



ЗАКУСКИ

Сельдь с молодым картофелем <i>слабосоленая сельдь с молодым картофелем, подается с маринованным луком и зеленью 250 г</i>	450
Томаты черри кхимчи <i>ферментированные острые томаты черри, заправленные с кунжутным маслом 120 г</i>	480
Казылык <i>деликатесная колбаса из конины 70 г</i>	600
Мясное ассорти <i>говяжий язык, ростбиф, куриный рулет с грибами, соус горчичный, микрозелень, шпинат, черри 300 г</i>	1500
Ассорти сыров <i>камамбер, дорблю, маасдам, мед в сотах, грецкие орехи, виноград 230 г</i>	1250
Ассорти свежих овощей <i>свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, черри, микрозелень, кукуруза, шпинат, зелень 350 г</i>	700

САЛАТЫ

Салат Стейк <i>стейк из говядины прожарки медиум, руккола, шпинат, картофель бэби и томаты черри в азиатской заправке 240 г</i>	1400
Цезарь с филе цыпленка <i>салат романо, соус цезарь, гренки, сыр пармезан, черри, перепелиное яйцо 230 г</i>	650
Цезарь с тигровыми креветками <i>салат романо, соус цезарь, гренки, сыр пармезан, черри, перепелиное яйцо 210 г</i>	800
Примавера <i>свежие помидоры, огурцы, перец сладкий, красный лук, маслины, пикантная заправка, подается с сыром фета 220 г</i>	500
Салат Марокканский <i>томленый телячий язык в ореховом соусе, подается на листьях салата с грецкими орехами 200 г</i>	750

СУПЫ

Борщ из говядины <i>классический борщ с томленой говядиной, подается со сметаной и пампушками 300/70 г</i>	600
Уха царская из осетра <i>наваристая уха из осетра и судака 350 г</i>	1100
Том-Ям с морепродуктами <i>азиатский пряный суп с креветками, мясом кальмара и мидии, подается с рисом 350/100 г</i>	950
Суп-пюре из тыквы с креветками <i>пряный суп-пюре из спелой тыквы с кокосовым молоком. Подается с креветками и хрустящим луком-порей 270 г</i>	420

ГАРНИРЫ

Спаржа <i>способ приготовления на выбор гостя (на пару, на гриле) 100 г</i>	300
Картофель фри <i>брусочки из картофеля жареные в большом количестве масла 150 г</i>	300
Картофельное пюре 150 г	150
Овощи на пару <i>соцветья брокколи, цветная капуста, морковь 150 г</i>	150

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Стейк Рибай <i>стейк из мраморной говядины, подается с черри и салатом из рукколы и шпината 280/50/20 г</i>	3500
Говядина по-Бургундски <i>томленая в винном соусе говядина с шампиньонами. Подается с картофельным пюре и карамелизированным луком 240 г</i>	1100
Шницель свиной <i>жареная на сливочном масле в панировке свиная отбивная, подается с картофельным пюре и маринованными огурцами 200/150/50 г</i>	750
Филе цыпленка с хрустящими овощами <i>стейк из филе цыпленка подается с цветной капустой и баклажанами под пикантным соусом 120/130/50 г</i>	670
Стейк Мясника <i>стейк на гриле из говяжьего отруба прожарки медиум, подается с овощами гриль под имбирно-цитрусовой заправкой 350 г</i>	1200
Свиная корейка на гриле <i>обжаренная свиная корейка в маринаде, подается с жареным молодым картофелем и овощной сальсой 350 г</i>	700
Карбонара <i>в сливочном соусе с куриным желтком и жареным беконом, подается с сыром пармезан 300 г</i>	800
Тальятелле с курицей <i>с курицей и овощами в сливочном соусе 300 г</i>	750

ПАСТА

ПИЦЦА

Маргарита <i>с томатами, базиликом и сыром моцарелла 480 г</i>	600
Маргарита острая <i>с томатами, базиликом 500 г</i>	700
Ветчина и грибы <i>с томатным соусом, моцарелла, ветчиной и грибами 460 г</i>	600

ВЫПЕЧКА

Кыстыбый <i>традиционные Татарские обжаренные лепешки из пресного теста с начинкой из картофельного пюре 180/50 г</i>	350
Эмпанадас <i>аргентинские пирожки из слоеного теста с говядиной, подаются с соусом сальса из овощей 150 г</i>	350

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк из осетра <i>подается с черным рисом и карамелизированным луком 130/150/20 г</i>	1700
Дорадо на гриле с чесноком <i>дорадо обжаренная с пряными травами на гриле, подается с салатом из черри и шпината 200/80 г</i>	1500
Судак жареный с цуккини <i>филе судака обжаренное с травами, подается с запеченными цуккини с сыром Моцарелла и лимоном 120/150 г</i>	1300
Котлеты из лосося <i>котлеты из рубленого лосося, обжаренные на сливочном масле, подаются с пюре из картофеля под сливочным соусом 100/100/50 г</i>	1700

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени Татарские <i>фарш из баранины и говядины. Пельмени подаются с зеленью и сметаной. На выбор гостя: отварные, жареные или с бульоном 250/50 г</i>	500
Пельмени домашние <i>фарш из говядины и свинины. Пельмени подаются с зеленью и сметаной. На выбор гостя: отварные, жареные или с бульоном 250/50 г</i>	350

ДЕСЕРТЫ

Торт Рамада <i>безе в сочетании с ванильным кремом, черносливом, миндальными лепестками и ягодным соусом 150/30 г</i>	700
Торт Сникерс <i>шоколадный бисквит в сочетании хрустящего безе с сырно сливочным кремом карамелью и арахисом 160 г</i>	500
Запеченное пряное яблоко <i>запеченное пряное яблоко с медом, орехами и сыром Маскарпоне 170 г</i>	400
Мороженое с ягодно-шоколадным топингом с фисташковой крошкой <i>сливочный пломбир с клубничным соусом, шоколадным топингом, фисташковой крошкой и свежей клубникой 165 г</i>	650
Фруктовое ассорти <i>яблоко, груша, апельсин, киви, виноград, клубника 500 г</i>	700



APPETIZERS

Herring with new potatoes <i>lightly salted herring with new potatoes, served with pickled onions and herbs 250 g</i>	450
Cherry tomatoes kimchi <i>fermented spicy cherry tomatoes seasoned with sesame oil 120 g</i>	480
Kazylyk <i>delicatessen sausage made of horse meat 70 g</i>	600
Assorted meat <i>beef tongue, roast beef, chicken roll with mushrooms, mustard sauce, micro-greens, spinach, cherry 300 g</i>	1500
Assorted cheeses <i>camembert, dorblou, maasdam, honey in honeycombs, walnuts, grapes 230 g</i>	1250
Assorted fresh vegetables <i>fresh tomatoes, cucumbers, sweet peppers, cherry, micro-greens, corn, spinach, greens 350 g</i>	700

SALADS

Steak Salad <i>medium roast beef steak, arugula, spinach, baby potatoes and cherry tomatoes in Asian dressing 240 g</i>	1400
Caesar with chicken fillet <i>romano salad, caesar sauce, croutons, parmesan cheese, cherry, quail egg 230 g</i>	650
Caesar with tiger prawns <i>romano salad, caesar sauce, croutons, parmesan cheese, cherry, quail egg 210 g</i>	800
Primavera <i>fresh tomatoes, cucumbers, sweet peppers, red onions, olives, savory dressing, served with feta cheese 220 g</i>	500
Moroccan Salad <i>stewed veal tongue in walnut sauce, served on lettuce leaves with walnuts 200 g</i>	750

SOUPS

Beef borscht <i>classic borscht with stewed beef, served with sour cream and pampushki 300/70 g</i>	600
Royal ear from sturgeon <i>rich ear of sturgeon and walleye 350 g</i>	1100
Tom Yam with seafood <i>Asian spicy soup with shrimp, squid and mussel meat, served with rice 350/100 g</i>	950
Pumpkin puree soup with shrimp <i>spicy mashed pumpkin soup with coconut milk. Served with shrimps and crispy leeks 270 g</i>	420

SIDE DISHES

Asparagus <i>cooking method of the guest's choice (steamed, grilled) 100 g</i>	300
French fries <i>potato cubes fried in plenty of oil 150 g</i>	300
Mashed potatoes 150 g	150
Steamed vegetables <i>broccoli florets, cauliflower, carrots 150 g</i>	150

MAIN MEAT AND POULTRY COURSES

Rib Eye Steak <i>marbled beef steak served with cherry and arugula and spinach salad 280/50/20 g</i>	3500
Beef in Burgundy <i>beef stewed in wine sauce with champignons. Served with mashed potatoes and caramelized onions 240 g</i>	1100
Pork schnitzel <i>pork chop fried in butter and breaded, served with mashed potatoes and pickled cucumbers 200/150/50 g</i>	750
Chicken fillet with crispy vegetables <i>chicken fillet steak served with cauliflower and eggplant with a spicy sauce 120/130/50 g</i>	670

Butcher's Steak <i>grilled medium beef bran steak served with grilled vegetables with ginger and citrus dressing 350 g</i>	1200
Grilled pork loin <i>fried pork loin in marinade, served with fried new potatoes and vegetable salsa 350 g</i>	700

PASTA

Carbonara <i>in a creamy sauce with chicken yolk and fried bacon, served with parmesan cheese 300 g</i>	800
Tagliatelle with chicken <i>with chicken and vegetables in cream sauce 300 g</i>	750

MAIN FISH COURSES

Sturgeon steak <i>served with black rice and caramelized onion 130/150/20 g</i>	1700
---	------

Grilled dorado with garlic <i>grilled dorado with herbs, served with cherry and spinach salad 200/80 g</i>	1500
--	------

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

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

DUMPLINGS

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

Homemade dumplings <i>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</i>	350
---	-----

PIZZA

Margarita <i>with tomatoes, basil and mozzarella cheese 480 g</i>	600
---	-----

Margarita spicy <i>with tomatoes, basil 500 g</i>	700
---	-----

Ham and mushrooms <i>with tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms 460 g</i>	600
---	-----

DESSERTS

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

Snickers Cake <i>chocolate sponge cake combined with crunchy meringue with cream cheese, caramel and peanuts 160 g</i>	500
--	-----

Baked spicy apple <i>baked spicy apple with honey, nuts and Mascarpone cheese 170 g</i>	400
---	-----

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

Assorted fruits <i>apple, pear, orange, kiwi, grape, strawberry 500 g</i>	700
---	-----

BAKERY

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

Empanadas <i>Argentine puff pastry pies with beef, served with vegetable salsa sauce 150 g</i>	350
--	-----