



Новое меню в ресторане «Гранд Александр»

Москва, сентябрь 2016

«В новом меню ресторана «Гранд Александр» я использую лучшие фермерские продукты российского производства, - говорит **Тьерри Верно**, кулинарный директор отеля «Марриотт Гранд». – Я давно работаю в России и постарался в новом меню совместить русские и европейские рецепты и традиции».

В разделе «Салаты» шеф рекомендует Свекольный салат с рукколой, адыгейским сыром и карамелизованными грецкими орехами (650 руб.) и Салат с ягнёнком с сыром фета, огурцами, помидорами и базиликом (1150 руб.). К одному из самых популярных блюд – Пельменям со свиной и говядиной (650 руб.) добавились Пельмени с лососем (950 руб.) и с ягнёнком (950 руб.). Сливочное ризотто со свеклой подается с козьим сыром, грецкими орехами и рукколой (950 руб.), а в начинку Пирога с кроликом и лисичками шеф добавил также чернослив, бекон, лук, розмарин и морковь (1150 руб.).

В меню появился **новый раздел – «Вдохновение шеф-повара»**, в который входят авторские блюда от Тьерри Верно: Осьминог на гриле со средиземноморскими овощами (1250 руб.), Салат Нисуаз с тунцом (1150 руб.), Филе морского окуня с припущенным шпинатом и перцем, жареной полентой и лимонным конфи (1450 руб.), Баранья корейка и язык с ризотто и травами, запеченными помидорами черри, пепперони, фаршированными козьим сыром (1550 руб.). В этом же разделе – авторские десерты от **шеф-кондитера отеля Ольги Чиликиной**: Шоколадный торт с апельсиновым заварным кремом и салатом из цитрусовых (700 руб.), Ассорти из свежих ягод в ледяной капле с сорбе из черной смородины и сабайоном Гран Марнье (800 руб.), Пряный ягодный суп с жареным во фритюре мороженым и фисташковым бискотти (700 руб.), Медовый торт с маринованной ежевикой (400 руб.).

Ресторан «Гранд Александр» работает каждый день с 12 до 23 часов.

«Марриотт Грандъ-Отель», ул. Тверская, д.26/1, +7 (495) 937 00 23,
grandrestaurants@marriott-moscow.ru; www.marriott.com.ru

