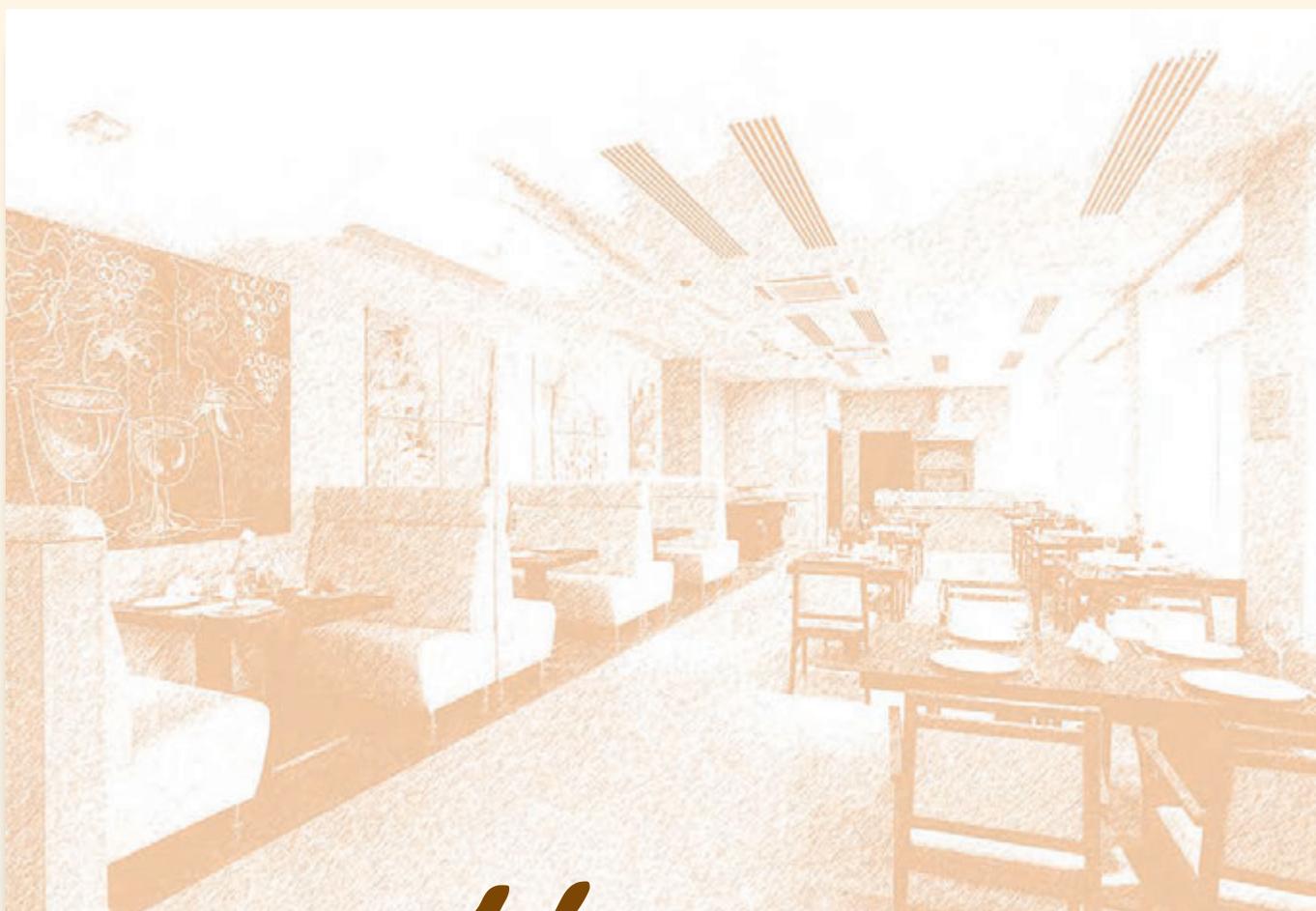


# Русский Манчестер

---

ресторан



## Меню

# Холодные закуски Cold Appetizers

Овощной пир



Сырные деликатесы



Мясные деликатесы



Рыбные деликатесы



Разносолы



Закуска из Норвежской сельди



Пивная тарелка



Сет «a La Russe»



время приготовления / cooking time

20-25  
min

## Овощной пир

Ассорти из свежих овощей: огурцы, помидоры черри, сельдерей, болгарский перец, редис, каперсы и маслины, МІХ листьев салата и зелени; подается со сметанным соусом

320/40 г

Vegetable platter

Fresh vegetables (cucumber, cherry tomatoes, celery, sweet pepper, radish, capers, olives), lettuce, herbs; served with sour-cream sauce



350 ₺

## Сырные деликатесы

Ассорти сыров: Дор Блю, Камамбер, Моцарелла, Пармезан, сливочный сыр; подается с грецкими орехами, инжиром и медом

270/60/30 г

Cheese delicacies

Cheese selection: Dorblu, Camembert, Mozzarella, Parmesan, cream cheese; served with walnuts, figs and honey



710 ₺

## Мясные деликатесы

Запеченная буженина, ростбиф, рулет из телятины собственного приготовления, карпаччо из цыпленка, бекон и салями «Наполи»; подается с каперсами, листьями салата, Дижонским соусом и соусом Хрен

280/40/40 г

Baked ham, roast beef, and home-made veal roll; chicken carpaccio, bacon, Napoli salami. Served with capers, lettuce, Dijon sauce and horseradish sauce



720 ₺

## Рыбные деликатесы

Семга пряного посола с копченым угрем; подается с красной икрой, ломтиком лимона и зеленым соусом из трав

180/10/35 г

Fish delicacies

Spicy salted salmon and smoked eel; served with red caviar, a slice of lemon and herb sauce



830 ₺

## Разносолы

Бочковые огурчики, квашеная капуста, черемша, острый перчик, маринованные помидорчики черри и патиссоны

360 г

Selection of pickles

Pickled cucumbers, sauerkraut, pickled ramsons, chili peppers, pickled cherry tomatoes, pickled squash

330 ₺

## Закуска из Норвежской сельди

Филе Норвежской сельди с молодым картофелем, укропом и красным луком; заправляется ароматным маслом

130/100 г

Norwegian herring snack

Norwegian herring fillet with baby potatoes, herbs, red onions and spicy oil dressing

340 ₺

## Пивная тарелка

Бастурма, суджук, мини-салями, салями Наполи, луковые кольца в кляре, сыр Камамбер, чипсы Начос, солодовые гренки, соус Цацики

275/40 г

Beer plate

Pastirma, Sujuk, Mini-salami, Napoli salami, Onion rings in tempura, Camembert, Nachos, Malt toasts, Tzatziki sauce

670 ₺

## Сет «а La Russe»

Русские яства: битые и соленые огурцы, маринованный папоротник, соленое сало, маринованные грибочки, капуста квашеная, хреновина и жареный картофель

260/170 г

Set A la Russe

Russian specialties: crumpled and salted cucumbers, marinated fern, wild leek, marinated mushrooms, sauerkraut, horse-radish and roasted potatoes

490 ₺



\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.

Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

5

«Russian Manchester»



«Капрезе»



«Бридж»



«Цезарь»

с куриной грудкой и  
перепелиным яйцом



«Цезарь»

с тигровыми креветками  
и перепелиным яйцом



«Цезарь»

со слабосоленой семгой  
и перепелиным яйцом



время приготовления / cooking time

**20-30**  
min

«Russian Manchester»

Фирменный салат с ростбифом и цыпленком гриль, со свежими овощами, листьями айсберга и рукколы; подается с соусом «Цезарь» и яйцом-пашот

220 г

«Russian Manchester»

Chef's special salad with roast beef, grilled chicken, fresh vegetables, iceberg lettuce, rucicola; served with Caesar dressing and poached egg

**390** р

«Капрезе»

Классический итальянский салат из спелых томатов, сыра Моцарелла и соуса Песто

250 г

«Caprese»

Classic Italian salad with tomatoes, Mozzarella and Pesto sauce

**350** р

«Бридж»

Салат из ростбифа, авокадо, болгарского перца, маринованных патиссонов, помидоров черри, сыра Пармезан и салата-mix; заправляется оливковым маслом и бальзамиком

220 г

«Bridge»

Roast beef, avocado, sweet pepper, pickled squash, cherry tomatoes, Parmesan, and mixed lettuce with olive oil and balsamic dressing

**410** р

«Цезарь»

с куриной грудкой и перепелиным яйцом

Салат из листьев айсберга и романо с куриной грудкой, чесночными крутонами и фирменным соусом «Цезарь»

220 г

«Caesar» with Chicken and Quail eggs

Iceberg and Romaine lettuce, chicken fillet, garlic croutons and Chef's special Caesar sauce

**360** р

«Цезарь»

с тигровыми креветками и перепелиным яйцом

Салат из листьев айсберга и романо с тигровыми креветками, чесночными крутонами и фирменным соусом "Цезарь"

220 г

«Caesar» with Tiger Prawns and Quail eggs

Iceberg and Romaine lettuce, Tiger prawns, garlic croutons and Chef's special Caesar sauce

**450** р

«Цезарь»

со слабосоленой семгой и перепелиным яйцом

Салат из листьев айсберга и романо с семгой пряного посола, чесночными крутонами и фирменным соусом "Цезарь"

220 г

«Caesar» with Salmon and Quail eggs

Iceberg and Romaine lettuce, spicy salted salmon, garlic croutons, and Chef's special Caesar sauce

**430** р

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.



Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

«Йорк»



«Gorod Nevest»



«Эруэлл»



«Salford»



«Манчестер Сити»



«Бангкок»



«Golden Ring»



время приготовления / cooking time

**20-30**  
min

«Йорк»

Салат из угря, авокадо, свежего огурца, салата-mix и орехового соуса

190 г

Eel, avocado, fresh cucumber, mixed lettuce and Nuts sauce

«York»

**450** ₺

«Gorod Nevest»

Салат из зеленой спаржи, королевских креветок, мидий, листьев рукколы, помидоров черри, маринованных артишоков и сыра Пармезан; заправляется соусом «Цитрон»

215 г

Green asparagus, King prawns, mussels, ruccola, cherry tomatoes, pickled artichokes and Parmesan cheese with Citron dressing

«Brides' Town»

**495** ₺

«Эруэлл»

Салат из лосося пряного посола, авокадо, снежного краба в сочетании с листьями салата и сливочного крема, приправленный икрой летучей рыбы

190 г

Spicy salted salmon, avocado, snow crab, lettuce with cream dressing and flying fish roe

«Irwell»

**370** ₺

«Salford»

Легкий салат из свежих сезонных овощей, листьев айсберга и корна, заправляется бальзамиком и маслом из виноградных косточек

220 г

Seasonal vegetables, Iceberg and Corn lettuce, with grapeseed oil and balsamic dressing

«Salford»



**335** ₺

«Манчестер Сити»

Салат из запеченных овощей с голубым сыром, спелыми томатами и грецкими орехами, заправляется салат соусом «Цацики»

185 г

Baked vegetables with blue cheese, tomatoes and walnuts, with Tzatziki dressing

«Manchester City»

**330** ₺

«Бангкок»

Салат из морепродуктов: креветок, мидий, осьминогов, каракатицы со стеклянной лапшой и соусом «Азия»

240 г

Seafood salad: prawns, mussels, octopus, cuttlefish with glass noodles and Asia sauce

«Bangkok»

**570** ₺

«Golden Ring»

Салат из снежного краба, красной икры, сливочного сыра, яйца, зеленого лука, огурца. Заправляется домашним майонезом. Подается на воздушной подушке из заварного теста с пламенем из сладкой ваты

260 г

Snow crab, red caviar, cream cheese, eggs, spring onion and cucumber with homemade mayonnaise. Served on a puff pastry pillow with candy floss flame.

Golden Ring

**470** ₺

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.



Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

Тигровые креветки



Тарт из лосося и лука порея



Сливочное рагу



Сливочное рагу



Хлебная корзина



время приготовления / cooking time

20 min

**Тигровые креветки  
в хрустящей корочке**

Подаются с салатом из морских водорослей «Чука Сарада» и ореховым соусом (время приготовления 30 минут)

200/40/20 г

Crispy Tiger prawns  
Served with Chukka Sarada seaweed salad and Nuts sauce  
(cooking time:30 minutes)

590 р

**Тарт из лосося  
и лука порея**

Нежнейший пирог из слоеного теста с лососем и сливками

200/40/5/5 г

Salmon and leek tart  
Delicate salmon with cream in puff pastry

370 р

**Сливочное рагу  
из креветок  
и лука порея**

Тигровые креветки, запеченные в сливочном соусе с сырной корочкой

150 г

Creamy prawn and leek stew  
Tiger prawns baked in cream sauce with cheese crust

490 р

**Сливочное рагу  
из цыпленка  
с лисичками**

Обжаренное на гриле филе цыпленка с лисичками, запеченное в сливочном соусе

150 г

Creamy chicken and chanterelle stew  
Grilled chicken fillet and chanterelles, baked in cream sauce

335 р

**Хлебная корзина**

Три вида хлеба. Подается с зеленым маслом

40/40/40/30 г

Bread basket  
Three types of bread, served with green butter



100 р

Russian Manchester

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.



Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

11

Суп-гуляш из телятины

с красным вином



Том Ям



Финская уха на сливках



Куриный бульон

с гренками и  
перепелиным  
яйцом



Кремовый суп

из брокколи и  
цветной капусты



время приготовления / cooking time

**20-30**  
min

**Суп-гуляш  
из телятины с  
красным вином**

300/30 г

Veal goulash soup with red wine

**410 р**

**Том Ям**

Острый тайский суп на основе кокосового молока с курицей и креветками

320 г

Tom Yum  
Spicy Thai soup with coconut milk, chicken and prawns

**490 р**

**Финская уха  
на сливках**

Уха из семги и судака с добавлением сливок

300 г

Creamy Finnish salmon soup  
Cream soup with salmon and pikeperch

**410 р**

**Куриный бульон  
с гренками и  
перепелиным яйцом**

260/30 г

Chicken broth  
with croutons and quail egg



**295 р**

**Кремовый суп  
из брокколи и  
цветной капусты**

Подается с креветками и мягким сыром

250/70 г

Broccoli and cauliflower cream soup  
Served with prawns and soft cheese

**325 р**

**Russian Manchester**

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.



Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

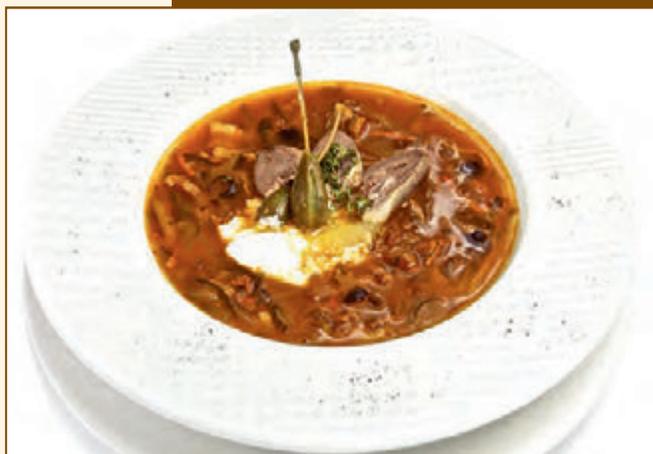
Уха Красные Ткачи



Кремный суп



Солянка



Борщ



время приготовления / cooking time

20-30  
min

Кремовый суп  
из запеченных  
баклажанов с беконом

250/40 г

Baked eggplant cream soup  
with bacon

320 ₺

Солянка

Подается с каперсами и сметаной

300 г

Solyanka  
Served with capers and sour cream

24 ч

335 ₺

Красный Борщ  
с молодой телятиной,  
белыми грибами  
и пампушками

Подается со сметаной, чесночным маслом и пампушками

250/30/30/60 г

Borsch  
with veal, cepes and garlic pretzels  
Served with sour cream, garlic butter and pretzels

24 ч

360 ₺

Не для  
доставки  
в номера

Уха Красные Ткачи

Сибирская уха из муксуна с ягодами годжи, тигровыми  
креветками и нежнейшим эклером со снежным крабом

400/135 г

Red Weavers Fish Soup  
Siberian fish soup with muksun, gogi, tiger prawns.  
Served with tender éclair with snow crab

590 ₺

Russian Manchester

\*Просьба предупредить официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.

24 ч

Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

Тальятелле аль рагу

паста с соусом Болоньезе



Спагетти в соусе из томатов

с каперсами  
и оливками



Тальятелле

с креветками и  
слабосоленой семгой  
в сливочном соусе



Тальятелле

с белыми грибами  
и соусом Песто



Фарфалле

с лососем  
и спаржей



*Restaurant*

время приготовления / cooking time

30 min

Тальятелле аль рагу  
паста с соусом Болоньезе 370 г Tagliatelle al ragu  
Pasta with Bolognese sauce 430 р

---

Спагетти в соусе  
из томатов  
с каперсами и оливками 300 г Spaghetti in tomato sauce  
with capers and olives 335 р

---

Тальятелле  
с креветками и  
слабосоленной семгой  
в сливочном соусе 300 г Prawn and salmon tagliatelle  
with cream sauce 510 р

---

Тальятелле  
с белыми грибами  
и соусом Песто 300 г Ceps tagliatelle  
with Pesto sauce 390 р

---

Фарфалле  
с лососем и спаржей 300 г Salmon and asparagus farfalle 435 р

Russian Manchester

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.

Теплый ростбиф

с клюквенным  
соусом



Телячий язык

запеченный с цуккини



Рагу из постной говядины

с овощами



БИФштекс из говядины



Куриное филе

с соусами «Белое вино»  
и «Наполи»



время приготовления / cooking time

Блюда подаются с гарниром  
All dishes are served with a garnish

30-40  
min

**Теплый ростбиф  
с клюквенным соусом**

Подается с молодым картофелем и зеленью

150/120/100 г

Warm roast beef with cranberry sauce  
Served with baby potatoes and herbs

610 р

**Телячий язык  
запеченный с цуккини**

Язык запекается в сливочном соусе с луком, грибами и печеным перцем

325 г

Baked veal tongue with zucchini  
Veal tongue baked in cream sauce with mushrooms, onions  
and sweet pepper

495 р

**Рагу из  
постной говядины  
с овощами**

Тушеная говядина с овощами и прованскими травами

320 г

Lean beef and vegetables stew  
Lean beef stewed with vegetables and herbes de Provence

500 р

**БИФштекс  
из говядины**

Подается с картофелем фри, салатом из свежих помидоров,  
томатной Сальсой и соусом "Сметанный"

200/120/80/90 г

Beefsteak  
Served with French fries, tomato salad and Salsa sauce



550 р

**Куриное филе с  
соусами  
«Белое вино» и  
«Наполи»**

Подается с молодым картофелем

160/120/20 г

Chicken fillet with white wine and Napoli sauces  
Served with new potatoes

375 р

**Russian Manchester**  
*Restaurant*

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.

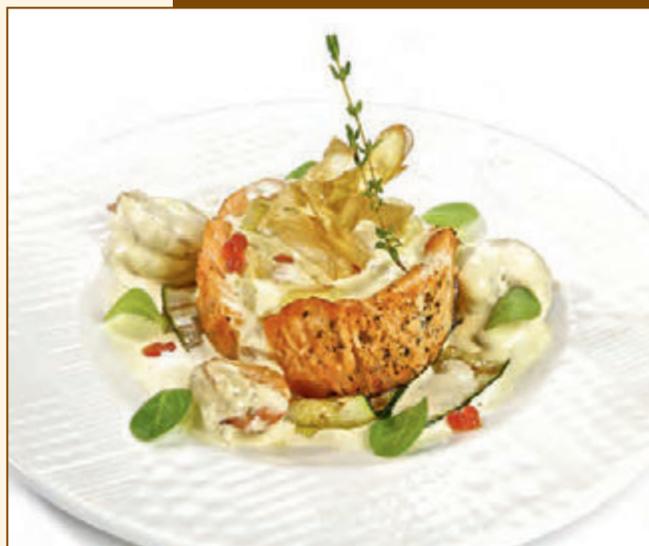


Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

Томленая баранина



Medalon из семги



Куриные котлетки на пару



Филе белой рыбы с овощами



Фахитос из курицы



время приготовления / cooking time

Блюда подаются с гарниром  
All dishes are served with a garnish

30-40  
min

Томленая баранина  
с овощным миксом,  
соусом Розмарин  
и дикой брусничкой

120/130/80г

Stewed mutton  
with vegetable, Rosemary sauce  
and wild-growing cranberries

540 ₺

Medalon из семги

Подается с картофельным пюре, соусом «Белое вино», креветками  
и красной икрой

250/100/40 г

Salmon medallion

Served with mashed potatoes, white wine sauce, prawns and red caviar

730 ₺



Куриные котлетки  
на пару

Подаются с рассыпчатым рисом и брокколи, под соусом «Белое вино»

140/160/50 г

Steamed chicken chops

Served with rice, broccoli and white wine sauce

350 ₺



Филе белой рыбы  
с овощами

Припущенное в белом вине филе палтуса. Подается с помидорами,  
спаржей и луком-пореем

250/5/20 г

White fish fillet with  
vegetables stewed in white wine halibut fillet  
Served with tomatoes, asparagus and leek

590 ₺

Фахитос из курицы

Горячая закуска из курицы, маринованной в текиле,  
с добавлением большого количества специй, лука,  
болгарского перца и цукини. Подается на горячей  
сковороде с пшеничными лепешками с соусами  
“Сальса” и “Сметанный”.

400\50\50\50\100 г

Chicken Fajitas

750 ₺

Фахитос из говядины

Горячая закуска из говядины, маринованной в текиле,  
с добавлением большого количества специй, лука,  
болгарского перца и цукини. Подается на горячей  
сковороде с пшеничными лепешками с соусами  
“Сальса” и “Сметанный”.

400\50\50\50\100 г

Beef Fajitas

1100 ₺

Фахитос из  
морепродуктов

Горячая закуска из креветок, кальмаров, мидий,  
маринованных в текиле, с добавлением большого  
количества специй, лука, болгарского перца и цукини.  
Подается на горячей сковороде с пшеничными  
лепешками с соусами “Сальса” и “Сметанный”.

400\50\50\50\100 г

Seafood Fajitas

1300 ₺

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.



Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

21

Стейк Рибай



Стейк из свинины



Корейка на косточке свиная



Стейк из семги



Сибас



Шашлык из курицы



Шашлык из свинины



Шашлык из баранины



время приготовления / cooking time

40 min

cooked on  
**OPEN Fire** Приготовлено  
на открытом огне!

Все блюда подаются по мере готовности  
All grill dishes are served when ready

Стейк Рибай	Говядина зернового откорма	250/30/20/20 г	1900 ₺
	Ribeye steak (grainfed beef)	400/30/20/20 г	2995 ₺
Стейк Стриплойн	Striploin Steak	250/30/20/20 г	1300 ₺
Стейк из свинины	Pork steak	200/30/20/30/10 г	435 ₺
Корейка на косточке свиная	Pork loin	300/30/20/30/10 г	435 ₺
Стейк из семги	Salmon steak	200/30/20/10 г	790 ₺
Сибас	Sea bass	300 (1шт.) /20/30/10 г	710 ₺
Шашлык из курицы	Chicken kebab	200 /30/30/20/10 г	420 ₺
Шашлык из свинины	Pork kebab	200 /30/30/20/10 г	435 ₺
Шашлык из баранины	Mutton kebab	150 /30/30/10/20 г	530 ₺

Russian Manchester

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.

Картофельное пюре



Овощи гриль



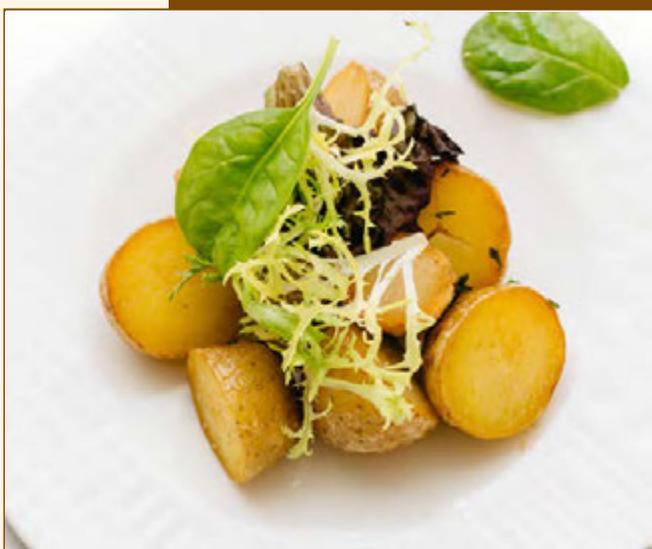
Рис пропаренный



Картофель фри



Молодой картофель



Овощной микс на пару



Картофельное пюре	Домашнее пюре на сливках и маслице с луком пореем 150 г	Mashed Potatoes Homemade mashed potatoes with leek and butter	130 ₽	24 ч
Овощи гриль	Обжаренные на гриле овощи: цукини, баклажан, перец болгарский, шампиньоны, томаты 150 г	Grilled vegetables Grilled zucchini, eggplant, sweet pepper, champignons and tomatoes	215 ₽	
Рис пропаренный с маслом и зеленью	130 г	Steamed rice with herbs	130 ₽	
Картофель фри	120 г	French fries	130 ₽	24 ч
Молодой картофель с маслом и зеленью	170 г	Baby potatoes with butter and herbs	130 ₽	
Овощной микс на пару	Брокколи, цветная капуста, морковь. Заправляется соусом Песто 150 г	Steamed vegetables Broccoli, cauliflower and carrots with Pesto sauce	130 ₽	24 ч
Бурый рис	130 г	Brown rice	150 ₽	

Sauces

Соусы

Соус Наршараб	Narsharab Sauce	80 ₽
Соус Ореховый	Nuts Sauce	80 ₽
Соус Дижонский	Dijon Sauce	80 ₽
Соус Кимчи	Kimchi Sauce	80 ₽
Соус Песто	Pesto Sauce	80 ₽
Соус Цезарь	Caesar Sauce	80 ₽
Соус Цитрон	Citron Sauce	80 ₽
Соус Зеленый	Green Sauce	80 ₽
Соус Майонез	Mayonnaise Sauce	80 ₽
Соус «Огонёк»	«Spark» Sauce	80 ₽
Соус Сальса томатный	Tomato Salsa Sauce	80 ₽
Соус Сметанный	Sour Cream Sauce	80 ₽
Соус Томатный	Tomato Sauce	80 ₽
Соус Хрен	Horseradish Sauce	80 ₽
Соус Цацики	Tzatziki Sauce	80 ₽
Горчица	Mustard	80 ₽
Сметана	Sour Cream	80 ₽
Соус «Тар-тар»	Tartar Sauce	80 ₽

Russian Manchester Restaurant



Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.

Яблочно-абрикосовый штрудель

с манговым соусом



Шоколадный флан



Чизкейк «New York»



Мороженое ванильное

с бананом



Мороженое

с шоколадом



Мороженое

со свежими фруктами и сливками



время приготовления / cooking time

20-30  
min

Яблочно-абрикосовый штрудель  
с манговым соусом

80/50/50 г

Apple and apricot strudel  
with mango sauce

250 ₺

Шоколадный флан

Подается с мороженым и фруктовым соусом

100/40/50 г

Chocolate flan  
Served with ice cream and fruit sauce

260 ₺

Чизкейк «New York»

Классический американский чизкейк

150/50/5 г

New York Cheesecake  
Classic American cheesecake



270 ₺

Мороженое  
ванильное с бананом

Подается с сиропом на ваш выбор

100/30/20 г

Vanilla ice-cream with banana  
Served with syrup to your choice



210 ₺

Мороженое  
с шоколадом  
и сливками

Подается с тертым шоколадом и взбитыми сливками

100/20/30 г

Ice-cream with chocolate and cream  
Served with grated chocolate and whipped cream



230 ₺

Мороженое  
со свежими фруктами  
и сливками

Подается с кусочками фруктов и взбитыми сливками

100/30/20 г

Ice-cream with fruits and cream  
Served with fresh fruits and whipped cream



230 ₺

Russian Manchester

\*Просьба предупреждать официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.



Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

27

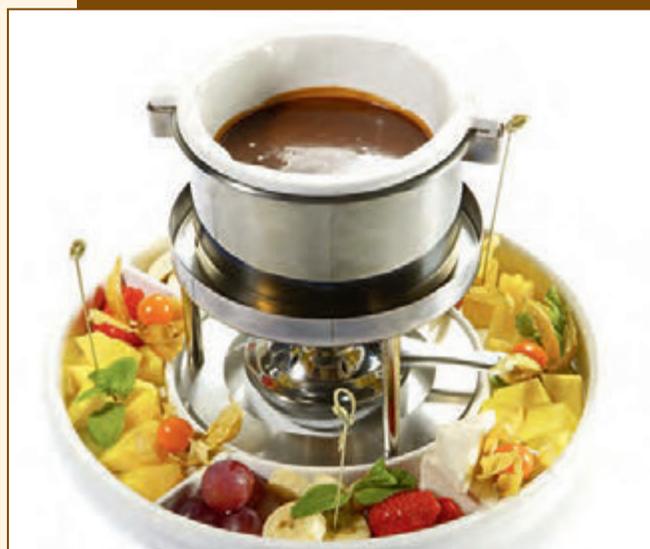
Клубника в шоколаде



«Shambles»



Шоколадное Фондю «Relaks»



Фруктовая ваза



время приготовления / cooking time

**20-30**  
min

Russian Manchester

Клубника  
в шоколаде

180 г

Chocolate covered strawberry

**400** р

«Shambles»

Профитроли со сливочным домашним кремом.  
Подаются с горячим шоколадом

100/20 г

Shambles  
Profiteroles with home-made cream filling.  
Served with hot chocolate



**250** р

Шоколадное Фондю  
«Relaks»

Восхитительный процесс обмакивания в горячий шоколад фруктов  
и нежного зефира

300/400 г

Chocolate fondue "Relax"  
Delightful engagement in dipping fruits and marshmallow  
in hot chocolate

**730** р

Фруктовая ваза

Ананас, манго, клубника, виноград, киви, груша

600 г

Fruit platter  
Pineapple, mango, strawberry, grapes, kiwi and pears



**600** р

Мед

40 г

Honey

**70** р

Варенье  
в ассортименте

Белая черешня, кизил, айва, орех, инжир, лепестки роз

100 г

Selection of home-made marmalade  
White cherry, cornel, quince, nut, fig, rose petals

**190** р

\*Просьба предупредить официанта об имеющейся у Вас аллергии на определенные продукты питания.



Данные блюда доступны гостям отеля для заказа круглосуточно

