



CONTACT: Eugenia Goncharenko, PR & Marketing Director
Marriott Moscow Tverskaya Hotel | Marriott Moscow Grand Hotel |
Marriott Moscow Royal Aurora
Тел.: +7 (495) 937 0071
E-mail: egoncharenko@marriott-moscow.ru

Обновление меню в ресторане «Грандъ Александр»

Москва, 2014

Главный шеф-повар отеля «Марриотт Гранд» **Эммануэль Гарде** обновил меню ресторана «Грандъ Александр».



В раздел закусок добавились Салат с уткой – маринованная и копченая утиная грудка с овощами и с заправкой с зернистой горчицей (710 руб.) и Салат с Киноа с овощами-гриль и яйцом-пашот (530 руб.). Раздел супов пополнился Овощным чаудером с кукурузой, красной паприкой, помидорами и эмульсией из голубого сыра (560 руб.) и Куриным супом с тортеллини со шпинатом и грибами (560 руб.).

Из новых горячих блюд интересны Жареный сибас с гороховым пюре с базиликом, картофелем с пармезаном и

томатной сальсой (1250 руб.), Тайский карри с морепродуктами (1100 руб.), Тендерлоин из телятины в травах со сливочной полентой и зеленой спаржей (1550 руб.) и Жареное бедро ягненка с морковным пюре, картофелем и средиземноморскими овощами (1200 руб.).

Порадовала новинками и шеф-кондитер отеля **Ольга Чиликина**. Парфе из горького шоколада с домашним вишневым мороженым с розмарином (480 руб.) и Суп из свежих ягод с домашним мятным мороженым и хрустящим безе (680 руб.) сразу стали хитами десертного меню.

Адрес и телефон: «Марриотт Грандъ-Отель», ул. Тверская, д.26/1, +7 (495) 937 00 00

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

###