

## Постное меню в ресторане «Граци»

Москва, март 2015

До 11 апреля в ресторане «Граци» и лобби баре отеля «Марриотт Тверская» в дополнение к основному новый шеф-повар отеля Александр Кутепов предлагает специальное Постное меню.



В качестве закуски попробуйте Овощной винегрет с тыквенным маслом, желе из огурца и хрустящим салатом с чипсом из ржаного хлеба (300 руб.), или Салат из копченых артишоков, грейпфрута, авокадо и микс салата с лимонным соком и растительным маслом (450 руб.).

чесночной ржаной гренкой (400 руб.).

Интересны супы: Суп из шпината с помидорами черри и овощным вонтоном из рисового теста (350 руб.) и Постные «Николаевские» щи с белыми грибами, картофелем и квашеной капустой с

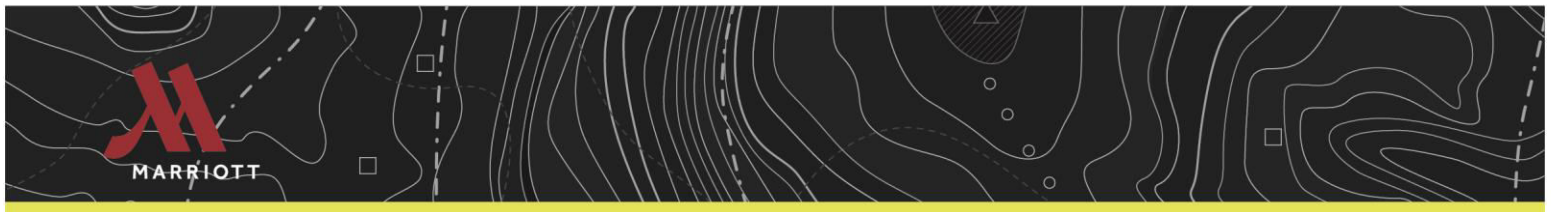
Не оставят равнодушными ценителей вкусной и здоровой еды новые горячие блюда: Баклажаны, фаршированные прованскими овощами, с томатным соусом с розмарином и кус кусом с медом и лимонным соком (550 руб.), Помидоры, запеченные с диким рисом и остро-сладкой тыквой, с жареным грибами и зеленой спаржей (600 руб.) и Жареный картофель с укропом и душистым маслом, который подается с малосольными огурцами, квашеной капустой и маринованными грибами с зеленым луком (450 руб.).

На десерт советуем попробовать Теплый фруктовый салат с клубничным смузи и ягодным соусом, украшенный бирюзовой карамелью (550 руб.) или Персиковый мусс с медом и грецкими орехами, домашними конфетами из киви и моркови (600 руб.).

Постное меню может быть не только полезным, но и вкусным!



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



## **Lenten menu at Marriott Moscow Tverskaya.**

Moscow, March 2015.

Till the 11<sup>th</sup> of April new chief of Marriott Moscow Tverskaya Aleksandr Kutepov introduces special Lenten menu in Grazi restaurant and Lobby bar at Marriott Tverskaya.

As a snack you should try Vinaigrette with oil, cucumber jelly and crunchy salad with rye bread chips (300 RUB), or Smoked artichokes salad with grapefruit, avocado and mix salad, flavored with lemon juice and vegetable oil (450 RUB).

Soups with very interesting taste: Spinach soup with cherry tomatoes and vegetable Wonton from rice dough (350 RUB) and Meatless "Nikolaev" soup with mushrooms, potatoes and sauerkraut, served with garlic rye croutons (400 RUB).

Tasty and healthy new hot dishes: Eggplant stuffed with Provencal vegetables, tomato sauce with rosemary and Cuscus, served with honey and lemon juice (550 RUB); Baked tomatoes with wild rice and sweet spicy pumpkin, served with fried mushrooms and green asparagus (600 RUB) and Roasted potatoes with dill and fragrant oil, served with freshly-salted cucumbers, sauerkraut, pickled mushrooms and green onions (450 RUB).

As for desserts, we recommend Warm fruit salad with strawberry smoothie and berry sauce, decorated with turquoise caramel (550 RUB), or Peach mousse with honey and walnuts, served with homemade carrot and kiwi candies (600 RUB).



Lenten menu is not just healthy food, it can also be tasty!

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

###