РОМАНОВ ЛЕС
ЭКООТЕЛЬ

Меню ресторана «Романовский» (room service)

САЛАТЫ
SALADS

Салат оливье с теплым телячьим языком Russian salad with warm veal tongue	*200/80*	350=
Салат «Цезарь» с курицей Caesar salad with chicken	*200*	350=
Салат «Цезарь» с креветками Caesar salad with shrimps	*205*	400=
Салат с семгой гриль и яйцом пашот Salad with grilled salmon and poached egg	*260*	400=
Винегрет с килькой пряного посола Vinaigrette with spicy salted sprat	*240*	250=
Салат из спелых томатов и домашнего сыра со свежей зеленью Salad of ripe tomatoes and cottage cheese with fresh greens	*280*	280=
Салат из овощей и индейки-гриль с жареным арахисом Salad of vegetables and grilled turkey with roasted peanuts	*280*	350=
Салат от купца Грекова с брынзой и свежими овощами под заправкой садзыки или греческой Merchant Grekov's salad with feta cheese and fresh vegetables under Sadzyki or Greek dressing	*350*	320=

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

Ассорти домашних солений Assorted homeade pickles	*300*	300=
Грузди соленые со сметаной Salted milk mushrooms with sour cream	*100/30/20*	360=

Сало «Романовское» Romanovskoe salo	*100/70/100*	350=
Карпачо из семги с лимоном и зеленью Salmon carpaccio with lemon and greenery *Семужка собственного посола с лимоном и греческими маслинами* *Home-salted salmon with lemon and Greek olives*	*100/30/2*	500=
Мясное ассорти Mixed meats *Холодные мясные яства из буженины, ростбифа, отварного говяжьего язычка и сырокопчёной колбасы. Подается с острой горчицей и хреном* *Cold meat viands of boiled pork, roast beff, boiled beef tongue and Uncooked smoked sausage. Served witch spicy mustard and horseradish*	*160/30*	400=
Сырное плато **Cheese plate** *Благородные сыры: дорблю, чеддер,камамбер и твердый козий сыр шеврет. Оформляется ломтиками груши, виноградом, физалисом, гриссини и медом* *Fine cheeses: Dorblu, Cheddar, Camembert and Chevrette hard goat Cheese. Decorated with pear slices, grapes, cape gooseberries, grissini and honey*	*160/150/40*	700=
Пряная сельдь с печеным картофелем и сладким луком Spicy herring with baked potatoes and sweet onions	*90/110/75*	270=
Мешочки из сыра сулугуни с пикантной зеленью на томатном пюре Baggies of Sulguni cheese with spicy herbs on tomato puree	*250*	280=
Сочный ростбиф в соево-чесночно соусе со свежими овощами Juicy roast beef in soya garlic sauce with fresh vegetables	*180*	360=
Печеный сладкий перец в имбирно-медовом соусе с редисом Baked sweet pepper in a ginger-honey sauce with radish	*185*	250=

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

Хрустящие шампиньоны с соусом тартар Crispy champignons with tartar sauce	*120/50*	250=
Картофельный драник с говядиной и лисичками Potato pancakes with beef and chanterelles	*310/40*	300=
Баклажан, запеченный с домашним сыром и томатами Eggplant baked with cottage cheese and tomatoes	*260*	290=
Блинные мешочки с индейкой и белыми грибами Pancake baggies with turkey and porcini mushrooms	*175*	250=

СУПЫ
SOUPS

Борщ с разварной телятиной и деревенской сметаной Borsch with soft boiled beef and country sour cream	*300/50*	300=
Суп из морепродуктов с томатами Seafood soup with tomatoes *Подается с хрустящим чесночным хлебом* *Served with crispy garlic bread*	*350/55*	400=
Лапша домашняя Homemade noodles	*280*	220=
Солянка мясная Meat Solyanka	*270/40*	350=
Минестроне Minestrone	*300*	220=
Крем-суп из белых грибов Creamy soup of porcini mushrooms	*280/30*	350=

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
HOT DISHES OF MEAT AND POULTRY

Бефстроганов на картофельном пюре с хрустящим луком Beef stroganoff on mashed potatoes with crispy onions	*100/150/5*	420=
Фирменный бургер «Романовский» Signature burger «Romanovsky»	*280/80/50/50*	480=

Подается с картофелем фри, соусом тартар и кетчупом
Served with French fries, tartar sauce and ketchup

Котлетки из телятины с гречетто и лесными грибами Cutlets of veal with grechetto and forest mushrooms	*150/150*	420=
Куриный шницель с томлеными кабачками и помидорами Chicken schnitzel with simmered zucchini and tomatoes	*170/110/15*	450=
Филе – миньон с жульеном из лисичек Fillet – mignon with julienne of chnterelles	*110/100*	600=
Телятина по-романовски с пикантным баклажаном и сливочно-шпинатным соусом Romanovsky veal with a spicy eggplant and creamy spinach sauce	*180/80/55*	650=
Жареный цыпленок с картофелем и соусом дорблю Roasted chicken with potatoes and Dorblu sauce	*150/70/25/0*	350=
Свиная корейка с грибным соусом и картофелем пай Pork loin with mushroom sauce and potato pie	*180/90/50*	450=
Шипящая сковорода с говяжьей вырезкой и жареным картофелем Sizzling pan with beef tenderloin and fried potatoes	*350/40*	450=
Жареха с лесными грибами и жареным картофелем Roast with wild mushrooms	*350/40*	350=
Телячьи щечки томленные в красном вине с картофельным пюре Veal cheeks stewed in red wine with mashed potatoes	*250/120*	450=

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
HOT FISH DISHES

Филе судака с картофельным пюре и яичным соусом Pike-perch fillet with mashed potatoes and egg sauce	*150/150/50*	500=
Кнели из щуки на лапше из кабачков в сливочном соусе из березового сока Quenelles of pike on zucchini noodles in creamy sauce of birch sap	*200*	450=

Филе сибаса-гриль с соте из брокколи и томатного песто Sea bass fillet grilled with sautéed broccoli and tomato pesto	*120/65/70*	750=
Лосось низкотемпературный с соусом биск и картофельным пюре со шпинатом Low-temperature salmon with bisque sauce and mashed potatoes with spinach	*150/120/4010*	750=
Хрустящие тигровые креветки с имбирем Crispy tiger shrimps with ginger	*170/40/20*	650=
Стерлядка по-царски с картофельным пюре и икорным соусом Royal-style sterlet with mashed potatoes and caviar sauce	*250/120/55/25*	1500=
Дорада с овощами Dorada with vegetables	*320*	650=

ПЕЛЬМЕНИ
PELMENI

Пельмени самолепные Handmade pelmeni *Из свинины и говядины. Подаются с домашней сметаной* *Of pork and beef. Served with sour cream*	*200/50*	350=
Пельмени домашние Home pelmeni *В бульоне из белых грибов или в курином бульоне* *In porcini broth or chicken broth*	*280/25*	350=
Вареники с вишней Cherry dumplings	*180/50/10*	300=

ПАСТА И РИЗОТТО
PASTA AND RISOTTO

Паста карбонара Pasta Carbonara	*300*	430=
Паста с языком и грибми Pasta with tongue and mushrooms *Говяжий язык, тушеный в сливках подается с пастой*	*280*	400=

ручной
работы
Beef tongue stewed in cream, served with handmade pasta

Лазанья мясная с томатным соусом Meat lasagna with tomato sauce	*320*	400=
Ризотто с белыми грибами и хрустящей петрушкой с ароматом белого трюфеля Risotto with porcini mushrooms and crispy parsley with the scent of white truffle	*280*	400=
Ризотто с морепродуктами и зеленым базиликом Risotto with sea products and green basil	*280*	450=

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

Овощи-гриль Grilled vegetables *Цуккини, баклажаны, перец болгарский, помидоры* *zucchini, eggplants, bell peppers, tomatoes*	*200*	200=
Овощи на пару Steamed vegetables *Брокколи, цветная капуста, морковь, стебель сельдерея* *Broccoli, cauliflower, carrots, celery*	*200*	150=
Картофель отварной с зеленью Boiled potatoes with greens	*150/5*	150=
Картофельное пюре Mashed potatoes	*150/5*	150=
Греча с грибами и луком Buckwheat with mushrooms and onions	*150/5*	150=
Рис с жареными овощами Rice with roasted vegetables	*150/10*	150=
Картофель фри/ дольки French fries / slices	*150/50*	180=

СОУСЫ
SAUCES

Кетчуп	*50*	50=

Ketchup

Аджика Adjika	*50*	50=
Сырный дорблю Dorblu cheese	*50*	60=
Фахито Fajita	*50*	50=
Тартар Tartar	*50*	50=
Горчица Mustard	*50*	50=
Соус 1000 островов Sauce 1000 islands	*50*	50=

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Панна котта с клубничным кули Panna Cotta with strawberry coulis	*110/45*	200=
«Медовик» Ивлева Ivlev’s honey pie	*180/20*	280=
Горячий шоколадный фондан с ванильным мороженым Hot chocolate fondant with vanilla ice cream	*100/50*	200=
Чизкейк из домашнего сыра со свежими ягодами Cheesecake of cottage cheese with fresh berries	*165/30*	300=
Штрудель яблочный с шариком пломбира Apple strudel with ice-cream ball	*130/50/45*	200=
Мороженое в ассортименте Assorted ice cream	*50/2*	90=

ХЛЕБНОЕ МЕНЮ
BREAD MENU

Хлебная корзина домашняя Home bread basket	*150/20*	80=

Булочки пшеничные, ржаные, со злаками. Подается с

домашним маслом
Wheat, rye, cereal buns. Served with home-made butter

Пирожки Pies *С мясом, зеленым луком и яйцом, капустой, яблоком, вишней или малиной* *With meat, spring onions and eggs, cabbage, apples, cherry or raspberry*	*50*	50=
Расстегай с лососем Small pie with salmon	*50*	60=

КОФЕ
COFFEE

Эспрессо Espresso	*35ml*	100=
Двойной эспрессо Double espresso	*70ml*	160=
Американо Americano	*150ml*	100=
Капучино Cappuccino	*150ml*	130=
Латте Latte	*150ml*	130=
Глясcе Glace	*150ml*	150=
Сироп в ассортименте Syrup	*20ml*	10=

НАПИТКИ
BEVERAGES

Квас домашний Homemade kvass	*200ml*	50=
Морс клюквенный Cranberry drink	*200ml* *1000ml*	80= 400=

Морс из черной смородины Blackcurrant	*200ml* *1000ml*	80= 400=
Лимонад собственного приготовления Lemonade of our own making	*200ml* *1000ml*	80= 400=
Романов лес (газированная/негазированная вода) Romanov les (carbonated/non-carbonated water)	*500ml*	70=
Ессентуки (газированная вода) Essentuki (carbonated water)	*500ml*	120=
Аква Минерале (газированная или негазированная вода) Aqua Minerale (carbonated or non-carbonated water)	*500ml*	80=
Perrier (газированная минеральная вода) Perrier (carbonated mineral water)	*330ml*	250=
Боржоми Borjomi	*500ml*	200=
Сок в ассортименте Assorted juices *Апельсиновый, персиковый, яблочный, ананасовый, томатный, грейпфрутовый, вишнёвый* *Orange, peach, apple, pineapple, tomato, grapefruit, cherry*	*200ml* *1000ml*	60= 300=
Coca-Cola, Fanta, Sprite ж/б	*330ml* *600ml*	80= 110=
Coca-Cola, Fanta, Sprite стекло	*330ml*	140=
Свежевыжатый сок Fresh juice		
апельсиновый *orange*	*200ml*	200=
морковный *carrot*	*200ml*	200=
яблочный *apple*	*200ml*	200=
грейпфрутовый *grapefruit*	*200ml*	200=
сельдерей *celery*	*200ml*	200=

ЧАЙНАЯ КАРТА
TEA LIST

Ассам	*200ml*	80=
Assam	*400ml*	160=

Индийский черный чай с глубоким бархатным вкусом и приятным медовым ароматом
Indian black tea with deep velvet taste and pleasant honey scent

Сенча	*200ml*	80=
Sencha	*400ml*	160=

Зеленый китайский чай, изготовленный по японской технологии, в результате которой отвар чая приобретает свежий,
Насыщенный вкус, богатый антиоксидантами
Green Chinese tea made according to a Japanese technology, through
Which the tea liquor acquires fresh, deep taste, rich in antioxidants

Жасминовый чай	*200ml*	80=
Jasmine team	*400ml*	160=

Зеленый чай из провинции Фуцзянь. Свежесть в нем прекрасно сочетается с нежным ароматом цветов жасмина
Green tea from Fujian Province with freshness perfectly combined with
jasmine flowers delicate scent

Дикие травы	*200ml*	80=
Wild Herbs	*400ml*	160=

Свежая травяная смесь из листьев земляники, мяты и крапивы, с кусочками малины, персика, моркови и календулы. Укрепляет иммунитет и поднимает настроение
Fresh herbal mixture of strawberries, mint and nettle leaves, with pieces of raspberries, peaches, carrots and calendula. Boosts the immune system and cheers you up

Ерл Грей	*200ml*	80=
Earl Gray	*400ml*	160=

Черный чай с добавлением бергамота. Этот терпкий тропический фрукт прекрасно сочетается с крепостью и бархатистостью цейлонского чая
Black tea with bergamot. This rough tropical fruit is perfectly combined with the Ceylon tea strength and velvety

Ройбуш «Лесная ягода»	*200ml*	80=
«Wild berry» rooibos	*400ml*	160=
Африканский ройбуш с добавлением яблок, клубники и ароматом лесных ягод. Прекрасно освежает и тонизирует *African rooibos with apples, strawberries and wild berries scent. Perfectly refreshing and toning*		
Бодрящий пунш	*200ml*	80=
Exhilarating punch	*400ml*	160=
Освежающая смесь из кусочков яблок, папайи, манго, авокадо и шиповника, с лепестками гибискуса, дополненное ароматом малины. *A refreshing mixture of apples, papaya, mango, avocado and hedge-rose pieces, with hibiscus petals supplemented and raspberry scent.*		
Клубника и сливки	*200ml*	80=
Strawberries and cream	*400ml*	160=
Смесь на основе каркаде, с кусочками сочной клубники, яблок, шиповника и цедры апельсина, нежных кусочков папайи и ананаса, лепестков календулы *Mixture based on karkade with juicy strawberries, apples, hedge-rose and orange peel pieces, tender papaya and pineapple pieces, calendula petals*		
Имбирный чай	*400ml*	200=
Ginger tea		
Облепиховый чай	*400ml*	200=
Sea buckthorn tea		