



498 77 77



Санкт-Петербург, наб. Мартынова, 16



marseillaise.ru



pr@marseillaise.ru

Канапе	Тигровые креветки в кунжуте	на карамелизованном ананасе	190.–
	Тунец татаки с маслинами		190.–
	Брускетта с ростбифом		190.–
	Шу с утиным паштетом		80.–
	Канапе с сыром Азоло	и виноградом	80.–
	Канапе с лососем	с крем-чизом, чивис и огурцом	190.–
	Канапе с красной икрой		260.–
	Канапе с говяжьим языком	с соленым огурцом	160.–
	Канапе с черной икрой		1200.–
	Шпажка «Цезарь»	с куриной грудкой	190.–
	Шпажка «Цезарь»	с креветкой	190.–
	Фруктовая шпажка		100.–
	Пармская ветчина с дыней		260.–
	Моцарелла с томатами черри	с базиликом	80.–
	Сыр дорблю с виноградом		80.–
	Мусс из козьего сыра	с грецким орехом на кураге	80.–
Мусс из судака	на зерновом хлебе	80.–	
Клубника в шоколаде		100.–	
Закуски	Плато из морепродуктов	кальмар, гребешок, устрицы, креветки, фаланги краба, 1,5 кг	6800.–
	Домашнее мясное плато	ростбиф, говяжий язык, буженина, куриная грудка, копченая утка, 0,5 кг	2300.–
	Рыбное ассорти	лосось с/с, лосось копченый, палтус х/к, палтус г/к	1650.–
	Плато фермерских сыров		690.–
	Лосось шеф-посола	с креветками и базиликовым соусом	860.–
	Сельдь с картофелем ратэ		340.–
	Паштет из утки		300.–
	Фуа-гра с ягодным соусом		2400.–
	Паштет из лосося	со слайсами из огурца	1150.–
	Карпаччо из оленя		730.–
	Тар-тар из лосося		720.–
	Тар-тар из тунца		630.–
	Тар-тар из краба		1350.–
	Овощные брусочки		250.–
	Оливки/маслины		330.–
	Соленья из погребя		580.–
	Маринованные грибочки		420.–
	Холодец из говядины		390.–
	Красная икра на льду с тостами		1600.–
	Черная икра на льду с тостами		9800.–

Салаты	Салат с копченым лососем	и мильфеем	720.–
	Нисуаз		590.–
	«Цезарь» с курицей		600.–
	«Цезарь» с креветками		920.–
	Салат оливье с ростбифом		750.–
	Салат с крабом и авокадо		890.–
	Салат огуречный с креветками		580.–
	Салат капрезе		490.–
	Теплый салат	с печенью в красном вине	490.–
Лосось под шубой		680.–	
Сельдь под шубой		490.–	
Горячие закуски	Шашлычок из креветок	с ананасовым чатни	520.–
	Шашлычок из говядины		920.–
	Шашлычок из куриного бедра		400.–
	Жульен из белых грибов		260.–
	Жульен из курицы		260.–
	Жульен из говяжьего языка		370.–
	Куриное филе	с грибами в сливочном соусе	430.–
	Кокиль из морепродуктов		780.–
Артишоки с пармезаном		680.–	
Блюда в стол, за 1 кг	Утка запеченная		2400.–
	Ножка ягненка	запеченная с прованскими травами	3900.–
	Буженина	запеченная с картофелем	3100.–
	Говяжья вырезка	запеченная целиком с грибным паштетом в слоеном тесте	6900.–
	Подкопченный целикомый лосось		4400.–
	Стерлядь	запеченная с овощами	5900.–
Торты на заказ	Торт «Графские развалины»	безе со взбитыми сливками, 1,3 кг	3200.–
	Торт «Красный бархат»	шоколад, бисквит, творожный крем, 1,4 кг	3800.–
	Торт «Жозефина»	йогуртовый мусс, ягоды и бисквит, 1,5 кг	3800.–
	Торт «Черный лес»	шоколадные коржи, вишня и крем, 1,95 кг	5400.–
	Торт «Свадебный»	медовые коржи, сметанный крем, свадебный декор, 2,35 кг	5400.–
	Торт «Марсельеза»	цитрусовый мусс, фрукты, песочное тесто, 1,6 кг	3800.–
	Торт для детей	медовые коржи, сметанный крем и яркий детский декор, 2,5 кг	4800.–

Кэнди бар	Кэнди бар «Мини»	Мини-эклер карамельный, 18 шт. Мини-десерт «Анна Павлова», 18 шт. Макарон малиновый, 10 шт. Макарон манговый, 10 шт. Мини-чизкейк манговый, 20 шт. Булочка со взбитыми сливками, 20 шт. Безе, 5 шт.	7000.–
	Кэнди бар «Стандарт»	Мини-эклер карамельный, 18 шт. Мини-десерт «Анна Павлова», 18 шт. Макарон малиновый, 10 шт. Макарон манговый, 10 шт. Мини-чизкейк манговый, 20 шт. Булочка со взбитыми сливками, 20 шт. Безе, 5 шт. Мини-тарт с голубикой, 5 шт. Мини-тарт с малиной, 5 шт. Мини-тарт с клубникой, 5 шт. Капкейк шоколадный, 20 шт.	12900.–
Лимонадный бар	Лимонад грушевый, 1 л		350.–
	Лимонад имбирный с лаймом, 1 л		350.–
	Лимонад клубника с базиликом, 1 л		400.–

10% от общей суммы счета составляет обслуживание.

Пожалуйста, сообщите, есть ли у вас пищевые аллергии.
Мы с удовольствием предложим вам альтернативный вариант.