

*Marcopolو*

# МЕНЮ



Никогда не было человека, будь он христианин, сарацин, татарин или язычник, который столько бы путешествовал по свету, сколько благородный и знаменитый гражданин города Венеции, господин Марко, сын господина Николая Поло.

Марко Поло  
«Книга чудес света»

# САЛАТЫ-БЕСТSELLЕРЫ МИРОВОЙ КЛАССИКИ

---



## Венецианский купец

оригинальное прочтение классического салата «Оливье» с вариативным наполнением:  
- с нежным говяжьим языком  
- с малосольным северным муксуном

---

300гр

350.00р



## Ужин охотника

салат-закуска, печеная оленина с картофелем по-деревенски в сочетании с малосольными огурчиками, красным болгарским перцем и рубленым яйцом.  
Подается с домашней Аджикой

---

250гр

390.00р



## Ужин рыбака

салат-закуска, нежные ломтики северного муксуна малой соли с красным луком, грилированный картофель и соус Тар-тар на основе солёных груздей и сметаны

---

210гр

470.00р

# САЛАТЫ-БЕСТSELLЕРЫ МИРОВОЙ КЛАССИКИ

---



## Маленькая Венеция

a la «Греческий» со спелыми томатами, хрустящими огурцами, приправленный ароматным оливковым маслом

220гр

290.00р

со срачательной и оливками Kalamata и Halkidiki

220гр

490.00р



## Фирменный салат «Marco Polo»

a la «Цезарь» в авторском прочтении:

- с нежным говяжьим языком
- с малосольным северным лососем
- с куриной грудкой-гриль

240гр

470.00р



## Северный салат

дует северных рыб, белой и красной, в сочетании с хрустящим огурцом, картофельными дисками и заправкой на основе греческого сыра Фета

230гр

390.00р

с добавлением икры 490.00р

# АВТОРСКИЕ САЛАТЫ

---



## Зеленый салат с лососем/муксуном

микс салата в сочетании с мягким сыром и калеными орешками под заправкой на основе лаймового фреша и пряностей

210гр

490.00р



## Салат по-сычуаньски

ростбиф из свинины, приготовленный по технике Сувида, с хрустящим огурцом, луком-шалот и острой заправкой на основе перца чили и хрена

215гр

330.00р



## Дуомо

салат с печеным ростбифом из говядины породы Black Angus под заправкой на основе средне-острого соуса Чили Свит

220гр

390.00р

# ТЕПЛЫЕ САЛАТЫ



## Теплый салат с индейкой

нежная индейка, томленная в сливках в сочетании с хрустящей зеленой фасолью и картофельными дисками

230гр

350.00р

с добавлением белых грибов 390.00р



## Теплый салат «Баркалино»

сытный немецкий салат с мраморной говядиной Black Angus в сочетании с белыми грибами, морковью и хрустящими огурцами под сливочно-дижонской заправкой

220гр

490.00р



## Теплый салат с морепродуктами и яйцом-пашот

королевские креветки-гриль и мидии-тиганты дополненные рулетами из малосольного лосося в сочетании с ароматной заправкой на основе оливкового масла

230гр

590.00р

# АВТОРСКИЕ ЗАКУСКИ



## Брускетта

с муксуном малой соли / с лососем малой соли / с печеным ростбифом.  
Подается на бородинском хлебе, подсущенным с оливковым маслом, и с  
яйцом-пашот

---

170гр              290.00р

## Оливки-тиганты

маринованные в цедре апельсина

---

50гр              190.00р

## Вяленые томаты

в прованских травах

---

50гр              190.00р

Шеф рекомендует

## Сахалинские креветки

в остром чесночном соусе

---

210гр              490.00р

## Телячий язык от шефа

в сливочном соусе с сыром Пармезан и калеными кедровыми орешками

---

115гр              295.00р

## БРУСКЕТТА



## САХАЛИНСКИЕ КРЕВЕТКИ



## ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК



# СИБИРСКИЕ ЗАКУСКИ



Шеф рекомендует  
**Муксун малой соли в хлебном бочонке**

---

270гр      490.00р

**Грудинка сухого посола**  
a-la украинское сало

---

220гр      230.00р

Шеф рекомендует  
**Рулька свиная**

без кости с дижонской горчицей, испеченная в паровой коптильне

---

200гр      330.00р

**Телячий язык с хреном**

---

115гр      230.00р

Шеф рекомендует  
**Таёжное плато**

сибирские грузди, собранные в Баяндаевском районе с маринованными огурчиками, луком и деревенской сметаной

---

300гр      790.00р

**Расколодка из муксуна**  
с красным маринованным лучком

---

200гр      490.00р

**МУКСУН МАЛОЙ СОЛИ**



**РУЛЬКА СВИНАЯ**



**ТАЁЖНОЕ ПЛАТО**



# ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

4-6 персон



Шеф рекомендует  
**Мясное пано**

мясные деликатесы эксклюзивного собственного производства: рулеты из птицы, кровяные сальтисоны, буженина из свинины, крафтовые колбасы из говядины, печенный ростбиф в сочетании с домашними соусами

---

680гр            1290.00р

Шеф рекомендует  
**Рыбное пано**

северная рыбы собственного посола: муксун, чир, нельма, лосось в сочетании с зеленым маслом, домашней горчицей и чипсами из бородинского хлеба

---

630гр            1390.00р

Шеф рекомендует  
**Таёжное пано**

сибирские грузди, собранные в Баяндаевском районе с малосольными огурчиками, луком и деревенской сметаной

---

300гр            790.00р

**Овощное пано**

сет из хрустящих сезонных овощей, канапе из брынзы в гречком орехе под бальзамическим соусом и соусом песто

---

500гр            590.00р

**Сыровяленое пано**

сыровяленые мясные деликатесы в сочетании с оливками,

маринованными в апельсиновой цедре:

Prosciutto – итальянская ветчина

Pastirma – вяленая вырезка из говядины

Bresaola - высушеннная на воздухе соленая говядина

Coppa nostrana – сыровяленная свиная шейка с белой плесенью

---

300гр            990.00р

**Сырное пано**

крафтовый сыр российского и белорусского производства в сочетании с пикантными орешками и мёдом

---

300гр            790.00р

**VIP-ПЛАТО ПОД ВИНО**

Крафтовый элитный сыр с белой плесенью 120 гр

Пармезан белорусского производства 120 гр

Утиная утка Magre 75 грамм

Сашими из северного муксона малой соли 75 гр

Вяленые томаты собственного приготовления 50 гр

Каленые орехи 50 гр

Хлебные палочки гриссини

---

540гр            2500.00р

## МЯСНОЕ ПЛАТО



## РЫБНОЕ ПЛАТО



## VIP-ПЛАТО ПОД ВИНО



# СУПЫ

\* уточняйте у вашего официанта информацию о супе дня

**Наваристый крепкий бульон, томленный 8 часов в печи.  
Суп сварен по авторским рецептам и выстоян 12 часов.  
Всегда разный, но неизменно вкусный.**

<b>Солянка рыбная фирменная</b>	350гр	350,00р
<b>Солянка мясная фирменная</b>	350гр	330,00р
<b>Суп-гуляш из мяса сарлыка</b>	350гр	330,00р
<b>Харчо из ягнятины с булгуром</b>	350гр	350,00р
<b>Борщ с хлебным салом</b>	350гр	290,00р
<b>Похлебка из деревенского цыпленка</b>	350гр	230,00р
<b>Окрошка с самодельным квасом</b>	350гр	290,00р

\* уточняйте у вашего официанта информацию о супе дня

# ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ

с сочным мясным фаршем (говядина и ягнятиной)

300гр                  290.00р

с рыбными деликатесами (муксун и палтус)

300гр                  270.00р

# ПАСТА

При приготовлении используются макароны твердых сортов  
пшеницы и сыр российского производства Пармезан

## Фирменная паста «Marco Polo»

a la Карбонара, с фермерской курицей, беконом и вялеными томатами  
в сливках под соусом Песто

230гр                  430.00р

## Паста «Средиземноморье»

с креветками и мидиями-гигантами в томатно-сливочном соусе и с сыром  
Пармезан

230гр                  450.00р



## ДЛЯ ВАС МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ РАБОТЫ НА ВЫНОС

Рыбные/мясные

500гр

245.00р

# РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ на Мангале

\*все позиции подаются без гарнира



Шеф рекомендует

## Стейк-рулет из северного муксуга

дополнен мягким сыром Креметте с кедровыми орешками,  
соусом Песто и соусом Сальса де Гало

---

250гр                  590.00р

## Стейк из палтуса Синекорого

сочная и нежная северная рыба на косточке, подается с миксом салата

---

100гр                  290.00р

\*мин. вес – 200 гр, макс. вес – 3 000 гр

## Стейк из северного лосося

с лимоном-гриль, листьями базилика и миксом салата

рекомендуемое сочетание: стейк северного лосося с овощами-гриль и сливочным соусом

---

210гр                  590.00р

## Биточки из северного лосося и палтуса / из щуки и палтуса

с соусом Тар-Тар из соленых груздочеков

---

230гр                  290.00р

Шеф рекомендует

## Сахалинские креветки

в остром чесночном соусе

---

210гр                  490.00р

## СТЕЙК-РУЛЕТ ИЗ СЕВЕРНОГО МУКСУНА



## СТЕЙК ИЗ СЕВЕРНОГО ЛОСОСЯ



## САХАЛИНСКИЕ КРЕВЕТКИ



# МЯСО НА МАНГАЛЕ



## Медальоны из свинины

маринованные в чесночно-имбирном и устричном соусах  
и запеченные в беконе

---

230гр      370.00р

## Филе куриного бедра

сочные кусочки курицы, приготовленные на открытом огне,  
подается с миксом салата

---

215гр      390.00р

Шеф рекомендует

## Каре ягненка породы Dorset Horn

Сочное мясо ягненка австралийской породы, выращенное в России, в  
Костромской области, зерновой откорм 120 дней. Подается с капустой  
Ким-чи.

Рекомендуется степень прожарки medium.

---

330гр      790.00р

Шеф рекомендует

## Утиная грудка Magre

приготовленная в паровой коптильне под медово-устричным соусом

---

210гр      690.00р

## Бифштекс из мраморной говядины

в Burger-подаче с соусом на основе дижонской горчицы и сыра Пармезан

---

310гр      470.00р

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ



## КАРЕ ЯГНЕНКА



## УТИНАЯ ГРУДКА МАГРЕ



# ГАРНИРЫ



**Овощи-гриль** 190 гр 230 р

помидор черри, цукини, кукуруза, болгарский перец, картофель

**Картофель в мундире** 170 гр 190 р

цельный, приготовленный на углях с пряными травами

**Рис** 200 гр 190 р

разновидности Басмати, приготовленный с пряными травами

**Картофель Айдахо** 150 гр 210 р

картофельные дольки, запеченные до аппетитной корочки

**Гратен** 200 гр 250 р

картофельные диски, прослоенные сливками и дижонской горчицей, запеченные под сыром Пармезан

**Брокколи** 150 гр 270 р

свежая, хрустящая брокколи, приготовленная на пару

# СОУСЫ



**Тар-тар из груздочек со сметаной** 50 гр 85,00р

**Аджика домашняя** 50 гр 65,00р

**Лечо овощное** 50 гр 65,00р

**Ягодно-ткемалевый соус** 50 гр 75,00р

**Песто ручной работы** 50 гр 85,00р

базилик, розмарин в сочетании с оливковым маслом

**Бер-блан на основе белого вина и сливок** 50 гр 95,00р

**Сливочно-грибной** 50 гр 95,00р

**Сливочно-горчичный** 50 гр 95,00р

**Заказывайте гарнir и получайте  
помидоры Черри на гриле по себестоимости!**

---

70гр – 50р



# ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО – СТЕЙК!

Шеф рекомендует  
**СТЕЙК СТРИПЛОЙН**  
из охлажденного мяса, 180 дней зернового откорма. Тонкий край поясничной части говядины породы Black Angus наивысшей степени мраморности.

\*В подарок гарнир на выбор и фирменный соус на выбор  
\*рекомендуемая степень прожарки medium

100гр 530.00р

Шеф рекомендует  
**СТЕЙК РИБАЙ**

из охлажденного мяса, 180 дней зернового откорма. Толстый край реберной части говядины породы Black Angus наивысшей степени мраморности.

\*В подарок гарнир на выбор и фирменный соус на выбор  
\*рекомендуемая степень прожарки medium

100гр 730.00р

# БЛЮДА В СОУСЕ



## Куриная грудка в глазури Jack Daniel's

французская курочка, выращенная в России, Тамбовской области, благодаря зерновому откорму особенно нежная и сочная, в сочетании с ароматной хурмой и миксом листьев салата

---

250гр              430.00р

Шеф рекомендует

## Телячий язык

в сливочном соусе с калеными кедровыми орешками и сыром Пармезан

---

220гр              590.00р

## Мраморная телятина a la Строганов

популярное блюдо старорусской кухни, ломтики телятины, томленные с белыми грибами в сливках.

Подается с картофельным пюре и листьями миндаля

---

300гр              430.00р

## Ребра Кальби из мраморной говядины Black Angus

выбор настоящего гурмана: много мяса, мало костей. Ребра томятся в домашнем квасе и колеруются на открытом огне

---

100гр              290.00р

## Ягнячий язычок породы Dorset Horn

в винном соусе с хрустящим миксом салата и помидорками черри

---

200гр              590.00р

## КУРИНАЯ ГРУДКА В ГЛАЗУРИ JACK DANIEL'S



## ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК



## МРАМОРНАЯ ТЕЛЯТИНА А LA СТРОГАНОВ



# БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ



## Соте из филе цыпленка

в сливочном соусе, в сочетании с картофельными дисками, хрустящей зелёной фасолью, морковью и сыром Пармезан.

Подается на сковороде

---

350гр              430.00р

## Свиная вырезка по-китайски

в остром соусе с болгарским перцем, стручковой фасолью и луком шалот.

Подается в сковороде

---

350гр              410.00р

## Скоблянка «Дуэт красной и белой рыбы»

северный муксун и лосось в сочетании с картофельными дисками, хрустящей зеленою фасолью в сливочном соусе.

Подается на сковороде

---

350гр              450.00р

## СОТЕ ИЗ ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА



## СВИНАЯ ВЫРЕЗКА ПО-КИТАЙСКИ



## СКОБЛЯНКА «ДУЭТ КРАСНОЙ И БЕЛОЙ РЫБЫ»



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

## 4-6 персон

Шеф рекомендует  
**Плата от мангалщика**

каре ягненка, говяжья вырезка, филе куриного бедра, свиная шея, сочный бифштекс, а также овощи-гриль, картофельные дольки Айдахо в сочетании с домашней Аджикой, лечо и ягодно-ткемалевым соусами

---

2300гр      3550.00р

Шеф рекомендует  
**Плата от рыбака**

стейк из семги-татаки, стейк из северного лосося, стейк из северного муксона, биточки из палтуса и щуки, биточки из лосося, а также овощи-гриль, картофельные дольки в сочетании со сливочным соусом и соусом Песто

---

2400гр      3550.00р

### **Фаршированная щука/муксун**

богатое блюдо для вашего стола, калиброванная рыба фаршированная луком, мясом рыбы и зеленью

---

100гр      190.00р  
100гр      290.00р

Шеф рекомендует  
**Палтус Синекорый**

цельная белая рыба, особенно сочная и нежная на вкус, запеченная с прованскими травами и лимоном-гриль. Подается и разделяется при гостях поваром ресторана Марко Поло

\*Ваши гости обязательно оценят индивидуальный подход

---

100гр      290.00р

### **Подочка из северного лосося**

замеченная под сырной корочкой вместе с гратеном из картофельных дисков и сливками

---

100гр      190.00р

### **Коптильня паровая**

сочная, калиброванная северная рыба горячего копчения на фруктовой щепе, с тонким ароматом дымка, подается с лимоном-гриль

---

Муксун 100гр – 100.00р  
Лосось 100гр – 130.00р  
Щука 100гр – 170.00р

\*Требуется ожидание

## ПЛАТО ОТ МАНТАЛЬЩИКА



## ПЛАТО ОТ РЫБАКА



ДЛЯ НАШИХ АВТОРСКИХ ЧАЕВ  
МЫ ИСПОЛЬЗУЕМ  
СУБЛИМИРОВАННУЮ ЯГОДУ,  
СОБРАННУЮ В СЕЗОН И  
ОБЕЗВОЖЕННУЮ В ВАКУУМЕ  
ПОД ВОЗДЕЙСТВИЕМ НИЗКИХ  
ТЕМПЕРАТУР.



# КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ



Английский завтрак/ Эрл Грей	450 мл	150.00р
Сенча/Зеленый с жасмином	450 мл	150.00р
Ройбуш	450 мл	290.00р
Пуэр	450 мл	290.00р

По вашему желанию можем дополнить ваш чай натуральными и полезными травами, соцветиями и лепестками.

Василек, ягоды можжевельника, лаванда, саган-дайля, курильский чай, листья смородины, чабрец, шиповник.  
Добавление купажа 1 пор. – 90.00р

# АВТОРСКИЕ ЧАИ



## Сибирский чай

черный чай с ягодами брусники и можжевельника, листьями смородины, чабрецом и медом

---

600мл            380.00р

## Облепиховый чай

зеленый чай на основе ягод облепихи с цедрой апельсина и медом

---

600мл            380.00р

## Имбирный чай

пряный зеленый чай и корнем имбиря, лемонграссом и медом

---

600мл            330.00р

## Ягодно-фруктовый чай

красный чай на основе каркадэ с малиной, вишней и медом

---

600мл            380.00р

## Глинтвейн на черном чае

корица, кардамон, гвоздика и пряности дополненные черным байховым чаем и апельсином

---

600мл            330.00р



# РЕСТОРАН МАРКО ПОЛО

является эксклюзивным представителем Nespresso в Иркутске – самого популярного кофе в столичных ресторанах и лучших отелях мира!

Капсулы различной прожарки зерен по шкале от 2 до 12 специально созданы для самых взыскательных ценителей. Профессиональная кофе-машина VIP класса в течении нескольких минут приготовит для Вас чашечку бодрящего эспрессо или крепкого американо, а если Вы желаете кофе с молоком, то мы сварим для Вас капучино или латте.

Также мы можем предложить Вам уникальный кофе Nespresso без кофеина.

Nespresso – это неизменное качество кофе в каждой чашке!



# КОФЕ NESPRESSO

Эспрессо	150.00р
Американо	150.00р
Капучино	200.00р
Латте	250.00р
<b>Латте Макиато</b> сироп на выбор: фисташка / карамель / имбирное печенье / кокос	270.00р

\* А также Вы можете приобрести кофе на вынос

# ОСВЕЖАЮЩИЕ НАПИТКИ

Брусничный морс	1 л	330.00р
	0,25 мл	90.00р
Облепиховый морс	1 л	330.00р
	0,25 мл	90.00р
Квас домашний	1 л	200.00р
	0,25 мл	50.00р
Минеральная вода “Bon Aqua” газированная / негазированная	0,5 мл	100.00р
Coca-Cola /Sprite/ Schweppes	0,5 мл	110.00р
Лимонад на основе содовой с фруктами и мята	1 л	330.00р
	0,25 мл	90.00р
Фруктовый сок Rich по вашим пожеланиям	1л	270.00р

