

### САЛАТЫ

<b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ</b>	220 г	320.-
<b>ЦЕЗАРЬ С ОБЖАРЕННОЙ НА ГРИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ</b>	230 г	400.-
<b>ЦЕЗАРЬ С ОБЖАРЕННЫМИ НА ГРИЛЕ КРЕВЕТКАМИ</b>	210 г	660.-
<b>ОЛИВЬЕ С ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ И КУРИНЫМ ФИЛЕ</b>	200 г	340.-
<b>СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ</b>	200 г	290.-
<b>НИСУАЗ</b> с обжаренным тунцом, яйцом пашот, миксом зеленого салата, спаржей, бейби картофелем, красным луком и спелыми томатами черри под цитрусовой заправкой	310 г	730.-
<b>ЗЕЛЕНый САЛАТ</b> со шпинатом, рукколой, брокколи, цуккини, киноа и сыром фета, заправленный соусом чимичурри, украшенный тыквенными семечками и томатами черри	210 г	460.-
<b>САЛАТ С АЗИАТСКИМ РОСТБИФОМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ</b> подается на подушке из обжаренного картофеля и хрустящего салата	220 г	490.-

### НАРЕЗКИ И ЗАКУСКИ

<b>ТРИО КЛАССИЧЕСКИХ СЫРОВ</b> подается с цветочным мёдом, орехами и виноградом	90/30/70 г	620.-
<b>МЯСНОЕ ПЛАТО</b> из пряного азиатского ростбифа, пастромы из цыпленка и ароматной салями. Подается с хлебными палочками гриссини, рукколой, томатами черри и оливками	150/70 г	620.-
<b>АССОРТИ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ</b> подается с миксом оливок и соусом песто	185 г	330.-
<b>РЫБНОЕ ПЛАТО</b> из лосося слабой соли, балыка масляной рыбы, атлантической сельдью. Подается с тостами, мягким сыром, маринованным красным луком и слайсами лимона	150/30/20/15/10 г	790.-
<b>ФРУКТОВОЕ ПЛАТО</b> из спелого винограда, сочного киви, ароматного апельсина, груши и сезонных ягод	275 г	450.-
<b>ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА</b> с мармеладом из лука подается с гренками и лесным орехом	120/55 г	340.-
<b>КРЕМ ИЗ БАКЛАЖАН С ОВОЩАМИ НА АЗИАТСКИЙ МАНЕР</b>	100/130 г	430.-
<b>ПАШТЕТ ИЗ СКУМБРИИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ</b> по рецепту Константина Ивлева. Подается с бородинскими гренками, корнизоном и хрустящим луком	100/70/30/5 г	360.-

### РИМСКАЯ ПИНЦА

<b>«ПЕППЕРОНИ»</b> с домашним томатным соусом, сыром моцарелла, острым халапеньо и пепперони	385 г	660.-
<b>«КАПОНАТА»</b> с ветчиной, шампиньонами, домашним томатным соусом, сыром моцарелла	420 г	680.-
<b>«МАРГАРИТА»</b> с домашним томатным соусом, сыром моцарелла и базиликом	420 г	690.-

### ФИРМЕННЫЕ БУРГЕРЫ

Подается с картофелем фри и кетчупом:

<b>«ЧИЗБУРГЕР»</b> с сочной котлетой из говядины, пряным луком, сыром чеддер, пикантным огурцом и томатной горчицей.	325 г	510.-
<b>По вашему желанию может быть приготовлен с нежной котлетой из индейки</b>	325 г	410.-
<b>«БАРБЕКЮ»</b> с сочной котлетой из говядины, ломтиком бекона, жареным яйцом, сыром чеддер, луковым мармеладом и соусом барбекю.	330 г	620.-
<b>По вашему желанию может быть приготовлен с нежной котлетой из индейки</b>	330 г	520.-
<b>«ФРЕШ»</b> с сочной котлетой из говядины, хрустящим салатом, свежим томатом и огурцом, сыром чеддер, томатной горчицей и сладким чили.	300 г	590.-
<b>По вашему желанию может быть приготовлен с нежной котлетой из индейки</b>	300 г	510.-

МЕНЮ

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ И ВКЛЮЧАЮТ НДС 20%





# РАНОЛАМА

## RESTAURANT & LOUNGE

### ПАСТА

<b>СПАГЕТТИ ПОД СОУСОМ КАРБОНАРА</b>	300 г	460.-
<b>ПЕННЕ С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ</b> в темном мясном соусе, со сливками и вешенками	300 г	660.-
<b>ПТИ-ТИМ СО СПЕЛЫМИ ТОМАТАМИ</b> баклажанами и печеным перцем	300 г	380.-
<b>ФЕТТУЧИНИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> с томатами и креветками	300 г	720.-

### СУПЫ

<b>КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ</b> на кокосовом молоке с имбирем и нотками карри, подается с крутонами и тыквенными семечками	400 г	330.-
<b>КРЕМ-СУП ИЗ ГРИБОВ</b> с трюфельным маслом подается с обжаренными вешенками, крутонами и пудрой из лесных грибов	350 г	370.-
<b>МЯСНАЯ ПОХЛЕБКА С КОПЧЕНОСТЯМИ</b> на жигулевском пиве	350 г	520.-
<b>УХА «ВОЛЖСКАЯ»</b> из судака со свежими томатами и зеленью подается с рийетом из копченой рыбы	300/50 г	480.-
<b>ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ</b> подается со сметаной и бородинской булочкой	350/30/60 г	410.-

### ГОРЯЧЕЕ

<b>ФИЛЕ ЦЫПЛЕНКА СУ-ВИД</b> с кремом из цветной капусты, зеленым соусом песто и томленной кукурузой	140/80/60/20 г	530.-
<b>ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ</b> с томлеными томатами черри, шпинатом и перечным соусом	130/40/10/40 г	1050.-
<b>ФИЛЕ СУДАКА</b> с картофельным пюре, сливочным соусом биск и томатами конкассе	180/100/50 г	690.-
<b>ТРЕСКА А-ЛЯ АКВАПАЦЦА</b> томленное филе трески в пряном томатном соусе	130/220 г	980.-
<b>ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА В ТЕМНОМ МЯСНОМ СОУСЕ</b> с полентой и припущенными овощами	230/100 г	890.-
<b>ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ</b> с пюре из баклажанов, луком порей и грибами	250 г	690.-
<b>СТЕЙК РИБАЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ ТРАВЯНОГО ОТКОРМА</b> с освежающим соусом чимичурри и овощами гриль	170/100/20 г	980.-
<b>СВИНАЯ КОРЕЙКА НА КОСТИ</b> с фреш-салатом и томатным соусом барбекю	230/70/50 г	750.-

### ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b> с зеленым луком	120 г	160.-
<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ</b> с чесноком и травами	120 г	290.-
<b>КУС-КУС</b> с овощами и прованскими травами	120 г	140.-
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ</b> с розмарином и чесноком	120 г	180.-
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ</b> с томатным кетчупом	120/30 г	180.-
<b>КУКУРУЗА, ОБЖАРЕННАЯ НА ГРИЛЕ</b> с сыром пармезан	100 г	190.-

### ДЕСЕРТЫ

<b>«ЛЕНИВЫЙ» МИЛЬФЕЙ ОТ ШЕФА КОНСТАНТИНА ИВЛЕВА</b>	180 г	320.-
<b>СЛИВОЧНЫЙ КРЕМ-БРЮЛЕ С КАРАМЕЛЬНОЙ КОРОЧКОЙ</b>	150 г	230.-
<b>ХОЛОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ И ЯГОДАМИ</b>	150 г	280.-
<b>ШАРИК МОРОЖЕНОГО</b>	50 г	70.-

## МЕНЮ

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ОФИЦИАНТА ОБ ИМЕЮЩЕЙСЯ  
АЛЛЕРГИИ НА ОПРЕДЕЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

ВСЕ ЦЕНЫ УКАЗАНЫ В РУБЛЯХ  
И ВКЛЮЧАЮТ НДС 20%