

ГАЛЕРЕЯ
РЕСТОРАНОВ



авеню
— ★ ★ ★ ★ —
ОТЕЛЬ & СПА

МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ cold appetizers

СЫРНОЕ ПЛАТО С МЕДОМ

Cheese plateau with honey

200/50/30 780~

ЛОСОСЬ МАРИНОВАННЫЙ С АПЕЛЬСИНОВЫМ ПЕРЦЕМ

Marinated salmon with orange pepper

120/95 720~

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА

Tuna tartare

70/30/30/20 650~

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Beef tartare

130/30/30/7 600~

СЫРОВАЯ ДЕЛИКАТЕСЫ

Dried delicacies

120/45 600~

НАРЕЗКА МЯСНАЯ ИЗ БУЖЕНИНЫ С КУРИНЫМ РУЛЕТОМ, ЯЗЫКОМ И СОУСОМ "ОГОНЕК"

*Pork meat slicing with chicken roll,
beef tongue and Ogonek sauce*

210/40/28 580~

РУЛЕТКИ ИЗ ЛОСОСЯ С МУССОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО СЫРА

Salmon rolls with cream cheese mousse

120/20 550~

время под чи 15-20 минут



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ cold appetizers

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ ДОМАШНИЕ

Homemade pickles and marinades

500/20 **550~**

СЕЛЕДОЧКА ПО-ДОМАШНЕМУ С КАРТОФЕЛЕМ И ГОРЧИЦЕЙ

*Homemade herring
with potatoes and mustard*

150/150/30/20 **320~**

АССОРТИ ГРИБНОЕ С ЛУКОМ И МАСЛОМ

*Assorted mushroom
with onions and oil*

160/20/20 **480~**

БРУСКЕТТА С МАРИНОВАННЫМ ЛОСОСЕМ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

*Bruschetta with pickled salmon
and sun-dried tomatoes*

115 **300~**

САЛО КОПЧЕНОЕ И СОЛЕНОЕ, С ГРЕНКАМИ И ГОРЧИЦЕЙ

*Smoked and salted lard,
with croutons and mustard*

150/60/30/15 **350~**

БРУСКЕТТА С ПРОШУТТО И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

*Bruschetta with prosciutto
and cream cheese*

110 **300~**

время под чи 15-20 минут



САЛАТЫ salads

“ДИ МАРЕ” С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ

*Saladi Di Mare with seafood
and anchovy sauce*

260 650~

“ЦЕЗАРЬ” С КРЕВЕТКАМИ

Caesar salad with shrimps

235 600~

“ЦЕЗАРЬ” С КУРИЦЕЙ

Caesar salad with chicken

235 420~

ЗЕЛЕНЫЙ САЛАТ С ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНОЙ И СЛИВОЧНО-СЫРНЫМ МУССОМ

*Green salad with Parma ham
and cream cheese mousse*

190 550~

САЛАТ “КАПРЕЗЕ”

Caprese salad

225 550~

“ОЛИВЬЕ”

С ЛОСОСЕМ И ИКРОЙ

“Olivier” with salmon and caviar

205 350~

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Stolichny salad with chicken breast

225 280~

ВИНЕГРЕТ С ГРУЗДЯМИ И ДУШИСТЫМ МАСЛОМ

*Vinaigrette with milk mushrooms
and sweet oil*

190/20 250~

время под чи 20-25 минут



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

hot appetizers

**МИДИИ,
ЗАПЕЧЕННЫЕ
В СЛИВОЧНО-ШПИНАТНОМ СОУСЕ**

*Baked mussels
in creamy spinach sauce*

245/75 750~

**ЭСКАРГО
(ВИНОГРАДНЫЕ УЛИТКИ)
ПО-БУГРУНДСКИ
С ПРЯНЫМ МАСЛОМ**

Escargot bourguignon with herb butter

6 шт./30 500~

**МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК
С РИЗОТТО ИЗ ЗЕЛеноЙ СПАРЖИ
И ТЫКВЫ С ПАРМЕЗАНОМ**

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

40/90/10 730~

ЖАРЕННЫЙ СЫР КАМАМБЕР

Fried Camembert

100/25/20 500~

**КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ
С БЕКОНОМ И СОУСОМ ПЕСТО**

Chicken rolls with bacon and pesto sauce

145/15/5 380~

время под чи 15-20 минут



СУПЫ soups

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Seafood Tom yam

330/60 550~

СЫРНО-ШПИНАТНЫЙ СУП С КРЕВЕТКАМИ

*Cheese and spinach soup
with shrimps*

330 480~

СУП ИЗ ГОВЯДИНЫ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ

*Beef soup with porcini mushrooms
and dried tomatoes*

330 450~

УХА С ЛОСОСЕМ

Rich Ukha (Russian fish soup)

330 400~

ТЫКВЕННЫЙ СУП-КРЕМ СО СТРУЖКОЙ ИЗ ПАРМСКОЙ ВЕТЧИНЫ

Pumpkin soup with Parma ham

300/10 300~

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

Borsch with beef

320/20/20/30 270~

СОЛЯНКА МЯСНАЯ ДОМАШНЯЯ

Homemade meat Solyanka

300/10/20 270~

СУП КУРИНЫЙ С ЛАПШОЙ И ЯЙЦОМ

Chicken noodle soup with egg

320/20 230~

время под чи 10-15 минут



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА main dishes

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ С ТРЮФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Marble beef medallions with truffle sauce 140/50/18 1250~

ЛОСОСЬ НА ТЕППАНЕ С БРОККОЛИ И СОУСОМ ИЗ АНЧОУСОВ

Teppan salmon with broccoli and anchovy sauce 120/50/65/25/30 1050~

ФОРЕЛЬ

Trout 140/75/20 950~

ДОРАДА С ТОМАТАМИ НА ГРИЛЕ

Grilled dorado with tomatoes 100/70/35 950~

ТУНЕЦ В КУНЖУТЕ НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ОЛИВОК И ТОМАТОВ

Grilled sesame tuna with olive and tomato sauce 150/90/30/30 850~

УТИНАЯ НОЖКА - КОНФИ С ДОЛЬКАМИ АПЕЛЬСИНА И ЯГОДНЫМ СОУСОМ

Duck leg confit with orange slices and berry sauce 170/55/20 590~

время под чи 25-35 минут



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА main dishes

КОРНИШОН ЦЫПЛЕНОК ГРИЛЬ

Gherkin grilled chicken

300/40/50 580~

СУДАК ПО-ВОЛЖСКИ ТОМЛЕННЫЙ С ОВОЩАМИ И ЯБЛОКОМ

*Volga-style pike perch stewed
with vegetables and apple*

125/170 500~

СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ С КАРАМЕЛЬНОЙ ТЫКВОЙ, БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

*Turkey steak with caramel pumpkin,
lingonberry sauce*

145/60/20 450~

КОТЛЕТА МЯСНАЯ ДОМАШНЯЯ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И ГРИБНЫМ СОУСОМ

*Homemade meat chops with mashed
potatoes and mushroom sauce*

160/100/40/5 395~

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

Siberian dumplings

250/100/20 270~

ГРИЛЬ МЕНЮ grill menu

СТЕЙК РИБАЙ

Ribeye steak

300*/195/50 2150~

ФИЛЕ МИНЬОН

Filet Mignon steak

200*/135/50 1250~

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Pork neck steak

200/60/50 580~

Дополнительно к блюду, вы можете выбрать соус:
чимичури, томатный и смородиновый BBQ

*In addition to the dish, you can choose a sauce:
chimichuri, tomato and currant BBQ*

*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

время под чи 25-35 минут



ПАСТА & РИЗОТТО

pasta and risotto

**ПАСТА ПАППАРДЕЛЛЕ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Pappardelle pasta with porcini mushrooms in a creamy sauce

260 680~

РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Risotto with porcini mushrooms

355 630~

**СПАГЕТТИ НЕРО
С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
И КАЛЬМАРАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

Nero Spaghetti with tiger prawns and squid in a creamy sauce

295 620~

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ АЛЬФРЕДО
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ**

Tagliatelle Alfredo with chicken breast

355 450~

**СПАГЕТТИ
КАРБОНАРА**

Spaghetti Carbonara

260 380~

**ПЕННЕ С ТОМАТАМИ
И МОЦАРЕЛЛОЙ**

Penne with tomatoes and mozzarella

330 320~

время под чи 15-25 минут



ГАРНИРЫ side dishes

ШАМПИНЬОНЫ ГРИЛЬ <i>Grilled mushrooms</i>	200/15	350~
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ <i>Grilled vegetables</i>	170	300~
КАПУСТА БРОККОЛИ В СОУСЕ БЛЮ ЧИЗ <i>Broccoli with Blue Cheese sauce</i>	180	250~
РИС, ТОМЛЕННЫЙ С СОЕВЫМ СОУСОМ <i>Stewed rice with soy sauce</i>	185	180~
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ ПО-ПРОВАНСКИ <i>Herbes de Provence potato wedges</i>	150	200~
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ <i>Fried potatoes with with dill</i>	150/5	180~

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ homemade bread

ЧИАБАТТА <i>Ciabatta</i>	50	30~
ФРАНЦУЗСКИЙ БАГЕТ <i>French baguette</i>	50	30~
БУЛОЧКА ПШЕНИЧНАЯ, РЖАНАЯ (на выбор) <i>Wheat bun, rye (optional)</i>	50	20~

время под чи 20-25 минут



ДЕСЕРТЫ desserts

ТИРАМИСУ

Tiramisu

180/15 380~

ЭСТЕРХАЗИ

Esterhazy

125/1 300~

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ

Blueberry pie

135/15/15/1 300~

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

Selection of ice-cream

100 300~

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ С КЛУБНИЧНЫМ МУССОМ

Classic cheesecake with strawberry mousse

130/20/6 300~

ТОРТ "НАПОЛЕОН"

Napoleon cake

120/3 300~

время под чи (в з висимости от сложности) 10-20 минут

ГАЛЕРЕЯ
РЕСТОРАНОВ



авеню



ОТЕЛЬ & СПА

г. Самара,
ул. Ново-Садовая, 3
8(846) 333-77-77

www.7avenuehotel.ru