©2023 Ramada Worldwide Inc. All Rights Reserved. All Ramada hotels are independently owned and operated,
with the exception of select international Ramada location managed by an affiliate.

RAMADA®

HOTEL & SUITES BY WYNDHAM

ALABUGA

MENU

Ассорти из морепродуктов
Assorted seafood

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD APPETIZERS

Ассорти из морепродуктов / Assorted seafood 150 g..... **850**

лосось шеф-посола, маринованные в авторском маринаде мидии и кальмары, подаются с рукколой и шпинатом
chef-salted salmon, mussels and squid marinated in the author's marinade, served with arugula and spinach

Сельдь с молодым картофелем 250 g **350**
Herring with new potatoes

слабосоленая сельдь с молодым картофелем, подается с маринованным луком и зеленью
lightly salted herring with new potatoes, served with pickled onions and herbs

Тар-тар из телятины / Veal tartare 170 g..... **800**

мелко нарубленная телятина, красный лук и каперсы, заправленные пикантной заправкой. Подается с перепелиным яйцом, рукколой и поджаренными ломтиками чиабатты
finely chopped veal, red onion and capers, seasoned with a spicy dressing. Served with quail egg, arugula and toasted slices of ciabatta

Казылык / Kazylyk 70 g..... **500**

традиционная татарская колбаса из сыровяленой конины
traditional Tatar sausage made of dry-cured horsemeat

Мясное ассорти / Assorted meat 300 g..... **1100**

говяжий язык, ростбиф, куриный рулет с грибами, соус горчичный, микрозелень, шпинат, черри
beef tongue, roast beef, chicken roll with mushrooms, mustard sauce, micro-greens, spinach, cherry

Ассорти сыров / Assorted cheeses 230 g..... **950**

камамбер, дорблю, маасдам, мед в сотах, грецкие орехи, виноград
camembert, dorblou, maasdam, honey in honeycombs, walnuts, grapes

Ассорти брускетт / Assorted bruschetta 260 g..... **800**

поджаренные ломтики чиабатты с лососем шеф-посола и сыром креметте; с ростбифом, горчичном соусом и шпинатом; с креветками и соусом вассаби; с томатами черри, сербской брынзой и соусом песто
toasted slices of ciabatta with salted salmon and cremette cheese; with roast beef, mustard sauce and spinach; with shrimp and wasabi sauce; with cherry tomatoes, Serbian cheese and pesto sauce

Ассорти маринованных овощей 220 g **350**
Assorted pickled vegetables

грибы, черри, огурцы, имбирь и квашеная капуста
mushrooms, cherries, cucumbers, ginger and sauerkraut

Ассорти свежих овощей 350 g..... **500**
Assorted fresh vegetables

свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, черри, микрозелень, кукуруза, шпинат, зелень
fresh tomatoes, cucumbers, sweet peppers, cherry, micro-greens, corn, spinach, greens

Салат Стэйк
Steak salad

САЛАТЫ
SALADS

Салат Стейк / Steak salad 240 g **950**

стейк из говядины прожарки медиум, руккола, шпинат, картофель бэби и томаты черри в азиатской заправке
medium roast beef steak, arugula, spinach, baby potatoes and cherry tomatoes in asian dressing

Цезарь / Ceasar salad
салат романо, соус Цезарь, гренки, сыр пармезан, черри, перепелиное яйцо
romano salad, Caesar sauce, croutons, parmesan cheese, cherry, quail egg

с филе цыпленка на гриле / with grilled chicken fillet 230 g **500**

с тигровыми креветками на гриле / with grilled tiger shrimps 210 g. **700**

Азиатский салат с телячьим языком 180 g. **600**
Asian salad with veal tongue

телячий язык томленый в азиатском маринаде, листья зеленого салата, красный лук, сельдерей и маринованный имбирь
veal tongue stewed in Asian marinade, lettuce leaves, red onion, celery and pickled ginger

Марсельский / Marseille 200 g. **600**

тунец "су-вид", салатный микс, перепелиное яйцо, клубника, апельсин, медовая заправка
tuna "sous-vide", salad mix, quail egg, strawberry, orange, honey dressing

Примавера / Primavera 220 g **400**

свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, красный лук, маслины, пикантная заправка, подается с сыром фета
fresh tomatoes, cucumbers, sweet peppers, red onions, olives, spicy dressing, served with feta cheese

Руккола с креветками гриль 190 g. **800**
Arugula with grilled shrimp

руккола с тигровыми креветками, оливковое масло, соус из васаби
arugula with tiger prawns, olive oil, wasabi sauce

Уолдорф / Waldorf 235 g **350**

куриное филе, салатный микс, яблоки, виноград, сельдерей и грецкие орехи, заправленные соусом майонез
chicken fillet, salad mix, apples, grapes, celery and walnuts, seasoned with mayonnaise sauce

Салат с уткой / Salad with duck 250 g **900**

филе утки гриль, салат романо, руккола, шпинат, мякоть апельсина и грейпфрута, свежая клубника, соус наршараб и кедровые орехи
grilled duck fillet, romano salad, arugula, spinach, orange and grapefruit pulp, fresh strawberries, narsharab sauce and pine nuts

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты. В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

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. Should you wish an additional information concerning each item of the menu, please contact your waiter.

Лангустины на гриле
Grilled langoustines

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

Баклажаны Пармиджано / Eggplant Parmigiano 160 g **400**

баклажан с томатами в собственном соку запеченные под сырной шапкой из пармезана
eggplant with tomatoes in their own juice baked under a cheese cap of parmesan

Сулугуни жареный / Fried suluguni 250 g **500**

сыр сулугуни обжаренный до хрустящей корочки, подается с соусом коктейль
suluguni cheese fried to a crisp, served with cocktail sauce

Мидии по-испански / Mussels in Spanish 190/15 g **600**

маринованные по фирменному рецепту, запекаются с соусом из белого вина
marinated according to a proprietary recipe, baked with white wine sauce

Лангустины на гриле / Grilled langoustines 120 g **600**

лангустины обжаренные на гриле подаются с лимоном, зеленью и соусом из васаби
grilled langoustines served with lemon, herbs and wasabi sauce

БУРГЕР
BURGER

Бургер Мастер / Burger Master 350/100 g **850**

классический бургер с рубленым бифштексом из говядины и свинины, горчичным соусом и сыром чеддер, подается с картофелем фри
classic burger with chopped beef and pork steak, mustard sauce and cheddar cheese, served with French fries

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты. В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

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. Should you wish an additional information concerning each item of the menu, please contact your waiter.

Том-Ям с морепродуктами
Tom-Yam with seafood

СУПЫ
SOUPS

Уха царская из осетра 350 g **800**
Royal ear from sturgeon

наваристая уха из осетра и судака
rich ear of sturgeon and walleye

Борщ из говядины / Beef borscht 300/70 g **480**

классический борщ с томленой говядиной, подается со сметаной и пампушкой
classic borscht with stewed beef, served with sour cream and pampushka

Том-Ям с морепродуктами 300/100 g **800**
Tom-Yam with seafood

азиатский пряный суп с креветками, мясом кальмара и мидий, подается с рисом
asian spicy soup with shrimp, squid meat and mussels, served with rice

Суп-пюре из шампиньонов 250/10 g..... **400**
Mushroom puree soup

суп-пюре из шампиньонов, подается с трюфельным маслом и чипсами из чиабатты
mushroom puree soup, served with truffle oil and ciabatta chips

Куллама / Kullama 300 g..... **350**

Татарское национальное блюдо. Говяжий бульон с ломтиками говядины, морковью, луком и домашней лапшой
Tatar national dish. Beef broth with beef slices, carrots, onions and homemade noodles

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты. В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

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. Should you wish an additional information concerning each item of the menu, please contact your waiter.

Баранина жареная
Roast lamb

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
MAIN MEAT AND POULTRY COURSES

Стейк Рибай / Ribeye steak 280/50/20 g **3200**

стейк из мраморной говядины, подается с черри и салатом из руколы и шпината
marbled beef steak served with cherry and arugula and spinach salad

Филе Миньон / Filet Mignon 150/150 g **1700**

стейк из говяжьей вырезки с овощным террином из спаржи, помидоров, кабачков, сладкого перца и сыром моццарелла. Подается с жареными вешенками, шпинатом и соусом черный перец
beef tenderloin steak with vegetable terrine of asparagus, tomato, zucchini, sweet pepper and mozzarella cheese. Served with fried oyster mushrooms, spinach and black pepper sauce

Говядина по-Бургундски / Beef in Burgundy 240 g..... **780**

томленая в винном соусе говядина с шампиньонами. Подается с картофельным пюре и карамелизированным луком
beef stewed in wine sauce with champignons. Served with mashed potatoes and caramelized onions

Говядина чили / Chili beef 150/150 g **1000**

говяжья вырезка приготовленная в азиатском стиле, подается с черным рисом и маринованным имбирем
beef tenderloin cooked in Asian style, served with black rice and pickled ginger

Шницель свиной / Pork schnitzel 200/150/50 g **650**

жареная на сливочном масле в панировке свиная отбивная, подается с картофельным пюре и маринованными огурцами
pork chop fried in butter in breadcrumbs, served with mashed potatoes and pickled cucumbers

Стейк из свинины / Pork steak 200/120 g **780**

стейк из свинины подается с глазированными овощами
pork steak served with glazed vegetables

Баранина жареная / Roast lamb 150/150 g **1300**

жареная мякоть баранины с пряностями, подается с пюре из нута и пюре из зеленого горошка
roasted lamb meat with spices, served with chickpea puree and green pea puree

Филе утки / Duck fillet 150/100/50 g **1350**

стейк из филе утки "су-вид", подается с глазированными кабачками, клубничным соусом и рукколой
duck fillet steak "sous-vide", served with glazed zucchini, strawberry sauce and arugula

Филе цыпленка с хрустящими овощами..... **550**
Chicken fillet with crispy vegetables 120/130/50 g

жареное филе цыпленка, подается с цветной капустой и баклажанами под пикантным соусом
fried chicken fillet, served with cauliflower and eggplant under a spicy sauce

Стейк из курицы / Chicken steak 250 g **700**

стейк из куриного филе обжаренный в сливочном масле, подается с гарниром из жареного картофеля бэби с вешенками и соусом блючиз
chicken fillet steak fried in butter, served with a side dish of baby fried potatoes with oyster mushrooms and bluchiz sauce

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
MAIN FISH COURSES

Стейк из осетра / Sturgeon steak 130/150/20 g **1500**

подается с черным рисом и карамелизованным луком
served with black rice and caramelized onions

Стейк Баттерфляй из лосося 135/125 g **1900**
Salmon Butterfly steak

филе лосося запеченное с креветками и сыром моцарелла, подается с брокколи и пюре из зеленого горошка с трюфельным маслом
salmon fillet baked with shrimp and mozzarella cheese, served with broccoli and green pea puree with truffle oil

Филе дорадо на пару в шафрановом маринаде
Steamed dorado fillet in saffron marinade 120/100 g **1200**

филе дорадо на пару в шафрановом маринаде на подушке из сладкого перца, спаржи и черри
steamed dorado fillet in saffron marinade on a pillow of sweet pepper, asparagus and cherry

Судак жареный с цуккини 120/100/50 g **1100**
Fried pike perch with zucchini

филе судака обжаренное с травами, подается с запеченными цуккини с сыром моцарелла, мидиями и соусом блю чиз
pike perch fillet fried with herbs, served with baked zucchini with mozzarella cheese, mussels and blue cheese sauce

Судак запеченный / Baked pike perch 260 g **950**

филе судака запеченное с томатами, оливками и грибами под сыром сулугуни
pike perch fillet baked with tomatoes, olives and mushrooms under suluguni cheese

Котлеты из лосося / Salmon cutlets 100/100/50 g **1500**

котлеты из рубленого лосося, обжаренные на сливочном масле, подаются с пюре из картофеля под сливочным соусом
minced salmon cutlets fried in butter, served with mashed potatoes with cream sauce

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты. В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

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. Should you wish an additional information concerning each item of the menu, please contact your waiter.

ГАРНИРЫ
SIDE COURSES

Картофельное пюре / Mashed potatoes 150 g **150**

отварной картофель протертый с куриным желтком и жирными сливками до воздушного безе
boiled potatoes mashed with chicken yolk and heavy cream to an airy meringue

Спаржа / Asparagus 100 g **300**

способ приготовления на выбор гостя (на пару, на гриле)
cooking method of the guest's choice (steamed, grilled)

Овощи на пару / Steamed vegetables 150 g **150**

соцветья брокколи, цветная капуста, морковь
broccoli, cauliflower, carrots

Картофель фри / French fries 150 g **200**

брусочки из картофеля жареные в большом количестве масла
potato cubes fried in a large amount of oil

Рис припущенный / Steamed rice 150 g **150**

сорт басмати заправляется на выбор маслом оливковым или сливочным маслом
the basmati variety is seasoned with a choice of olive oil or butter

Овощи гриль / Grilled vegetables 150 g **300**

баклажаны, цуккини, болгарский перец обжаренные на гриле с травами
eggplant, zucchini, bulgarian pepper grilled with herbs

Картофель бэби с чесноком 150 g **200**
Baby potatoes with garlic

жареный в мундире молодой картофель с чесноком
new potatoes fried in a uniform with garlic

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты. В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

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. Should you wish an additional information concerning each item of the menu, please contact your waiter.

Пицца Комбо
Pizza Combo

ПИЦЦА
PIZZA

Маргарита / Margarita 480 g **500**

с томатами, базиликом и сыром моцарелла
with tomatoes, basil and mozzarella cheese

Маргарита острая / Margarita spicy 500 g **550**

с томатами, базиликом, перцем халапеньо и сыром моцарелла
with tomatoes, basil, jalapeno pepper and mozzarella cheese

Татарская / Tatarskaya 420 g **700**

с сыровяленой колбасой из конины, суджук говяжий, зеленое масло, сыр моцарелла
with dried horsemeat sausage, beef sujuk, green butter, mozzarella cheese

Ветчина и грибы / Ham and mushroom 462 g **500**

с томатным соусом, сыром моцарелла, ветчиной и грибами
with tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms

Комбо / Combo 500 g **850**

с рубленной говядиной, охотничьими колбасками, копченой курицей, болгарским перцем, шампиньонами, соусом и сыром моцарелла
with chopped beef, hunting sausages, smoked chicken, bell pepper, champignons, sauce and mozzarella cheese

ВЫПЕЧКА
BAKERY FOOD

Кыстыбый / Kystybyy 180/50 g **250**

традиционные Татарские обжаренные лепешки из пресного теста с начинкой из картофельного пюре
traditional Tatar fried flatbreads made of unleavened dough with mashed potatoes filling

Эмпанадас / Empanadas 100/50 g **250**

Аргентинские пирожки из слоеного теста с говядиной, подаются с соусом сальса из овощей
Argentine puff pastry pies with beef, served with vegetable salsa sauce

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты. В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

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. Should you wish an additional information concerning each item of the menu, please contact your waiter.

Неро с морепродуктами
Nero with seafood

ПАСТА
PASTA

Тальятелле с курицей 300 g. **550**
Tagliatelle with chicken

с курицей и овощами в сливочном соусе
with chicken and vegetables in cream sauce

Карбонара / Carbonara 300 g **600**

в сливочном соусе с куриным желтком и жареным беконом, подается с сыром пармезан
in a creamy sauce with chicken yolk and fried bacon, served with parmesan cheese

Неро с морепродуктами 300 g **700**
Nero with seafood

паста неро с морепродуктами в соусе неаполитано
nero pasta with seafood in neapolitano sauce

ПЕЛЬМЕНИ
DUMPLINGS

Пельмени рыбные / Fish dumplings 290/10 g **600**

фарш из лосося и трески. Пельмени притомлённые в сливках, подаются с зеленью и свежим тимьяном
minced salmon and cod. Dumplings languishing in cream, served with herbs and fresh thyme

Пельмени Татарские / Tatar dumplings 250/50 g **400**

фарш из баранины и говядины. Пельмени подаются с зеленью и сметаной. На выбор гостя: отварные, жареные или с бульоном
minced lamb and beef. Dumplings are served with herbs and sour cream. At the guest's choice: boiled, fried or with broth

Пельмени домашние / Homemade dumplings 250/50 g **350**

фарш из говядины и свинины. Пельмени подаются с зеленью и сметаной. На выбор гостя: отварные, жареные или с бульоном
minced beef and pork. Dumplings are served with herbs and sour cream. At the guest's choice: boiled, fried or with broth

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты. В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

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. Should you wish an additional information concerning each item of the menu, please contact your waiter.

Торт Сникерс
Snickers cake

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Торт Рамада / Ramada cake 110/30 g **450**

безе в сочетании с ванильным кремом, черносливом, миндальными лепестками и ягодным соусом
meringue combined with vanilla cream, prunes, almond petals and berry sauce

Чизкейк черничный / Blueberry cheesecake 125 g **420**

сливочный сыр, ягоды черники, ореховый бисквит
cream cheese, blueberries, nutty sponge cake

Фондан / Fondant 100\50 g **300**

классический французский десерт подается с ванильным мороженым
classic French dessert served with vanilla ice cream

Торт Сникерс / Snickers cake 150 g **250**

шоколадный бисквит в сочетании с хрустящим безе, сырно-сливочным кремом, карамелью и арахисом
chocolate sponge cake combined with crispy meringue, cheese and cream, caramel and peanuts

Мороженое с ягодно-шоколадным топингом с фисташковой крошкой 150 g **480**
Ice cream with berry-chocolate topping with pistachio crumbs

сливочный пломбир с клубничным соусом, шоколадным топингом, фисташковой крошкой и свежей клубникой
creamy ice cream with strawberry sauce, chocolate topping, pistachio crumbs and fresh strawberries

Фруктовое ассорти / Fruit platter 500 g..... **500**

яблоко, груша, апельсин, киви, виноград, клубника
apple, pear, orange, kiwi, grape, strawberry

К оплате принимаются рубли и основные кредитные карты. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты. В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.

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. Should you wish an additional information concerning each item of the menu, please contact your waiter.