

## Новинки в меню ресторана «Аврора»

Москва, 2015



Томаты и моцарелла с итальянскими травами, который сервируется на муссе из томатов (990 руб.).

В прохладный летний день приятно попробовать Суп бозбаш (850 руб.) или Сырный суп с крутонами, который шеф готовит на курином бульоне с сыром чеддер и сливками (800 руб.).

Из новых горячих блюд интересны Утиная грудка с тушеной красной капустой (2000 руб.), Сибас с суфле из шпината и чесночным конфином (1950 руб.), Паста орзо со шпинатом и спаржей (990 руб.), Ризотто с цветной капустой и анчоусами (1050 руб.).

Приятно удивят десерты: Шоколадное парфе (800 руб.) и кофейная Панна Котта с карамельным мороженым (650 руб.).

Шеф-повар отеля Марриотт Ройал Аврора Карл Дамеггер постоянно радует гостей новыми блюдами. Вот и этим летом в меню ресторана «Аврора» появилось много новинок.

Новые закуски можно попробовать не только в ресторане отеля, но и на летней террасе Викола: Хрустящая брускетта с томатами, ветчиной прошутто и сыром моцарелла (600 руб.), Карпаччо из томатов с копченым лососем, зеленым яблоком и васаби (850 руб.), Креветки гриль с авокадо, кинзой, чили перцем, томатами и ананасом (1200 руб.). А вот новые салаты гостям предложат только в ресторане «Аврора»: летний тосканский салат Панцанелла (850 руб.) и популярный салат



Адрес и телефон: «Марриотт Ройал Аврора» ул. Петровка, д.11, + 7 (495) 937 10 00

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

###