

# ROOM-SERVICE

## ЗАКАЗ ЕДЫ В НОМЕР

НОМЕРА ДЛЯ ЗАКАЗА:

ПРИЁМ ЗАКАЗОВ

внутренний: 215 с 11:00 до 22:00

сотовый: 8 927 121-88-81

## МЕНЮ

### Салаты и закуски

|                                                                                                 |      |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Крудо из лосося</b> . . . . .                                                                | 140г | <b>950,-</b> |
| Лосось, дижонская горчица, оливковое масло цитрусовый соус                                      |      |              |
| <b>Тартар из тунца с соусом вителло</b> . . .                                                   | 160г | <b>650,-</b> |
| Тихоокеанский тунец, соус вителло, авокадо                                                      |      |              |
| <b>Ростбиф с соусом вителло</b> . . . . .                                                       | 150г | <b>650,-</b> |
| Ростбиф из мраморной говядины, соус вителло, салат руккола, сыр пармезан                        |      |              |
| <b>Закуска к вину</b> . . . . .                                                                 | 160г | <b>650,-</b> |
| Сыр твердых сортов, сыр с голубой плесенью, оливки                                              |      |              |
| <b>Домашний сыровял.</b> . . . . .                                                              | 100г | <b>490,-</b> |
| Колбаса сыровяленая, капоколло                                                                  |      |              |
| <b>Сельдь с чесночными гренками</b> . . . . .                                                   | 200г | <b>390,-</b> |
| Сельдь с/с, гренки чесночные, маринованный лук                                                  |      |              |
| <b>Соленья</b> . . . . .                                                                        | 450г | <b>390,-</b> |
| Консервированные томаты, квашенная капуста, соленый огурец                                      |      |              |
| <b>Салат с креветками и авокадо</b> . . . . .                                                   | 150г | <b>590,-</b> |
| Свежий салат руккола, тигровые креветки, авокадо, томаты, бальзамический крем                   |      |              |
| <b>Салат Оливье с креветками и ланспиком</b> . . . . .                                          | 210г | <b>470,-</b> |
| Рецепт 1908 года, вариация классического рецепта Оливье. Исключительная связь мясного и рыбного |      |              |
| <b>Цезарь с курицей.</b> . . . . .                                                              | 210г | <b>450,-</b> |
| Салат айсберг, соус цезарь, сыр пармезан, черри, куриное филе                                   |      |              |
| <b>Салат Греческий</b> . . . . .                                                                | 230г | <b>390,-</b> |
| Томаты, огурец, болгарский перец, красный лук, оливковое масло, сыр фета                        |      |              |

### Супы

|                                                                          |      |              |
|--------------------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Том ям с креветками и рыбой</b> . . . . .                             | 350г | <b>550,-</b> |
| Кисло-острый тайский суп с креветками и белой рыбой                      |      |              |
| <b>Борщ.</b> . . . . .                                                   | 350г | <b>450,-</b> |
| Борщ на бульоне из говяжьих хвостов                                      |      |              |
| <b>Суп-лапша куриная</b> . . . . .                                       | 350г | <b>350,-</b> |
| Домашняя лапша, ароматный куриный бульон, куриное филе, перепелиное яйцо |      |              |
| <b>Суп-крем с белыми грибами</b> . . . . .                               | 350г | <b>300,-</b> |
| Грибы шампиньоны, грибы белые, сливки                                    |      |              |

### Горячие блюда

|                                                                                                       |      |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Котлетки из лосося с картофельным пюре</b> . . . . .                                               | 270г | <b>750,-</b> |
| Филе лосося, картофельное пюре, сливочный соус                                                        |      |              |
| <b>Черные пельмени с белой рыбой</b> . . . .                                                          | 230г | <b>650,-</b> |
| Палтус, судак, тесто с чернилами каракатицы                                                           |      |              |
| <b>Филе судака со сливочно-икорным соусом</b> . . . . .                                               | 240г | <b>620,-</b> |
| Обжаренное филе волжского судака, подается с припущенной стручковой фасолью и сливочно-икорным соусом |      |              |
| <b>Стейк из свиной шеи с маринованным луком</b> . . . . .                                             | 250г | <b>620,-</b> |
| Подается на маринованном луке с томатным соусом                                                       |      |              |
| <b>Котлетки из щуки с трюфельным пюре</b> . . . . .                                                   | 280г | <b>590,-</b> |
| Щучьи котлеты, картофельное пюре, шпинат, трюфельное масло                                            |      |              |
| <b>Сковородка с курицей и креветками в томатном соусе</b> . . . . .                                   | 250г | <b>590,-</b> |
| Куриное филе, креветки тигровые, имбирь, томатный соус                                                |      |              |

### Пицца

|                                                                                         |      |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Пицца с креветками.</b> . . . . .                                                    | 440г | <b>870,-</b> |
| Сыр моцарелла, сливочный соус, тигровые креветки                                        |      |              |
| <b>Пицца мясная.</b> . . . . .                                                          | 460г | <b>750,-</b> |
| Ростбиф, копченая куриная грудка, грудинка в/к, ветчина, сыр моцарелла, соус барбекю    |      |              |
| <b>Пицца с копченой куриной грудкой и грибами</b> . . . . .                             | 460г | <b>650,-</b> |
| Сыр моцарелла, сметанно-чесночный соус, копченая куриная грудка, грибы, черри           |      |              |
| <b>Пицца Пепперони</b> . . . . .                                                        | 400г | <b>590,-</b> |
| Салами пепперони, сыр моцарелла, томатный соус, соус тобаско                            |      |              |
| <b>Пицца 4 сыра</b> . . . . .                                                           | 350г | <b>550,-</b> |
| Сыр моцарелла, сыр пармезан, сыр с голубой плесенью, сыр гауда, соус сметанно-чесночный |      |              |
| <b>Пицца с ветчиной и грибами</b> . . . . .                                             | 410г | <b>550,-</b> |
| Сыр моцарелла, томатный соус, ветчина, грибы шампиньоны                                 |      |              |

### Паста

|                                                                  |      |              |
|------------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Паста с креветками и томатами в оливковом масле</b> . . . . . | 210г | <b>680,-</b> |
| Креветки тигровые, томаты, чеснок, оливковое масло               |      |              |
| <b>Паста с говяжьими щечками</b> . . . . .                       | 270г | <b>680,-</b> |
| Паста, щеки говяжьи, сливки, томатный соус                       |      |              |

### Горячие закуски

|                                                                         |      |              |
|-------------------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Жареные тигровые креветки с чесноком и петрушкой</b> . . . . .       | 180г | <b>810,-</b> |
| Тигровые креветки, обжаренные с чесноком и петрушкой на оливковом масле |      |              |
| <b>Мидии в соусе из голубого сыра</b> . . . . .                         | 280г | <b>770,-</b> |
| Припущенные в белом вине и сливках мидии с сыром с голубой плесенью     |      |              |
| <b>Куриные крылья BBQ</b> . . . . .                                     | 250г | <b>390,-</b> |
| Куриные крылья, обжаренные во фритюре, подаются в остро-пряном соусе    |      |              |
| <b>Сырные наггетсы.</b> . . . . .                                       | 200г | <b>380,-</b> |
| Подаются с чесночным соусом                                             |      |              |
| <b>Гренки чесночные</b> . . . . .                                       | 150г | <b>210,-</b> |
| Подаются с чесночным соусом                                             |      |              |

### Гарниры

|                                    |      |              |
|------------------------------------|------|--------------|
| <b>Картофель фри</b> . . . . .     | 100г | <b>210,-</b> |
| <b>Картофельное пюре</b> . . . . . | 200г | <b>210,-</b> |

### Соусы

|                          |     |              |
|--------------------------|-----|--------------|
| <b>Сырный</b> . . . . .  | 50г | <b>100,-</b> |
| <b>Барбекю</b> . . . . . | 50г | <b>100,-</b> |
| <b>Кетчуп</b> . . . . .  | 50г | <b>100,-</b> |

### Хлеб

|                                                                   |      |              |
|-------------------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Хлебная корзина с ароматным маслом</b> . . . . .               | 150г | <b>200,-</b> |
| <b>Фокачча с прованскими травами и чесночным маслом</b> . . . . . | 150г | <b>250,-</b> |

### Десерты

|                                                           |      |              |
|-----------------------------------------------------------|------|--------------|
| <b>Сырники с клубничным соусом и карамелью.</b> . . . . . | 220г | <b>350,-</b> |
| <b>Мороженое домашнее ванильное</b> . . . . .             | 70г  | <b>130,-</b> |
| <b>Наполеон</b> . . . . .                                 | 150г | <b>290,-</b> |
| <b>Креп сюзетт с домашним мороженым.</b> . . . . .        | 180г | <b>380,-</b> |
| <b>Фондан</b> . . . . .                                   | 160г | <b>350,-</b> |