ЗАКУСКИ

Сельдь с молодым картофелем 450
слабосоленая сельдь с молодым картофелем, подается с маринованным луком и зеленью 250 г

Томаты черри кхимчи 480
ферментированные острые томаты черри, заправленные с кунжутным маслом 120 г

Казылык 600
деликатесная колбаса из конины 70 г

Мясное ассорти 1500
говяжий язык, ростбиф, куриный рулет с грибами, соус горчичный, микрозелень, шпинат, черри 300 г

Ассорти сыров 1250
камамбер, дорблю, маасдам, мед в сотах, грецкие орехи, виноград 230 г

Ассорти свежих овощей 650
свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, черри, микрозелень, кукуруза, шпинат, зелень 350 г

САЛАТЫ

Салат Стейк 1400
стейк из говядины прожарки медиум, руккола, шпинат, картофель бэби и томаты черри в азиатской заправке 240 г

Цезарь с филе цыпленка 650
салат романо ,соус цезарь, гренки, сыр пармезан, черри, перепелиное яйцо 230 г

Цезарь с тигровыми креветками 800
салат романо, соус цезарь, гренки, сыр пармезан, черри, перепелиное яйцо 210 г

Примавера 500
свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, красный лук, маслины, пикантная заправка, подается с сыром фета 220 г

Салат Марокканский 750
томленый телячий язык в ореховом соусе, подается на листьях салата с грецкими орехами 200 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мидии по-испански 800
маринованные по фирменному рецепту, запекаются с соусом из белого вина 190/15 г

Лангустины на гриле 850
лангустины обжаренные на гриле подаются с лимоном, зеленью и соусом из васаби 120 г

СУПЫ

Борщ из говядины 600
классический борщ с томленой говядиной, подается со сметаной и пампушками 300/70 г

Куллама 500
татарское национальное блюдо. Говяжий бульон с ломтиками говядины, морковью, луком и домашней лапшой 300 г

Том-Ям с морепродуктами 950
азиатский пряный суп с креветками, мясом кальмара и мидии, подается с рисом 350/100 г

Суп-пюре из тыквы с креветками 420
пряный суп-пюре из спелой тыквы с кокосовым молоком. Подается с креветками и хрустящим луком-порей 270 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Стейк Рибай 3500
стейк из мраморной говядины, подается с черри и салатом из рукколы и шпината 280/50/20 г

Говядина по-Бургундски 1100
томленая в винном соусе говядина с шампиньонами. Подается с картофельным пюре и карамелизированным луком 240 г

Шницель свиной 750
жареная на сливочном масле в панировке свиная отбивная, подается с картофельным пюре и маринованными огурцами 200/150/50 г

Филе цыпленка с хрустящими овощами 670
стейк из филе цыпленка подается с цветной капустой и баклажанами под пикантным соусом 120/130/50 г

Стейк Мясника 1200
стейк на гриле из говяжьего отруба прожарки медиум, подается с овощами гриль под имбирно-цитрусовой заправкой 350 г

Свиная корейка на гриле 700
обжаренная свиная корейка в маринаде, подается с жареным молодым картофелем и овощной сальсой 350 г

ПАСТА

Карбонара 800
в сливочном соусе с куриным желтком и жареным беконом, подается с сыром пармезан 300 г

Тальятелле с курицей 750
с курицей и овощами в сливочном соусе 300 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк Баттерфляй из лосося 2300
филе лосося запеченное с креветками и сыром моцарелла, подается с брокколи и пюре из зеленого горошка с трюфельным маслом 135/125 г

Судак жареный с цуккини 1300
филе судака обжаренное с травами, подается с запеченными цуккини с сыром Моцарелла и лимоном 120/150 г

Котлеты из лосося 1700
котлеты из рубленого лосося, обжаренные на сливочном масле, подаются с пюре из картофеля под сливочным соусом 100/100/50 г

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени Татарские 500
фарш из баранины и говядины. Пельмени подаются с зеленью и сметаной. На выбор гостя: отварные, жареные или с бульоном 250/50 г

Пельмени домашние 350
фарш из говядины и свинины. Пельмени подаются с зеленью и сметаной. На выбор гостя: отварные, жареные или с бульоном 250/50 г

ГАРНИРЫ

Спаржа 300
способ приготовления на выбор гостя (на пару, на гриле) 100 г

Картофель фри 300
брусочки из картофеля жареные в большом количестве масла 150 г

Картофельное пюре *150 г* 150

Овощи на пару 150
соцветья брокколи, цветная капуста, морковь 150 г

ПИЦЦА

Маргарита 600
с томатами, базиликом и сыром моцарелла 480 г

Маргарита острая 700
с томатами, базил 500 г

Ветчина и грибы 600
с томатным соусом, моцарелла, ветчиной и грибами 460 г

ВЫПЕЧКА

Кыстыбый 350
традиционные Татарские обжаренные лепешки из пресного теста с начинкой из картофельного пюре 180/50 г

Эмпанадас 350
аргентинские пирожки из слоеного теста с говядиной, подаются с соусом сальса из овощей 150 г

ДЕСЕРТЫ

Торт Рамада 700
безе в сочетании с ванильным кремом, черносливом, миндальными лепестками и ягодным соусом 150/30 г

Торт Сникерс 500
шоколадный бисквит в сочетании хрустящего безе с сырно сливочным кремом карамелью и арахисом 160 г

Запеченное пряное яблоко 400
запеченное пряное яблоко с медом, орехами и сыром Маскарпоне 170 г

Мороженое с ягодно-шоколадным топингом с фисташковой крошкой 650
сливочный пломбир с клубничным соусом, шоколадным топингом, фисташковой крошкой и свежей клубникой 165 г

Фруктовое ассорти 550
яблоко, груша, апельсин, киви, виноград, клубника 500 г

Все цены указаны в рублях с учетом НДС 20%. К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты, также при условии, что Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты.
В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

APPETIZERS

Herring with new potatoes 450
lightly salted herring with new potatoes, served with pickled onions and herbs 250 g

Cherry tomatoes kimchi 480
fermented spicy cherry tomatoes seasoned with sesame oil 120 g

Kazylyk 600
delicatessen sausage made of horse meat 70 g

Assorted meat 1500
beef tongue, roast beef, chicken roll with mushrooms, mustard sauce, micro-greens, spinach, cherry 300 g

Assorted cheeses 1250
camembert, dorblou, maasdam, honey in honeycombs, walnuts, grapes 230 g

Assorted fresh vegetables 650
fresh tomatoes, cucumbers, sweet peppers, cherry, micro-greens, corn, spinach, greens 350 g

SALADS

Steak Salad 1400
medium roast beef steak, arugula, spinach, baby potatoes and cherry tomatoes in Asian dressing 240 g

Caesar with chicken fillet 650
romano salad, caesar sauce, croutons, parmesan cheese, cherry, quail egg 230 g

Caesar with tiger prawns 800
romano salad, caesar sauce, croutons, parmesan cheese, cherry, quail egg 210 g

Primavera 500
fresh tomatoes, cucumbers, sweet peppers, red onions, olives, savory dressing, served with feta cheese 220 g

Moroccan Salad 750
stewed veal tongue in walnut sauce, served on lettuce leaves with walnuts 200 g

HOT APPETIZER

Mussels in Spanish 800
marinated according to the company's recipe, baked with white wine sauce 190/15 g

Grilled langoustines 850
grilled langoustines served with lemon, herbs and wasabi sauce 120 g

SOUPS

Beef borscht 600
classic borscht with stewed beef, served with sour cream and pampushki 300/70 g

Kulama 500
Tatar national dish. Beef broth with beef slices, carrots, onions and homemade noodles 300 g

Tom Yam with seafood 950
Asian spicy soup with shrimp, squid and mussel meat, served with rice 350/100 g

Pumpkin puree soup with shrimp 420
spicy mashed pumpkin soup with coconut milk. Served with shrimps and crispy leeks 270 g

MAIN MEAT AND POULTRY COURSES

Rib Eye Steak 3500
marbled beef steak served with cherry and arugula and spinach salad 280/50/20 g

Beef in Burgundy 1100
beef stewed in wine sauce with champignons. Served with mashed potatoes and caramelized onions 240 g

Pork schnitzel 750
pork chop fried in butter and breaded, served with mashed potatoes and pickled cucumbers 200/150/50 g

Chicken fillet with crispy vegetables 670
chicken fillet steak served with cauliflower and eggplant with a spicy sauce 120/130/50 g

Butcher's Steak 1200
grilled medium beef bran steak served with grilled vegetables with ginger and citrus dressing 350 g

Grilled pork loin 700
fried pork loin in marinade, served with fried new potatoes and vegetable salsa 350 g

PASTA

Carbonara 800
in a creamy sauce with chicken yolk and fried bacon, served with parmesan cheese 300 g

Tagliatelle with chicken 750
with chicken and vegetables in cream sauce 300 g

MAIN FISH COURSES

Salmon Butterfly Steak 2300
salmon fillet baked with shrimp and mozzarella cheese, served with broccoli and mashed green peas with truffle oil 135/125 g

Fried zander with zucchini 1300
zander fillet fried with herbs, served with baked zucchini with Mozzarella cheese and lemon 120/150 g

Salmon cutlets 1700
minced salmon cutlets fried in butter, served with mashed potatoes and cream sauce 100/100/50 g

DUMPLINGS

Tatar dumplings 500
minced lamb and beef. Dumplings are served with herbs and sour cream. Guest's choice: boiled, fried or with broth 250/50 g

Homemade dumplings 350
minced beef and pork. Dumplings are served with herbs and sour cream. At the guest's choice: boiled, fried or with broth 250/50 g

SIDE DISHES

Asparagus 300
cooking method of the guest's choice (steamed, grilled) 100 g

French fries 300
potato cubes fried in plenty of oil 150 g

Mashed potatoes *150 g* 150

Steamed vegetables 150
broccoli florets, cauliflower, carrots 150 g

PIZZA

Margarita 600
with tomatoes, basil and mozzarella cheese 480 g

Margarita spicy 700
with tomatoes, basil 500 g

Ham and mushrooms 600
with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms 460 g

BAKERY

Kystybyi 350
traditional Tatar fried flatbreads made of unleavened dough with mashed potatoes 180/50 g

Empanadas 350
Argentine puff pastry pies with beef, served with vegetable salsa sauce 150 g

DESSERTS

Ramada Cake 700
meringue combined with vanilla cream, prunes, almond petals and berry sauce 150/30 g

Snickers Cake 500
chocolate sponge cake combined with crunchy meringue with cream cheese, caramel and peanuts 160 g

Baked spicy apple 400
baked spicy apple with honey, nuts and Mascarpone cheese 170 g

Berry-chocolate topping ice cream with pistachio crumbs 650
cream sundae with strawberry sauce, chocolate topping, pistachio crumbs and fresh strawberries 165 g

Assorted fruits 550
apple, pear, orange, kiwi, grape, strawberry 500 g

All prices are in rubles, including 20% VAT. Payment is accepted in rubles or major credit cards. If you left deposit, a bill can be charged to your room number.
Please let your waiter know if you have food allergy.