РОМАНОВ ЛЕС
ЭКООТЕЛЬ

Уважаемые гости!

Предлагаем вам воспользоваться услугой room service в следующее время.

Ежедневно с 09:00 до 22:00- заказ по меню ресторана «Романовский» (room service) по телефону 154.

Ежедневно вы можете сделать заказ по меню ресторана «Лесной» (room service) по телефону 171 в следующее время: с воскресенья по четверг с 14:00 до 00:00, с пятницы по субботу с 14:00 до 03:00.

С 22:00 до 08:00 вы также можете сделать заказ по ночному меню (room service) по телефону 154.

Оплата room service- плюс 20% к стоимости заказа.

Стоимость заказа room service заносится на счет номера по карте гостя.

Меню ресторана «Лесной»
(Room Service)

САЛАТЫ
SALADS

Деревенский салат из хрустящей чиабатты, спелых томатов, сладкого лука и копченых колбасок Country salad of crispy ciabatta, ripe tomatoes, sweet onions and smoked sausages	*250*	300=
Русский салат из теплой перепелки Russian salad of warm quail	*245*	350=
Салат из спелых томатов, лука и зелени Salad of ripe tomatoes, onions and greens	*260*	210=
Салат из обжаренных лесных грибов с хрустящим луком и вялеными томатами Salad of roasted forest mushrooms with crispy onions and dried tomatoes	*180*	300=
Тёплые баклажаны с помидорами и арахисом Warm eggplants with tomatoes and peanuts	*210*	280=

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD STARTERS

Грузди соленые со сметаной Salted milk mushrooms with sour cream	*100/30/20*	360=
Ассорти домашних солений Assorted home pickles	*300*	300=
Подкопченная икра из баклажанов с хрустящими тостами Smoked eggplant caviar with crispy toasts	*200/50*	300=
Запеченная буженина с настоящим домашним хреном Baked cold-boiled pork with real home horseradish	*175*	300=
Фирменный форшмак из сельди Brand herring forshmak (appetizer)	*170/25*	220=
Сало «Романовское» Romanovskoe salo (dripping)	*100/70/100*	350=
Паштет из кролика с лесными орехами и вялеными фруктами Paste of rabbit with hazelnuts and dried fruits	*115/30*	300=
Овощной букет Vegetable bouquet	*330*	380=

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT STARTERS

Запеченный копченый домашний сыр сулугуни с томатами и базиликом Baked smoked homemade Sulguni cheese with tomatoes and basil	*200*	250=
Жаркое из лесных грибов, запеченное под сыром с ароматом белого трюфеля Hot-pot of forest mushrooms baked under cheese with the scent of white truffle	*160*	300=
Ржаные чесночные гренки Rye garlic croutons	*100*	100=

СУПЫ
SOUPS

Борщ с разварной телятиной и деревенской сметаной Borsch with soft boiled beef and sour cream	*300/50*	300=
Похлебка из лесных грибов с картофелем и зеленью Broth of forest mushrooms with potatoes and greens	*355/50*	300=
Суп из сезонных овощей с пикантными гренками Soup of seasonal vegetables with spicy croutons	*300/20*	250=
Рыбный суп из волжской рыбы и овощей Fish soup of Volga fish and vegetables	*300*	250=
Суп из косули Roe deer soup	*250*	300=

ШАШЛЫКИ
KEBABS

Шашлык из свиной шеи Kebab of pork neck *Ароматный шашлык из свиной шеи, замаринованный по специальному рецепту шеф-повара. Подается с салатом из томатов, красного лука и зелени* *Fragrant kebab of pork neck marinated by the special chef's recipe. Served with salad of tomatoes, red onions and greens*	*170/130/30*	450=
Шашлык из куриного филе Kebab of chicken fillet *Шашлык из куриного филе бедра, приготовленный с ароматными специями на мангале. Подается с салатом из томатов, красного лука и зелени* *Kebab of chicken leg quarter fillet grilled with fragrant spices. Served with salad of tomatoes, red onions and greens*	*170/130/30*	380=
Куриные крылышки на гриле Grilled chicken wings *Подаются с сырным соусом дорблю и брусочками из моркови и*	*180/60/50*	300=

сельдерея
Served with Dorblu cheese sauce and cubes of carrots and celery

Люля-кебаб из баранины — *150/70/30* — 450=
Lulah kebab of mutton
Шашлык из рубленной с курдюком баранины со специями. Подается со свежими овощами и зеленью
Kebab of mutton minced with fat tail with spices. Served with fresh vegetables and greens

Колбаска свиная — *130/100/85/50* — 350=
Pork sausage
Колбаска из свинины с добавлением розмарина, подаётся с картофельным пюре, капустой и соусом сальса
Sausage of pork with the addition of rosemary, served with mashed potatoes, cabbage and salsa sauce

Колбаска куриная — *130/100/85/50* — 350=
Chicken sausage
Куриная колбаска, жаренная на углях, подаётся с картофельным пюре, капустой и соусом сальса
Sausage of chicken roasted on coals, served with mashed potatoes, cabbage and salsa sauce

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
HOT FISH DISHES

Филе миньон с картофелем и белыми грибами — *160/160/50* — 750=
Filet mignon with potatoes and porcini mushrooms

Стейк из лосося — *130/80/50* — 800=
Salmon steak
Филе лосося, обжаренное на углях с ароматными специями. Подается с овощами-гриль и томатной сальсой
Grilled salmon fillet with aromatic spices. Served with grilled vegetables and tomato salsa

Бургер из лося с картофелем Айдахо — *260/100/80* — 500=
Moose burger with Idaho potatoes

Бараньи котлеты с гранатом и овощами гриль — *150/60/50* — 350=
Lamb croquettes with pomegranates and grilled vegetables

Корейка ягненка — *150/130/30* — 800=
Lamb loin

Цыпленок табака — *260/120* — 450=
Chicken tabaka
Цыпленок, приготовленный со специями на гриле. Подается с овощами-гриль и томатной сальсой
Grilled chicken with spices. Served with grilled vegetables and tomato salsa

Сибас с чабрецом — *250/50* — 800=
Sea bass with thyme

Судак волжский Volga perch-pike	*480/10/30*	850=

БЛЮДА ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМУ ЗАКАЗУ НА КОМПАНИЮ
PRE-ORDER DISHES FOR MORE THAN ONE PERSON

Плов «Узбекистан» (от 10 порций) Pilaf “Uzbekistan” (min. 10 portions) *Традиционный узбекский плов, приготовленный из мяса молодого барашка с горохом нут* *A traditional Uzbek pilaf made from fresh young lamb with chickpea*	*350*	350=
Ягненок, замаринованный в травах и приготовленный на вертеле (от 10 порций) Lamb marinated in herbs and spit-cooked (min. 10 portions)	*3000*	12000=

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

Овощи с мангала Wood fire grilled vegetables *Помидоры, цуккини, баклажаны, перец болгарский* *Tomatoes, zucchini, eggplants, bell peppers*	*175*	220=
Рис комбинированный Rice mixture *Смесь дикого и длиннозернового риса* *A mixture of wild rice and extra-long rice*	*150*	100=
Картофель молодой с белыми грибами New potatoes with porcini mushrooms	*150*	200=
Картофель фри или дольки по-деревенски на Ваш выбор French fries or country-style wedges at your choice	*150/50*	180=
Картофельное пюре Mashed potatoes	*150*	150=
Картофель печеный в фольге Baked foil-wrapped potatoes *Подается с зеленью и маслом* *Served with greens and butter*	*150*	100=

СОУСЫ
SAUCES

Кетчуп Ketchup	*50*	50=
Аджика Adjika	*50*	50=

Сырный дорблю Dorblu cheese	*50*	60=
Фахито Fajita	*50*	50=
Тартар Tartar	*50*	50=

ХЛЕБНОЕ МЕНЮ
BREAD MENU

Хлебная корзина домашняя Home bread basket *Булочки пшеничные, ржаные, со злаками. Подается с домашним маслом* *Wheat, rye, cereal buns. Served with homemade butter*	*150/20*	80=

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

«Медовик» Ивлева Ivlev's honey pie	*180/20*	280=
Малиново-шоколадное пирожное Raspberry chocolate cake	*110/40*	250=
Мороженое в ассортименте Assorted ice cream	*50/2*	90=

КОФЕ
COFFEE

Эспрессо Espresso	*35ml*	100=
Двойной эспрессо Double espresso	*70ml*	160=
Американо Americano	*150ml*	100=
Капучино Cappuccino	*150ml*	130=

НАПИТКИ
BEVERAGES

Квас домашний Homemade kvass	*200ml*	50=
Сок в ассортименте Assorted juices *Апельсиновый, персиковый, яблочный, ананасовый, томатный, грейпфрутовый, вишневый* *Orange, peach, apple, pineapple, tomato, grapefruit, cherry*	*200ml* *1000ml*	60= 300=
Морс клюквенный Cranberry drink	*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) Essentuki (carbonated water)	*500ml*	120=
Аква Минерале (газированная, негазированная вода) Aqua Minerale (carbonated, non-carbonated water)	*600ml*	80=
Perrier (газированная минеральная вода) Perrier (carbonated mineral water)	*330ml*	250=
Coca-Cola, Fanta, Sprite ж/б	*330 мл* *600 мл*	80= 110=
Coca-Cola, Fanta, Sprite	*330 мл*	140=

ЧАЙНАЯ КАРТА
TEA CARD

Ассам Assam *Индийский черный чай с глубоким бархатным вкусом и приятным медовым ароматом* *Indian black tea with deep velvet taste and pleasant honey scent*	*200ml* *400ml*	80= 160=
Сенча Sencha *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*	*200ml* *400ml*	80= 160=
Бодрящий пунш Exhilarating punch *Освежающая смесь из кусочков яблок, папайи, манго, авокадо и*	*200ml* *400ml*	80= 160=

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.

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		
Earl Gray		
Черный чай с добавлением бергамота. Этот терпкий тропический фрукт прекрасно сочетается с крепостью и бархатистостью цейлонского чая	*200ml*	80=
	400ml	160=
Black tea with bergamot. This rough tropical fruit is perfectly combined with the Ceylon tea strength and velvety		
Ройбуш «Лесная ягода»		
«Wild berry» rooibos		
Африканский ройбуш с добавлением яблок, клубники и ароматом лесных ягод. Прекрасно освежает и тонизирует	*200ml*	80=
African rooibos with apples, strawberries and wild berries scent. Perfectly refreshing and toning	*400ml*	160=
Чай на травах		
Herbal tea	*200 мл*	80=
Листья брусники, подорожник, ромашка, шиповник, березовые почки, зверобой, душица.	*400 мл*	160=
Cowberry leaves, plantain, chamomile, rose hips, birch buds, St. John's Wort, marjoram		