

A decorative floral frame in a dark red color, featuring intricate scrollwork and leaf patterns. The word "FUSION" is centered within the frame in a bold, serif font. Below it, the word "Меню" is written in a cursive script.

FUSION*
Меню

пр.Созидателей, 94
(остановка «Чарка»)
тел. 92-42-42

Часы работы:
15:00 – 00:00
aviastar-hotel.ru/restaurants
vk.com/restfusion

***Фьюжен**

Фирменное меню

ТЕПЛЫЙ САЛАТ 1/240 390 ₽
с обжаренной телячьей вырезкой, баклажанами, сладким болгарским перцем, черри, листьями салата под оливково-чесночной заправкой

СУДАК «ВОЛЖСКИЙ БЕРЕГ» 150/30/50 270 ₽
ломтики судака под сливочно-грибным соусом, подается со свежими овощами

Холодные закуски

РЫБНОЕ АССОРТИ 1/120/40 280 ₽
семга слабосоленая, балык копченый, оливки, зелень, лимон

МЯСНОЕ ПЛАТО 1/200/30 240 ₽
окорок копченый, говядина сырокопченая, язык отварной

СЫРНОЕ ПЛАТО 1/250 190 ₽
5 видов сыра с грецким орехом и виноградом

ОВОЩНОЕ ПЛАТО 1/200/30 140 ₽
пышный букет из свежих овощей с зеленью

ПРЯНЫЕ ОЛИВКИ И МАСЛИНЫ 1/150 190 ₽

РАЗНОСОЛЫ ИЗ БОЧОНКА 1/190 190 ₽
гурийская капуста, черри маринованные, капуста квашеная, огурцы маринованные, перец халапеньо

Салаты

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ 1/250 220 ₽

ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ 1/180 390 ₽

ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ 1/180 330 ₽

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 1/200 180 ₽
с брынзой и красным луком

САЛАТ СО СЛАБО-СОЛЕНОЙ СЕМГОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ 1/200 280 ₽
лист салата, перепелиное яйцо, подается под сливочно-икорным соусом

ЛЁГКИЙ САЛАТ ИЗ НЕЖНОЙ ИНДЕЙКИ С РАССОЛЬНОЙ БРЫНЗОЙ 1/200 230 ₽
зелень, черри, микс из салатов с бальзамической заправкой

САЛАТ ИЗ ОБЖАРЕННОГО БЕКОНА В СОЧЕТАНИИ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, 1/180 190 ₽
легкой зеленью, оливковым маслом и ломтиками сыра пармезан

Первые блюда

УХА КОРОЛЕВСКАЯ 1/300 220 ₽
с норвежским лососем и нежным судаком

ОКРОШКА МЯСНАЯ 1/300 150 ₽
подаётся на выбор с квасом, кефиром или таном

СОЛЯНКА СБОРНАЯ 1/300 190 ₽
с мяскокопченостями

БУЛЬОН ЛЁГКИЙ КУРИНЫЙ 1/300 120 ₽
с зеленью и перепелиным яйцом

ПЕЛЬМЕНИ «ПО-РУССКИ» 1/200/20 180 ₽
по желанию гостя подаются со сметаной, уксусом, острой аджикой на выбор

Горячие блюда

ТЕЛЯЧЬЯ ВЫРЕЗКА ТОМЛЕННАЯ В ВИНЕ И БУЛЬОНЕ С ОВОЩАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ 1/250 340 ₽
с гарниром из баклажанов, томатов и сладкого перца

ЛОМТИКИ БУЖЕНИНЫ С ОВОЩАМИ И ЖАРЕНЫМИ ГРИБАМИ 1/150/100/20 250 ₽
в кисло-сладком соусе с кунжутом

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ТОМЛЁНЫЙ В СЛИВКАХ 1/120/150/30 360 ₽
подается с отварным картофелем под горчично-чесночным соусом с зеленью

ИНДЕЙКА С ГРУШАМИ 1/300 290 ₽
в кисло-сладком соусе

ЗАПЕЧЕННОЕ ФИЛЕ СЕМГИ С КРЕВЕТКАМИ И ТОМАТАМИ ЧЕРРИ 1/170 510 ₽
под маринадом из трав и легких сливок

Гарниры

ОВОЩИ ГРИЛЬ 1/150 190 ₽
томаты, цукини, баклажаны, болгарский перец, травы

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЗЕЛЕНЬЮ 1/150 90 ₽

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ГРИБАМИ 1/150 120 ₽

Паста

ФЕТТУЧЧИНЕ С СЫРО-КОПЧЕНЫМ БЕКОНОМ 1/250 230 ₽
в сливочном соусе с желтком и сыром пармезан

МАФАЛЬДИНЕ СО СЛИВОЧНЫМ ЛОСОСЕМ 1/250 280 ₽
травы и ломтиками сыра пармезан

ФУЗИЛЛИ С ПРЯНО-ЧЕСНОЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ, 1/250 300 ₽
королевскими креветками и томатами черри с сыром пармезан

Закуски к пиву

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С СОУСОМ БАРБЕКЮ 1/100/30 90 ₽

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ ВО ФРИТЮРЕ С СОУСОМ ТЕРИЯКИ И КУНЖУТОМ 1/270/200 190 ₽

РЁБРЫШКИ СВИНЫЕ ПО-ЧЕШКИ 1/300 470 ₽
для большой компании

СЫРНЫЕ ШАРИКИ ИЗ РАЗНЫХ СОРТОВ СЫРА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ 1/150/50 150 ₽

ХРУСТЯЩИЕ ГРЕНКИ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С СОУСОМ ТАР-ТАР 1/200/50 80 ₽

Десерты

ШТРУДЕЛЬ С АРОМАТНЫМ ЯБЛОКОМ, ИЗЮМОМ И ПРЯНОЙ КОРИЦЕЙ 1/100/50/30 150 ₽
подается с ванильным пломбиром

ШТРУДЕЛЬ С ДУШИСТОЙ ГРУШЕЙ, ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ИЗЮМОМ 1/100/50/30 150 ₽
подается с шоколадным пломбиром

ЧИЗКЕЙК КЛАССИЧЕСКИЙ/ШОКОЛАДНЫЙ 1/130/25 190 ₽

МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНЫЙ ПЛОМБИР С ШОКОЛАДНЫМ СИРОПОМ И АРАХИСОВОЙ КРОШКОЙ 1/135 130 ₽

МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ С ЯГОДНЫМ СИРОПОМ И ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ 1/135 130 ₽

ФРУКТОВАЯ КОМПОЗИЦИЯ 1/250 190 ₽
яблоко, груша, апельсин, виноград

ООО «Гостиница Авиастар»

Юр. Адрес: 432072, г.Ульяновск, пр. Создателей, д.94 ИНН 7328068972

МЕНЮ УТВЕРЖДАЮ

Директор _____ Полякова Е.М.

Дата « ____ » _____ 2018г.