

МЕНЮ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В НОМЕРАХ ROOM SERVICE MENU

2309



ЗАВТРАКИ | BREAKFAST

	гр/гр	Р
Яйца Бенедикт с беконом	170	670
Бриошь, яйцо пашот, соус Голландский, бекон		
Eggs Benedict with bacon. Brioche, poached egg, holland souce, bacon		
Яйца Бенедикт с лососем	170	1 250
Бриошь, яйцо пашот, соус Голландский, лосось		
Eggs Benedict with salmon. Brioche, poached egg, holland souce, salmon		
Глазунья / омлет	170	300
С дополнениями на выбор: ветчина, томаты черри, сыр, грибы, лук		
Fried eggs/omlet. Comdiments on choice: ham, cherry tomatoes, cheese		
Сырники с домашним вареньем и сметаной	120/30/30	400
Сырники, домашнее варенье, сметана		
Syrniki with sour cream and homemade jam. Syrniki, homemade jam, sour cream		
Каша овсяная / рисовая	200	300
С добавками на выбор: яблоки, груши, орехи, сухофрукты, варенье из ягод		
Oatmeal/rice porridge. Comdiments on choice: apples, pear, nuts, dry fruits, berries jam		

Если у Вас есть аллергия, просим заранее сообщить об этом при заказе.



10%

сервисный сбор от суммы заказа, мы внесем его в чек автоматически

САЛАТЫ | SALADS

	гр/гр	Р
Цезарь с цыпленком	260	790
Caesar with chicken		
Цезарь с креветками	250	1 100
Caesar with prawns		
Салат греческий	210	750
Свежие овощи, сыр фета, оливки каламата, заправленный оливковым маслом. Greek salad.		
Салат с ростбифом и зёрнами граната.	210	1 190
Груша, авокадо, томаты черри, заправляется соусом «Наршараб»		
Salad with roast beef and pomegranate seeds.		
Салат с авокадо гриль, жареной куриной грудкой и свежими овощами	250	950
Свежие овощи с обжаренным на гриле авокадо и куриной грудкой. Salad with grilled avocado, friedchicken breast and freshvegetables.		
Салат с кальмаром гриль	200	890
Нежный кальмар, обжаренный на гриле, в компании маринованного перца и двух видов томатов: конфи и вяленых. Grilled squid salad		
Салат с фенхелем грушей и горгонзолой	200	790
Освежающее сочетание тонко нарезанного фенхеля и сладкой груши. Пикантность придает благородный сыр горгонзола и грецкий орех с медово-горчичным соусом.		
Salad with fennel gushaand garganzola		

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ COLD APPETIZERS

Тартар из лосося с киви и соусом маракуя	105	990
Кубики нежного лосося, спелый киви, соус из сока маракуйи. Salmon tartare with kiwiand passion fruit sauce.		
Маринованный лосось с чатни из манго и авокадо	160	1 250
Лосось гравлакс с манго и маринованным авокадо. Marinated salmon with mango and avocado chutney.		
Тартар из говяжей вырезки сухого вызревания	100	950
Это классическое блюдо из сырого мяса, которое приобретает более насыщенный вкус благодаря процессу сухого вызревания		
Beef tartare dry-matured tenderloins.		
Краб, томаты, страчателла, клубника	135	1 750
Изысканное сочетание сочного мяса камчатского краба и нежного сливочного сыра страчателла. Спелые томаты и свежая клубника добавляют блюду приятную кислинку. Заправляется авторским соусом.		
Crab, tomatoes, strachatella, strawberries.		
Ростбиф с печёным перцем и чесноком конфи	210	1 500
Ростбиф из говяжьей вырезки с перечным соусом и пюре из печёного чеснока		
Roast beef with baked pepper and garlic confit.		
Сырно-фруктовая тарелка	650	2 500
Cheese and fruit plate		
Антипасты	330	2 200
Antipasti		



ЧЕКИ | SNACKS

	гр/гр	Р
Чесночные гренки	150/30	250
Garlic croutons		
Картофель фри	150/30	350
French fries		
Наггетсы куриные	150/30	450
Chicken nuggets		
Сырные палочки	150/30	550
Cheese sticks		
Куриные крылья	250	690
Chicken wings		
Пивная тарелка	190/30	890
Beer platter		
Пельмени фри	150/30	590
Fried dumplings		

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ | HOT SNACKS

Морской гребешок с пюре из зеленого горошка	170	1 150
Нежные обжаренные гребешки на подушке из воздушного пюре из зеленого горошка с добавлением мяты. Scallop with mashedgreen peas		
Креветки темпура	150/30	890
Тигровые креветки в хрустящей панировке, обжаренные во фритюре. Подаются с соусом Васаби		
Tempura shrimp with Wasabi sauce.		

Хрустящие баклажаны	230	690
Обжаренные до хрустящей корочки баклажаны. Подаются с томатами, орехами кешью и кисло-сладким соусом. Crispy eggplant. Eggplant fried toa crisp. Servedwith tomatoes, cashews and sweet andsour sauce		

СУПЫ | SOUP

Борщ с телятиной	300/70/40	680
Классический борщ. Подается со сметаной и бутербродом с салом. Borscht with veal. Classic borscht. Served with sour cream and a bacon sandwich		
Норвежская уха	300	820
Нежная уха со сливками и сыром, с палтусом и треской		
Norwegian earTender ear with cream and cheese, halibut and cod		
Том ям с креветками	300	950
Тайский классический суп Том ям с морепродуктами. Подается с рисом		
Tom yam with shrimpThai classic Tom yam soup with seafood. Served with rice		

Солянка мясная	300/30	700
Наваристый густой мясной суп, с мясными деликатесами, почками, каперсами и маринованными огурцами		
Meat solyankaRich, thick meat soup with meat delicacies, kidneys,capers and pickled cucumbers		

ГАРНИРЫ | SIDE DISHES

Картофельное пюре	150	250
Mashed potatoes		
Рис басмати паровой	150	250
Steamed basmati rice		
Овощи гриль	150	590
Grilled vegetables		
Жареный молодой картофель	150	250
Fried potatoes		

ХЛЕБ | BREAD

Хлебная корзинка	150/20	300
Ремесленный хлеб с маслом на выбор: трюфельное / чесночное / томатное		
Artisan bread with butter to choose from:truffle/ garlic/tomato		



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА | MAIN COURSE

Треска со шпинатом и соусом манго берблан	200	1 250
Нежное филе трески су-вид на шпинате. Вкус рыбы подчеркнут соусом бер-блан с нотками манго. Cod with spinach and mango berblanc sauce		
Котлеты из щуки	280	950
Котлеты из щуки с мятым бейби картофелем и соусом из белых грибов		
Pike cutletsPike cutlets with crumpled baby potatoes and porcini mushroom sauce		
Бефстроганов с луком фри и картофелем пай	285	950
Нежная говядина с шампиньонами и вешенками в густом сметанном соусе. Подается на картофельном пюре с хрустящей золотистой соломкой картофеля пай. Beef Stroganoff with onion fries and a potato pie		
Телячьи щеки томленные в печи	310	1 250
Подаются с эспумой из картофельного пюре с розмарином, шпинатом и грибной икрой		
Beaf cheeks stewed in the oven Served with espuma made from mashed potatoes with rosemary and mushroom caviar		
Пожарские котлеты с фреш салатом	250	750
Классическое блюдо Русской кухни. Fireman's cutlets with freshsalad		
Томленный бок быка с грибным рагу и баклажанами	250	990
Разварная телятина с соусом из вешенок, шампиньонов и белых грибов с печеным баклажаном. Stewed side of oxwith mushroom stew and eggplant		
Фирменный бургер Рамада	400	970
Сочная котлета из говядины в булочке Бриошь. Подается с салатом Коул Слоу		
Signature burger Ramada.		
Пельмени мясные в бульоне	250/50	590
Подаются с говяжьим бульоном		
Meat dumplings in broth Served with beef broth		
Филе Миньон	180/60/60	2 500
Подается с картофелем и соусом Демиглас		
Filet Mignon		



ДЕСЕРТЫ | DESERTS

Медовое с сырным кремом	135	450
Honey with cheese cream		
Чизкейк «Классический»	135	450
Classic Cheesecake		
Чизкейк «Шоколадный»	120	450
Chocolate cheesecake		
Тирамису	120	450
Tiramisu		
Наполеон	140	450
Napoleon		

