



καφε  
ΜΑΡΤ





**Кафе «МАРТ»  
с удовольствием  
устроит для вас  
любой праздник!**

**кафе  
МАРТ**

**Это просто  
праздник какой-то!**

**«Приключения  
Буратино»**

**Свадьба  
День рождения  
Детский праздник  
Встреча с друзьями  
Корпоратив  
Деловой обед  
Девичник**





Большой светлый зал, соединённый с летней открытой верандой и выходящий во двор Музея современного искусства. Самый «зелёный» зал во всём кафе – в любое время года тут много зелени и цветов, отсюда и название «Оранжерея». Зал отлично подходит для многолюдных праздников, конференций и бизнес-завтраков. Тут есть небольшая сцена и вся аппаратура для проведения концерта, показа или презентации

**Оранжерея**  
**Банкет 80 мест**  
**Фуршет 140 мест**



**Зал со сводами**  
Банкет 30 мест  
Фуршет 40 мест

Камерный сводчатый зал в цокольном этаже «Марта» — для небольших компаний. Уютное, со всех сторон закрытое пространство с пианино, отличной акустикой и ощущением абсолютной уединенности от остального кафе.





Если закрыть «Март» целиком, то можно, во-первых, позвать очень много гостей, во-вторых, получить отличное место в самом центре города, с удобным расположением. А главное, это будет не просто банкетный зал, а исторический арт-объект, со множеством помещений, переходов и уровней. Гостям наверняка будет интересно, и ваш праздник запомнится надолго!

**Всё кафе**  
Банкет 150 мест  
Фуршет 250—300 мест

Помимо «Оранжереи» и зала со сводами у нас есть барный и выставочный залы – это проходные залы с небольшой посадкой, где можно организовать зону встречи гостей при аренде всего кафе. Для небольшого праздничного ужина или особенного случая мы предлагаем Винную комнату – это отдельный зал с кожаными креслами, винными шкафами и английской мебелью. Здесь всего один круглый стол, за которым могут разместиться от 2 до 5 человек.





В меню кафе «Март» сочетаются авторская европейская кухня и традиционная грузинская еда от бренд-шефа Карлоса Романи. Карлос долгое время работал за границей — в Лос Анджелесе, Италии, Франции, Гонконге и руководил кухней 5-ти звёздочного отеля Арарат Парк Хайт.

Основные блюда из европейского раздела праздничного меню — это мясо, птица и рыба, домашние мясные деликатесы и паштеты, сыры и десерты. Раздел «Грузия» состоит из традиционных блюд: аджапсанда, хачапури, сациви, долма, хинкали и сыры.

Меню для праздничного стола составляется с учётом любых ваших пожеланий. Мы предлагаем разные варианты меню в зависимости от количества человек, предпочтений и бюджета.

## Праздничное меню Грузинская и европейская еда



**Необременительный  
праздник  
1500 ₺**

## **ВАРИАНТ 1**

Канопе с сыром моцарелла  
и виноградом

Фруктовое канопе

Канопе с домашней бужениной

Канопе с паштетом из куриной  
печени с тыквенным кремом на хлебце

Профитроли с воздушным муссом  
из сёмги с вялеными томатами

Канопе с диким лососем и муссом  
из сливочного сыра

Оливки с косточкой

Сыры на дощечке

Мясное плато

Брошет из овощей

Брошет из дикого лосося

Брошет из филе цыпленка

Хачапури с лобио

Хачапури по-мегрельски с сыром

## **ВАРИАНТ 2**

**Сыры на дощечке**

(ассорти сыров, ягодный конфитюр, орехи,  
виноград)

**Мясное плато**

(пастроми из говядины, пармская ветчина,  
домашняя свиная колбаса, сливочный соус)

**Тихоокеанская сельдь**

**с картофелем и зеленью**

**Аджапсанда**

(баклажаны, помидоры, лук и болгарский  
перец, тушенные со специями, чесноком  
и зеленью)

**Рулеты из баклажанов**

**с грецкими орехами и зеленью**

**Долма с соусом из мацони**

(говяжий и свиной фарш с рисом  
в виноградных листьях)

**Оливье**

**Цезарь с курицей или с креветками**

**Пеновани**

маленький хачапури с сыром и зеленью

**Мини-стейк из дикого лосося**

**Буженина в прованских травах**

**Овощи-гриль**

(кабачки, баклажаны, перец болгарский,  
красный лук, черри)

**Картофель, жаренный**

**с розмарином и чесноком**

## **ВАРИАНТ 3**

**Канопе с сыром моцарелла  
и виноградом**

**Канопе с паштетом из куриной печени**

**Сыры на дощечке**

(ассорти сыров, ягодный конфитюр, орехи,  
виноград)

**Мясное плато**

(пастроми из говядины, пармская ветчина,  
домашняя свиная колбаса, сливочный соус)

**Салат с телятиной, томатами,  
печёным перцем и корншонами**

**Цезарь с курицей или с креветками**

**Мини-стейк из говяжьей вырезки  
с винным соусом**

**Мини-стейк из дикого лосося**

**Овощи-гриль**

(кабачки, баклажаны, перец болгарский,  
красный лук, черри)

**Картофель, жаренный  
с розмарином и чесноком**

**В стоимость банкета уже входят  
свежие овощи и зелень, домашний  
хлеб, негазированная вода  
и соусы.**

**Представленные варианты  
меню мы составили для вас на  
основе своего опыта и пожела-  
ний большинства наших гостей.  
Однако, мы с радостью внесём  
любые изменения по вашему  
вкусу**





**Праздничное  
застолье  
3000 ₺**

**ВАРИАНТ 1**

Канapé с моцареллой и черри

Канapé с пастро́ми, рукко́лой и трюфельным маслом

Канapé с тихоокеанской сельдью и маринованным луком на черном хлебце

Канapé с домашней бужениной  
(канapé с домашней бужениной, свежим огурцом и сливочным соусом на хрустящем хлебце)

Канapé с тигровой креветкой и ананасом

Канapé с уткой и апельсином

Канapé с диким лососем и муссом из сливочного сыра

Оливки с косточкой, вяленые томаты и капперсы

(помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень)

Сыры на дощечке

(козий сыр, Фурм д'Амбер, камамбер, пармезан, ягодный конфитюр, орехи, виноград)

Мясное плато

(пастро́ми из говядины, пармская ветчина, домашняя свиная колбаса, сливочный соус)

Пхали ассорти (3 вида)

(свекла, капуста, шпинат и зеленая фасоль с грецкими орехами, зеленью, специями и гранатом)

Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и зеленью

Цезарь с креветками

Брошет из свиной вырезки

Брошет из филе цыпленка

Брошет из овощей

(баклажан, кабачок, грибы, болгарский перец)

Хачапури по-мегрельски с сыром

Аджарули с говяжьим мясом, аджикой и перепелиным яйцом

Мини-стейк из говяжьей вырезки с винным соусом

Мини-стейк из дикого лосося

Мини-пирожные

(фруктово-йогуртовый чизкейк (клубничный, малиновый, манго))

Фруктовая ваза (сезонные фрукты)

**ВАРИАНТ 2**

Канapé с моцареллой и черри

Канapé с тихоокеанской сельдью и маринованным луком на черном хлебце

Канapé с домашней бужениной  
(канapé с домашней бужениной, свежим огурцом и сливочным соусом на хрустящем хлебце)

Канapé с паштетом из куриной печени с тыквенным кремом на хлебце

Соленья

(помидоры, огурцы, капуста, чеснок)

Сыры на дощечке

(козий сыр, Фурм д'Амбер, камамбер, пармезан, ягодный конфитюр, орехи, виноград)

Мясное плато

(пастро́ми из говядины, пармская ветчина, домашняя свиная колбаса, сливочный соус)

Рыбная тарелка

(дикий лосось, угорь копченый, палтус г/к, оливки, лимон)

Пхали ассорти (3 вида)

(свекла, капуста, шпинат и зеленая фасоль с грецкими орехами, зеленью, специями и гранатом)

Рулеты из баклажан с грецкими орехами и зеленью

Долма с соусом из мацони

(говяжий и свиной фарш с рисом в виноградных листьях)

Салат с телятиной, томатами, печёным перцем и корнишонами

Цезарь с курицей / с креветками

Хрустящие креветки

с остро-сладким соусом чили

Баклажан, запечённый с моцареллой и томатами, с соусом пармезан

Хачапури по-мегрельски с сыром

Стейк из индейки с соусом велюте

Филе дорадо, припущенное в винном соусе с овощами

Карé ягненка с кускусом и гранатовым соусом

Овощи-гриль

(кабачки, баклажаны, перец болгарский, красный лук, черри)

Картофель, жаренный с розмарином и чесноком

Стручковая фасоль с зеленью

Мини-пирожные

(фруктово-йогуртовый чизкейк (клубничный, малиновый, манго))

Фруктовая ваза (сезонные фрукты)

Домашний торт

**В стоимость банкета уже входят свежие овощи и зелень, домашний хлеб, негазированная вода, морс и соусы.**

**Представленные варианты меню мы составили для вас на основе своего опыта и пожеланий большинства наших гостей. Однако, мы с радостью внесём любые изменения по вашему вкусу**





## Пир на весь мир 5000 ₺

### КАНАПЕ (WELCOME)

- Канapé с бейби-моцареллой и черри
- Фруктовое канapé (ананас, виноград, киви, клубника)
- Канapé с паштетом из фуагра и желе из зеленого яблока
- Профитроли с воздушным муссом из сёмги с вялеными томатами
- Тигровые креветки и оливки таджаске с глазированным ананасом
- Холодная телятина с артишоком, рукколой и трюфельным маслом
- Севиче из бранзино с авокадо
- Канapé с маринованной чавычей и муссом из маскарпоне
- Канapé с камамбером и клубникой
- Канapé с пармской ветчиной и дыней
- Канapé с тихоокеанской сельдью и маринованным луком на черном хлебце
- Канapé с тигровой креветкой и ананасом
- Канapé с красной икрой
- Канapé с апельсиновой уткой

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Оливки с косточкой, вяленые томаты, капперсы и маринованные артишоки

#### Сыры на дощечке

(козий сыр, Фурм д'Амбер, камамбер, пармезан, ягодный конфитюр, орехи, виноград)

#### Мясное плато

(пастрами из говядины, пармская ветчина, домашняя свиная колбаса, сливочный соус)

#### Рыбная тарелка

(чавыча, севрюга, угорь копченый, палтус, оливки, лимон)

### САЛАТЫ

Салат с тар-таром из слабосоленого кижуча с овощами, соусом айоли и красной икрой

Салат с тигровыми креветками, рукколой, шпинатом, черри, апельсином и чипсами из пармезана

Салат с телятиной, томатами, маринованным перцем, артишоком и 8-ми летним бальзамиком

Теплый салат с филе сибаса, зеленым салатом и маринованным цуккини с апельсиновым соусом

Маринованная чавыча на копне зеленых салатов с капперсами, лимоном и красной икрой

Салат со шпинатом, козьим сыром и бальзамической свеклой и вялеными томатами

Пармская ветчина с миксом салатных листьев, маринованной грушей, горгонзолой и кедровыми орешками

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Апельсиновая утка с кремом из сельдерея и кускусом

Карé ягненка с пьяной грушей и гранатовым соусом

Филé бранзино с соусом из щавеля и овощами

Глазированный лосось в соусе Нантюа

Треска в соусе мисо с пюре вассаби и маринованным имбирем

Жареные креветки с лимонграссом

#### Соте из морепродуктов

(мидии, тигровые креветки, дальневосточный гребешок, бейби-кальмар, оливки, прованские травы, белое вино)

Дальневосточный гребешок с кремом из цветной капусты и чипсами из пармы

Филé миньон со спаржей и трюфельным соусом

### ГАРНИРЫ

#### Овощи-гриль

(кабачки, баклажаны, перец болгарский, красный лук, черри)

Шпинат, жаренный в масле

Кенийская фасоль с зеленью и черри

### ДЕСЕРТЫ

Мини-пирожные

Конфеты «Трюфель»

Фруктовая ваза (сезонные фрукты)

### НАПИТКИ

Вода без газа / с газом

Чай черный / зеленый

Кофе эспрессо / американо

Морс клюквенный

Сок

(апельсин, яблоко, томат, ананас)

**В стоимость банкета уже входят свежие овощи и зелень, домашний хлеб, соусы, негазированная вода, морс, чай и кофе.**

**Представленные варианты меню мы составили для вас на основе своего опыта и пожеланий большинства наших гостей. Однако, мы с радостью внесём любые изменения по вашему вкусу**







## Грузинское застолье

В стоимость банкета уже входят свежие овощи и зелень, домашний хлеб, негазированная вода и соусы.

Представленные варианты меню мы составили для вас на основе своего опыта и пожеланий большинства наших гостей. Однако, мы с радостью внесём любые изменения по вашему вкусу

Стоимость грузинского застолья рассчитывается отдельно



### ГРУЗИНСКИЕ ЗАКУСКИ

**Большая грузинская закуска**  
молодые грузинские сыры с дикой мятой и аджикой, паштет из лобии, свежий хлеб

**Гурийская капуста**  
традиционная соленая грузинская капуста в свекольном соке

**Рулеты из баклажанов с грецкими орехами и зеленью**

**Сациви**  
(кусочки курицы в ореховом соусе)

**Пхали ассорти (3 вида)**  
(свекла, капуста, шпинат и зеленая фасоль с грецкими орехами, зеленью, специями и гранатом)

**Аджапсанда**  
Баклажаны, помидоры, лук и болгарский перец, тушенные со специями, чесноком и зеленью

### САЛАТЫ

**Большой грузинский салат**  
свежие томаты и зелень, красный лук, имеритинский сыр

### ГРУЗИНСКАЯ ВЫПЕЧКА

**Пеновани**  
маленький хачапури с сыром и зеленью

**Хачапури с лобии**

**Хачапури по-мегрельски с сыром**

**Хачапури по-аджарски с сыром и яйцом**

**Аджарули с говяжьим мясом, аджикой и перепелиным яйцом**

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Долма с соусом из мацони**  
(говяжий и свиной фарш с рисом в виноградных листьях)

**Чахохбили**  
курица, томленная с луком, острым перцем, зеленью, томатами и картофельное пюре

**Чакапули**  
мясо молодого барашка, тушеное с тархуном, зеленью, специями, белым вином и ткемали

**Хинкали из говядины и свинины со свежей зеленью**

**Чашушули**  
Тушеное филе говядины с томатами, ткемали и аджикой

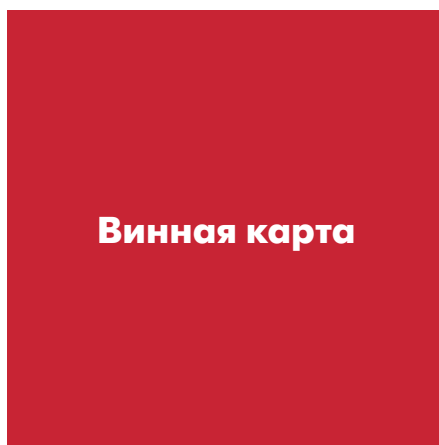
**Мясо и птица на гриле**  
Каре ягненка, куриное филе, говяжья вырезка





В нашем кафе большой выбор вина и крепкого алкоголя. Кроме того, у нас есть винный рынок, на котором мы постарались собрать интересное вино разных ценовых категорий. Рады будем предложить свои услуги при подборе вина, ведь это поможет вам решить сразу несколько проблем:

- вы получите бесплатную консультацию нашего сомелье



- вы сможете не заниматься покупкой и доставкой алкоголя в кафе, мы всё возьмём на себя
- вы получите интересное «не магазинное» вино хорошего качества
- стоимость вина — от 400 рублей. Минимальный заказ — от 20000 рублей. Ниже представлен список наших недорогих вин, вина более высокого уровня всегда ждут вас на винном рынке

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

### ФРАНЦИЯ

Мон Триумф Блан де Блан	от 650
Мон Триумф Розе брют	от 650

### ИСПАНИЯ

Дуэт Брют белое / розе	от 490
------------------------	--------

### ИТАЛИЯ

Просекко	от 650
Пино Гриджио белое	от 590
Пино Гриджио Розе	от 590
Спуманте Москато полусладкое	от 590
Ламбуско полусладкое	от 500

## БЕЛЫЕ ВИНА

### ИТАЛИЯ

Пино Гриджио	от 480
Соаве	от 450
Инзолия Сицилия	от 480

### ИСПАНИЯ

Вердехо	от 470
---------	--------

## НОВЫЙ СВЕТ

Совиньон Блан	от 400
Шенин Блан	от 400

## РОЗОВЫЕ ВИНА

### ИТАЛИЯ

Пино Гриджио розе	от 490
-------------------	--------

### ФРАНЦИЯ, ЛЮБЕРОН

Розе Прованс	от 650
--------------	--------

## КРАСНЫЕ ВИНА

### ИТАЛИЯ

Бардолино (Венето)	от 480
Вальполичелло (Венето)	от 780
Кьянти (Тоскана)	от 500
Неро д'Авола	от 480

### ИСПАНИЯ

Темпранильо (Риоха)	от 560
Мерло	от 400
Каберне Совиньон	от 400

## НОВЫЙ СВЕТ

Пинотаж	от 400
Мерло	от 390
Карменер	от 470

## ВОДКА

Мягкий Знак Классик 0,7 л (спирт Люкс, Беларусь)	от 460
Kremlin Award	1450
Classic Kristall Premium 0,7 л Спирт Люкс из специальных сортов пшеницы	

## КОНЬЯК

### АРМЕНИЯ

Ной Традиционный 5 лет, 0,5 л	920
-------------------------------	-----

### ГРУЗИЯ

Асканели 5 лет, 0,5 л	920
-----------------------	-----

## ВИСКИ

### ШОТЛАНДИЯ

William Peel, 0,7л	1100
--------------------	------





**Винный рынок**

## **Помимо банкета мы можем помочь с дополнительными важными вопросами:**

- 1 Мы можем приготовить для вас вкусный, большой и красивый праздничный торт
- 2 У нас есть звукорежиссер и профессиональное звуковое оборудование
- 3 Мы сотрудничаем с разными музыкальными группами (джаз, рок-н-ролл, кавер-группы, ретро, классика)
- 4 Наш флорист поможет украсить залы к празднику
- 5 Мы можем предоставить вам наш пресс-волл и варианты полиграфического оформления.
- 6 У нас есть несколько профессиональных фотографов, которые сделают фото или видео с вашего праздника



## **Дополнительные возможности**

Мы с радостью устроим праздник для ваших детей – у нас есть детское меню и большой выбор развлечений.

Мы можем позвать к вам детский театр с тематическим спектаклем для детей разных возрастов, можем устроить аквагрим всем гостям, у нас работает профессиональная команда аниматоров. Кроме того, мы организуем праздничные мастер-классы по карвингу (художественная резка по овощам и фруктам), созданию мягких игрушек, приготовлению еды.











**Петровка 25**

**8 499 2719685**

**[www.cafemart.ru](http://www.cafemart.ru)**

**  #cafemart**