



Весенние предложения в ресторанах Марриотт Грандъ-Отеля

Москва, март 2015



К весеннему сезону шеф-повар отеля Эммануэль Гарде приготовил много новых интересных предложений.

В ресторане «Грандъ Александр» и лобби баре Марриотт Грандъ-Отеля **до 11 апреля** можно попробовать блюда из нового постного меню: Овощной салат: карпаччо из свеклы, морковь, сельдерей, цикорий, помидоры черри, спаржа, маш салат заправлены легким соусом с зернистой горчицей (520 руб.), Суп Минестроне со средиземноморскими овощами, подается с тостом с оливковым тапенадом (480 руб.). В разделе горячих блюд - Тортеллини с овощами, темпура из брокколи с томатным соусом с базиликом (520 руб.), Овощное карри по-тайски с кокосовым молоком и рисом Басмати (780 руб.), Жареная лапша с овощами и кунжутом с устричным соусом (560



руб.).

Постный десерт приготовлен шеф-кондитером Ольгой Чиликиной. Ванильная панна котта украшена клубничной эмульсией и клубничным сорбе (540 руб.).

Воскресные **бранчи** в ресторанах «Самобранка» и «Гранд Александр» – это разнообразное меню закусок, салатов, горячих блюд на шведском столе, а также огромный выбор десертов. Живая музыка и различные развлекательные программы для детей.

5 апреля приглашаем на бранч «Католическая Пасха».

12 апреля состоится бранч «Православная Пасха».

Время проведения бранча – с 12.30 до 17 часов. Стоимость бранча зависит от выбора напитков. 5250 руб. на человека (аргентинские и итальянские вина, просекко, водка, пиво и безалкогольные напитки), 4750 руб. на человека (домашнее красное и белое вино, российское игристое вино, водка, пиво и безалкогольные напитки). Бранч без алкоголя – 3750 рублей на человека. Для детей до 5 лет – бесплатно, 5-11 лет – 1500 рублей.

По средам у гостей есть возможность окунуться в мир настоящих гурманов в лобби баре отеля и попробовать интересные сочетания вина и сыров. Мероприятие проходит каждую среду с 18:00 до 23:00. Стоимость – от 2250 руб. на человека (с цену входят 2 бокала белого вина, 2 бокала красного вина, сырный ассортимент).

Каждую субботу ждем гостей на «Царском застолье» в ресторане «Гранд Александр». В меню – закуски, салаты (сервируются в стол), горячее блюдо от шефа и, конечно же, десерты. Стоимость – от 5450 руб. на человека. Обязательно предварительное бронирование минимум за неделю.

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



Spring happenings at Marriott Moscow Grand Hotel.

Moscow, March 2015

Chef of the hotel, Emmanuel Garde, created a lot of new interesting offers for the spring season.

Till April 11th at Grand Alexander restaurant and Lobby bar you may try dishes from new Lenten menu: Vegetable salad served with beet carpaccio, carrot, celery, radicchio, cherry tomato, asparagus, Mâche salad, grain mustard dressing (520 RUB), Minestrone soup with Mediterranean vegetables served with tapenad toast (480 RUB). As for the hot dishes, Ratatouille Tortellini with broccoli tempura, basil chunky tomato sauce (520 RUB). Thai red vegetable curry served with coconut milk, Basmati rice (780 RUB), Fried stick noodles with vegetables, sesame and oyster sauce (560 RUB).



Lenten dessert is made by chef confectioner Olga Chilikina: Vanilla panna cotta decorated with strawberry emulsion and strawberry sorbet (540 RUB).

Sunday brunches at Samobranka and Grand Alexander restaurants include various snacks, salads, hot dishes on buffet and also a vast choice of desserts. Live music is accompanying the brunch. Besides, there are different activities for children.

On April 5th we invite you to Catholic Easter brunch.

On the 12th of April Orthodox Easter brunch takes place.

Brunch starts at 12.30 and ends at 17:00.

The cost depends on beverages chosen.

5250 RUB per person (Argentine and Italian wines, prosecco, vodka, beer and nonalcoholic beverages).

4750 RUB per person (domestic red and white wine, Russian sparkling wine, vodka, beer and nonalcoholic beverages).

Brunch without alcohol – 3750 RUB per person.

Children under 5 years old – for free,

children from 5 to 11 years old – 1500 RUB.

On Wednesdays guests may dip into true gourmand world at Lobby bar and taste interesting combinations of wine and cheese. This event is held every Wednesday from 18.00 till 23.00. The cost is from 2250 RUB per person (includes 2 glasses of white wine, 2 glasses of red wine and cheese assortment).

Every Sunday we are waiting for the guests at Tsarski feast at Grand Alexander restaurant. Menu includes snacks, salads (served on the table), hot dish made by chef and, of course, desserts. The cost is 5450 RUB per person. It is necessary to make a reservation in advance.

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