

Новое авторское меню от Александра Кутепова в ресторане Граци отеля Марриотт Тверская Москва, май 2015

Главный шеф-повар отеля «Марриотт Тверская» Александр Кутепов представил гостям новое меню в ресторане «Граци».

«Мое новое меню в ресторане «Граци» кардинально отличается от предыдущего. Актуальные и всеми любимые блюда представлены в новаторском исполнении, - прокомментировал новинки их автор, шеф-повар Александр Кутепов. – Я люблю экспериментировать с новыми формами и вкусовыми сочетаниями, и, уверен, гости оценят дизайнерскую подачу блюд».



В меню значительно расширен ассортимент мясных блюд, более разнообразными стали закуски и салаты, появились новые «домашние» десерты. В разделе «Салаты и закуски» стоит обратить внимание на Карпаччо из лосося и розового тунца с нежным салатом из ростков сои (800 руб.), Пикантный салат из копченых артишоков, грейпфрута и авокадо (600 руб.), Теплый салат с куриной печенью и жареным сыром камамбер (750 руб.), Салат из авокадо и спаржи с соусом из прованских томатов (650 руб.). Гости могут создать свой овощной салат из свежих овощей на выбор и с соусом на выбор (550 руб.).

Раздел «Супы» открывает Борщ с утиным конфином (650 руб.), интересны также Крем-суп из сладкого картофеля с имбирем (600 руб.) и Суп гуляш с красной паприкой (700 руб.). Из новых видов пасты шеф советует Фарфалле с соусом 4 сыра, розмарином и грецкими орехами (850 руб.). Для любителей сэндвичей появились Обжигающий бургер Gratzl (950 руб.), Ролл-сэндвич с цыпленком терияки (700 руб.) и Тортилья с маринованной говядиной (850 руб.).



Многообразно представлена в меню новая русская кухня. Помимо Борща с утиным конфином это также Русские спагетти с мясом камчатского краба и красной икрой (1100 руб.), Русские пельмени с лисичками (800 руб.), Московская кулебяка из слоеного теста с лососем и белыми грибами (950 руб.). Конечно же, есть в меню и Говядина по-строгановски с картофельным пюре (1150 руб.), и Традиционная котлета по-киевски (800 руб.), и Оладьи с красной икрой и маринованным лососем (1300 руб.).



Среди новых горячих блюд следует особо отметить Рибай стейк со спаржей и соусом из свежемолотого кофе (1850 руб.), Филе лосося с новоорлеанской джамбалайей (1200 руб.), Утиную грудку со сладким картофелем и апельсиновым соусом (980 руб.), Филе миньон с прованскими овощами (1600 руб.) и, конечно, Блюда на гриле (от 950 руб.).





Значительно увеличился раздел «Десерты». И здесь ярко проявилось кулинарное мастерство шефа, что неудивительно, ведь Александр Кутепов начинал когда-то именно как шеф-кондитер и до сих пор с удовольствием придумывает и готовит интересные десерты. В Домашний сырный торт со свежими ягодами и теплым сливочным кремом (600 руб.) для усиления вкуса шеф добавляет немного цедры лайма, Тирамису (650 руб.) подается с домашним вареньем, пикантность которому придают лавровый лист и черный перец. Хит прошлого меню Финиковый пудинг подается теперь с лимонным муссом и ванильным соусом (550 руб.). В новом прочтении в меню вернулись Шоколадный фондан с пьяной вишней и ванильным мороженым (650 руб.) и Яблочный штрудель с вишневым соусом (550 руб.).

Адрес и телефон: «Марриотт Тверская» ул. 1-я Тверская-Ямская, д.34, + 7 (495) 258 30 00