

## ЗАКУСКИ

-  **Гравлакс из лосося шеф-посола**  
90 г.....1050  
лосося шеф-посола, крем из сыра Креметте и нори, микрозелень, крамбл из бородинского хлеба
- Сельдь с молодым картофелем**  
250 г.....550  
подается с маринованным луком и зеленью
- Карпаччо из свежих томатов**  
150 г.....500  
спелые томаты, оливковое масло, Пармезан, гималайская соль, перец розовый, рукола, мята, кинза
- Казылык** 70 г.....700  
деликатесная колбаса из конины
-  **Мясное ассорти** 300 г.....1800  
пастроми из говядины, язык говяжий отварной, куриный рулет с грибами, соус горчичный, микрозелень, шпинат, черри
- Ассорти сыров** 230 г.....1400  
Камамбер, Дорблю, Маасдам, мед в сотах, грецкие орехи, виноград
- Ассорти брускетт** 210 г.....1000  
поджаренные ломтики чабатты: с сосисом шеф-посола и сыром Креметте; с пастроми из говядины и горчичным соусом; с томатами черри и сыром Сиртаки
- Ассорти маринованных овощей**  
220 г.....400
- Ассорти свежих овощей** 350 г.....850

## САЛАТЫ

-  **Салат с пастроми из говядины**  
200 г.....1100
- Цезарь**  
с филе цыпленка на гриле 230 г.....750  
с тигровыми креветками на гриле 210 г.....900
- Азиатский салат с телячим языком** 180 г.....950  
телячий язык томленый в азиатском маринаде, подается с огурцами кимчи, листьями салата, красным луком, стеблем сельдерея, маринованным имбирем и кунжутном
- Марсельский** 200 г.....850  
тунец "су-вид", салатный микс, перепелиное яйцо, клубника, апельсин, медовая заправка
- Греческий Дакос** 200 г.....700  
спелые томаты, маслины каламата, оливки гигант, сыр Сиртаки, каперсы, лук красный, поджаренный бриошь, оливковое масло, вино, орегано
- С кальмаром** 200 г.....850  
мясо кальмара, соус чили, рукола, листья салата, черри, огурцы свежие, кунжут кимчи
- Медовый цыпленок** 200 г.....750  
жареное филе цыпленка, микс салатов, мята, вешенки, огурцы, черри, медовая заправка, трюфельная заправка, миндаль
- Салат с уткой** 250 г.....1100  
филе утки гриль, салат романо, рукола, шпинат, мякоть грейпфрута, соус наршараб и кедровые орехи

## СУПЫ

-  **Уха наваристая из трех видов рыб** 350 г.....900  
наваристая уха из лосося, судака и морского окуня с овощами
- Борщ из говядины** 300/70 г.....650
-  **Том-Ям** 350/100 г.....1050
- Суп-пюре из шампиньонов**  
250/10 г.....600
- Токмач с Вак балишом из утки**  
320/100 г.....500  
Татарский национальный суп-лапша с курицей, подается с Вак балишом из мяса утки

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

-  **Пармиджано с соусом арабьята**  
150 г.....650
- Хрустящая полента с анчоусами**  
150 г.....500
- Лангустины на гриле** 120 г.....750
- Мидии запеченные** 300 г.....1100

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ


- Стейк Рибай** 200/50 г.....2800  
подается со свежей зеленью и соусом чимичури
- Медальоны из говядины** 300 г.....2200  
подается с хрустящей полентой, жареными вешенками, мясным соусом и Пармезаном
- Бефстроганов с вешенками**  
300 г.....1300  
подается с картофельным пюре
- Рубленый бифштекс с яйцом пашот** 110/150/50 г.....1150  
подается с картофельным пюре и маринованными огурцами
- Телячья грудинка** 300 г.....1200  
подается с запеченными овощами

-  **Шницель из свинины**  
150/130/50 г.....900  
подается с острым жареным картофелем и соусом релиш
- Баранина томленая** 150/150 г.....1200  
подается с хумусом из нута
- Филе утки** 120/150/50 г.....1600  
подается с глазированными кабачками, припущенной спаржей и винным соусом
-  **Филе цыпленка со шпинатом**  
120/150/50 г.....750  
подается с припущенным шпинатом, брокколи, томатами черри, сливочным соусом и кедровыми орехами
- Цыпленок Ала Дьябло**  
120/100/50 г.....900  
подается с жареным молодым картофелем и салатом из свежих овощей

## ГАРНИРЫ

- Картофельное пюре** 150 г.....180
- Спаржа** 100 г.....350  
на выбор гостя: на пару, на гриле
- Овощи на пару** 150 г.....250  
соцветья брокколи, цветная капуста, морковь
- Картофель фри** 150 г.....350
- Рис припущенный** 150 г.....150  
сорт басмати заправляется на выбор маслом оливковым или сливочным маслом
- Овощи гриль** 150 г.....400  
баклажаны, цуккини, болгарский перец
- Жареный картофель бэби с чесноком** 150 г.....300  
жареный в мундире молодой картофель с чесноком

## ПАСТА

- Тальятелле с курицей и вешенками** 300 г.....900
-  **Карбонара** 250 г.....900
- Маккерони с телячьей грудинкой**  
300 г.....1100
- Паста с лососем** 250 г.....1300

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- Филе морского окуня с черным рисом и овощами** 100/150/20 г.....950
-  **Лосось с сезонными овощами**  
100/170 г.....1800  
с припущенной спаржей, брокколи, кремом из цветной капусты и цитрусовым соусом
- Судак с запеченными овощами**  
300 г.....1400  
подается с запеченными овощами и соусом чимичури
- Судак запеченный по-Московски**  
270 г.....950  
филе судака с картофелем, грибами и трюфельным соусом, запеченные под сыром

## ПЕЛЬМЕНИ

- Пельмени рыбные** 300 г.....900  
фарш из лосося и трески. Пельмени притомленные в сливках, подаются с зеленью
- Татарские** 250/50 г.....700  
фарш из баранины и говядины. На выбор гостя: отварные, жареные или с бульоном
- Домашние** 250/50 г.....650  
фарш из говядины и свинины. На выбор гостя: отварные, жареные или с бульоном

## БУРГЕР

- Бургер Мастер** 350 г.....1100  
булочка бриошь, рубленый бифштекс из говядины, соус чипотли, сыр чеддер, помидоры, лук красный

## РИМСКАЯ ПИЦЦА

доступно с 11:00 до 23:00

- Маргарита** 450 г.....750
-  **С пастроми из говядины**  
470 г.....1100
- С тунцом и луком** 500 г.....1100
- Пепперони** 450 г.....800

## ДЕСЕРТЫ И ВЫПЕЧКА

- Торт Рамада** 150/30 г.....700  
безе в сочетании с ванильным кремом, черносливом, миндальными лепестками и ягодным соусом
- Торт Сникерс** 100/50 г.....600
-  **Красный бархат с чизкейком**  
125 г.....700
- Фондан** 150 г.....600  
классический французский десерт, подается с ванильным мороженым
- Мороженое** 150 г.....600  
сливочный пломбир подается с клубничным соусом, шоколадным топингом посыпается фисташковой крошкой, декорируется свежей клубникой
- Фруктовое ассорти** 500 г.....1000  
сезонные фрукты и ягоды
- Кыстыбый** 180/50 г.....350  
традиционные Татарские обжаренные лепешки из пресного теста с начинкой из картофельного пюре
- Эмпанадас** 100/50 г.....400  
Аргентинские пирожки из слоеного теста с говядиной, подаются с соусом сальса из овощей
- Вак балиш** 100 г.....300  
традиционная Татарская выпечка с мясом утки, картофелем и луком


 Шеф рекомендует

 Острое блюдо

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

Цены указаны в рублях с учетом НДС. Если Вы оставили депозит, счет может быть закрыт на Ваш номер комнаты.  
В случае предрасположенности к пищевой аллергии, предупредите об этом Вашего официанта.



## APPETIZERS

-  **Chef's salted salmon gravlax**  
90 g ..... 1050  
chef's salted salmon, Cremette and nori cheese  
cream, microgreens, Borodino bread crumble
- Herring with new potatoes**  
250 g ..... 550  
served with pickled onions and herbs
- Carpaccio of fresh tomatoes**  
150 g ..... 500  
ripe tomatoes, olive oil, Parmesan, Himalayan salt,  
pink pepper, arugula, mint, cilantro
- Kazylyk** 70 g ..... 700  
delicious horse meat sausage
-  **Cold cuts** 300 g ..... 1800  
beef pastrami, boiled beef tongue, chicken roll with  
mushrooms, mustard sauce, microgreens, spinach,  
cherry
- Assorted cheeses** 230 g ..... 1400  
Camembert, Dorbloux, Maasdam, honey in  
honeycombs, walnuts, grapes
- Assorted bruschetta** 210 g ..... 1000  
toasted ciabatta slices; with chef's salted salmon and  
Cremette cheese; with beef pastrami and mustard  
sauce; with cherry tomatoes and Sirtaki cheese
- Assorted pickled vegetables**  
220 g ..... 400
- Assorted fresh vegetables** 350 g ..... 850


## SALADS

-  **Beef pastrami salad** 200 g ..... 1100
- Caesar**  
with **grilled chicken fillet** 230 g ..... 750  
**grilled tiger prawns** 210 g ..... 900
- Asian salad with veal tongue**  
180 g ..... 950  
veal tongue stewed in an Asian marinade, served with  
kimchi cucumbers, lettuce leaves, red onion, celery  
stalk, pickled ginger and sesame seeds
- Marseilles** 200 g ..... 850  
tuna "sous-vide", salad mix, quail egg, strawberry,  
orange, honey dressing
- Greek Dacos** 200 g ..... 700  
ripe tomatoes, kalamata olives, giant olives, Sirtaki  
cheese, capers, red onion, toasted brioche, olive oil,  
wine, oregano
- With squid** 200 g ..... 850  
squid meat, chili sauce, arugula, lettuce leaves, cherry,  
fresh cucumbers, kimchi sesame
- Honey Chicken** 200 g ..... 750  
fried chicken fillet, salad mix, mint, oyster mushrooms,  
cucumbers, cherry, honey dressing, truffle dressing,  
almonds
- Salad with duck** 250 g ..... 1100  
grilled duck fillet, romano salad, arugula, spinach,  
grapefruit pulp, narsharab sauce and pine nuts

## SOUPS

-  **Fish soup made from three types of fish** 350 g ..... 900  
salmon, walleye and sea bass with vegetables
- Beef borscht** 300/70 g ..... 650
-  **Tom yum** 350/100 g ..... 1050
- Mushroom puree soup** 250/10 g ..... 600
- Tokmach with duck Vak balish**  
320/100 g ..... 500  
Tatar national noodle soup with chicken, served with  
duck meat Vak balish

## HOT APPETIZERS

-  **Parmigiano with arabiata sauce**  
150 g ..... 650
- Crispy polenta with anchovies**  
150 g ..... 500
- Grilled langoustines** 120 g ..... 750
- Baked mussels** 300 g ..... 1100


## MAIN MEAT AND POULTRY COURSES

- Rib Eye Steak** 200/50 g ..... 2800  
served with fresh herbs and chimichuri sauce
- Beef Medallions** 300 g ..... 2200  
served with crispy polenta, fried oyster mushrooms,  
meat sauce and Parmesan
- Beef Stroganoff with oyster mushrooms** 300 g ..... 1300  
served with mashed potatoes
- Minced steak with poached egg**  
110/150/50 g ..... 1150  
served with mashed potatoes and pickled cucumbers
- Veal breast** 300 g ..... 1200  
served with baked vegetables
-  **Pork schnitzel** 150/130/50 g ..... 900  
served with hot fried potatoes and relish sauce
- Stewed mutton** 150/150 g ..... 1200  
served with chickpea hummus
- Duck fillet** 120/150/50 g ..... 1600  
served with glazed zucchini, steamed asparagus and  
wine sauce
-  **Chicken fillet with spinach**  
120/150/50 g ..... 750  
served with poached spinach, broccoli, cherry  
tomatoes, cream sauce and pine nuts
- Ala Diabolo Chicken** 120/100/50 g ..... 900  
served with fried new potatoes and a salad of fresh  
vegetables


## SIDE COURSES

- Mashed potatoes** 150 g ..... 180
- Asparagus** 100 g ..... 350  
cooking method of the guest's choice (steamed,  
grilled)
- Steamed vegetables** 150 g ..... 250  
broccoli, cauliflower, carrots
- French fries** 150 g ..... 350
- Steamed rice** 150 g ..... 150  
basmati rice is seasoned with a choice of olive oil or  
butter
- Grilled vegetables** 150 g ..... 400  
eggplant, zucchini, bulgarian pepper grilled with  
herbs
- Fried baby potatoes with garlic** 150 g ..... 300  
new potatoes fried in a uniform with garlic

## PASTA

- Tagliatelle with chicken and oyster mushrooms** 300 g ..... 900
-  **Carbonara** 250 g ..... 900
- Maccheroni with veal breast**  
300 g ..... 1100
- Pasta with salmon** 250 g ..... 1300

## MAIN FISH COURSES

- Sea bass fillet with black rice and vegetables** 100/150/20 g ..... 950
-  **Salmon with seasonal vegetables**  
100/170 g ..... 1800  
with steamed asparagus, broccoli, cauliflower cream  
and citrus sauce
- Zander with baked vegetables**  
300 g ..... 1400  
served with baked vegetables and chimichuri sauce
- Baked zander in Moscow**  
270 g ..... 950  
zander fillet with potatoes, mushrooms and truffle  
sauce, baked with cheese

## DUMPLINGS


- Fish dumplings** 300 g ..... 900  
minced salmon and cod. Dumplings languishing in  
cream, served with herbs and fresh thyme
- Tatar dumplings** 250/50 g ..... 700  
minced lamb and beef. At the guest's choice: boiled,  
fried or with broth
- Homemade dumplings** 250/50 g ..... 650  
minced beef and pork. At the guest's choice: boiled,  
fried or with broth

## BURGER

- Burger Master** 350/100 g ..... 1100  
brioche bun, minced beef steak, chipotle sauce,  
cheddar cheese, tomatoes, red onion

## ROMAN PIZZA

available from 11:00 to 23:00

- Margarita** 450 g ..... 750
-  **With beef pastrami** 470 g ..... 1100
- With tuna and onion** 500 g ..... 1100
- Pepperoni** 450 g ..... 800

## DESSERTS AND BAKERY FOOD

- Ramada Cake** 150/30 g ..... 700  
meringue combined with vanilla cream, prunes,  
almond petals and berry sauce
- Snickers Cake** 100/50 g ..... 600
-  **Red velvet with cheesecake**  
125 g ..... 700
- lava cake** 150 g ..... 600  
classic French dessert served with vanilla ice cream
- Ice cream** 150 g ..... 600  
creamy sundae is served with strawberry sauce,  
chocolate topping, pistachio crumbs, and decorated  
with fresh strawberries
- Assorted fruits** 500 g ..... 1000  
seasonal fruits and berries
- Kystyby** 180/50 g ..... 350  
traditional Tatar fried flatbreads made of unleavened  
dough stuffed with mashed potatoes
- Empanadas** 100/50 g ..... 400  
Argentine puff pastry pies with beef, served with  
vegetable salsa sauce
- Vak balish** 100 g ..... 300  
traditional Tatar pastries with duck meat, potatoes  
and onions

 Chef's Recommendation

 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 Rubles and include VAT. If you left deposit, a bill can be charged to your room number.  
Please let your waiter know if you have food allergy.