



## ЗАКУСКИ

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

## САЛАТЫ

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

## СУПЫ

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

## ГАРНИРЫ

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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

<b>Стейк Рибай</b> <i>стейк из мраморной говядины, подается с черри и салатом из рукколы и шпината 280/50/20 г</i>	3500
<b>Говядина по-Бургундски</b> <i>томленая в винном соусе говядина с шампиньонами. Подается с картофельным пюре и карамелизированным луком 240 г</i>	1100
<b>Шницель свиной</b> <i>жареная на сливочном масле в панировке свиная отбивная, подается с картофельным пюре и маринованными огурцами 200/150/50 г</i>	750
<b>Филе цыпленка с хрустящими овощами</b> <i>стейк из филе цыпленка подается с цветной капустой и баклажанами под пикантным соусом 120/130/50 г</i>	670
<b>Стейк Мясника</b> <i>стейк на гриле из говяжьего отруба прожарки медиум, подается с овощами гриль под имбирно-цитрусовой заправкой 350 г</i>	1200

<b>Свиная корейка на гриле</b> <i>обжаренная свиная корейка в маринаде, подается с жареным молодым картофелем и овощной сальсой 350 г</i>	700
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

## ПАСТА

<b>Карбонара</b> <i>в сливочном соусе с куриным желтком и жареным беконом, подается с сыром пармезан 300 г</i>	800
<b>Тальятелле с курицей</b> <i>с курицей и овощами в сливочном соусе 300 г</i>	750

## ПИЦЦА

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

## ВЫПЕЧКА

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

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

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

## ПЕЛЬМЕНИ

<b>Пельмени Татарские</b> <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
<b>Пельмени домашние</b> <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

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

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

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

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

## SALADS

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

## SOUPS

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

## SIDE DISHES

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

## MAIN MEAT AND POULTRY COURSES

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

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

## PASTA

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

## MAIN FISH COURSES

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

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

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

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

## DUMPLINGS

<b>Tatar dumplings</b> <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
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

<b>Homemade dumplings</b> <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

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

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

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

## DESSERTS

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

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

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

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

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

## BAKERY

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

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

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

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.