



Мы открываем для вас место, где вы сможете отдыхать совершенно по-новому, петь любимые песни, петь все вместе, петь, отдыхать и веселиться! Это настоящее КАРАОКЕ!

[Подробнее »](#)

Супы

[назад»](#)

Уважаемые гости! Время приготовления блюд составляет 15-20 минут.

Супы	Выход, гр.	Цена, руб.
Уха из осетрины	200	290,0
Суп-гуляш	200	190,0
Суп из белых грибов с домашней лапшой	200	250,0
Мисо-суп с курицей	200	250,0
Свежие овощи, лапша удон, нежное куриное филе, сыр тофу		
Мисо-суп с морепродуктами	200	360,0
лапша удон, свежие овощи, лосось, кальмар, мидии, сыр тофу		

[Кухня «Маркштадт»](#)

 Поделиться...     

© 2010-2016 Ресторан «Маркштадт»



Контактный телефон: (351) 247-53-53

Адрес: Челябинск, ул. Карла Маркса, 131

Отбивная утиная грудка с компотом из ревеня 140/100/30 **450,0**

Куриный рулет со спаржей, картофельным пюре и соусом 200/200/50 **300,0**

[Кухня «Маркштадт»](#)

Блюда на углях	Выход, гр.	Цена
Свинные ребра барбекю	180/60	360,0
Шашлык из свиной шеи	250/140	450,0
Шашлык из курицы	270/250	320,0
Люля-кебаб из баранины	180/140	490,0
Люля-кебаб из курицы	180/140	310,0
Дорадо гриль	200/30	730,0
Овощи гриль	180	280,0

[Кухня «Маркштадт»](#)

 Поделиться...     

© 2010-2016 Ресторан «Маркштадт»



Контактный телефон: (351) 247-53-53
Адрес: Челябинск, ул. Карла Маркса, 131



Мы открываем для вас место, где вы сможете отдыхать совершенно по-новому, петь любимые песни, петь все вместе, петь, отдыхать и веселиться! Это настоящее КАРАОКЕ!

[Подробнее »](#)

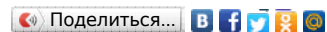
Закуски к пиву

[назад»](#)

Уважаемые гости! Время приготовления блюд составляет 15-30минут.

Закуски к пиву	Выход, гр.	Цена
Колбаски свиные	200/150/30/30	380,0
Колбаски говяжьи	200/150/30/30	440,0
Колбаски куриные	200/150/30/30	360,0
Сет к пиву	950/250/30/30/30	1500,0
Ассорти к пиву	2200/250/30/30/30	2400,0

[Кухня «Маркштадт»](#)



© 2010-2016 Ресторан «Маркштадт»



Контактный телефон: (351) 247-53-53

Адрес: Челябинск, ул. Карла Маркса, 131



Мы открываем для вас место, где вы сможете отдыхать совершенно по-новому, петь любимые песни, петь все вместе, петь, отдыхать и веселиться! Это настоящее КАРАОКЕ!

[Подробнее »](#)

Горячие блюда

[назад»](#)

Уважаемые гости! Время приготовления блюд составляет 20-40минут.

Горячие блюда из мяса	Выход, гр.	Цена, руб.
Каре ягненка с лапшой удон	160/160	980,0
Корейка свиная на кости	250/140	450,0
Рибай с томатами черри и луком шалот	220/140	1100,0
Стейк из говядины с картофелем анна	160/100/60	690,0
Свиная вырезка в беконе с азиатским соте и ягодным соусом	180/60	450,0
Рулька запеченная с хрустящей корочкой, картофельным пюре и квашеной капустой	1000/200/50/50	800,0

[Кухня «Маркштадт»](#)

Горячие блюда из рыбы	Выход, гр.	Цена
Палтус с креветками и томатами черри	160/10	700,0
Стейк из осетрины с молодым картофелем и грибами	300	900,0
Лосось со спаржей и соусом мустардо	180/60/40	700,0
Филе сибаса с чечевицей	150/120	690,0
Форель	130	390,0
Стейк из крабовой рыбы в морской глазури с зеленым горошком и беконом	200/50/50	380,0

[Кухня «Маркштадт»](#)

Горячие блюда из мяса птицы	Выход, гр.	Цена
Куриная грудка фаршированная сливочным сыром и вялеными томатами	140/80/30	380,0



Мы открываем для вас место, где вы сможете отдыхать совершенно по-новому, петь любимые песни, петь все вместе, петь, отдыхать и веселиться! Это настоящее КАРАОКЕ!

[Подробнее »](#)

Холодные закуски

[назад»](#)

Уважаемые гости! Время приготовления блюд составляет 15-20минут.

Холодные закуски	Выход, гр.	Цена, руб.
"Капризе"	215	300,0
Свежие помидоры, мацарелло буфало, соус "Песто"		
Мясное ассорти	200/50	560,0
Ростбиф, буженина, куриный рулет, говяжий язык, лук маринованный, зелень		
Рыбная колекция		
Семга с/с, угорь, масляная рыба, зелень, лимон	200	790,0
Сырное ассорти		
"Пармезан", "Маасдам", "Дорблю", "Камамбер", мед, грецкий орех	260	550,0
Ассорти сыровяленое		
Помидоры, огурцы, болгар.перец, зелень.	110/110/110/70/10/20/10	350,0
Сырокопченая коллекция		
Хамон, пармская ветчина, салями, бастурма	220/10/10/15	660,0
Груздочки домашние со сметаной		
Грузди соленые, маринованный лук, сметана, зелень	150/30/30/10	450,0
Селедочка с картофелем		
Сельдь с/с, картофель отварной, маринованный лук, лимон, маслины	150/100/75/10	280,0
Паштет из телячьей печени с тостами	150/80	310,0
Бабушкин погребок		
Помидоры бочковые, огурцы бочкавые, квашеная капуста, зелень.	140/140/140/10	350,0
Ассорти из свежих овощей		
Огурцы, помидоры, перец болгарский, лист салата, маслины, зелень	100/100/70/10/20/10	350,0
Холодец традиционный с хреном и горчицей	420/20/20	390,0
Холодец, хрен, горчица, зелень		
Семушка слабосоленая		
Засоленная семга по особому рецепту	150/10/10/10/15	510,0
Говяжий язычок с хреном	150/70	400,0