

МЕНЮ

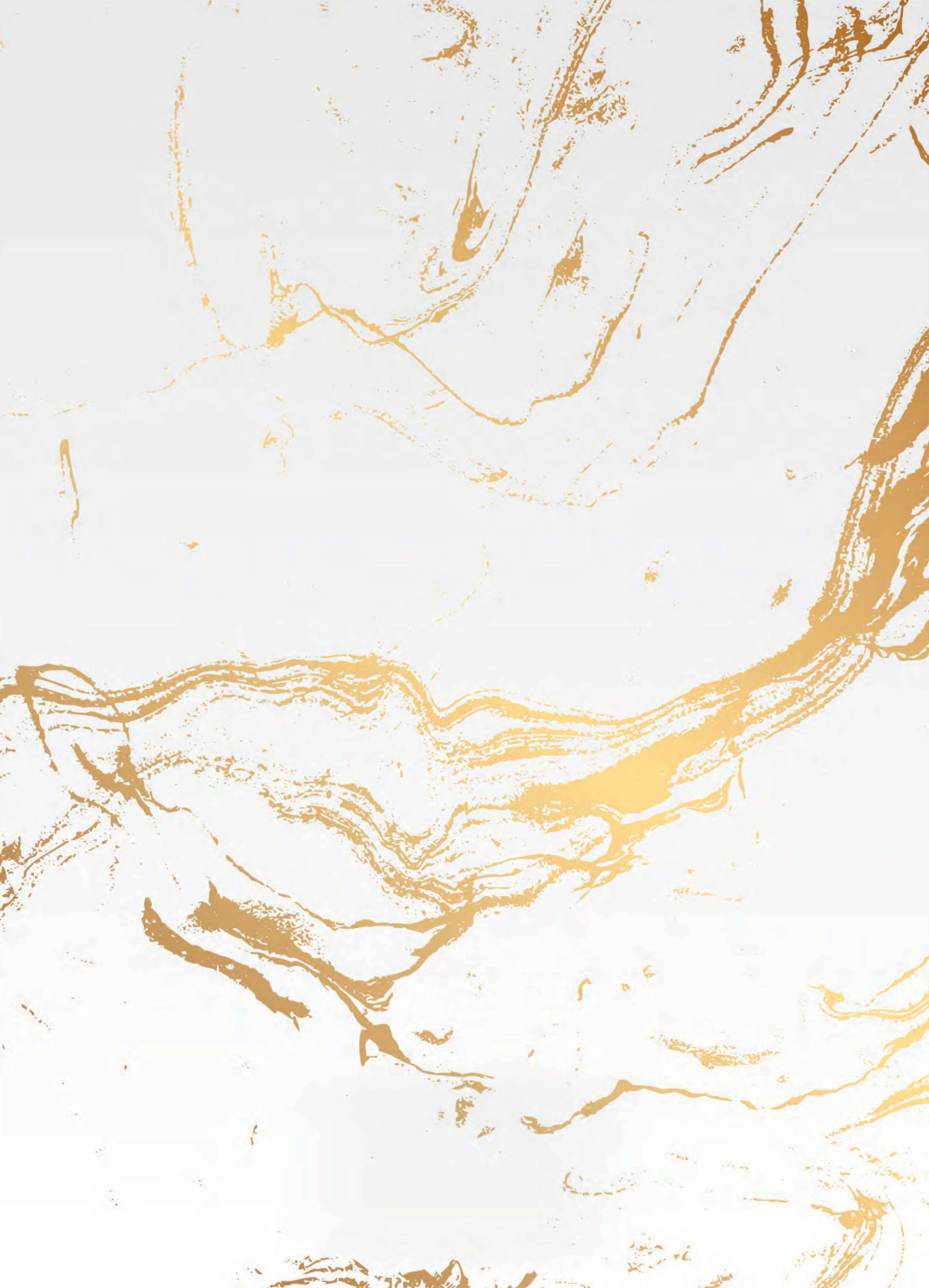
ГАЛЕРЕЯ
РЕСТОРАНОВ

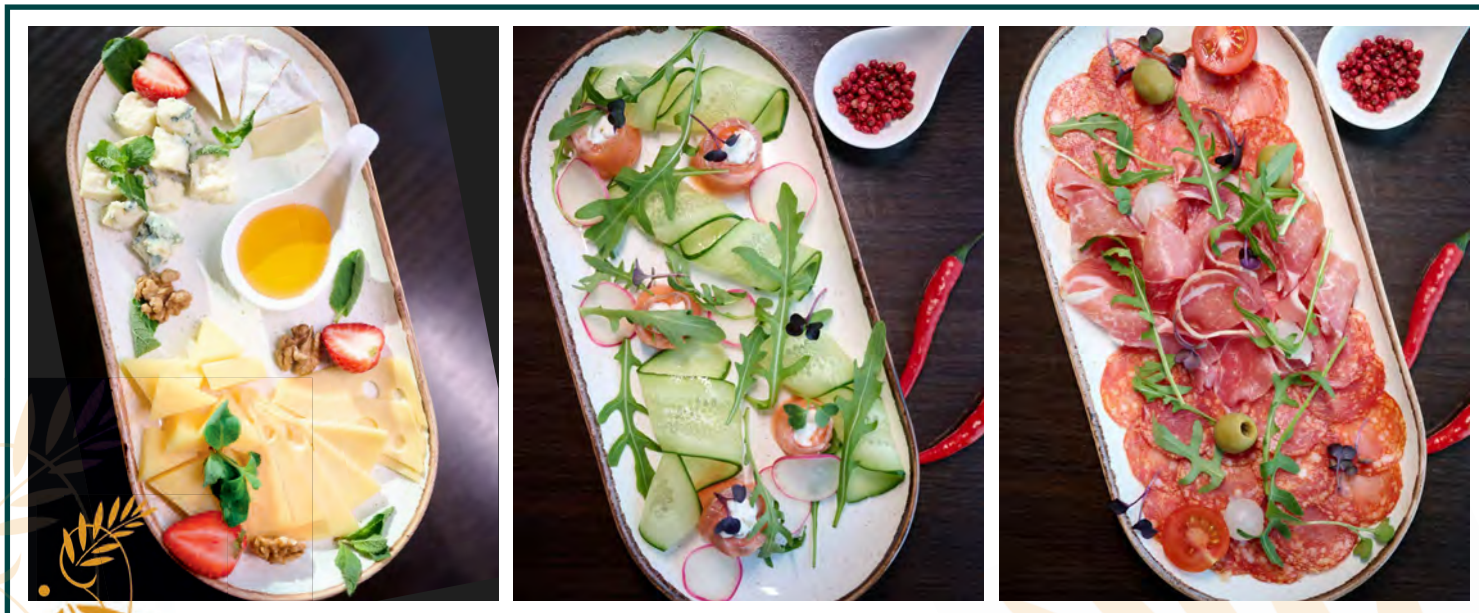


авеню



ОТЕЛЬ & СПА





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Лосось маринованный с апельсиновым перцем

Pickled salmon

120 / 95 800

Сырное плато с мёдом

Cheese plateau with honey

200 / 30 / 30 820

Сыровяленные деликатесы

Dried delicacies

120 / 45 750

Нарезка мясная из буженины с куриным рулетом, языком и соусом «Огонёк»

Cold boiled pork with chicken roll, beef tongue and «Ogonyok» (hot horseradish sauce)

210 / 40 / 20 620

Рулетики из лосося с муссом из сливочного сыра

Salmon rolls with cream cheese mousse

120 / 15 550

Сало копчёное и солёное с гренками и горчицей

Smoked and salted lard, with croutons and mustard

150 / 60 / 30 / 15 350

Селёдочка по-домашнему с картофелем и горчицей

Homemade herring with potatoes and mustard

150 / 150 / 40 / 30 370

Брускетта с маринованным лососем и вялеными томатами

Bruschetta with pickled salmon and sun-dried tomatoes

105 350

Брускетта с прошутто и сливочным сыром

Bruschetta with beef and sun-dried tomatoes

90 350

Салат с уткой гриль, грушей и медово-лимонным соусом
Salad with grilled duck, pear and honey-lemon sauce

Салат «Ди Маре» с морепродуктами и анчоусовым соусом
Saladi Di Mare with seafood and anchovy sauce

Салат «Цезарь» с креветками
Caesar salad with shrimps



САЛАТЫ

SALADS

Салат «Ди Маре» с морепродуктами и анчоусовым соусом

Saladi Di Mare with seafood and anchovy sauce

260 650

Салат «Цезарь» с креветками

Caesar salad with shrimps

235 600

Зелёный салат с пармской ветчиной и сливочно-сырным муссом

Green salad with parma ham and cream cheese mousse

160 550

Салат «Капрезе»

Caprese salad

230 550

Салат с уткой гриль, грушей и медово-лимонным соусом

Salad with grilled duck, pear and honey-lemon sauce

115 460

Салат «Цезарь» с курицей

Caesar salad with chicken

235 450

Салат «Оливье» с лососем и икрой

Olivier with salmon and caviar

205 350

Время приготовления 15-25 минут

Голубые мидии в сливочно-чесночном соусе с дор-блю
Blue mussels in creamy garlic sauce with dorblu cheese

Жареный сыр камамбер с ягодным соусом
Fried camembert with pear and grape chutney

Тигровые креветки с соусом «Чили»
Tiger prawns with Chili sauce



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Тигровые креветки с соусом «Чили»

Tiger prawns with Chili sauce

220 / 25 / 20 980

Мидии запечённые в сливочно-шпинатном соусе

Baked mussels in creamy spinach sauce

245 / 70 750

Голубые мидии в сливочно-чесночном соусе с сыром дор-блю

Blue mussels in creamy garlic sauce with dorblu cheese

270 / 130 / 15 750

Жареный сыр камамбер с ягодным соусом

Fried camembert with pear and grape chutney

100 / 25 / 20 500

Время приготовления 15-40 минут

Суп сырно-шпинатный с креветками
Cheese and spinach soup with shrimps

Борщ с говядиной (подаётся с салом и пампушками)
Borscht with beef (served with lard and garlic donuts)

Тыквенный суп-крем со стружкой пармской ветчины
Pumpkin soup with parma ham



СУПЫ

SOUPS

Суп «Том Ям» с морепродуктами

Seafood Tom Yam

360 / 50 / 10 550

Суп сырно-шпинатный с креветками

Cheese and spinach soup with shrimps

350 480

Уха с лососем и судаком

Fish soup with salmon and walleye

330 320

Тыквенный суп-крем со стружкой пармской ветчины

Pumpkin soup with parma ham

300 / 15 300

Борщ с говядиной (подаётся с салом и пампушками)

Borscht with beef (served with lard and garlic donuts)

320 / 20 / 20 / 40 270

Суп куриный с лапшой и яйцом

Chicken noodle soup with egg

320 / 20 230

Время приготовления 15-30 минут

Спагетти Неро с тигровыми креветками и кальмарами в сливочном соусе
Nero spaghetti with tiger prawns and squid in a creamy sauce

Спагетти Карбонара
Spaghetti Carbonara

Удон с креветками и кальмарами
Udon with shrimp and squid



ПАСТА

PASTA

**Паста Паппарделле
с белыми грибами в сливочном соусе**

Pappardelle pasta with porcini mushrooms in a creamy sauce

260 700

**Спагетти Неро с тигровыми креветками
и кальмарами в сливочном соусе**

Nero spaghetti with tiger prawns and squid in a creamy sauce

295 620

Удон с говядиной

Udon with beef

240 520

Удон с креветками и кальмарами

Udon with shrimp and squid

250 450

Тальятелле Альфредо с куриной грудкой

Tagliatelle alfredo with chicken breast

280 450

Спагетти Карбонара

Spaghetti Carbonara

260 400

Время приготовления 20-30 минут

Стейк Рибай
Ribeye steak

Стейк Филе Миньон
Filet mignon steak

Стейк из свиной шеи
Pork neck steak



ГРИЛЬ МЕНЮ

GRILL MENU

Стейк Рибай

Ribeye steak

300*/100/50

1600

Стейк Филе Миньон

Filet Mignon steak

200*/100/50

1250

Корнишон цыпленок-гриль

Gherkin grilled chicken

300/50/30

650

Стейк из свиной шеи

Pork neck steak

200/100/50

580

Время приготовления 20-45 минут

* Указан вес сырого мяса. Степень прожарки мяса на Ваш выбор.
Set the weight of the raw meat. Degree of roasting of meat of your choice.

Дорадо с томатами на гриле
Grilled dorado with tomatoes

Лосось на теппане со спаржей и соусом «Биск»
Salmon on teppan with asparagus and bisque sauce

Тунец в кунжуте на гриле со свежим салатом и соусом из оливок и томатов
Grilled sesame tuna with olive and tomato sauce



РЫБНЫЕ БЛЮДА

FISH DISHES

Лосось на теппане со спаржей и соусом «Биск»

Salmon on teppan with asparagus and bisque sauce

150 / 50 / 25 1150

Дорадо с томатами на гриле

Grilled dorado with tomatoes

220 / 35 / 80 / 35 950

Тунец в кунжуте на гриле со свежим салатом и соусом из оливок и томатов

Grilled sesame tuna with olive and tomato sauce

150 / 90 / 30 / 30 900

Судак по-волжски с томлёнными с овощами и яблоком

Volga-style pike perch stewed with vegetables and apple

125 / 170 500

Время приготовления 20-40 минут

Стейк из индейки с карамелизованной тыквой, брусничным соусом и розмарином
turkey steak with caramel pumpkin, lingonberry sauce and rosemary

Свинные рёбра тушённые в пиве
Pork ribs stewed in beer

Медальоны из мраморной говядины с соусом «Блю Чиз»
Marble beef medallions with Blue Cheese sauce



МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT DISHES

Медальоны из мраморной говядины с соусом «Блю Чиз»

Marble beef medallions with Blue Cheese sauce

140 / 50 / 35 1250

Свинные рёбра тушённые в пиве

Pork ribs stewed in beer

250 / 50 / 100 600

Стейк из индейки с карамелизованной тыквой, брусничным соусом и розмарином

Turkey steak with caramel pumpkin, lingonberry sauce and rosemary

145 / 60 / 20 450

Пельмени сибирские

Siberian dumplings

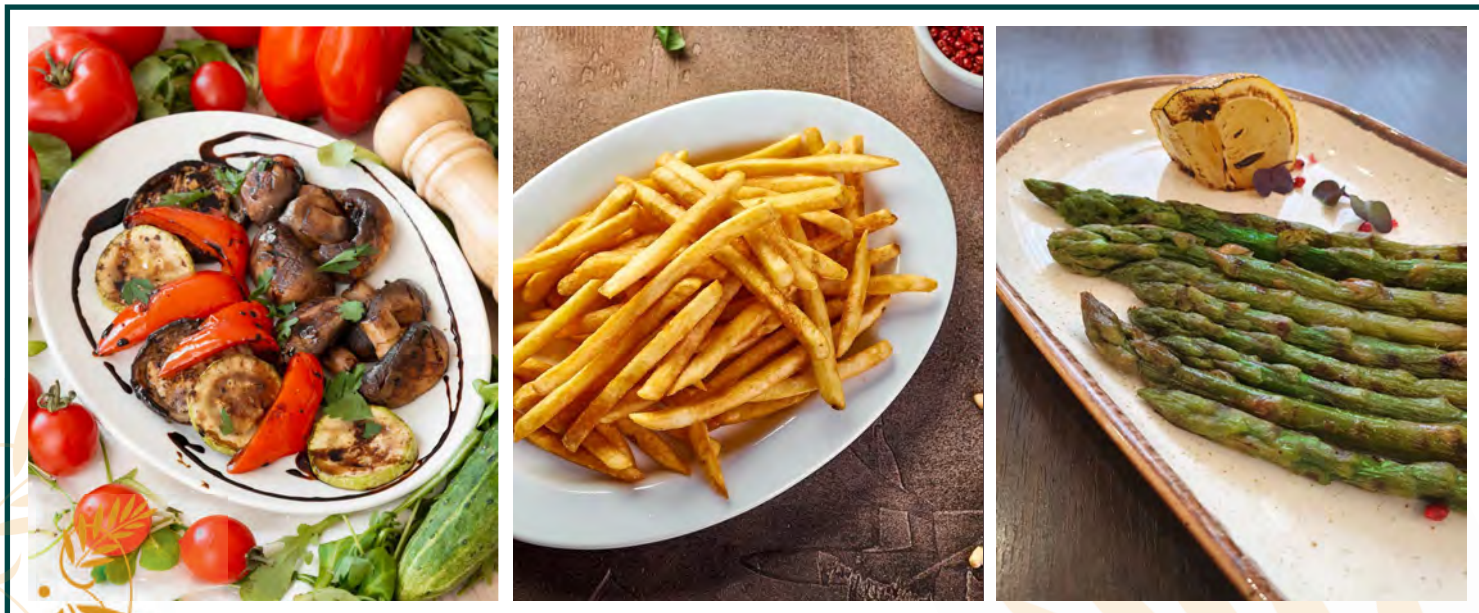
250 / 100 / 30 270

Время приготовления 30-45 минут

Овощи на гриле
Grilled vegetables

Картофель фри
French fries

Спаржа на гриле
Grilled asparagus



ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

Овощи на гриле
Grilled vegetables

170 350

Спаржа на гриле
Grilled asparagus

100 / 30 400

Картофельные дольки по-провански
Harbers de provence potato wedges

150 200

Картофель фри
French fries

150 / 50 200

Время приготовления 10-20 минут



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Тирамису

Tiramisu

180 380

Торт «Морковный»

Carrot cake

155 / 10 300

Торт «Наполеон»

Napoleon cake

120 300

Черничный пирог

Blueberry pie

135 / 15 300

Чизкейк классический с клубничным муссом

Classic cheesecake with strawberry mousse

130 / 20 / 15 300

Эстерхази

Esterhazy

125 300

Мороженое (в ассортименте)

Ice-cream assorted

100 300



ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

HOMEMADE BREAD

Французский багет

French baguette

50 30

Чиабатта

Ciabatta

50 30

Булочка Бородинская мини

Borodinskaya mini bun

30 20

Булочка Французская (пшеничная) мини

French bun (wheat) mini

30 20



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

CHILDREN'S MENU

САЛАТЫ

Салат «Остров сокровищ» 120 90
(оливье с куриной грудкой)

Салат «Золотая рыбка» 120 150
(сёмга, яйцо, картофель, морковь, огурец, майонез)

Салат «Волшебная грядка» 120 90
(помидор, огурец, сметана)

СУПЫ

Суп-лапша «Куриная» с яйцом 250 110

Супчик с фрикадельками 200 100

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«Жар птица» 130 130
(куриная котлетка с помидоркой и сыром)

«Курочка Ряба» 100/30 180
(куриные нагетсы с кетчупом)

Шашлычок куриный с овощами и кетчупом 90/30 180

Сосиский «Осьминожки» с кетчупом 100/30 150

ГАРНИРЫ

Картофель фри 110 90

Картофельное пюре 150 50

Спагетти отварные 150 50

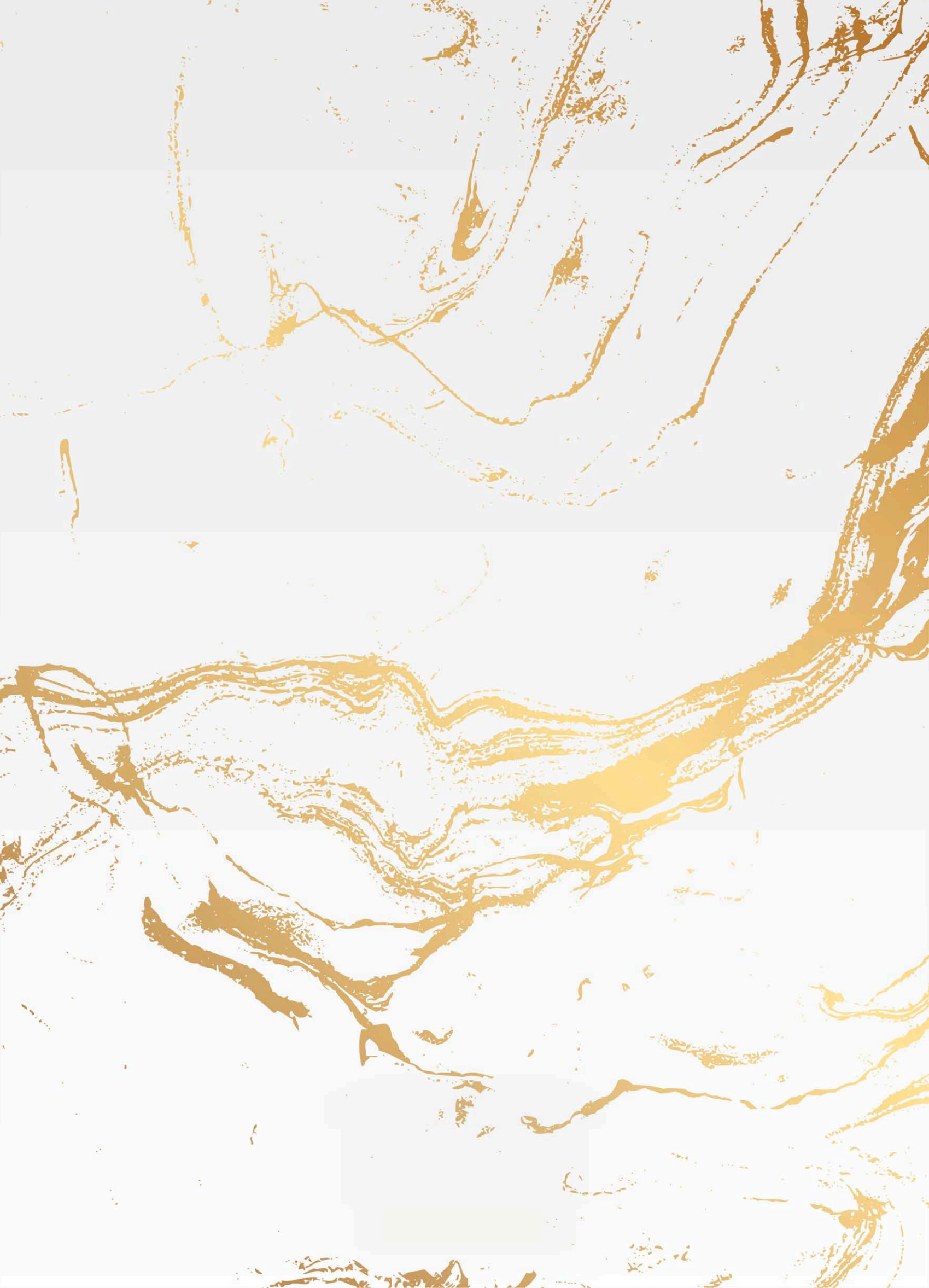
ДЕСЕРТЫ И КОКТЕЙЛИ

Салат «Цветные акварели» 120 180
(фруктовый салат со сливками)

Блинчики со сгущёнкой 100/30 60

Молочный коктейль клубничный 250 180

Соки Rich в ассортименте 200 180



Ново-Садовая, 3
8(846) 333-88-88
7avenuehotel.ru

ГАЛЕРЕЯ РЕСТОРАНОВ



авеню

— ★ ★ ★ ★ —
ОТЕЛЬ & СПА