



РЕСТОРАН *Ретро*

адрес

г. Новокуйбышевск,
ул. Коммунистическая, д. 35

телефоны для заказа

+7(84635)6-79-13,
+7(987)906-09-98,
+7(927)652-80-01

**режим работы
(доставка и самовывоз)**

каждый день
с 12:00 до 20:00

стоимость доставки

по г. Новокуйбышевск

200 руб.

106 км

300 руб.

**НХК, Санорс, Спирт Завод,
Завод Масел и Присадок,
Чувашские Липяги,
Гранный, Воскресенка**

500 руб.

МЕНЮ ДОСТАВКИ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	г/g	руб./ ruble
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ	150	260
<i>Мягкий отварной язык, куриный рулет с омлетом, буженина домашняя с горчичным соусом и сливочным хреном</i>		
САЛО СОЛЁНОЕ	100/15/25	155
<i>Ломтиками с мороза, дополненное маринованным чесноком и ялтинским луком</i>		
ПАШТЕТ ИЗ КУРИЦЫ	80/20	120
<i>Нежный паштет с легкой кислинкой вяленых томатов, сервированный хлебными ломтиками</i>		
ЛОМТИКИ СЕМГИ ШЕФ-ПОСОЛА	80/15/30	280
<i>С блинчиками и легким сливочным сыром</i>		
СЕЛЬДЬ СЛАБОЙ СОЛИ	130/50	150
<i>С ароматным маслом, маринованным луком, горчицей и душистым укропом</i>		
ВКУСНАЯ ПОЛЬЗА	200	145
<i>Свежие овощи с ароматной зеленью</i>		
БРУСКЕТТА С СЕМГОЙ, РУКОЛОЙ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ	110	200
РАЗНОСОЛЫ ОТ ШУРИКА¹	340	150
<i>Огласите весь список, пжалста! Без проблем: капуста квашеная, моченые райские яблочки, соленые огурчики и томаты</i>		
МАСЛИНЫ, ОЛИВКИ	100	150

¹х/ф «Операция Ы и другие приключения Шурика»

МЕНЮ ДОСТАВКИ

САЛАТЫ

	г/g	руб./ ruble
САЛАТ ИЗ БРОККОЛИ, ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ И СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ ПОД МЕДОВО-ЛАЙМОВОЙ ЗАПРАВКОЙ ²	180	190
ВИТАМИННЫЙ ² <i>Из белокочанной капусты и моркови</i>	150	60
ВИНЕГРЕТ ² <i>Приправленный ароматным маслом</i>	160	70
ФАЗЕНДА ² <i>Овощной салат из свежего огурца, болгарского перца, томатов, хрустящего редиса и зеленого лука, заправленный на Ваш Выбор майонезом или оливковым маслом</i>	150	100
ГРЕЧЕСКИЙ <i>Классическое сочетание свежих овощей, нежного сыра фета, Песто с нотками гранатового соуса</i>	180	150
САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ СО СЛАДКИМ ЧЕРНОСЛИВОМ И ДРОБЛЕННЫМ ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ <i>Под заправкой на Ваш Выбор: майонез или сметана</i>	160	80
ЗВЕЗДНЫЙ <i>С разварным языком, запеченным цыпленком, мякотью томатов и свежими овощами, заправленный горчичным соусом</i>	160	160
САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И ЯБЛОКОМ <i>В сочетании со сладким яблоком, хрустящей морковкой и сочным сельдереем под сметанно-майонезным соусом с добавлением каленых семечек подсолнечника</i>	160	100
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	180
САЛАТ С КОПЧЕНЫМИ КОЛБАСКАМИ И ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ <i>Со свежими овощами, пикантными корнишонами, фасолью и перьями красного лука под горчичной заправкой</i>	180	175

² Постное блюдо

МЕНЮ ДОСТАВКИ

САЛАТЫ

	г/g	руб./ ruble
ОЛИВЬЕ		
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ С ВАРЕНОЙ КОЛБАСОЙ С СЕМГОЙ ШЕФ-ПОСОЛА	160 160	100 155
САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ» <i>Советская классика: отварные овощи с куриное филе под майонезным соусом</i>	160	135
ЦЕЗАРЬ <i>Хрустящий салат Романо, оригинальный соус под стружкой из Пармезана</i>		
С КУРИЦЕЙ	230	240
С КРЕВЕТКАМИ	220	280
САЛАТ С ОБЖАРЕННЫМ КАЛЬМАРОМ <i>В сочетании со свежим огурцом, сладким яблоком, миксом салата под цитрусовой заправкой</i>	160	130
РУССО ТУРИСТО ³ 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	210

МЕНЮ ДОСТАВКИ

САЛАТЫ НА РАЗВЕС

	г/г	руб./ ruble
ВИНЕГРЕТ	100	45
<i>Картофель отварной, морковь отварная, свекла отварная, капуста квашеная, огурец маринованный, зелёный горошек, лук, масло растительное</i>		
ОЛИВЬЕ С КОЛБАСОЙ	100	70
<i>Картофель отварной, огурец маринованный, колбаса обезжиренная, яйцо, морковь отварная, зелёный горошек, лук, майонез</i>		
СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ	100	50
<i>Сельдь, картоф отварной, морковь отварная, лук, свекла отварная, майонез, сыр</i>		

МЕНЮ ДОСТАВКИ

ОКРОШКА

	г/g	руб./ ruble
СМЕСЬ ДЛЯ ОКРОШКИ СО СМЕТАНОЙ ИЛИ МАЙОНЕЗОМ <i>Картофель отварной, огурец свежий, редис, яйцо, лук зелёный, зелень, хрен, горчица</i>		
С КОЛБАСОЙ	100	100
С ЗАПЕЧЕННЫМ КУРИНЫМ ФИЛЕ	100	100
С ОТВАРНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ	100	120
КВАС	500	50

МЕНЮ ДОСТАВКИ

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	г/г	руб./ ruble
БУЛЬОН ИЗ ДОМАШНЕЙ КУРОЧКИ <i>С ароматной зеленью и перепелиным яйцом, подаётся с фаршированным блинчиком</i>	250/90	100
СУП КУРИНЫЙ <i>Сваренный на густом ароматном бульоне, с домашней лапшой и куриной ножкой</i>	280/50	120
СОЛЯНКА МЯСНАЯ <i>С ложкой сметаны, ароматной зеленью и лимоном</i>	280/20	180
НАВАРИСТЫЕ ЩИ С ФАСОЛЬЮ И СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ <i>У нашего повара, как у Тоси Кислицыной из фильма «Девчата», по щам Всегда были только пятёрки!</i>	280/20	150
БОРЩ РОДНОЙ <i>С салом, чесноком, ложкой сметаны и зеленью Родина мать зовёт поесть</i>	280/20/20	160
УХА ИЗ ДВУХ РЫБ С ФАРШИРОВАННЫМ БЛИНЧИКОМ	280/90	210
ВОЗДУШНЫЙ ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП С ПИКАНТНЫМ СЫРОМ <i>Подаётся с чесночными сухариками</i>	250	280

МЕНЮ ДОСТАВКИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

	г/г	руб./ ruble
ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ <i>Кусочки мягкой телятины, окутанные сливочным соусом, В колодце из картофельного пюре</i>	150/120	450
ГОВЯДИНА НА ГРИЛЕ <i>Вырезка говядины степени прожарки Medium, дополненная соусом Демигляс с гранатовыми нотками</i>	120/20	450
СВИНИНА, ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ <i>И ароматными шампиньонами, поданная с картофельным пюре</i>	150/150	210
СВИНИНА, ТОМЛЕНАЯ С ГРИБАМИ <i>Слегка обжаренные ломтики свиной Вырезки, доведенные до мягкости в сливочно-грибном соусе</i>	150	175
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНОЙ ВЫРЕЗКИ <i>В бархатной панировке, дополненные овощной сальсой и соусом Тар-тар</i>	150/30	190
КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ <i>В отличие от одноименной речи Буша⁵, наше нежное куриное филе В бархатной панировке, поданное с грибным соусом и картофельным пюре гарантированно придётся по вкусу представителям всех политических сил</i>	120/100/30	210
ШНИЦЕЛЬ, А ВАС Я ПОПРОШУ ОСТАТЬСЯ...⁶ <i>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</i>	120/80	230
УТИНАЯ ГРУДКА С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ <i>Обжаренное филе утки, окутанное деликатным кофейным ароматом, дополненное яблочным пюре</i>	150/50	430
ПЕЛЬМЕНИ САМОЛЕПНЫЕ <i>Пельмени из двух сортов мяса с соусом на Ваш Вкус</i>	210/30	150

⁵ Речь «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...

⁶ т/ф «Семнадцать мгновений весны»

МЕНЮ ДОСТАВКИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

	г/г	руб./ ruble
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ <i>Со сметаной и жареными с луком грибами на добавку</i>	180/60	100
ПАСТА С СЕМГОЙ И БРОККОЛИ <i>В сливочном соусе</i>	250	280
СОБА С МОРЕПРОДУКТАМИ И СОУСОМ ТЕРИЯКИ <i>Гречневая лапша с кальмарами, мидиями, тигровыми креветками В соусе терияки под россыпью кунжута</i>	250	250
СОБА С ОВОЩАМИ И СОУСОМ ТЕРИЯКИ ⁷	250	160

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

СУДАК НА ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА <i>С соусом из облепихи</i>	100/50/20	270
СУДАК С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ <i>И соусом из печеных перцев</i>	100/80/20	250
СЕМГА НА ГРИЛЕ <i>С салатом из молодых огурцов под легким йогуртовым соусом</i>	110/100	350
СЕМГА С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ, <i>Гриллованными овощами и соусом тар-тар</i>	110/100/30	380

⁷ По вашему желанию блюда могут быть приготовлены на пару

МЕНЮ ДОСТАВКИ

КОТЛЕТЫ

	г/г	руб./ ruble
КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ ⁷ <i>Котлета на основе фарша из куриного бедра и жареного на сливочном масле лука с соусом из ароматных шампиньонов</i>	150/50	180
КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ ⁷ <i>На основе фарша из щуки, судака, жареного на сливочном масле лука с добавлением чеснока, с соусом тар-тар</i>	150/50	230
ЗРАЗЫ ИЗ ИНДЕЙКИ С ГРИБАМИ <i>Фарш из бедра индейки с жареным на сливочном масле луком, начинкой из шампиньонов с сыром Гауда и чесноком, дополненные соусом тар-тар</i>	150/30	260
КОТЛЕТЫ ИЗ ИНДЕЙКИ ⁷ <i>Котлеты из фарша на основе бедра индейки с жареным на сливочном масле луком, с соусом тар-тар</i>	150/50	250
МИТБОЛЫ ИЗ УТИНОЙ ГРУДКИ <i>С добавлением имбиря и соусом Демигляс</i>	150/30	310

⁷ По вашему желанию блюда могут быть приготовлены на пару

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

х/ф «Здравствуйте, я ваша тётя!»

МЕНЮ ДОСТАВКИ ГАРНИРЫ

	г/g	руб./ ruble
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ С ГРИБАМИ	150	180
КАПУСТНОЕ ТРИО	150	130
<i>обжаренная капуста цветная, брокколи, капуста брюссельская</i>		
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	150	50
<i>запеченные с розмарином</i>		
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	50
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150	50
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150	80
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	150	80
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ	150/30	110
<i>с копченой сметаной</i>		

МЕНЮ ДОСТАВКИ

СОУСЫ

	г/g	руб./ ruble
ТАР-ТАР	50	30
ЦЕЗАРЬ	50	30
МАЙОНЕЗ	50	30
КЕТЧУП	50	30
СМЕТАНА	50	30

МЕНЮ ДОСТАВКИ

ДЕСЕРТЫ

	г/г	руб./ ruble
ШТРУДЕЛЬ	220	130
<i>С яблоком, грушей или Вишней на Ваш Выбор</i>		
ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ	125	120
СЫРНИКИ КОРОЛЕВСКИЕ	140	180
<i>На сметанно-ягодном соусе</i>		
ЭКЛЕР	140	70
<i>Начиненный кремом из сливочного сыра и Вареной сгущенки</i>		
ЯБЛОКО ЗАПЕЧЁННОЕ	180	80
<i>С медом, грецкими орехами и сладким черносливом, поданное с апельсиновым соусом</i>		

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

МЕНЮ ДОСТАВКИ БОЛЬШЕ СЛАДКОГО

	г/g	руб./ ruble
СГУЩЁННОЕ МОЛОКО	50	50
МЕД	50	50
ДЖЕМ	50	50
ДЖЕМ	50	50
ФРУКТОВАЯ НАРЕЗКА <i>Апельсины, яблоко, груша, киви</i>	100	50
ЛИМОН	50	50

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

МЕНЮ ДОСТАВКИ

ХЛЕБ И НЕ ТОЛЬКО

	г/г	руб./ ruble
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	100	90
<i>Булочка пшеничная, булочка сельская, луковый багет</i>		
ХЛЕБ (ПШЕНИЧНЫЙ, РЖАНОЙ)	30	15