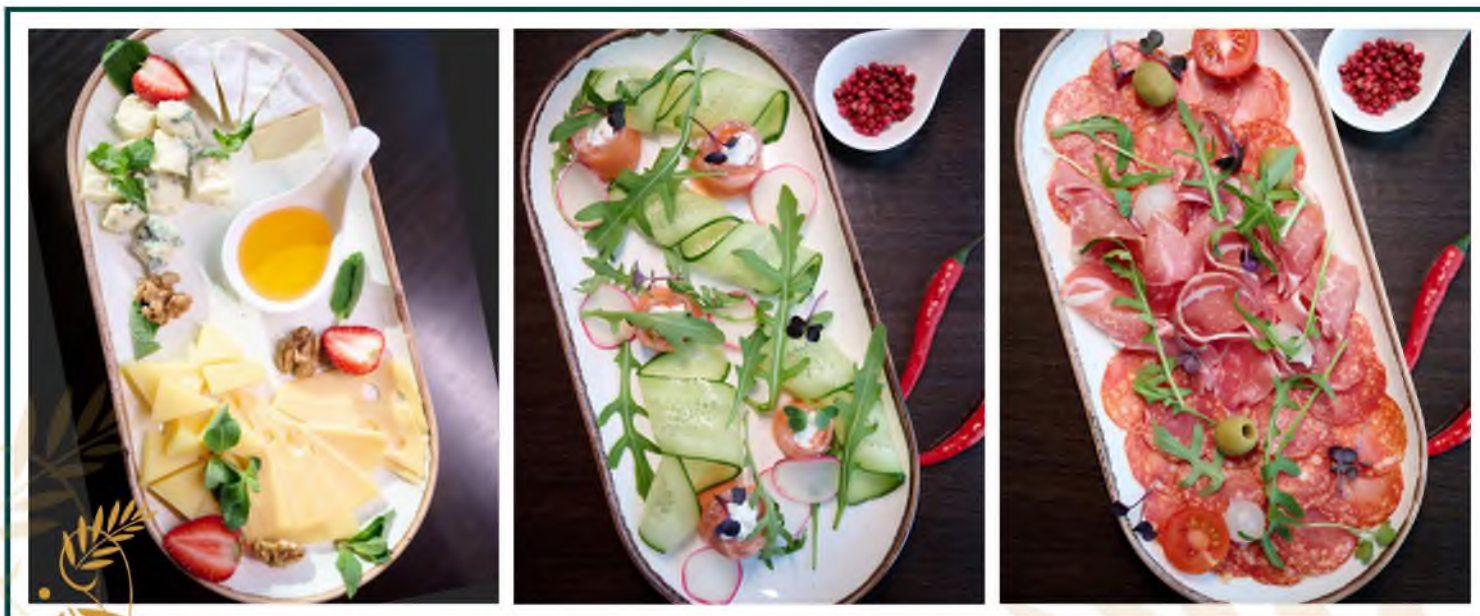


# МЕНЮ

ГАЛЕРЕЯ  
РЕСТОРАНОВ



авеню  
\*\*\*\*\*  
ОТЕЛЬ & СПА



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## GOLD APPETIZERS

### Лосось маринованный с апельсиновым перцем

*Pickled salmon*

120/95 780

### Сырное плато с мёдом

*Cheese plateau with honey*

200/30/30 780

### Сыровяленные деликатесы

*Dried delicacies*

120/45 600

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

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

210/40/20 580

### Рулетики из лосося с муссом из сливочного сыра

*Salmon rolls with cream cheese mousse*

120/15 550

### Соленья и маринады домашние

*Homemade pickles and marinades*

500/10 550

### Сало копчёное и солёное с гренками и горчицей

*Smoked and salted lard, with croutons and mustard*

150/60/30/15 350

### Селёdochка по-домашнему с картофелем и горчицей

*Homemade herring with potatoes and mustard*

150/150/40/30 320

### Брускетта с маринованным лососем и вялеными томатами

*Bruschetta with pickled salmon and sun-dried tomatoes*

105 300

### Брускетта с прошутто и сливочным сыром

*Bruschetta with beef and sun-dried tomatoes*

90 300

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

235 420

## Салат «Оливье» с лососем и икрой

Olivier with salmon and caviar

205 350

Время приготовления 15-25 минут

Эскарго виноградные улитки по-бургундски с пряным маслом  
Escargot bourguignon with herb butter

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

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

### Морской гребешок с ризотто из зелёной спаржи и тыквы с пармезаном

*Sea scallop with risotto of asparagus and pumpkin with parmesan*

40 / 90 / 10 730

### Мидии запечённые в сливочно-шпинатном соусе

*Baked mussels in creamy spinach sauce*

245 / 70 600

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

*Blue mussels in creamy garlic sauce with dorblu cheese*

270 / 130 / 15 560

### Жареный сыр камамбер с ягодным соусом

*Fried camembert with pear and grape chutney*

100 / 25 / 20 500

### Эскарго виноградные улитки по-бургундски с пряным маслом

*Escargot bourguignon with herb butter*

6 шт / 30 500

Время приготовления 15-40 минут

Суп из говядины с белыми грибами и вялеными томатами  
Beef soup with porcini mushrooms and dried tomatoes

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

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

### Суп из говядины с белыми грибами и вялеными томатами

*Beef soup with porcini mushrooms and dried tomatoes*

330 450

### Суп «Чаудер» с морепродуктами

*Seafood chowder soup*

290 400

### 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

### Суп Тори Удон с куриной грудкой

*Tori udon soup with chicken breast*

550 300

### 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*

260 680

**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*

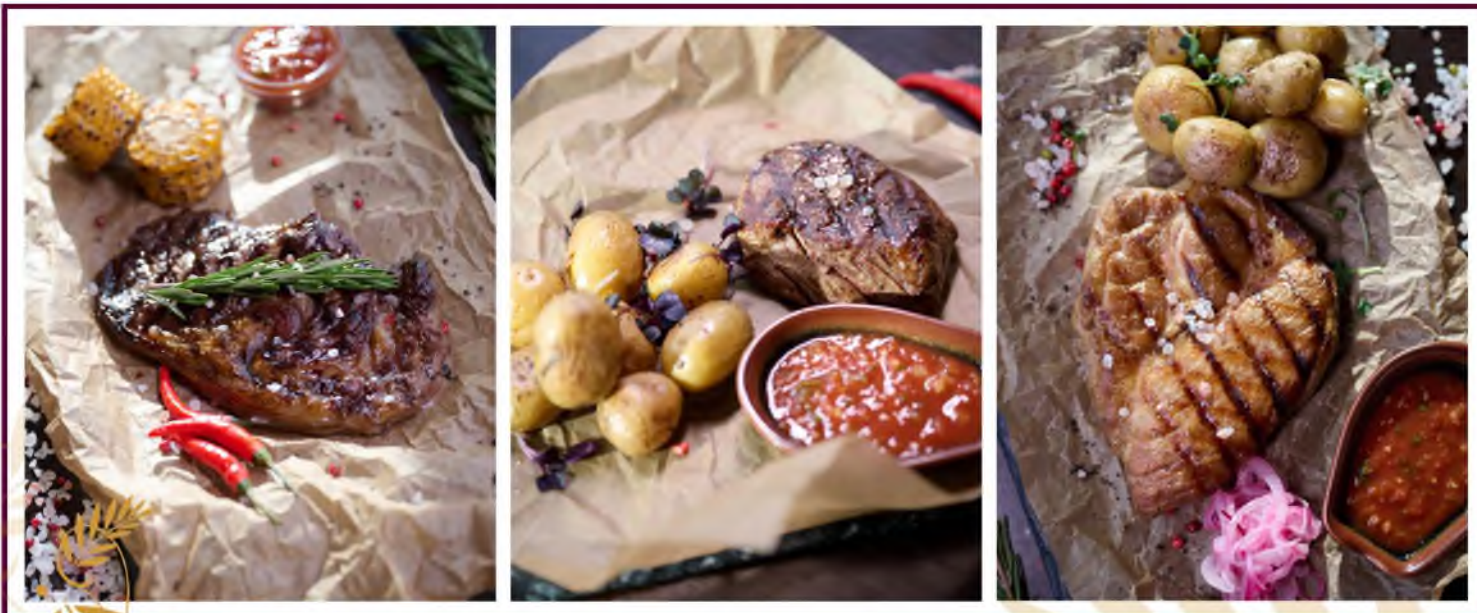
260 380

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 Стриплойн**  
*Striploin steak*

300\*/100/50 2500

**Стейк Рибай**  
*Ribeye steak*

300\*/100/50 1600

**Стейк Филе Миньон**  
*Filet Mignon steak*

200\*/100/50 1250

**Корнишон цыпленок-гриль**  
*Gherkin grilled chicken*

300/50/30 580

**Стейк из свиной шеи**  
*Pork neck steak*

200/100/50 580

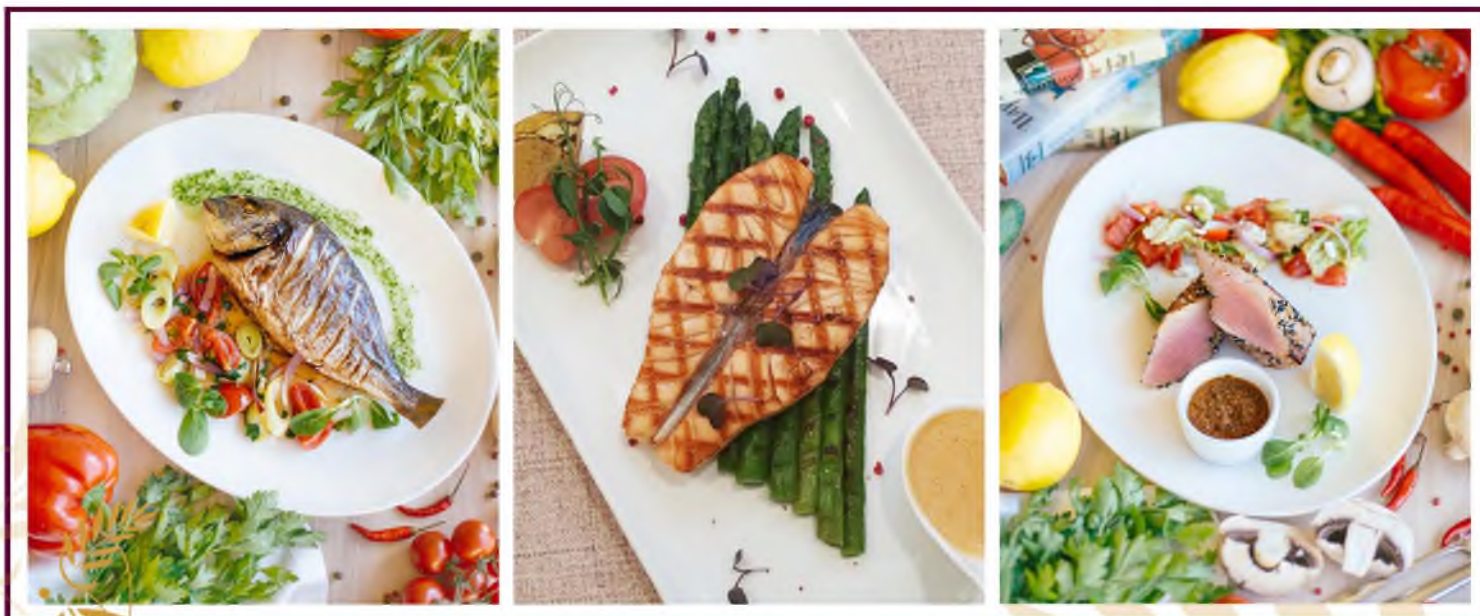
Время приготовления 20-45 минут

\* 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 / 30 850

### 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

Утиная ножка-конфи с морковным пюре и грушевыми чипсами  
Duck led confit with carrot puree and pear chips

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



## МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT DISHES

### Оссобуко томлёная

*Ossobuco stewed*

300 / 30 / 100 1850

### 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 / 100 560

### Утиная ножка-конфи с морковным пюре и грушевыми чипсами

*Duck led confit with carrot puree and pear chips*

170 / 80 550

### 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

Спаржа на гриле  
Grilled asparagus

Капуста брокколи в соусе «Блю Чиз»  
Broccoli with blue cheese sauce



## ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

### Овощи на гриле

Grilled vegetables

170 350

### Спаржа на гриле

Grilled asparagus

100/30 270

### Капуста брокколи в соусе «Блю Чиз»

Broccoli with blue cheese sauce

120/60 250

### Картофельные дольки по-провански

Harbers de provence potato wedges

150 200

### Картофель фри

French fries

150/50 200

Время приготовления 10-20 минут

Торт «Морковный»  
Carrot cake

Тирамису  
Tiramisu

Шоколадный фондан с ванильным мороженым  
Chocolate fonbue with vanilla ice cream



## 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

### Шоколадный фондан с ванильным мороженым

*Chocolate lava cake with vanilla ice cream*

60/50/15 220

### Мороженое (в ассортименте)

*Ice-cream assorted*

100 300

Время приготовления 10-15 минут



# ХЛЕБ ДОМАШНИЙ

HOME MADE 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

<b>Салат «Остров сокровищ»</b> <i>(оливье с куриной грудкой)</i>	120	90
<b>Салат «Золотая рыбка»</b> <i>(сёмга, яйцо, картофель, морковь, огурец, майонез)</i>	120	150
<b>Салат «Волшебная грядка»</b> <i>(помидор, огурец, сметана)</i>	120	90

## СУПЫ

<b>Суп-лапша «Куриная» с яйцом</b>	250	110
<b>Супчик с фрикадельками</b>	200	100

## ДЕСЕРТЫ И КОКТЕЙЛИ

<b>Салат «Цветные акварели»</b> <i>(фруктовый салат со сливками)</i>	120	180
<b>Блинчики со сгущёнкой</b>	100/30	60

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>«Жар птица»</b> <i>(куриная котлетка с помидоркой и сыром)</i>	130	130
<b>«Курочка Ряба»</b> <i>(куриные нагетсы с кетчупом)</i>	100/30	180
<b>Шашлычок куриный с овощами и кетчупом</b>	90/30	180
<b>Сосиский «Осьминожки» с кетчупом</b>	100/30	150

## ГАРНИРЫ

<b>Картофель фри</b>	110	90
<b>Картофельное пюре</b>	150	50
<b>Спагетти отварные</b>	150	50

<b>Молочный коктейль клубничный</b>	250	180
<b>Соки Rich в ассортименте</b>	200	180

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

ГАЛЕРЕЯ РЕСТОРАНОВ



**авеню**

ОТЕЛЬ & СПА