

Новое меню ресторана «Поло Клуб»



В знаменитом ресторане «Поло Клуб» отеля Марриотт Ройал Аврора шеф-повар Карл Дамеггер приглашает гостей в новое гастрономическое путешествие.

Полностью обновлен раздел «Закуски». Появились Карпаччо из лосося с дольками апельсина с корзиночкой из хрустящего теста (800 руб.), Террин по-фермерски с деревенским хлебом, джемом из томатов и чили (900 руб.), Ростбиф с рукколой и яйцом пашот (900 руб.), Запеченные гребешки на хрустящем тесте с голландским соусом и обжаренным шпинатом (700 руб.), Королевские креветки в темпуре с нежным муссом из авокадо и рагу из манго (1100 руб.).



Из хитов предыдущего меню остались фирменные блюда, которые сервируются у стола в присутствии гостя: Салат Цезарь – классический, с куриной грудкой или креветками (1300 руб., 1600 руб. и 1900 руб. соответственно) и Тар-тар из говядины Поло (2300 руб.).

Шеф оставил в меню, но немного изменил подачу популярных у гостей ресторана салатов: Салат из томатов «бычье сердце»

и сыра моцарелла (900 руб.), Салат из авокадо и камчатского краба с лимонной заправкой (1200 руб.) и Салат оливье с камчатским крабом и овощами (1300 руб.).

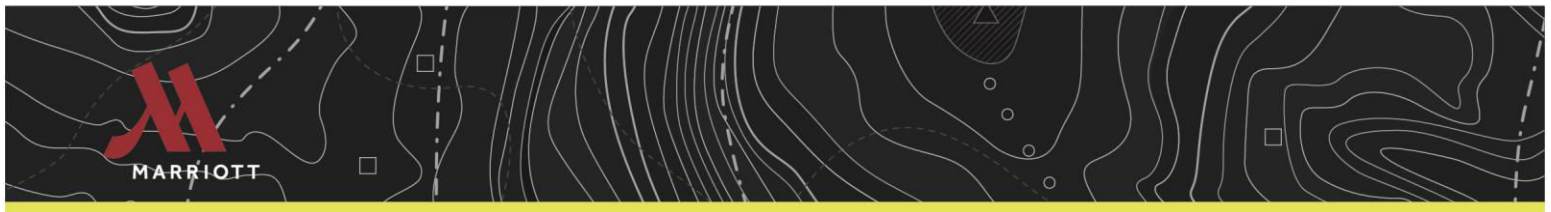
В разделе Супы появился Бозбаш с бараниной и овощами (850 руб.) и остался популярный Лобстер Биск (1200 руб.).

По-прежнему особое место в меню ресторана занимают стейки. Стейки Стриплойн и Рибай (по 2500 руб.), «Шатобриан» (4500 руб. на две персоны) и Филе (3000 руб.)

готовятся на гриле из сертифицированной новозеландской говядины. Мясо подается с соусами на выбор: перечный, беарнез или соус из красного вина.



Раздел Горячих закусок пополнился Каре ягненка с овощным рагу и пряными травами (2050 руб.), Жареными говяжьими ребрышками с картофельным муссом (1800 руб.) и Тушеным кроликом с полентой с розмарином (1300 руб.). Из рыбных блюд советуем попробовать фирменный Стейк из лосося Поло (1050 руб.) или Чилийский сибасс в азиатском стиле с пикантными овощами (2650 руб.).



Как и всегда, в ресторане Поло Клуб превосходны десерты: Кофейная панна котта с карамельным мороженым (650 руб.), Горячий шоколадный фондан – также с карамельным мороженым и ликером Bailey’s (950 руб.), Мильфей с клубникой и ванильным соусом (750 руб.), Карамелизованные фрукты с лимонным сорбе (850 руб.), или Тар-тар из свежих фруктов с ягодными соусами (750 руб.). С десертами приятно выпить чашечку ароматного чая, выбрав почти из двух десятков, в том числе элитных, сортов: черный, зеленый сенча или зеленый с цветами жасмина, мята или ромашка, имбирный и эрл грей и многих других (все - по 490 руб.), серебряные иглы, женьшеневый и молочный улонг, кимун маофенг, казиранга, премиум пуэр (все – по 690 руб.).



Любителям кофе мы предлагаем на выбор различные виды эспрессо, капучино, латте или кофе с ликером (от 450 до 850 руб.).

Ресторан Поло Клуб открыт только на ужин, с понедельника по субботу с 18.00 до 23.00.



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

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

###