

IN ALTO

Roof Top Bar & Restaurant



Все цены указаны в рублях и включают налоги.
All prices are quoted in rubles including all taxes.
May 2010

In Alto Menu

Закуски Cold Starters

<p>Теплый микс салат с морепродуктами и перепелиным яйцом</p> <p>Warm seafood salad topped with mixed lettuce and quail eggs (80/50/20) 780</p>	<p>Салат из томатов с сыром Моцарелла, подаётся с соусом из базилика и свежей рукколой</p> <p>Mozzarella and tomato salad with basil sauce and fresh ruccola (60/80/10) 720</p>
<p>Карпаччо из говядины с белыми грибами, трюфельным маслом и сыром Пармезан</p> <p>Beef Carpaccio with cepes, truffle oil and parmesan cheese (70/30/10/10) 800</p>	<p>Капоната из баклажанов с маслинами и салатом радиччио</p> <p>Eggplant Caponata with black olives and radicchio salad (120/10) 410</p>
<p>Салат с утиной грудкой, грушей, сыром Горгонзолла и оливково-медовым соусом</p> <p>Grilled duck breast salad with baked pear, gorgonzola cheese served with honey-olive sauce (80/30/20) 620</p>	
<p>Микс салат со свеклой, козьим сыром и виноградом</p> <p>Mixed salad with steamed beetroot, goat cheese and grapes (50/50/20/10) 480</p>	

Пожалуйста, сообщите официанту о любой пищевой аллергии до того, как Вы сделаете заказ.

Please alert your waiter to any food allergies prior to ordering.

Супы

Soups

<p>Сливочный суп с морскими гребешками и белыми грибами</p> <p>Sea scallops cream soup with ceps (280) 660</p>	<p>Суп с мидиями и цукини</p> <p>Clear mussel soup with zucchini (280) 420</p>
<p>Крем-суп из белой фасоли, подаётся с чипсом из Пармской ветчины и рикоттой с трюфельным маслом</p> <p>White beans soup with Parma ham chips and truffle oil ricotta (280) 500</p>	<p>Овощной суп с брокколи</p> <p>Clear broccoli soup (280) 240</p>

Горячие закуски

Warm Startes

<p>Башня из баклажанов, сыра Моцарелла и свежих томатов</p> <p>Eggplant and mozzarella tian with fresh tomato (150) 460</p>	<p>Жареная фуа гра с миндальным бисквитом и ягодным соусом</p> <p>Foie gras with almond biscuit and forest berry sauce (80/20/20) 760</p>
<p>Теплый салат с мидиями, картофелем и брокколи</p> <p>Warm salad with mussels, potatoes and broccoli (250/80) 630</p>	<p>Морские гребешки в Пармской ветчине, подаются с салатом руккола и апельсиновым соусом</p> <p>Grilled sea scallops in Parma ham, orange sauce and fresh ruccola (100/20/20) 850</p>

Домашняя паста и фирменные блюда
Home Made Pasta and house specialties

<p>Черные спагетти с морепродуктами и томатами черри со свежей рукколой</p> <p>Black spaghetti with seafood and cherry tomato, topped with fresh ruccola (250) 640</p>	<p>Пенне с соусом «четыре сыра» с грецкими орехами</p> <p>Penne quattro formaggio and walnuts (200) 480</p>
<p>Классические итальянские равиоли с сыром рикотта, подаются с грибным рагу</p> <p>Home made Italian Ravioli with ricotta cheese and mixed mushroom ragout (250) 510</p>	<p>Фетучини с овощами, коппой и неаполитанским соусом</p> <p>Fettuccini with vegetables , coppa & neopolitano sauce (250) 410</p>
<p>Конкильони с грибным ассорти и трюфельным маслом</p> <p>Conchiglioni with mixed mushrooms and truffle oil (250) 450</p>	<p>Мафальдини с морскими гребешками и спаржей</p> <p>Mafaldine with sea scallops and asparagus in butter sauce (250) 580</p>
<p>Домашние страччи со шпинатом, подаются с мидиями и томатным соусом</p> <p>Home made spinach stracci with mussels in tomato sauce (250) 520</p>	

Рыба и морепродукты

Fish and Seafood

<p>Филе морского окуня на гриле со спаржей и полентой под соусом из сушеных томатов</p> <p>Grilled sea bass fillet with asparagus, polenta and sun dried tomatoes sauce</p> <p>(180/60/20) 800</p>	<p>Рулет из форели с овощами, подаётся с рукколой и цитрусовыми</p> <p>Baked trout roulade with vegetables served with rucicola & citrus</p> <p>(150/50) 650</p>
<p>Филе дорадо с феттучини из овощей и сливочным соусом</p> <p>Baked dorado fillet with Vegetables fettuccini & cream sauce</p> <p>(200/50) 880</p>	<p>Эскалоп из кальмара с овощным гратеном</p> <p>Calamari escalope with vegetables gratin</p> <p>(150/60) 620</p>
<p>Запеченый лосось с рагу из грибов под соусом Песто с сушеными томатами</p> <p>Baked Salmon with mixed mushroom ragout and sundried tomato Pesto sauce</p> <p>150/80 850</p>	

Мясо
Meat

<p>Утиная грудка на гриле подаётся с ризотто с грейпфрутом, карамелизованным сельдереем, и ягодным соусом</p> <p>Grilled duck breast with caramelized celery, grapefruit risotto and berries sauce (140/20/20/10) 950</p>	<p>Каре ягненка с картофельным пюре с сыром Горгонзолла под соусом деми глянс</p> <p>Tender rack of lamb with mashed potatoes, gorgonzola and demi glace sauce (150/60/10/10) 1200</p>
<p>Говядина тендерлойн на гриле с картофелем, артишоками и томатами черри с чесночным соусом</p> <p>Grilled beef tenderloin with potatoes, artichokes, cherry tomatoes and garlic sauce (200/60/20/10) 1170</p>	
<p>Телятина на косточке с грибной лазаньей подаётся с соусом из красного вина</p> <p>Grilled veal rack with vegetables and mushroom lasagna served with red wine sauce (150/60/10) 990</p>	<p>Филе свинины с клубничным ризотто и спаржей на гриле под оливково-медовым соусом</p> <p>Pork filet with strawberry risotto and grilled asparagus with olive honey sauce (150/60/10) 680</p>

Десерты

Desserts

Шоколадное тирамису Chocolate tiramisu (110) 420	Лимонное semifredo с ягодным соусом Lime semifredo with berries sauce (100/20) 350
Клубничная панна котта Strawberry panna cotta (110/20) 370	Ассорти итальянских сыров подаётся с мёдом и грушей Assortment of Italian cheese served with honey and pear (120/20/20) 630
Жареное фисташковое мороженое, подаётся на фруктовом тартаре Fried pistachio ice cream on fruit tartar (100/60) 420	



Отель Ренессанс Самара

Россия, 443011, г. Самара, ул. Ново-Садовая, 162 «В»

Тел. 7-846-277 8340 факс 7-846-277 8350

www.renaissancesamara.com

Renaissance Samara Hotel

162V Novo-Sadovaya Street, Samara, 443011 Russian Federation

Phone: 7-846-277 8340 Fax: 7-846-277 8350

www.renaissancesamara.com