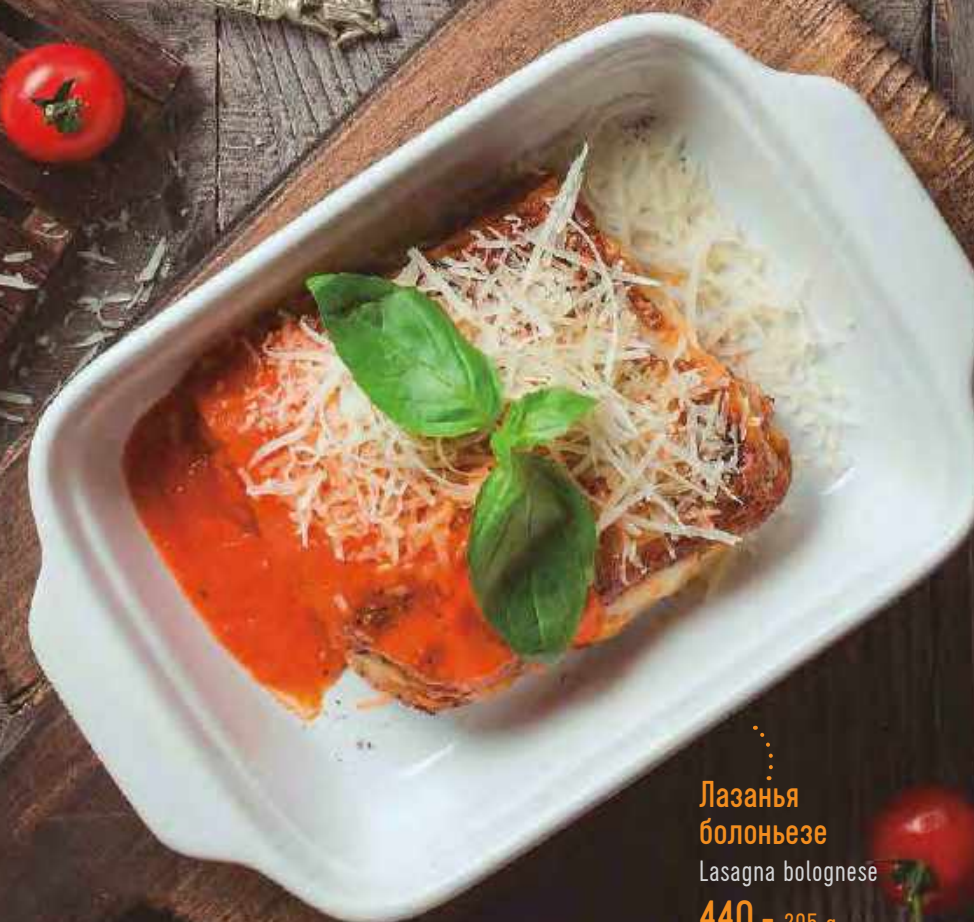
Равиоли с сыром таледжио, рукколой и пармской ветчиной
Ravioli with taleggio cheese, arugula and parma ham
490,- 245 g



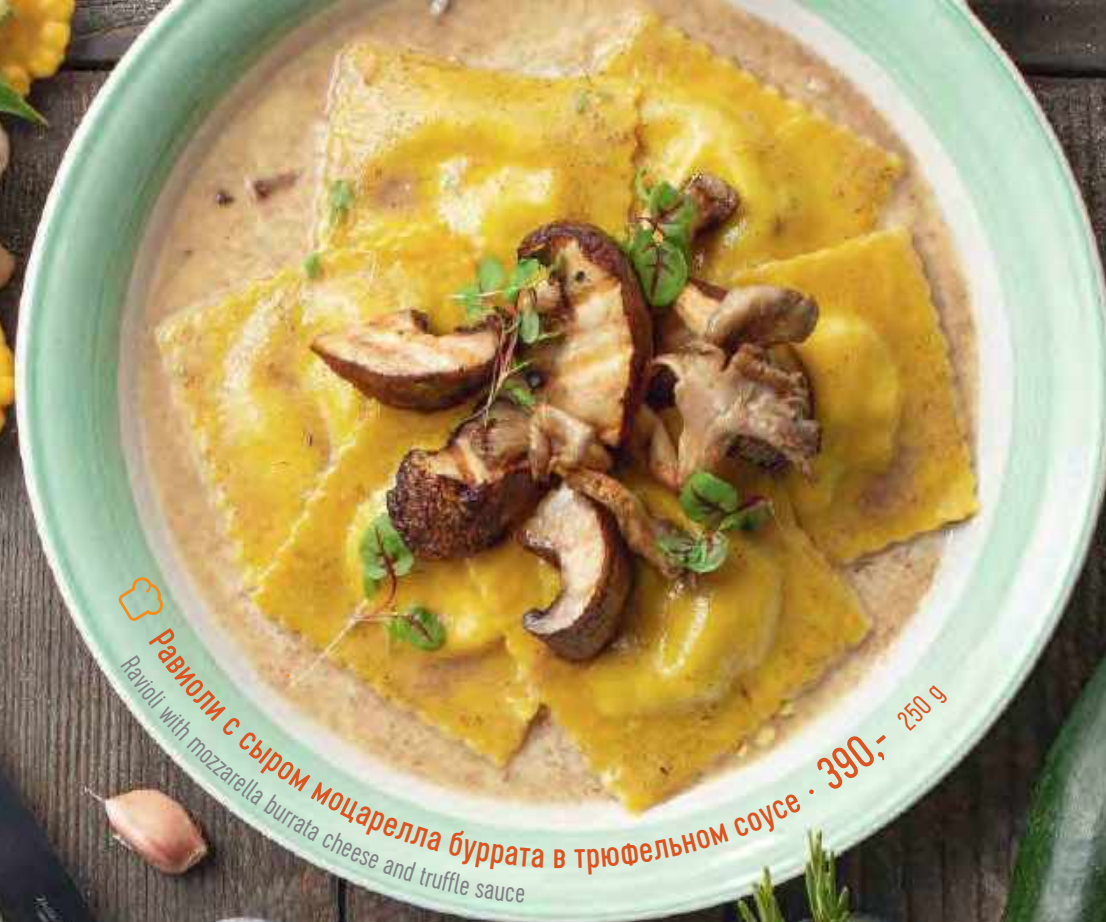
Каннелони с копченой говядиной и белыми грибами
Cannelloni with smoked beef and porcini mushrooms
530,- 260 g



Черные равиоли с креветками и лососем
Black ravioli with shrimps and salmon
580,- 300 g



Лазанья болоньезе
Lasagna bolognese
440,- 295 g



Равиоли с сыром моцарелла буррата в трюфельном соусе · 390,- 250 g
Ravioli with mozzarella burrata cheese and truffle sauce



Сырная лазанья со шпинатом и соусом чеддер
Cheese lasagna with spinach and cheddar sauce
430,- 300 g

Равиоли с муссом из копченого лосося и сыром моцарелла буррата
Ravioli with smoked salmon mousse and mozzarella burrata cheese

450,- 255 g



ПОЛЕЗНАЯ ПАСТА **New!** HEALTHY PASTA

В этот раздел меню мы включили 4 вида пасты, в составе которых только полезные виды муки: полбяная, кукурузная и мука из твердых сортов пшеницы. Кроме того, все блюда насыщены полезными жирами с богатым витаминным составом и идеально сбалансированы по составу белков, жиров и углеводов.

In this section of the menu we have included 4 types of pasta, which include only healthy types of flour: half-sweet, corn and flour made from durum wheat. In addition, all dishes are rich in healthy fats with a rich vitamin composition and perfectly balanced in composition of proteins, fats and carbohydrates.

**БОГАТЫЙ БЕЛКОВЫЙ
СОСТАВ / RICH IN PROTEIN**
(гребешки, кальмар, креветки,
куриный окорок / scallops, squid,
shrimp, chicken ham)

Основа строительного материала
для организма человека, который
помогает в формировании
и восстановлении тканей / The basis
of building material for the human body,
which helps in the formation and repair
of tissues



New! Кукурузные спагетти с креветками гриль, цукини и шпинатом
Corn spaghetti with grilled shrimps, zucchini and spinach
460,- 290 g



New! Морковные лингвини с соусом Sweet Chili, кальмаром и гребешком
Carrot linguine with Sweet Chili sauce, squids and scallops

480,- 300 g

ПОЛЕЗНЫЕ УГЛЕВОДЫ HEALTHY CARBOHYDRATES

Основной источник энергии
в организме / The main source
of energy in the body

New! Пенне из полбы с копченым куриным окороком, вялеными томатами и белыми грибами • 410 - 285 g
Spelled penne with smoked chicken ham, dried tomatoes and porcini mushrooms

New! Свекольные спагетти с томатами черри, страчателлой и соусом песто • 420 - 285 g
Beetroot spaghetti with cherry tomatoes, straciatella cheese and pesto

СВЕЖИЕ ОВОЩИ FRESH VEGETABLES

Полноценный источник клетчатки,
которая обеспечивает правильный
обмен веществ в организме /

A complete source of fiber, which ensures
the proper metabolism in the body

ПИЦЦА PIZZA



«Четыре сыра» · 470,- 395 g · Quattro formaggi



С сыром страчателла, рукколой и томатами черри · 510,- 420 g · With straciatella cheese, arugula and cherry tomatoes



«Маргарита» · 360,- 415 g · Margherita

ДОБАВКИ К ПИЦЦЕ PIZZA TOPPINGS

Шампиньоны
Champignons

40,- 30 g

Маслины
Olives

40,- 20 g

Болгарский перец
Bulgarian pepper

40,- 20 g

Сыр для пиццы
Mozzarella cheese

40,- 30 g

Копченое
куриное филе
Smoked chicken fillet

40,- 30 g



«Пепперони» · 420,- 425 g · 270,- 200 g · Pepperoni

«4 Seasons» · 490,- 550 g · Four seasons



«Барбекю» с курицей и беконом · 490,- 545 g · 310,- 250 g · "BBQ" with chicken and bacon



New! Сальсичча с маринованными перцами и черри · 510,- 395 g · Salsiccia with pickled peppers and chery



С ветчиной и грибами
With ham and mushrooms
430,- 440 g



NEW!

С ветчиной, роббиолой и песто · 480,- 405 g · With ham, robiola and pesto

С горгонзолой, сыром бри и белыми грибами
With gorgonzola, brie cheese and porcini mushrooms
450,- 320 g

NEW!

С жареной копченой утиной грудкой, маринованной грушей и клубникой · 680,- 405 g · With smoked duck breast, pickled pears and strawberries

С креветками, лососем, шпинатом и сыром страчателла
With prawns, salmon, spinach and strachatella cheese

650,- 560 g
340,- 240 g

ЗАКУСКИ • САЛАТЫ • СУПЫ

STARTERS • SALADS • SOUPS



**Мясная тарелка**

Сырокопченая утка, колбаса сальчичон, пармская ветчина, брезаола, шейка копла, куриная грудка холодного копчения, маслины и оливки гиганты, гриссини с пряными травами, руккола

Meat snacks

Raw smoked duck, salchichon sausage, parma ham, bresaola, coppa neck, cold smoked chicken breast, giant olives, grissini with herbs, arugula

720,- 250 g

Антипаста

Пармская ветчина, сыр таледжио, салиами с черным перцем, запеченные маринованные перцы, острые перцы с рикоттой, гриссини с кунжутом, вяленые томаты, артишоки, оливки с орегано и чили перцем, клубника, сыр камамбер, брускетта с томатами и базиликом

Antipasti

Parma ham, taleggio cheese, black pepper salami, baked pickled peppers, spicy peppers with ricotta, grissini with sesame seeds, dried tomatoes, artichokes, olives with oregano and chili peppers, strawberries, camembert cheese, bruschetta with tomatoes and basil

810,- 276 g

Сырная тарелка

Сыр бри, сыр чеддер красный, сыр из молока черных буйволиц, сыр горгонзола, сыр овечий, сыр грана падано, козий сыр, цветочный мед, виноград, гриссини с кунжутом и пармезаном

Cheese snacks

Brie cheese, red cheddar cheese, black buffalo milk cheese, gorgonzola cheese, sheep cheese, grana padano cheese, goat cheese, flower honey, grapes, grissini with sesame seeds and parmesan

750,- 260 g

New!

Брускетта с томатами, сыром буррата и кедровыми орехами
Bruschetta with tomatoes, burrata cheese and pine nuts

140,- 65 g

New!

Брускетта с мякотью авокадо и тунцом
Bruschetta with avocado pulp and tuna

160,- 55 g

New!

Брускетта с ростбифом, соусом тонато и маринованным луком
Bruschetta with roast beef, tonato sauce and pickled onions

140,- 55 g

Брускетта с сыром моцарелла буррата, пармской ветчиной и грушей
Bruschetta with mozzarella burrata cheese, parma ham and pear

140,- 53 g

Сет из брускетт

Брускетта с малосольным лососем и сыром робиола, брускетта с ростбифом, соусом тонато и маринованным луком, брускетта с томатами, сыром буррата и кедровыми орехами, брускетта с сыром моцарелла буррата, пармской ветчиной и грушей

Bruschetta set

Bruschetta with fresh-salted salmon and robiola cheese, bruschetta with roast beef, tonato sauce and pickled onions, bruschetta with tomatoes, burrata cheese and pine nuts, bruschetta with mozzarella burrata cheese, parma ham and pear

490,- 228 g

New!

Брускетта с сырокопченой уткой, робиолой и клубникой
Bruschetta with smoked duck, robiola and strawberries

150,- 50 g

Брускетта с малосольным лососем и сыром робиола
Bruschetta with fresh-salted salmon and robiola cheese

150,- 55 g

Любую брускетту можно сделать на ржаной чиабатте.

Any bruschetta can be made with rye ciabatta

Капрезе

Caprese

390,- 220 g

Моцарелла буррата с томатами черри и острыми оливками
Mozzarella burrata cheese with cherry tomatoes and spicy olives

640,- 290 g



New! Тартар из тунца с гуакамоле и клубникой
Tuna tartar with guacamole and strawberry
540,- 155 g

New! Креветки по-сицилийски
Shrimps in sicilian style
480,- 255 g

Оливки гиганты
Giant green olives
210,- 100 g

Карпаччо из говядины
Beef carpaccio
420,- 125 g

Тартар из малосоленного лосося с зерновой горчицей
Fresh-salted salmon tartar with grain mustard
450,- 135 g

Запеченный сыр камамбер с теплым виноградом и фундуком
Baked camembert cheese with warm grapes and hazelnuts
620,- 230 g

Маслины гиганты
Giant olives
210,- 100 g

Паштет из куриной печени с луковым конфитюром и вареньем из брусники
Chicken liver pate with onion confiture and cranberry jam
230,- 130 g

New! Ростбиф с соусом тонато и кедровыми орехами

Roast beef with tonato sauce and pine nuts

460,- 115 g



Салат с морепродуктами, авокадо и сицилийской заправкой

Seafood salad, avocado and sicilian dressing

510,- 170 g



Цезарь с куриной грудкой

Caesar with chicken breast

430,- 260 g



Салат нисуаз

Nisuaz salad

490,- 280 g



New! Салат с хрустящими цукини, запеченным перцем и кремом из робиолы

Salad with crispy zucchini, baked pepper and robiola cream

390,- 215 g



Салат с лососем горячего копчения, жареной палентой и соусом песто

Salad with hot smoked salmon, fried polenta and pesto sauce

470,- 270 g



Салат с теплой печеню цыпленка и вешенками

Salad with warm chicken liver and oyster mushrooms

360,- 210 g

Салат с маринованной грушей, прошутто и сыром страчателла

Salad with marinated pear, prosciutto and stracatella cheese

360,- 140 g

Стейк-салат с копчеными томатами и орехами кешью

Steak salad with smoked tomatoes and cashew nuts

550,- 165 g

ВЫ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ
К САЛАТУ С БУЛГУРОМ
ТОППИНГ НА ВЫБОР:

YOU CAN ADD TOPPING TO
YOUR CHOICE OF SALAD:

Копченое куриное филе
Smoked chicken fillet

40,- 30 g

Тигровые креветки
Tiger chrimps

100,- 45 g

Моцарелла буффало
Buffalo mozzarella

50,- 30 g

Пармская ветчина
Parma ham

110,- 25 g

New!



Салат с булгуром,
мякотью авокадо
и чипсами из гречки

Salad with bulgur, avocado
pulp and buckwheat chips

450,- 220 g

Цезарь с тигровыми креветками

Caesar with tiger shrimps

460,- 220 g

Новый Суп Папа аль помодоро
с ржаной чиабаттой
Papa Al Pomodoro soup
with rye ciabatta
280,- 320 g

Крем-суп из белых грибов · **340,-** 300 g · Cream soup with porcini mushrooms

Чиабатта
Ciabatta
140,- 150 g

Чиабатта
ржаная
Ciabatta rye
160,- 150 g

Суп-пюре из копченых томатов · **280,-** 280 g
Cream soup with smoked tomatoes

Сливочно-томатный суп с куриным филе и шпинатом · **290,-** 325 g
Creamy tomato soup with chicken fillet and spinach

Гриссини с кунжутом
и сыром грана падано
Grissini with sesame seeds
and grana padano cheese
90,- 50 g

Сицилийский рыбный суп · **390,-** 350 g · Sicilian fish soup



Фокачча с песто
Focaccia with pesto
230,- 160 g



Сырный суп
с хрустящими полосками
Cheese soup with crispy strips
360,- 335 g



Куриный бульон с тортеллони
Chicken broth with tortelloni
240,- 300 g



Сливочная уха
с лососем, судаком
и дорадой
Creamy soup with salmon,
pikeperch and dorado
330,- 345 g



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

СОУСЫ · SAUCES

Тартар	50 g	80,-
Tartar		
Песто	30 g	80,-
Pesto		
Неаполитано	50 g	70,-
Neapolitano		
Аррабиата	50 g	70,-
Arrabbiata		

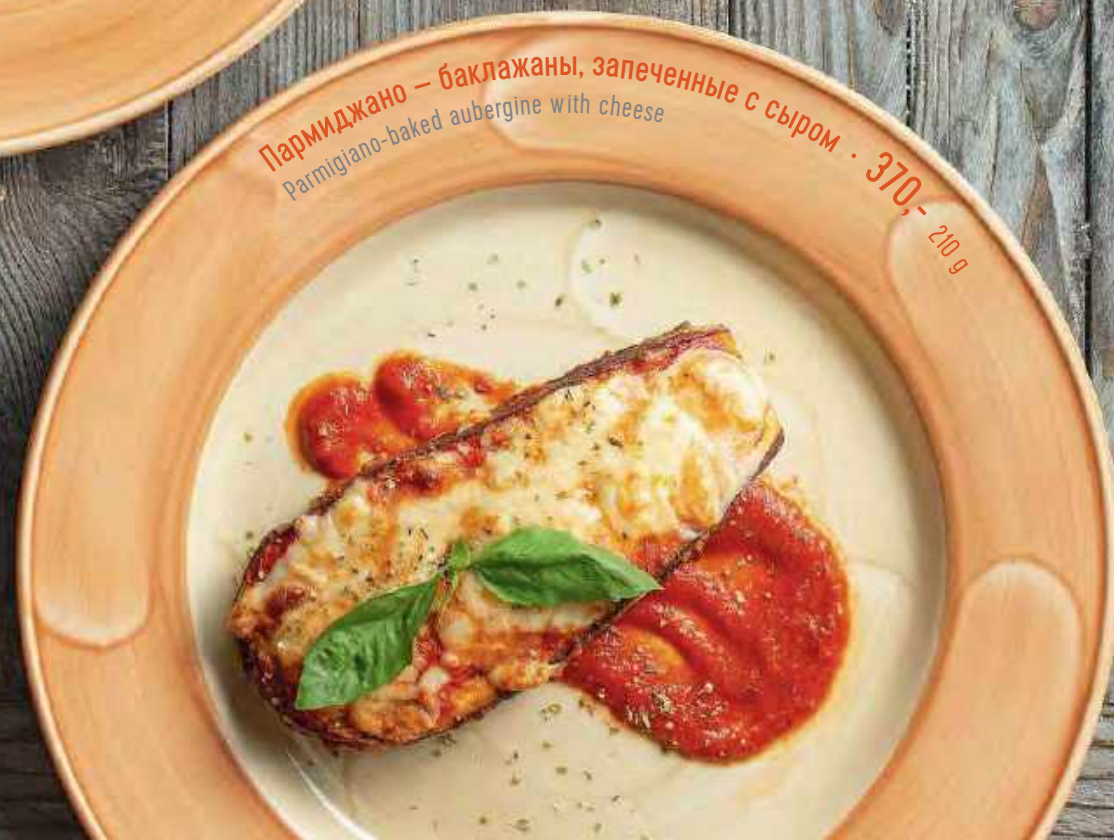
\$\$\$ Приготовим для вас на гриле или на пару
We will grill or steam these dishes for you

ГАРНИРЫ · SIDE DISH

Овощи на гриле	180 g	290,-
Grilled vegetables		
Жареный картофель	160 g	170,-
Fried potatoes		
Картофельное пюре с сыром	180 g	180,-
Mashed potatoes with cheese		
Брокколи на пару	130 g	260,-
Steamed broccoli		
Рис басмати	150 g	170,-
Basmati rice		
Гречотто	215 g	160,-
Grechotto		



Пармиджано – баклажаны, запеченные с сыром · 370,- 210 g
Parmigiano-baked aubergine with cheese





Стейк мачете

Skirt steak

690,- 150/30 g

Стейк "Santa Maria" с томатами
черри и маринованным перцем чилиSanta Maria steak with cherry
tomatoes and pickled chili pepper

790,- 230/40 g

New! Топ-блейд из телятины с кремом из робиолы и шпинатом · 140,- 200 g
Veal Top-blade with robiola cream and spinach

Треска с соусом
из моркови
и лемонграссаCod with carrot and lemongrass
sauce with fresh vegetables

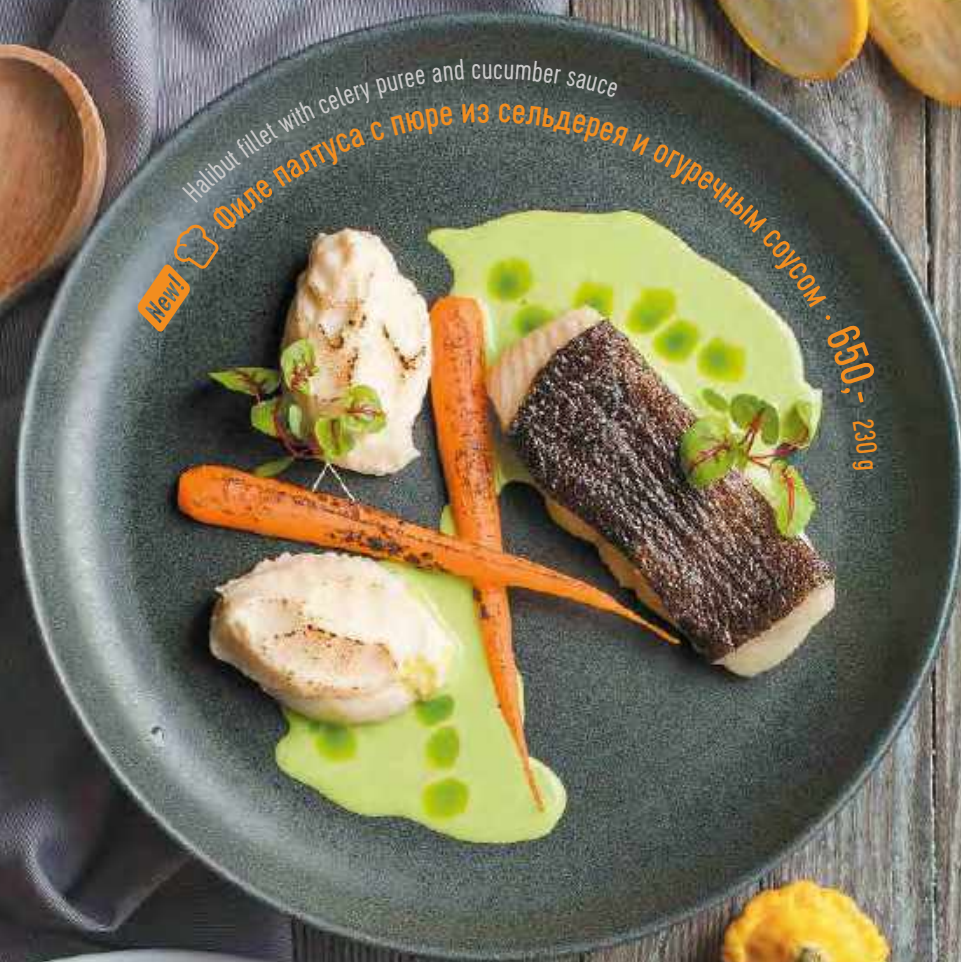
460,- 220 g

Grilled salmon with cucumber tartar
Лосось на гриле с огуречным тартаром · 680,- 170 g

Запеченный судак
с устричным соусом

Baked pikeperch with oyster sauce

480,- 210 g



Halibut fillet with celery puree and cucumber sauce
Филе латуса с пюре из сельдерея и огуречным соусом · 650,- 230 g



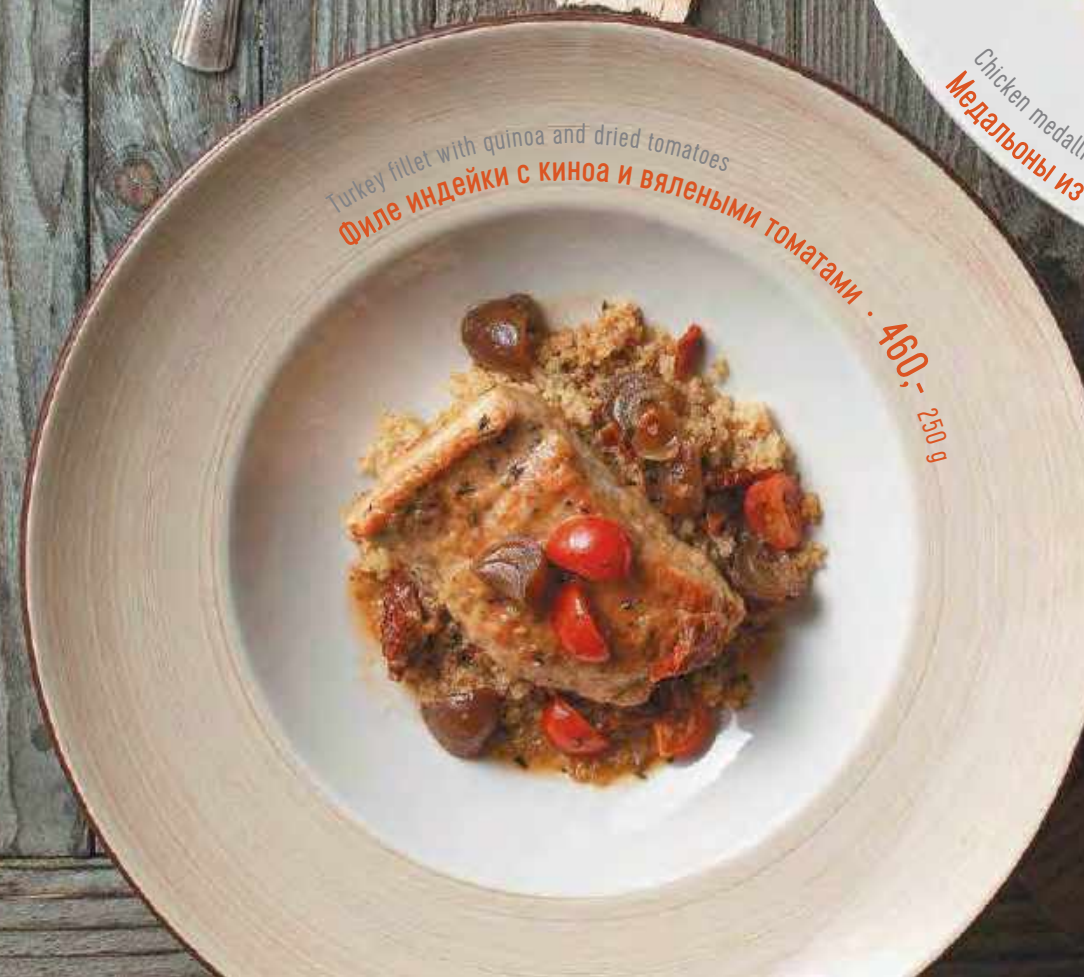
Spicy Italian style chicken
Острый цыпленок по-итальянски · 460,- 370 g



Chicken medallions with wild mushrooms
Медальоны из куриного филе с лесными грибами · 460,- 280 g



Dorado in mediterranean style
Дорада по-средиземноморски · 670,- 280 g



Turkey fillet with quinoa and dried tomatoes
Филе индейки с киноа и вялеными томатами · 460,- 250 g

A top-down view of a rustic wooden table featuring two plates of food and a dessert. The left plate has a rabbit cutlet with celery and turnip puree. The right plate has a strip loin with pepper sauce and baked cauliflower. The dessert is a cake with cream and blueberries. Various fresh ingredients like herbs, vegetables, and fruits are scattered around the plates.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА · HOT DISHES

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Котлеты из кролика с пюре из сельдерея и репы · 420,- 250 g
Rabbit cutlets with celery and turnip puree

Strip loin with pepper sauce and baked cauliflower · 730,- 250 g
Стриплойн с перечным соусом и запеченной цветной капустой

A dessert featuring a cake topped with cream and blueberries, served on a dark wooden board. It is surrounded by fresh strawberries, blueberries, figs, and various spices in shakers.

A top-down view of a rustic wooden table featuring two plates of food and a dessert. The left plate has a rabbit cutlet with celery and turnip puree. The right plate has a striploin with pepper sauce and baked cauliflower. The dessert is a cake with cream and blueberries. Various fresh ingredients like herbs, vegetables, and fruits are scattered around the plates.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА · HOT DISHES

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Котлеты из кролика с пюре из сельдерея и репы · 420,- 250 g
Rabbit cutlets with celery and turnip puree

Striploin with pepper sauce and baked cauliflower · 730,- 250 g
Стриплойн с перечным соусом и запеченной цветной капустой

A top-down view of a rustic wooden table featuring two plates of food and a dessert. The left plate has a rabbit cutlet with celery and turnip puree. The right plate has a striploin with pepper sauce and baked cauliflower. The dessert is a cake with cream and blueberries. Various fresh ingredients like herbs, vegetables, and fruits are scattered around the plates.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА · HOT DISHES

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Котлеты из кролика с пюре из сельдерея и репы · 420,- 250 g
Rabbit cutlets with celery and turnip puree

Striploin with pepper sauce and baked cauliflower · 730,- 250 g
Стриплойн с перечным соусом и запеченной цветной капустой



Целый торт · A cake
10 порций · 10 pieces
2500,- 1,9 kg

Домашний сырный торт с малиновым соусом · 320,- 190 g
Homemade cheesecake with raspberry sause



Целый торт · A cake
9 порций · 9 pieces
2000,- 1,35 kg

Тирамису · 270,- 175 g · Tiramisu



Мусс "Лесные ягоды" · 320,- 125/20 g · Mousse "Wild berries"



Целый торт · A cake
14 порций · 14 pieces
2300,- 2,2 kg

«Наполеон» с ягодами · 270,- 165 g · Napoleon with berries



Теплый шоколадный кекс · 310,- 185 g · Warm chocolate cake

Папа дольче
Papa Dolce
210,- 150 g





МОРОЖЕНОЕ · ICE CREAM

Мороженое в ассортименте

Крем-брюле, шоколадное, ванильное, с сыром горгонзола, клубничное, вишневое

Ice-cream in assortment

Crème brulée, chocolate, vanilla, with gorgonzola cheese, strawberry, cherry

110,- 40 g

Сорбет в ассортименте

Облепиховый, малиновый, грушевый

Sorbet in assortment

Sea buckthorn, raspberry, pear

130,- 40 g

К МОРОЖЕНОМУ · ICE CREAM TOPPINGS

Соус малиновый 30 g 50,-
Raspberry sause

Соус клубничный 30 g 50,-
Strawberry sause

Соус манго 30 g 70,-
Mango sause

Тертый шоколад 10 g 40,-
Grated chocolate

Грецкий орех 10 g 70,-
Walnut



ЗАКАЖИ ЛЮБИМЫЕ
БЛЮДА С ДОСТАВКОЙ

www.marcellis.ru

8 800 201 00 01



Download on the
App Store



Get it on
Google play



Меню является рекламным носителем.
Полную информацию о граммовке и калорийности представленных в меню блюд
вы можете уточнить у официанта и/или в папке потребителя.



Мы ждем ваших впечатлений
от нашей кухни и сервиса



qualityservice@marcellis.ru