МЕНЮ РЕСТОРАНА

ramada-alabura.com

ЗАКУСКИ

Гравлакс 100/40/10/20/2 г 750
лосось собственного посола

Овощное трио 230/30 г 320
помидоры, огурцы и болгарский перец

Сельдь по-русски 100/210 г 350
с тёплым картофелем, помидором, куриным яйцом

Казылык 70 г 400
колбаса из сыровяленой конины

Мясное ассорти 45/45/45/13 г 800
говяжий отварной язык, рулет куриный с грибами, ростбиф

Ассорти сыров 160/50/40 г 700
адыгейский, камамбер, дор блю, моцарелла

Тар-тар из говядины 100/20 г 700
с перепелиным яйцом и пикантной заправкой.

Тар-тар из тунца 100/20 г 600

Ассорти из брускет 65\65\65\65 г 750
с северной креветкой, с ростбифом, вялеными томатами, куриным филе.

САЛАТЫ

Марсельский 245 г 550
с тунцом «су-вид»

Цезарь
с куриным филе 230 г 450
с креветками-гриль 200 г 700
с лососем гравлакс 200 г 650

Прима Вера 220 г 300
помидоры черри, огурец свежий, лук красный, листья салата Романо, редис, сыр фета, свежая мята, заправленный оливковым маслом

Теплый салат с маринованной говядиной 275 г 750

Уолдорф 235 г 350
с куриным филе

Каре Леоне 200 г 400
с филе утки гриль

СУПЫ

Борщ 300/30/30 г 300

Щи Старорусские с белыми грибами 300/50/30 г 350

Куллама 300 г 300
татарское национальное блюдо

Солянка мясная 270/10/20 г 300
Подается со сметаной, лимоном и зеленью

Фрутти дель маре 270/60/20 г 900
на насыщенном рыбном бульоне с соусом Биск

Кхао Том Га 250/25/40 г 450
суп тайской кухни на утином бульоне с ароматными пряностями и специями

Суп финский 300 г 550
уха по-фински (калакейтто)

Суп-крем из белых грибов 300/20 г 550

ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени рыбные 290/10 г 450
в шафрановом тесте, притомлённые в сливках, подаются с зеленью и свежим тимьяном

Пельмени Мусульманские 250/50 г 300
с фаршем из баранины и говядины

Пельмени домашние 250/50 г 300
с фаршем из говядины и свинины

БУРГЕРЫ И СЭНДВИЧИ

Бургер от шефа 360 г 750

Чикенбургер с беконом 300 г 700

Пьядина
пшеничная лепешка, обжаренная на гриле, сливочный сыр. Подается с салатом микс, овощами гриль, заправленными оливковым маслом и сыром пармезан
с куриным филе 430 г 850
с уткой 430 г 950

Тальята
вафли шпинатные, листья салата айсберг, помидоры вяленые, лук конфи
с куриной грудкой и соусом блю чиз 700
120/40/35/35/100 г
с уткой и соусом чатни из клубники 800
135/40/50/35/100 г

Кыстыбый 180/50 г 250
традиционные татарские лепешки с начинкой из картофельного пюре

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Стейк Рибай 200/70/50 г 1350
из спинного отруба толстого края мраморной говядины, подается с помидорами черри-гриль

Стейк Шатобриан 150/130/50 г 1500
медальон из говяжьего филе, подается с овощами гриль, спаржей и перечным соусом

Стейк Вагнер 200/70/70 г 1350
стейк стриплоин из спинного отруба тонкого края мраморной говядины, подается с «овощной вязанкой» и печеночным паштетом

Свинина «Чайна таун» 300 г 650
небольшие кусочки свинины, обжаренные с овощами и пряностями на сковороде в китайском стиле

Шницель свиной 300/150/25/15 г 600
Жареная в сухарях свиная отбивная. Подается с картофельным пюре

Бефстроганов 200/200 г 500
ломтики говяжьей вырезки обжаренные в сметанном соусе с грибами. Подается с картофелем «Пушкин», маринованными корнишонами, помидорами черри

Филе утки 130\100\60 г 800
обжаренная утиная грудка методом «конфи» с английским колониальным кисло-сладким соусом Чатни из клубники

Плоу «Афгани» 150\160\60\15 г 950
блюдо народности Белуджи из короля риса басмати, миндального ореха, изюма, овощей, букета пряностей и томленой в печи мраморной говядиной

Куриное филе с соусом из копченой паприки 120\125\75 г 600
куриная грудка в стиле «гратен», запеченная в соусе на основе протертого печеного болгарского перца и спелых томатов

Тажин из баранины 390/30 г 1150
блюдо марокканской кухни. Кусочки баранины тушеные с овощами и фруктами с добавлением смеси Рас эль ханут

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Стейк Баттерфляй из лосося 170\75\20\20 г 1450

Сибас с овощами 140\150\20\30 г .. 1250

Судак жареный с цуккини «карбонара» 120\150\30 г 1250

Судак запеченный по-прованси 120\80\50 г 1100

Мидии по-испански 190/15 г 750

ПАСТА

Паста Карбонара 300/15/15 г 450
в сливочном соусе с куриным желтком и жареным беконом, заправляется сыром пармезан

Паста Арабьята 270\10\20 г 350
в томатном остром соусе с куриным филе гриль

Паста Феттучини с лососем и креветками 340/10 г 600
в сливочно-томатном соусе, с сыром пармезан и свежим базиликом

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 150 г 150

Спаржа 150 г 450
на выбор гостя: на пару, на гриле

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

Картофель фри 150 г 150

Рис припущенный 150 г 150
сорт басмати заправляется на выбор маслом оливковым или сливочным маслом

Овощи гриль 150 г 300
баклажаны, цуккини, болгарский перец

Булгур 150 г 150

Гречка 150 г 150

ПИЦЦА

Маргарита 350 г 350
с томатным соусом и сыром моцарелла

Цезарь с курицей 495 г 650
с куриным филе гриль, сыром моцарелла и пармезан , соусом цезарь и листьями салата Ромен

Татарская 405 г 550
с сыровяленой колбасой из конины, зелёным маслом, сыром моцарелла и маринованными корнишонами

Ветчина и грибы 462 г 400
с томатным соусом, сыром моцарелла, ветчиной и грибами

Острая 410 г 450
с томатным соусом и острым перцем «чили» черными маслинами и сыром моцарелла

ДЕСЕРТЫ

Тирамису 110 г 250
классический итальянский десерт из творожного сыра и печенья савоярди

Торт Рамада 150/20 г 250
безе в сочетании с ванильным кремом, чернослив, миндальными лепестками и ягодным соусом

Чизкейк черничный 125 г 450
сливочный сыр, желтки куриные, сливки жирные, сахар, ягоды черники, ореховый бисквит

Фондан 100\50 г 300
классический французский десерт в составе которого горький шоколад, масло сливочное, яйцо куриное, мука высшего сорта, мороженое

Мороженое 120 г 200
в ассортименте (клубничное, ванильное, шоколадное) с бизе и топингом

Фруктовое ассорти 300 г 400
яблоко, груша, апельсин, киви, виноград

Шеф рекомендует · Доступно для заказа в ночные часы с 23:00 до 6:00 · Хит продаж · Острое блюдо

МЕНЮ РУМ СЕРВИСА ДОСТУПНО КРУГЛОСУТОЧНО. ВРЕМЯ ПОДАЧИ БЛЮД НЕ БОЛЕЕ 30 МИНУТ. ТЕЛЕФОН ДЛЯ ЗАКАЗА В НОМЕР «5».

Все цены указаны в рублях. 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.

RESTAURANT MENU

ramada-alabuga.com

APPETIZERS

Gravlax 100/40/10/20/2 g 750
salmon of its own salting

Vegetable trio 230/30 g..... 320
tomatoes, cucumbers and bell pepper

Russian style herring 100/210 g 350
with warm potatoes, tomato, chicken egg

Kazylyk 70 g 400
traditional Tatar sausage made of dry-cured horsemeat

Assorted meat 45/45/45/13 g 800
boiled beef tongue, chicken roll with mushrooms, roast beef

Cheese plate 160/50/40 g..... 700
Adygei cheese, camambert, dor blue, mozzarella

Beef tartare 100/20 g 700
with quail egg and spicy dressing. Served with borodino bread chips

Tuna tartare 100/20 g 600

Assorted bruschetta 65\65\65\65 g 750
with northern shrimp, roast beef, dried tomatoes, chicken fillet

SALADS

Marseille 245 g 550
with tuna «sous-vide»

Ceasar salad
with chicken fillet 230 g..... 450
with grilled shrimps 200 g. 700
with gravlax salmon 200 g. 650

Prima Vera 220 g 300
cherry tomatoes, fresh cucumber, red onion, Romano lettuce leaves, radish, feta cheese, fresh mint, seasoned with olive oil

Warm salad with pickled beef 275 g..... 750

Waldorf salad 235 g 350
with chicken fillet

Kare Leone 200 g..... 400
with grilled duck fillet

SOUPS

Borsch 300/30/30 g 300

Old Russian porcini shchi 300/50/30 g 350

Kullama 300 g..... 300
traditional Tatar dish

Meat solyanka 270/10/20 g... 300
Served with sour cream, lemon and herbs

Frutti del mare 270/60/20 g 900
soup on rich fish broth with Bisque sauce

Khao Tom Ga 250/25/40 g..... 450
Thai soup on duck broth with aromatic spices and spiceses

Finnish soup 300 g.. 550
ear in Finnish (kalakeitto)

Porcini mushroom cream soup 300/20 g 550

DUMPLINGS

Fish dumplings 290/10 g..... 450
in saffron dough, languished in cream, served with herbs and fresh thyme

Muslim Dumplings 250/50 g..... 300
with minced lamb and beef

Homemade dumplings 250/50 g... 300
with minced beef and pork

BURGERS AND SANDWICHES

Chef's special burger 360 g 750

Chicken Burger 300 g 700

Piadina
traditional wheat tortilla, grilled, greased with cream cheese. Served with mixed salad, grilled vegetables, seasoned with olive oil and grated Parmesan cheese
with chicken fillet 430 g 850
with a duck 430 g 950

Tagliata
spinach waffles, iceberg lettuce leaves, sun-dried tomatoes, confit onions
with chicken breast and blue cheese sauce
120/40/35/35/100 g..... 700
with duck and strawberry chutney sauce
135/40/50/35/100 g..... 800

Kystyby 180/50 g 250
traditional Tatar fried unleavened flatbreads stuffed with mashed potatoes

MAIN MEAT AND POULTRY COURSES

Ribeye steak 200/70/50 g 1350
from the dorsal cut of the thick edge of marbled beef, served with grilled cherry tomatoes

Chateaubriand steak 150/130/50 g.. 1500
medallion of beef fillet, served with grilled vegetables, asparagus and pepper sauce

Wagner Steak 200/70/70 g .. 1350
striploin steak from the dorsal cut of a thin edge of marbled beef, served with a «vegetables bundle» and liver paste

Pork «Chinatown» 300 g... 650
small pieces of pork fried with vegetables and spices in a Chinese-style frying pan

Pork schnitzel 300/150/25/15 g 600
Pork chop fried in breadcrumbs. Served with mashed potatoes

Beef Stroganoff 200/200 g.. 500
slices of beef tenderloin fried in sour cream sauce with mushrooms. Served with potatoes «Pushkin», pickled gherkins, cherry tomatoes

Duck fillet 130\100\60 g..... 800
fried duck breast by the «confit» method with English colonial sweet and sour strawberry Chutney sauce

Afgani plow 150\160\60\15 g .. 950
a dish of the Baluchi people from the king of basmati rice, almonds, raisins, vegetables, a bouquet of spices and baked marble beef

Chicken fillet with smoked paprika sauce 120\125\75 g... 600
gratin-style chicken breast baked in a sauce based on mashed baked bell peppers and ripe tomatoes

Lamb tagine 390/30 g 1150
a dish of Moroccan cuisine. Pieces of lamb stewed with vegetables and fruits with the addition of a mixture of Ras el Hanut.

MAIN FISH COURSES

Salmon Butterfly Steak 170\75\20\20 g... 1450

Sea bass fillet 140\150\20\30 g 1250

Fried pike perch with zucchini «carbonara» 120\150\30 g..... 1250

Pike perch baked in Provence 120\80\50 g 1100

Mussels in Spanish 190/15 g 750

PASTA

Carbonara Paste 300/15/15 g 450
in a creamy sauce with chicken yolk and fried bacon, dressed with parmesan cheese

Arabiata pasta with chicken 270\10\20 g..... 350
in tomato hot sauce with grilled chicken fillet

Fettuccine pasta with salmon and shrimp 340/10 g..... 600
in creamy tomato sauce, with parmesan cheese and fresh basil

SIDE COURSES

Mashed potatoes 150 g 150

Asparagus 150 g..... 450

Steamed vegetables 150 g 150
broccoli inflorescences, cauliflower, carrots

French fries 150 g.... 150

Steamed rice 150 g.. 150

Grilled vegetables 150 g.... 300
eggplants, zucchini and bell pepper

Bulgur 150 g 150

Buckwheat 150 g 150

PIZZA

Margarita 350 g..... 350
with tomato sauce and mozzarella cheese

Caesar with chicken 495 g. 650
with grilled chicken fillet, mozzarella and parmesan cheese, caesar sauce and Romaine lettuce leaves

Tatarskaya 405 g 550
with dried horsemeat sausage, green butter, mozzarella cheese and pickled gherkins

Ham and mushroom 462 g 400
with tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms

Spicy 410 g.... 450
with tomato sauce and hot chili pepper, black olives and mozzarella cheese

DESSERTS

Tiramisu 110 g 250
classic Italian dessert of cottage cheese and savoyardi cookies

Ramada cake 150/20 g..... 250
meringue combined with vanilla cream, prunes, almond petals and berry sauce

Blueberry cheesecake 125 g..... 450
cream cheese, chicken yolks, fat cream, sugar, blueberries, nut biscuit

Fondant 100\50 g 300
Classic French dessert consisting of bitter chocolate, butter, chicken egg, premium flour, ice cream

Ice cream 120 g 200
in assortment (strawberry, vanilla, chocolate) with bizet and topping

Fruit platter 300 g... 400
apple, pear, orange, kiwi, grape

Chef's Recommendation | Available from 23:00 till 06:00 | Bestseller | Spicy dish

ROOM SERVICE MENU IS AVAILABLE AROUND-THE-CLOCK. DISHES SERVING TIME IS WITHIN 30 MINUTES. DIAL «5» FOR ORDER.

All prices are in roubles. 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.