



Закажи банкет
в Морошке
- получи подарок
от ресторана*

*Подробности уточняйте у менеджера зала



www.moroshkarest.ru

+7-981-749-25-27
ООО "Морошка"
ИНН: 7814812082
ул Матроса Железняка, дом 2, строение 1,
помещение 858Н КОМ.1



Oatmeal & suluguni sandwich
Каша овсяная и бутерброд с сыром сулугуни

Нежная овсянка с хрустящим бутербродом и тягучим сулугуни

Tender oatmeal with a crunchy sandwich and melty Suluguni cheese.

200 г **420.-**



Каши
Porridge



Coconut rice porridge with berries
Каша рисовая с кокосовым молоком и ягодами

Сладкий рис в кокосовом молоке с сочными ягодами

Sweet rice in coconut milk with juicy berries.

315 г **360.-**



Сендвичи и бриошь
Sandwich & brioche



Brioche with pastrami & honey-mustard sauce

Бриошь с пастромой и медово-горчичным соусом

Нежная бриошь, тёплый пастрامي и ароматный медово-горчичный соус

Soft brioche, warm pastrami, and aromatic honey mustard sauce.

110 г **450.-**

Brioche with tuna, green onion & egg

Бриошь с тунцом, зеленым луком и яйцом

Тунец, пикантный зелёный лук и нежное яйцо в мягкой бриоши

Tuna, tangy green onion, and tender egg in fluffy brioche.

210 г **470.-**



Яйца
Eggs



Shrimp omelet with bisque Sauce

Омлет с креветкой и соусом биск

Омлет с морским акцентом креветок и нежным соусом биск

An omelet with a marine touch of shrimp and delicate bisque sauce.

280 г **490.-**



Tomato & feta omelet

Омлет с томатами и сыром фета

Яркие томаты и соленоватая фета в классическом омлете

Bright tomatoes and salty feta in a classic omelet.

270 г **450.-**



Stracciatella & truffle oil omelet

Омлет со страчателлой и трюфельным маслом

Нежнейшая страчателла и аромат трюфельного масла в каждом кусочке

Creamy stracciatella and truffle oil aroma in every bite.

250 г **520.-**



Syrniki with jam & sour cream

Сырники с вареньем и сметаной

Нежные и творожные, с ярким вареньем и густой сметаной

Tender, cheesy pancakes with bright jam and thick sour cream.

190 г **340.-**



Fried Eggs with sausages & hashbrown

Яичница с колбасками и картофельным граником

Классика с хрустящим граником и ароматными колбасками

A classic with crispy potato pancake and flavorful sausages.

250 г **410.-**





Салаты Salads



Green salad with avocado & nut sauce

Зеленый салат с ореховым соусом и авокадо

Свежесть листьев и кремовый авокадо в объятиях нежного орехового соуса

Fresh leaves and creamy avocado embraced by a delicate nut sauce

194 г **410.-**



Arugula & shrimp salad with mint sauce

Салат с рукколой и креветкой и мятным соусом

Острый привкус рукколы, морская свежесть креветки и лёгкая мятная нотка

Peppery arugula, sea-fresh shrimp, and a refreshing mint note.

142 г **530.-**



Caesar salad with shrimp

Салат Цезарь с креветкой

Жареные креветки, хрустящие листья, сочные креветки и пикантный соус.

Grilled shrimp, crispy greens, and piquant Caesar dressing.

220 г **580.-**



Vegetable salad with poached egg

Салат овощной с яйцом пашот

Яркие овощи и мягкое яйцо пашот

Bright vegetables and a soft poached egg.

250 г **360.-**



Eggplant salad with cream cheese

Салат с баклажанами и сливочным сыром

Тёплые баклажаны и бархатистый сыр создают гармоничную и уютную пару.

Warm eggplant and velvety cheese in a cozy, balanced duo.

240 г **470.-**



Caesar salad with chicken

Салат Цезарь с курицей

Цезарь с нежной курицей и копченым сулугуни

Caesar with tender chicken and smoky Suluguni.

220 г **490.-**



Chicken liver salad with mushrooms

Салат с куриной печенью и вешенками

Насыщенный вкус печени и нежность грибов в изысканном сочетании.

Rich liver and tender mushrooms in an elegant combination.

260 г **450.-**



Warm squid salad with chili peanuts

Теплый салат с кальмаром, чили арахисом

Остро-пряный акцент чили и хруст арахиса в объятиях тёплого кальмара

Spicy chili and peanut crunch in warm embrace with tender squid.

260 г **580.-**

Холодные Закуски

Cold Starters



Vitello Tonnato

Витело Тонатто

Нежные ломтики телятины под сливочным соусом из тунца

Tender veal slices in a creamy tuna sauce

139 г **690.-**



Tuna crudo

Крудо из тунца

Свежий тунец, нарезанный тонкими слайсами

Fresh tuna thin sliced

88 г **620.-**



Smoked liver pâté with hazelnuts

Паштет из копченой печени с фундуком

Глубокий копчёный вкус и хрустящий фундук

Deep smoky flavor with crunchy hazelnuts

150 г **390.-**



Meat platter

Мясное Плато

Ассорти из лучших мясных деликатесов — праздник для ценителей насыщенных вкусов.

A selection of premium meat delicacies — a feast for flavor lovers

134/40г **800.-**



Cheese platter

Сырная Тарелка

Подборка изысканных сыров для настоящих гурманов с мёдом и трюфельным маслом

A gourmet cheese selection with honey and truffle oil.

191/40 г **890.-**



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
If you have any allergies or intolerances to any foods, please inform the waiter. -



Холодные Закуски

Cold Starters



Cauliflower carpaccio with parmesan mousse

Карпаччо из цветной капусты с муссом пармезан

Хрустящая цветная капуста и воздушный пармезановый мусс
Crispy cauliflower with airy Parmesan mousse.

118 г **350.-**



Hummus with basturma

Хумус с бастурмой

Кремовый хумус и пряная бастурма — восточное тепло с европейским акцентом.

Creamy hummus and spicy basturma — Eastern warmth with a European accent.

156 г **380.-**



Beef tartare with parmesan mousse

Тар тар из говядины с муссом из пармезана

Сочный говяжий тартар с кремовым пармезановым акцентом и хрустящими вешенками

Juicy beef tartare with creamy Parmesan note and crispy mushrooms.

130 г **830.-**



Trout tartare with mango & ponzu-yuzu

Тар тар из форели с манго и понзуюззу

Нежная форель, сладость манго и цитрусовая свежесть понзуюззу

Tender trout, sweet mango, and citrusy ponzu-yuzu freshness.

138 г **890.-**





Горячие Закуски

Hot Starters



Borodinsky garlic croutons

Бородинские гренки с чесночным соусом

Хрустящий бородинский хлеб с ароматным чесночным соусом

Crispy Borodinsky bread with fragrant garlic sauce.

125/40 г **250.-**



Baltic cabbage rolls

Балтийские голубцы

Нежные листья пекинской капусты с кальмаром, креветками и рисом, соединённые лёгким майонезным соусом и свежими цуккини

Tender napa cabbage leaves with squid, shrimp, rice, light mayo sauce, and fresh zucchini.

240 г **480.-**



Prawns in white wine with ciabatta

Креветки в белом вине с чиабаттой

Обжаренные до золотистой корочки креветки, пропитанные ароматом белого вина, подаются с тёплой чиабаттой

Golden pan-seared prawns infused with white wine aroma, served with warm ciabatta.

190 г **980.-**



French fries with cheese sauce

Картофель фри с сырным соусом

Хрустящие палочки картофеля с тягучим сырным соусом

Crispy potato sticks with a stretchy cheese sauce.

140/40 г **290.-**



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
If you have any allergies or intolerances to any foods, please inform the waiter. -

Супы Soup



Borscht with smoked lard

Борщ с копченым салом

Глубокий вкус классики с ароматом копченого сала

A rich classic with smoky lard aroma.

382 г **450.-**



Mediterranean tomato soup

Средиземноморский суп с томатами

Яркий и ароматный — свежесть томатов, чечевицы и трав южных берегов.

Bright and aromatic — the freshness of tomatoes, lentils, and southern herbs.

292 г **380.-**



Homemade chicken soup

Домашний куриный суп

Простой и душевный бульон с нежной курицей и лапшой

A simple, heartwarming broth with tender chicken and noodles.

300 г **360.-**



Pumpkin cream soup with stracciatella

Тыквенный крем-суп со страчателлой

Нежный тыквенный крем с бархатистой страчателлой

Delicate pumpkin cream and velvety stracciatella

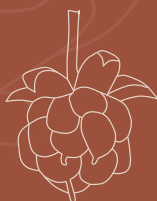
300 г **350.-**



Bread Basket

Хлебная Корзина

211 г **240.-**





Горячие блюда Hot Dishes



Beef stroganoff

Бефстроганов

Нежные кусочки говядины в сливочном соусе с лёгкой грибной ноткой

Tender beef in a creamy sauce with a subtle mushroom note.

310 г **1050.-**



Beefsteak with baby potatoes

Биштекс с бейби картофелем

Сочный стейк с яйцом и хрустящий молодой картофель

Juicy steak with egg and crispy young potatoes.

130/100/30 г **830.-**



Zoom Burger

Бургер Зум

Говяжья котлета с беконом, свежими овощами и авторским соусом BBQ с черной смородиной, подается с картофелем фри

Beef cutlet with bacon, fresh vegetables, and our signature blackcurrant BBQ sauce, goes with french fries

320/100/40 г **870.-**



Braised brisket with cabbage steak

Говяжья грудинка со стейком из капусты

Мясо, томлёное до мягкости, и нежная капуста в роли идеального спутника

Slow-cooked tender meat paired perfectly with gentle cooked cabbage.

278 г **860.-**



Chicken Schnitzel with mashed potatoes and capers

Куриный шницель

с картофельным пюре и каперсами

Хрустящая куриная корочка, нежное пюре и пикантный каперсовый акцент

Crispy chicken crust, creamy mashed potatoes, and a piquant caper note.

249 г **520.-**



Delicate scallops on a bed of celery cream with refined sauce.

Гребешки с кремом из сельдерея с соусом бер блан

Деликатные гребешки на подушке из нежного крема из сельдерея и изысканного соуса

Delicate scallops on a bed of celery cream and refined sauce.

178 г **870.-**



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
If you have any allergies or intolerances to any foods, please inform the waiter. -

Горячие блюда

Hot Dishes



Ladoga pike perch with asian sauce

Ладожский судак с азиатским соусом

Яркий вкус рыбы с лёгкой пряной азиатской ноткой
Bright fish flavor with a subtle spicy Asian note.

260 г **790.-**



Flank steak with camembert and mushrooms

Фланк Стейк с Камамбером и Вешенками

Сочный стейк с кремовым камамбером и грибным ароматом
Juicy steak with creamy Camembert and mushroom aroma.

250 г **1360.-**



Murmansk cod with caviar Sauce

Мурманская треска под икорным соусом

Нежная треска и роскошный соус с икрой
Tender cod with a luxurious caviar sauce

250 г **930.-**



Meatballs with fries

Фрикадельки

Сочные мясные шарики с классическим соусом и тонкой сладостью ягод.
Подаются с хрустящим картофелем фри.

Juicy meatballs with classic sauce and a hint of berry sweetness.
Goes with french fries.

120/120/30/30 г **530.-**



Club sandwich

Клуб Сэндвич

Классика с курицей, беконом и свежими овощами.

A classic with chicken, bacon, and fresh vegetables.

210/100/40 г **650.-**



Buckwheat with parmesan mousse

Каша гречневая с муссом из пармезана

Тёплая гречка с воздушным пармезановым муссом

Warm buckwheat with airy Parmesan mousse.

195 г **450.-**



Паста / Ризотто

Pasta/ Risotto



Carbonara

Карбонара

Кремовая паста с пармезаном и беконом
Creamy pasta with Parmesan & Bacon

285 г **570.-**

Risotto with porcini mushrooms

Ризотто с белыми грибами

Кремовое ризотто, пропитанное лесным ароматом свежих белых грибов.

Creamy risotto infused with the forest aroma of fresh porcini.

240 г **730.-**

With mackerel and sun-dried tomatoes

Со скумбрией и вяленными томатами

Глубокий морской вкус скумбрии встречается с насыщенной сладостью вяленых томатов.

Deep sea flavor of mackerel meets the rich sweetness of sun-dried tomatoes.

280 г **790.-**

Pesto with Stracciatella

Песто Строчателла

Свежий базилик, орехи и чеснок в ярком зелёном соусе, мягко обнимают струящиеся нити строчателлы

Fresh basil, nuts, and garlic in a vibrant green sauce gently embracing stracciatella strands.

250 г **730.-**

Seafood Risotto

Ризотто с Морепродуктами

Лёгкий и изысканный дуэт морепродуктов и сливочного риса, в котором каждый ингредиент звучит своей нотой

A light, refined duet of seafood and creamy rice, each ingredient singing its own note.

270 г **780.-**

Cacio e Pepe

Качо э Пепе

Чёрный перец и сыр Пармезан играют главные роли в этом минималистичном, но насыщенном блюде
Black pepper and Parmesan take the spotlight in this minimalist yet bold dish.

220 г **490.-**

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
If you have any allergies or intolerances to any foods, please inform the waiter. -



Пицца

Pizza

Pesto Stracciatella

Песто страчателла

Зелёный песто и нежная страчателла создают лёгкий и свежий дуэт.

Green pesto and creamy stracciatella in a light, fresh duet.

365 г **670.-**

Quattro Formaggi

4 сыра

Хрустящее тесто и нежное сочетание четырёх сыров

Crispy crust and a tender four-cheese blend

325 г **690.-**

With Tambov Ham

С тамбовским окороком

Ароматный тамбовский окорок и сыр

Fragrant Tambov ham and cheese

325 г **690.-**

BBQ Meat

BBQ мясная

Сочное мясо под авторским соусом BBQ

Crispy crust and a tender four-cheese blend

365 г **690.-**

Tuna

С тунцом

Нежный тунец и лёгкие нотки свежести на хрустящем тесте

Delicate tuna and refreshing notes on a crisp crust

325 г **670.-**

Pepperoni

Пепперони

Классика с острым пепперони и тягучей моцареллой

A classic with spicy pepperoni and stretchy mozzarella

315 г **690.-**

Гарниры

Side dishes



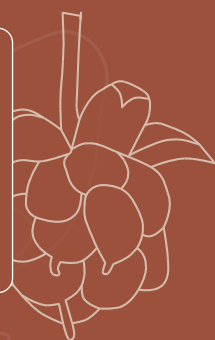
Florentine Broccoli

Брокколи по флорентийски

Хрустящие соцветия, свежесть тосканского сада, соль, перец и лёгкий акцент оливкового масла

Crispy florets, the freshness of a Tuscan garden, salt, pepper, and a light touch of olive oil.

150 г **310.-**



Scandinavian-style baked potatoes

Запеченый картофель по-скандинавски

Золотистый картофель с ароматом трав южных земель

Golden potatoes with the aroma of southern herbs.

140 г **210.-**



Rice

Рис

Идеально рассыпчатый рис

Perfectly fluffy rice

150 г **170.-**



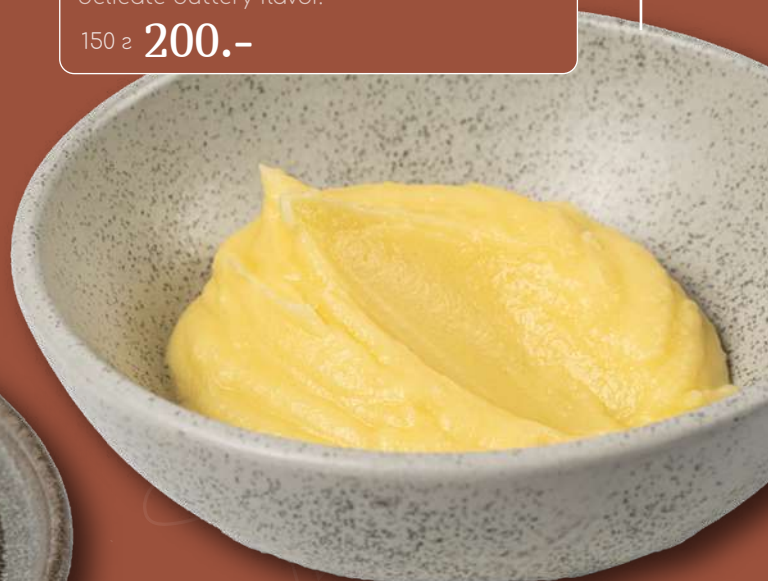
Creamy mashed potatoes

Сливочное картофельное пюре

Сливочное картофельное пюре

Creamy mashed potatoes with a delicate buttery flavor.

150 г **200.-**



Cabbage steak

Стейк из капусты

Обжаренный до золотистой корочки стейк из капусты

Pan-seared cabbage steak with a golden crust.

120 г **200.-**



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.
If you have any allergies or intolerances to any foods, please inform the waiter. -



Десерты Desserts



Banana mille-feuille with passionfruit caramel

Банановый мильфей с карамелью из маракуйи

Хрустящие слои с нежным банановым кремом и яркой карамелью из маракуйи
Crispy layers with delicate banana cream and vibrant passionfruit caramel.

130 г **370.-**



Basque cheesecake with local berries

Баскский чизкейк с ягодами региона

Кремовая текстура и поджаренная корочка сочетаются с сочными ягодами

Creamy texture and caramelized top paired with juicy berries.

150 г **450.-**



Choux bun with cream

Булочка шу со сливочным кремом

Воздушная булочка с бархатистым сливочным кремом

Airy pastry filled with velvety cream

68 г **120.-**



Crème brûlée with blackcurrant sorbet

Крем-брюле с сорбетом из черной смородины

Классический нежный крем с карамелизированной корочкой и яркой ягодной свежестью сорбета.

Classic creamy custard with a caramelized crust and a burst of berry-fresh sorbet.

110/30 г **390.-**



Chocolate ganache with cherries in cognac

Шоколадный ганаш с вишней в коньяке

Глубокий шоколадный вкус с сочной вишней, пропитанной коньяком

Deep chocolate flavor with juicy cognac-soaked cherries.

126 г **420.-**



Tiramisu

Тирамису

Классика с нежными слоями маскарпоне и ароматом кофе

A classic with tender mascarpone layers and rich coffee aroma

100 г **390.-**

