

ДОСТАВКА ИЗ МАРУСОВКИ

УЛ. ЩАПОВА, 37 | (843) 260-41-41

 marusovka

ПРЕДСТАВЛЯЕМ НАШИ ПОЛУФАБРИКАТЫ

Мы подумали, что Вам будет интересно приготовить блюда ресторанного уровня самостоятельно, не затрачивая на это много времени и сил. Мы уже выполнили самую неинтересную работу, а Вам остается только самая важная и приятная часть приготовления.

К каждому блюду прилагается рецепт и рекомендации по подаче. Кроме того, Вы всегда можете позвонить в ресторан и задать интересующие вопросы, наши повара Вам с удовольствием помогут.

Большинство этих блюд Вы встречали на страницах меню ресторана Марусовка. Теперь Вы можете создать ресторан у себя дома. Все блюда созданы известным шеф-поваром Рустамом Рахимовым.

Обратите внимание, что полуфабрикаты можно хранить в замороженном виде от 15 до 30 суток.

С уважением, Ваша Марусовка

ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ

СЫРНИКИ ЗАМОРОЖЕННЫЕ 260г 260

Замороженный полуфабрикат обжариваем с двух сторон на сливочном масле до получения золотистого цвета. Затем перекладываем на противень и выпекаем до готовности в течение 7-8 минут при температуре 180°C.

ЭЧПОЧМАК С МЯСОМ МОЛОДОГО БЫЧКА С/М 290г 390

Выкладываем пирожки на пергамент, смазываем их смесью из молока и желтка. Выпекаем в заранее разогретой духовке при температуре 180°C в течение 25-30 минут.

ПИРОЖКИ МАРУСОВСКИЕ ИЗ УТИНОГО ФИЛЕ С/М 290г 460

Выкладываем пирожки на пергамент, смазываем их смесью из молока и желтка. Выпекаем в заранее разогретой духовке при температуре 180°C в течение 25-30 минут.

ОВОЩИ

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ 200г 190

Запекаем картофель в духовом шкафу при 180°C в течение 20 минут. Хороший гарнир к «Цыпленку в пряном маринаде».

ОВОЩИ

ОВОЩИ МИКС ДЛЯ ГРИЛЯ 280г 250

Овощи обжариваем на сковороде с двух сторон на средней температуре, либо запекаем в предварительно разогретом до 180°C духовом шкафу 10-12 минут.

Отличное дополнение к «Дорадо» или «Сибасу» из нашего предложения.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА С БРОККОЛИ 200г 290

Доводим воду до кипения, подсаливаем и готовим на среднем огне в течение 10 минут, после откидываем на сито и помещаем в холодную воду. Хороший гарнир к рыбе.

РЫБА И МЯСО

ЛОСОСЬ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ 160г 990

Филе лосося выкладываем на пергамент, поверх каждого кусочка выкладываем по 5 г. сливочного масла и выпекаем в разогретом духовом шкафу при 180°C в течение 10 минут. К этому блюду мы рекомендуем в качестве гарнира приготовить цветную капусту с брокколи и использовать соус песто из предложения нашего ресторана.

СТЕЙК РИБАЙ С ТРАВАМИ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ 300г 1990

Разогреваем сковороду, соединяем в ней растительное и сливочное масло, обжариваем стейк с обеих сторон до нужной прожарки. Затем откладываем его на 3-5 минут, чтобы сок равномерно разошелся по волокнам. К этому блюду на гарнир лучше всего использовать «Овощи микс для гриля» и «Соус из протертых томатов с зеленью».

РЫБА И МЯСО

ДОРАДО

390г 790

Рыбу выкладываем на пергамент и выпекаем при 180°C в течение 20 минут. Отличным гарниром к этой рыбе послужат «Овощной микс для гриля» и «Соус биск» из нашего предложения.

ФИЛЕ СИБАСА В ПРОВАНСКИХ ТРАВАХ

145г 990

Филе сибаса выкладываем на пергамент, поверх каждого кусочка выкладываем по 5 г. сливочного масла и выпекаем в разогретом духовом шкафу при 180°C в течение 10 минут. Мы рекомендуем приготовить цветную капусту с брокколи на гарнир и соус песто или биск из нашего предложения.

КОТЛЕТЫ ЩУЧЬИ

140г 490

Котлету обжариваем на растительном масле с обеих сторон и доводим до готовности в духовом шкафу при 180°C в течение 10 минут. Либо можно приготовить в пароварке в течение 15 минут. Лучше всего к этому блюду подойдет гарнир «Цветная капуста с брокколи» и соус биск из предложения нашего ресторана.

ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА, ТОМЛЕННЫЕ В СОУСЕ ИЗ ДИКИХ СЛИВ

150г 760

Вскрываем вакуумный пакет и выкладываем в форму для запекания все составляющие и ставим запекаться в предварительно разогретый до 180°C духовой шкаф на 8-10 минут.

ЛАНГУСТИНЫ В ЧЕСНОЧНОМ МАРИНАДЕ С ТРАВАМИ

130г 490

Лангустины обжариваем на сливочном масле в течение 1 минуты и приправляем соевым соусом или морской солью. К этому блюду мы не рекомендуем гарнир, но настаиваем использовать «Том-ям соус» или «Свит чили» для полноты вкуса.

РЫБА И МЯСО

ЦЫПЛЕНОК В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

800г 890

Тушку цыпленка выкладываем на противень и выпекаем в заранее разогретой духовке в течение 50-60 минут при 180°C. На гарнир мы рекомендуем картофель с розмарином, а для полной гармонии - «Медово-горчичный соус» или «Свит чили» из предложения нашего ресторана.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ В МАРИНАДЕ ИЗ ТРАВ

200г 990

Рекомендуем заранее достать мясо из холодильника и прогреть до комнатной температуры, нужно это для равномерной прожарки. Для жарки разогреть сковороду, сбрызнуть ее маслом и обжарить мясо с двух сторон по 2 минуты с каждой стороны. После перекладываем медальоны в форму для запекания и убираем в предварительно разогретую духовку до 180°C на 3-5 минут в зависимости от желаемой прожарки. На готовые медальоны выкладываем небольшие кусочки сливочного масла, солим и перчим по вкусу. К этому блюду идеально подойдет «Трюфельный майонез».

КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ

140г 290

Котлету обжариваем на растительном масле с обеих сторон и доводим до готовности в духовом шкафу при 180°C в течение 10 минут. Либо можно приготовить в пароварке в течение 15 минут. Лучше всего к этому блюду подойдет гарнир «Цветная капуста с брокколи» и соус биск из предложения нашего ресторана.

БЛЮДА НА ВСЮ СЕМЬЮ ПРЕДЗАКАЗ

(ГОТОВЫЕ БЛЮДА)

БАЛЕШ На выбор с гусем, говядиной или уткой. Предзаказ за 7 часов.	1200г	4000
ТОРТ В ассортименте	1500г	5250
УТКА С ЯБЛОКАМИ Сезонные ягоды, половина утки, яблоки, мёд, соевый соус. Предзаказ за день.	1200г	1900
ЗУР БАЛЕШ На выбор с гусем, говядиной или уткой. Предзаказ за 7 часов.	3000г	5000
ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЁНОК Томаты черри, розмарин, мини-картофель, кабачок, чеснок, лук красный, медово- горчичная заправка. Предзаказ за 7 часов.	2700г	3000