



## **New look of Vicolo at Moscow Marriott Royal Aurora**

Moscow, May 2016

In May the summer terrace Vicolo opened in Marriott Royal Aurora hotel at the corner of Petrovka street and Stoleshnikov Lane. Drowning in verdure and flowers, popular for many years among Muscovites and tourists, summer terrace Vicolo invites you for a hearty breakfast or a light snack after successful shopping, lunch with business partners or dinner with friends. This year the stationary marquee was installed over the terrace in order to shelter visitors from flaming sun or summer rains. For fresh weather there are the heaters, guests will also be offered with blankets. At any time of the day you will be pleased with cozy atmosphere and new menu from our Austrian Chef Karl Damegger.

In the “Starters” section we recommend you to taste Mediterranean Vegetable Salad with bell pepper, artichokes, sun dried tomato and mozzarella (850 rub), Smoked Duck Breast with Mixed Garden Salad Leaves, raspberry vinaigrette and blue cheese crumbs (850 rub) or Roast Beef Bruschetta with rocket leaves, salad leaves and potato wedges (1250 rub). Chef decided to keep in the menu some popular dishes from the last year, such as Sea Bass Ceviche with pomegranate, olives and bell pepper (1200 rub), or Okroshka with kefir or kvass (490 rub). Something new is Chilled Watermelon Soup with fetaki cheese and shredded mint (490 rub). For the main course taste Pan Fried Salmon Steak with fried vegetables and teriyaki sauce (1400 rub) or Braised Lamb Rogan Josh Style with zucchini and eggplant (1800 rub).

Also one will like our new delicious desserts “Pavlova” with lemon meringue, creme anglaise and fresh berries (800 rub) and Yoghurt Strawberry Trifle (800 rub).

The specialties of this season are signature cocktails: alcoholic (from 800 rub) and non-alcoholic (from 400 rub). In the main beverage menu we offer several dozens of cocktails including nine types of Mojito (from 750 rub), six kinds of homemade lemonade (from 650 rub), black and green Ice-tea (650 rub).

Moreover, at the Vicolo terrace guests can order any dish from the lobby bar menu which was also refreshed. Among new interesting dishes there are Deep Fried Seafood Platter (850 rub), Risotto with Shiitake Mushrooms and Asparagus (1250 rub), Duck In 2 Ways (fried duck breast and duck leg confit with apple crème, red wine and orange jus (1490 rub), Key Lime Trifle (650 rub), Chocolate Caramel



Brownie (690 rub) and Deep Fried Vanilla coconut and cornflakes breaded Ice Cream with berry ragout (900 rub).

*Marriott Royal Aurora*

*11 Petrovka Str.*

+ 7 (495) 937 10 00

[www.marriott.com/mowdt](http://www.marriott.com/mowdt)



### **Обновленная летняя терраса Викола в отеле Marriott Ройал Аврора**

Москва, май 2016

В мае на углу Петровки и Столешникова переулка в отеле Marriott Ройал Аврора открылась летняя терраса Викола. Утопающая в зелени и цветах, популярная уже много лет у москвичей и гостей столицы летняя терраса Викола, приглашает на сытный завтрак, легкий ланч после удачного шопинга, обед с деловыми партнерами или ужин в компании друзей. В этом году над террасой установлена стационарная маркиза, которая надежно укроет посетителей от редких летних дождей. В прохладную погоду работают обогреватели, гостям также предложат пледы. В любое время дня Вас порадуют уютная атмосфера и новое меню от австрийского шеф-повара Карла Дамеггера.

**В разделе «Закуски»** рекомендуем попробовать Средиземноморский овощной салат с запеченным болгарским перцем, артишоками, вялеными томатами и моцареллой (850 руб.), Копченую утиную грудку с листьями салата, малиновой заправкой и голубым сыром (850 руб.) или Брускетту с ростбифом, рукколой, листьями салата и картофелем по-деревенски (1250 руб.). Шеф оставил в меню популярные блюда прошлого года – Севиче из сибаса с гранатом, оливками и болгарским перцем (1200 руб.), а также Окрошку на квасе или кефире (490 руб.). Новинка – Охлажденный арбузный суп с сыром фетаки и мятой (490 руб.). На горячее шеф предлагает Стейк из лосося с обжаренными овощами и соусом терияки (1400 руб.) или Тушеное каре ягненка Роган Джош с цуккини и баклажанами (1800 руб.).

Порадуют и новые десерты – «Павлова» с лимонным беже, **английским кремом** и свежими ягодами (800 руб.), а также Классический английский трайфл (800 руб.).

Новинка этого сезона - специальное летнее предложение по авторским алкогольным (от 800 руб.) и безалкогольным () коктейлям (от 400 руб.). В большом меню напитков – несколько десятков коктейлей, в том



числе девять видов Мохито (от 750 руб.), шесть видов домашнего лимонада (от 650 руб.), черный и зеленый Айс-ти (650 руб.).

Кроме того, на террасе Викола гости могут заказать любые блюда из меню лобби-бара, которое также было обновлено. Среди интересных новинок – Хрустящая закуска из морепродуктов (850 руб.), Ризотто с грибами шиитаке и спаржей (1250 руб.), Жареная утиная грудка с кремом из яблок и цитрусово-винным соусом (1490 руб.), Трайфл с лаймом (650 руб.), Шоколадно-карамельный брауни (690 руб.), а также Жареное в кокосово-кукурузной корочке ванильное мороженое с рагу из лесных ягод (900 руб.).

Адрес и телефон: «Марриотт Ройал Аврора» ул. Петровка, д.11, + 7 (495) 937 10 00 *Часы работы*  
[www.marriottmoscowroyalaurora.ru](http://www.marriottmoscowroyalaurora.ru)

Visit [Marriott International, Inc. \(NYSE:MAR\)](http://www.marriott.com) for company information.

###