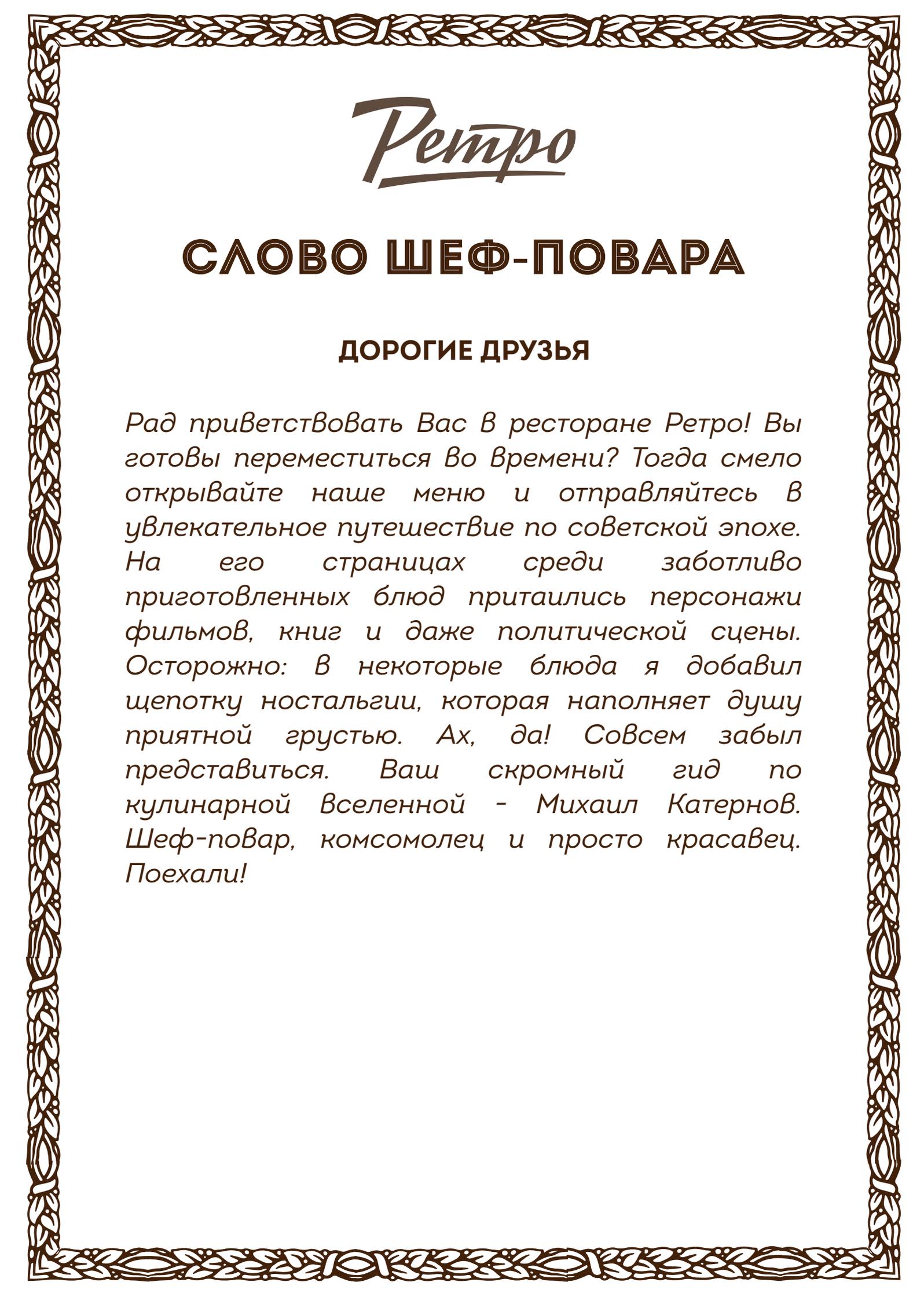


Ретро

ЮРИДИЧЕСКОЕ ЛИЦО	<i>ООО «Гостиница «Ретро»</i>
АДРЕС	<i>г. Новокуйбышевск, ул. Коммунистическая, д. 35</i>
ДИРЕКТОР	<i>Филиппов Александр Александрович</i>
ТЕЛЕФОН	<i>(84635) 6-79- 13</i>



Ретро

СЛОВО ШЕФ-ПОВАРА

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ

Рад приветствовать Вас в ресторане Ретро! Вы готовы переместиться во времени? Тогда смело открывайте наше меню и отправляйтесь в увлекательное путешествие по советской эпохе. На его страницах среди заботливо приготовленных блюд притаились персонажи фильмов, книг и даже политической сцены. Осторожно: в некоторые блюда я добавил щепотку ностальгии, которая наполняет душу приятной грустью. Ах, да! Совсем забыл представиться. Ваш скромный гид по кулинарной Вселенной - Михаил Катернов. Шеф-повар, комсомолец и просто красавец. Поехали!

МЕНЮ

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

ОТ ШЕФ-ПОВАРА

*Я как шеф-повар испытываю ко всем гостям самые тёплые чувства.
Но я старый солдат и не знаю слов любви!¹
Так пусть же эти тёплые блюда скажут Всё за меня!*

	г/г	руб./ ruble
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С СЁМГОЙ И БРОККОЛИ	170	516
<i>Кусочки семги, обжаренные на сливочно-розмариновом масле В союзе с хрустящей капустой брокколи под медово-цитрусовым соусом</i>		
ТЕПЛЫЙ САЛАТ «РЕТРО»	210	480
<i>Тонкие ломтики нежной обжаренной на гриле телятины В сочетании с сочными листьями салата, печеным сладким перцем и свежими овощами В пикантной заправке</i>		
САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ И ТОМЛЁНОЙ ГРУШЕЙ	170	468
<i>Нежные ломтики запечённой утки и Винно-медовой груши, дополненные миксом свежего салата, сырной стружкой и кедровыми орешками</i>		

¹х/ф «Здравствуйте, я Ваша тётя!»

МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	г/g	руб./ ruble
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	150	350
<i>Мягкий отварной язык, куриный рулет с омлетом, буженина домашняя с горчичным соусом и сливочным хреном</i>		
ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ ОТВАРНОЙ СО ЖГУЧИМ ХРЕНОМ	120	670
САЛО СОЛЁНОЕ	100/15/25	220
<i>Ломтиками с мороза, дополненное маринованным чесноком и ялтинским луком</i>		
ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ	80/20	195
<i>Нежный паштет с легкой кислинкой Вяленых томатов, сервированный тонкими пшеничными тостами</i>		
ЛОМТИКИ СЕМГИ ШЕФ-ПОСОЛА	80/15/30	350
<i>С блинчиками и легким сливочным сыром</i>		
СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ	130/50	220
<i>С ароматным маслом, маринованным луком, горчицей и душистым укропом</i>		
ВКУСНАЯ ПОЛЬЗА	200	230
<i>Свежие овощи с ароматной зеленью</i>		
РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ	150	250
<i>С тающей во рту начинкой из сливочного сыра, печеного перца и каплями соуса Терияки</i>		
БРУСКЕТТА С ПАРМОЙ, РУКОЛОЙ И ГРУШЕЙ	90	250
БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ, РУКОЛОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	110	210
БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И МИКС-САЛАТОМ	110	150
РАЗНОСОЛЫ ОТ ШУРИКА²	340	250
<i>Огласите весь список, пжалста! Без проблем: капуста квашеная, моченые райские яблочки, соленые огурчики и томаты</i>		
МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ	100	180

²х/ф «Операция Ы и другие приключения Шурика»

МЕНЮ

САЛАТЫ

	г/г	руб./ ruble
ГРЕЧЕСКИЙ <i>На ложе из маслин с нежнейшим сырным муссом «фетаки» и ягодной заправкой</i>	240	320
ЦЕЗАРЬ <i>Хрустящий салат Романо, оригинальный соус под стружкой из Пармезана</i>		
С КУРИЦЕЙ	230	420
С КРЕВЕТКАМИ	220	485
ЦЕНЗУРНЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ <i>Черномырдин говорил: «Правительство – это не тот орган, где можно языком как попало». Мы тоже трепетно относимся к языку: подаём его в салате из куриного филе, обжаренного на гриле, сладкого яблока и маринованного огурчика с пикантной заправкой</i>	180	317
САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЧЕРНОСЛИВОМ <i>Мясной салат из нежной мякоти говядины со сладким послевкусием ароматного чернослива и сочного яблока, заправленный майонезным соусом</i>	160	297
САЛАТ С КОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ И ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ <i>Со свежими овощами, пикантными корнишонами, фасолью и перьями красного лука под горчичной заправкой</i>	180	276
САЛАТ С МЕДОВОЙ КУРИЦЕЙ И ЖАРЕНЫМ СЫРОМ <i>Кусочки глазированной курицы, салатный микс, томаты и теплый Халуми, заправленные медово-апельсиновым соусом</i>	170	385
САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ КАЛЬМАРОМ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ <i>В сочетании со свежими овощами под кисло-сладкой заправкой и россыпью семян кунжута</i>	180	337
РУССО ТУРИСТО³ С ОБЖАРЕННЫМИ МИДИЯМИ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ <i>Обещаем, что контакт с мидиями, свежими овощами и капустой брокколи, приправленными оливковым маслом в сочетании с орешками кешью с каплями лаймового сока не запятнает Ваше облик морале, а даже наоборот подтвердит Вашу добрую репутацию гурмана</i>	180	357

³ х/ф «Бриллиантовая рука»

МЕНЮ

РЕТРО САЛАТЫ

СЪЕДОБНАЯ МАШИНА ВРЕМЕНИ

	г/g	руб./ ruble
ФИРМЕННАЯ СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ С ИКОРНОЙ РОСОЙ	180	290
<i>Дополнена оригинальным чипсом из бородинского хлеба</i>		
ВИНЕГРЕТ С БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ	180	200
<i>Приправлен ароматным маслом и дополнен рыбкой в пряном посоле</i>		
САЛАТ «МИМОЗА»	170	200
<i>Традиционный рецепт обновлен нежной пастой из рыбы горячего копчения</i>		
ОЛИВЬЕ		
<i>Кто сказал, что Оливье – только на Новый Год? Мы-то знаем, что праздника хочется всегда. Дополненный новыми ингредиентами, но всё же такой родной вкус... Побалуйте себя советской классикой!</i>		
С СЕМГОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ	180	350
С КУРИЦЕЙ И ОТВАРНЫМ ЯЗЫКОМ	170	320

МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	г/г	руб./ ruble
ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ	150	180
<i>В теплой хрустящей булочке под сырной корочкой</i>		
ЖЮЛЬЕН СОВЕРШЕННО СЕКРЕТНЫЙ	120	250
<i>Французский шпион Жюльен Галеотти годами делал разоблачающие снимки СССР под прикрытием туриста. Наш жюльен тоже кое-что скрывает под своей аппетитной сырной корочкой... и это креветки в сливочном соусе!</i>		
КАЛЬМАР ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ, ОБЖАРЕННЫЙ С ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ	100	280
СЫРНЫЕ ШАРИКИ	130/60	240
<i>Из двух видов сыра в бархатной панировке с соусом</i>		
ШЛЯПКИ ШАМПИньОНОВ	160	297
<i>Галантные, словно мушкетёры и гардемарины, наши шампиньоны сняли перед вами шляпы, чтобы те были поданы под нежным сыром!</i>		
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАННИКИ	150/30	180
<i>С хрустящими краешками, дополненные сметанным соусом и благородной зеленью</i>		
СЫР ХАЛУМИ	100/30	287
<i>Обжаренный на гриле и поданный с медово-клубничным соусом</i>		

МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

	г/г	руб./ ruble
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ	130/100/30	475
<i>Выдерженная в ягодах, зажаренная до сочности Вырезка, с хрустящими картофельными крокетами на гарнир</i>		
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ	130/100/50	497
<i>Дополненный дольками картофеля и сальсой из сладких помидоров</i>		
РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С КРЕМ-СОУСОМ ИЗ ТУНЦА	150/50	737
<i>Доведённый до исключительной кондиции с розмарином на пряном масле, В сочетании с ореховой крошкой</i>		
СТЕЙК БРОДСКИЙ С ВИННЫМ СОУСОМ	150/100/20	750
<i>Не совершай ошибку, не выходи из нашего ресторана, не отведав сочный стейк из телячьей вырезки, сервированный овощами с гриля</i>		
ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ	150/120	530
<i>Кусочки мягкой телятины, окутанные сливочным соусом, В колодце из картофельного пюре</i>		
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ	120/100/30	380
<i>В отличие от одноименной речи Буша⁴, наше нежное куриное филе В бархатной панировке, поданное с грибным соусом и картофельным пюре, гарантированно придётся по вкусу представителям всех политических сил</i>		

⁴Речь «Котлета по-киевски» (англ. Chicken Kiev speech) – шуточное название речи Президента США Джорджа Буша-старшего, в которой он предостерегал украинцев от «суицидального национализма». Речь была написана Кондолизой Райс. Эх, Лиза-Кондолиза...

	г/г	руб./ ruble
ШНИЦЕЛЬ, А ВАС Я ПОПРОШУ ОСТАТЬСЯ...⁵	120/80	340

Шницель никогда не торопил события. Выдержка, считал он, оборотная сторона стремительности. Все определяется пропорциями: сочное куриное филе, тонкая хрустящая корочка из Пармезана, сливочно-ореховый соус.

УТИНАЯ ГРУДКА С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ	150/50	610
--	---------------	------------

Обжаренное филе утки, окутанное деликатным кофейным ароматом, дополненное яблочным пюре

ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ В ГОРШОЧКЕ	210/30	240
---------------------------------------	---------------	------------

Пельмени из двух видов мяса с соусом на Ваш Вкус

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	180/60	175
------------------------------	---------------	------------

со сметаной и жареными с луком грибами на добавку

ИЗ РЫБЫ

СЕМГА С МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ И ОВОЩНЫМ РАТАТУЕМ	115/100/15	620
---	-------------------	------------

Подпеченое под хрустящей корочкой филе семги, дополненное карамелизованными овощами

СУДАК ИЗ СЕТЕЙ ВОЛЖСКИХ РЫБАКОВ	170/30	420
--	---------------	------------

Запечен в пергаменте, пропитан ароматными травами и ярким букетом томленых овощей

КОТЛЕТЫ ИЗ РАЗНЫХ РЫБ НА МАНЕР «ПОЖАРСКИХ»	130/100/30	340
---	-------------------	------------

Сервированы разварным картофелем, томленным в сливках, и соусом Тар-тар

⁵т/ф «Семнадцать мгновений Весны»

МЕНЮ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА
ГОРЯЧЕЕ ЛЮБВИ ЛЕНИНА И КРУПСКОЙ

	г/г	руб./ ruble
БУЛЬОН ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРОЧКИ	250/90	180
<i>С ароматной зеленью и перепелиным яйцом, подаётся с фаршированными блинчиками</i>		
СУП КУРИНЫЙ	280/50	197
<i>Сваренный на густом ароматном бульоне, с домашней лапшой и куриной ножкой</i>		
СОЛЯНКА МЯСНАЯ	280/20	295
<i>С ложкой сметаны, ароматной зеленью и лимоном</i>		
НАВАРИСТЫЕ ЩИ С ФАСОЛЬЮ И СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ В ГОРШОЧКЕ ПОД КРЫШКОЙ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА	280/20	227
<i>У нашего повара, как у Тоси Кислицыной из фильма «Девчата», по щам всегда были только пятёрки!</i>		
БОРЩ РОДНОЙ	280/20/20	247
<i>С салом, чесноком, ложкой сметаны и зеленью Родина мать зовёт поесть</i>		
УХА ОПЕКАННАЯ С ФАРШИРОВАННЫМ БЛИНЧИКОМ	280/90	350
<i>С кусочками рыбы, обжаренными в яичном кляре по рецепту В. Похлебкина</i>		
ВОЗДУШНЫЙ ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ПИКАНТНЫМ СЫРОМ	250	377
<i>Подаётся с чесночными сухариками</i>		

Кладите мне Всё! То есть, я хочу сказать, побольше гарнира.

х/ф «Здравствуйте, я Ваша тётя!»

МЕНЮ ГАРНИРЫ

	г/g	руб./ ruble
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	150	280
КАПУСТНОЕ ТРИО	150	210
<i>обжаренная капуста цветная, брокколи, капуста брюссельская</i>		
СМЕСЬ ЗОЛОТОГО И ДИКОГО РИСА	120	150
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	150	150
<i>запеченные с розмарином</i>		
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	150
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	150
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	150
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	150	150

МЕНЮ СОУСЫ

	г/g	руб./ ruble
ТАР-ТАР	50	60
ЦЕЗАРЬ	50	75
СЛИВОЧНЫЙ С ГРИБАМИ	50	60
ЦЕХТОН	50	60
ВИННЫЙ	50	180
ДИЖОНСКИЙ	50	60
МАЙОНЕЗ	50	50
КЕТЧУП	50	50
СМЕТАНА	50	50

МЕНЮ ДЕСЕРТЫ

	г/г	руб./ ruble
ШТРУДЕЛЬ, ДОПОЛНЕННЫЙ ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО	220	210
<i>С яблоком, грушей или вишней на Ваш Выбор</i>		
ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ	125	239
СЫРНОЕ ПЛАТО	150/30	537
<i>Ассорти сыров с лепестками груши, горячим медовым соусом и грецким орехом</i>		
СЫРНИКИ КОРОЛЕВСКИЕ	195	250
<i>На сметанно-ягодном соусе</i>		
БЛИНЧИКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ МАСКАРПОНЕ	110/50	197
<i>На шоколадно-винном соусе</i>		
СЛИВОЧНАЯ ПАНАКОТА	130	149
<i>С клубничным пюре и шоколадными чипсами</i>		
СМОТРИ, НЕ ПЕРЕПУТАЙ!⁶	50	83
<i>Детям – мороженое, бабе – тоже мороженое. Всем мороженое! Дополнено по Вашему Выбору шоколадом, джемом, грецким орехом.</i>		

– Тебе что намазать? Мёду или сгущенного молока?
– И того, и другого, и можно без хлеба.
М/ф “Винни-Пух идёт В гости”

БОЛЬШЕ СЛАДКОГО

	г/g	руб./ ruble
СГУЩЁННОЕ МОЛОКО	50	55
МЕД	50	75
ДЖЕМ	50	87
АПЕЛЬСИНЫ, ЯБЛОКО, ГРУША, КИВИ	100	100
ЛИМОН	50	67

- Раиса Захаровна, может с хлебушком, а?
- Хлебушек - это вообще отрава.
- Нет, я сейчас горбушечкой отравился бы!
х/ф Любовь и голуби

МЕНЮ

ХЛЕБ И НЕ ТОЛЬКО

	г/г	руб./ ruble
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	160	130
<i>Булочка пшеничная, булочка сельская, луковый багет</i>		
ХЛЕБ (ПШЕНИЧНЫЙ, РЖАНОЙ)	30	20