



azimut

ПАРК ОТЕЛЬ ТУЛА



**МЕНЮ
РЕСТОРАНА**

ЗАКУСКИ



Грузди маринованные отборные

Подаются со сметаной и красным луком

150 г

560₽

Креветки тигровые с чесноком

Подаются с овощами с соевым соусом и имбирем

180/25 г

1350₽

Креветки тигровые с кукурузным кремом

Подаются с обжаренными фисташками

100/90 г

1350₽

Куриные крылья глазированные

Подаются с крутите из моркови и сельдерея с соусом барбекю

250/50 г

710₽



Хрустящий баклажан

Подается на греческом йогурте с чесноком, орегано и огурцом

220 г

450₽

Бургер Графь

Подается с картофелем фри и томатным соусом

350/100/30 г

780₽

Сэндвич с курицей, яйцом и беконом

Подается с картофелем фри и томатным соусом

360/100/30 г

710₽



Печеная морковь с медом и пряностями

Подается на взбитом сыре фета и кремом из петрушки с кусочками сыра горгонзола

180 г

510₽



Печеный перец рамиро с муссом из сыра фета

Подается со свежими листьями зелени и каплями зеленого масла из трав
220 г

470₽

Маринованная сельдь тремя способами

Подается с обжаренным картофелем и маринованным красным луком
240/180/30 г

530₽

САЛАТЫ



Овощной с авокадо

Салатные листья, авокадо, томаты черри, апельсин, цитрусовая эмульсия
200 г

610₽

Цезарь с курицей

Салат романо, чесночные гренки, куриное филе, томаты черри, фирменный соус с анчоусами
240 г

720₽

Цезарь с креветками

Салат романо, чесночные гренки, тигровые креветки, томаты черри, фирменный соус с анчоусами
230 г

970₽



Греческий

Томаты, огурцы, болгарский перец, сыр фета, оливки каламата с косточкой
210 г

510₽

С говядиной и трюфельным кремом

Холодный ростбиф из мраморной говядины с обжаренным беби картофелем, миксом салатов и маринованными лесными грибами, подается с крем из трюфеля
250 г

670₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое

ГОРЯЧЕЕ

Судак с пастой птитим

Подается с соусом бер блан с зеленым маслом

90/100/60 г

960₽

Стейк лосося с овощами гриль

Подается с соусом бер блан

120/150/40 г

1810₽

Бефстроганов из говяжьей вырезки

Подается с битыми огурцами

170/130/50 г

1010₽

Утиное филе с пюре из тыквы

Подается с соусом демиглас и вишней

140/100/30 г

930₽

Филе-миньон из говяжьей вырезки

Подается с картофельным пюре и перечным соусом

240/40 г

1790₽

Свиная шея с картофелем беби

Подается с кислой капустой, клюквой и томатным соусом

150/150/40 г

610₽

Камбала мурманская с томатами черри

Подается с эмульсией на основе сливочного масла и сока лимона

450/100/50 г

1750₽

Ростбиф с гратеном из картофеля

Подается с пате из куриной печени, мясным соусом демиглас и соусом из белых грибов и шампиньонов

140/70/30/30 г

2130₽

ПАСТА


Карбонара

С сыровяленной грудинкой и соусом из 2-х видов сыров
300 г



Фарфалле с шампиньонами и вешенками

Подается в сливочном соусе с трюфельным маслом
240 г



940₽

580₽

СУПЫ

Том Ям с рисовой лапшой

С тигровыми креветками и кольцами кальмара
680 г

Финская уха

Из двух видов рыбы со сливками
300 г

Тыквенный крем-суп

Подается с вяленным беконом и гренками из пшеничного хлеба
300/20 г

Суп куриный с лапшой

300 г

Борщ на говяжьих ребрышках

Подается со сметаной, салом и ржаными гренками
300/40/40 г

910₽

710₽

410₽

370₽

470₽

ГАРНИРЫ



Овощи на гриле

Баклажан, цукини, шампиньон, болгарский перец, лук
210 г

420₽



Картофель фри

150/40 г

190₽



Рис с овощами

150 г

150₽

ДЕСЕРТЫ



Шоколадно-фундучный торт

130 г

530₽



Тирамису

130 г

430₽



Анковский пирог

130 г

350₽



Эстерхази

130 г

420₽

ХЛЕБ



Хлебная корзина

Подается со сливочным маслом
120/20 г

180₽

A photograph of a cocktail in a faceted glass. The drink is a golden-brown color and is garnished with several slices of orange and a single yellow flower. A metal stirrer is visible in the glass. The glass sits on a dark surface, and there are other elements in the background, including a bowl of orange slices and a small yellow flower. The lighting is dramatic, creating strong shadows.

**БАРНАЯ
КАРТА**

КОФЕ

Эспрессо

30 мл

140₽

Двойной эспрессо

60 мл

200₽

Американо

220 мл

180₽

Капучино

220 мл

200₽

Латте

220 мл

220₽

Флет Уайт

220 мл

240₽

ЧАЙ

Черный ассам / эрл грей

400 мл

250₽

Зеленый классический с жасмином / сенча

400 мл

250₽

Травяной таежный микс / фруктовый пунш / гречишный

400 мл

300₽

НАПИТКИ

Напиток «Добрый» cola / апельсин / лимон-лайм

330 мл

170₽

Сок «Rich» в ассортименте

200 мл

180₽

Лимонад «Черноголовка» в ассортименте

500 мл

190₽

Вода «Святой Источник»

500 мл

100₽

Вода «Легенда Байкала»

500 мл / 750 мл

250₽ / 290₽

Молочные коктейли в ассортименте

300 мл

300₽

Фреши апельсин / грейпфрут

250 мл

350₽

Энергетический напиток «Adrenaline Rush»

330 мл

350₽

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

«Стелла Артуа»

450 мл

290₽

СНЕКИ

Чипсы

40 г

240₽

Фисташки

50 г

280₽

Шоколад «Ritter Sport»

100 г

320₽

МОРОЖЕНОЕ

Козельское в ассортименте

125 г

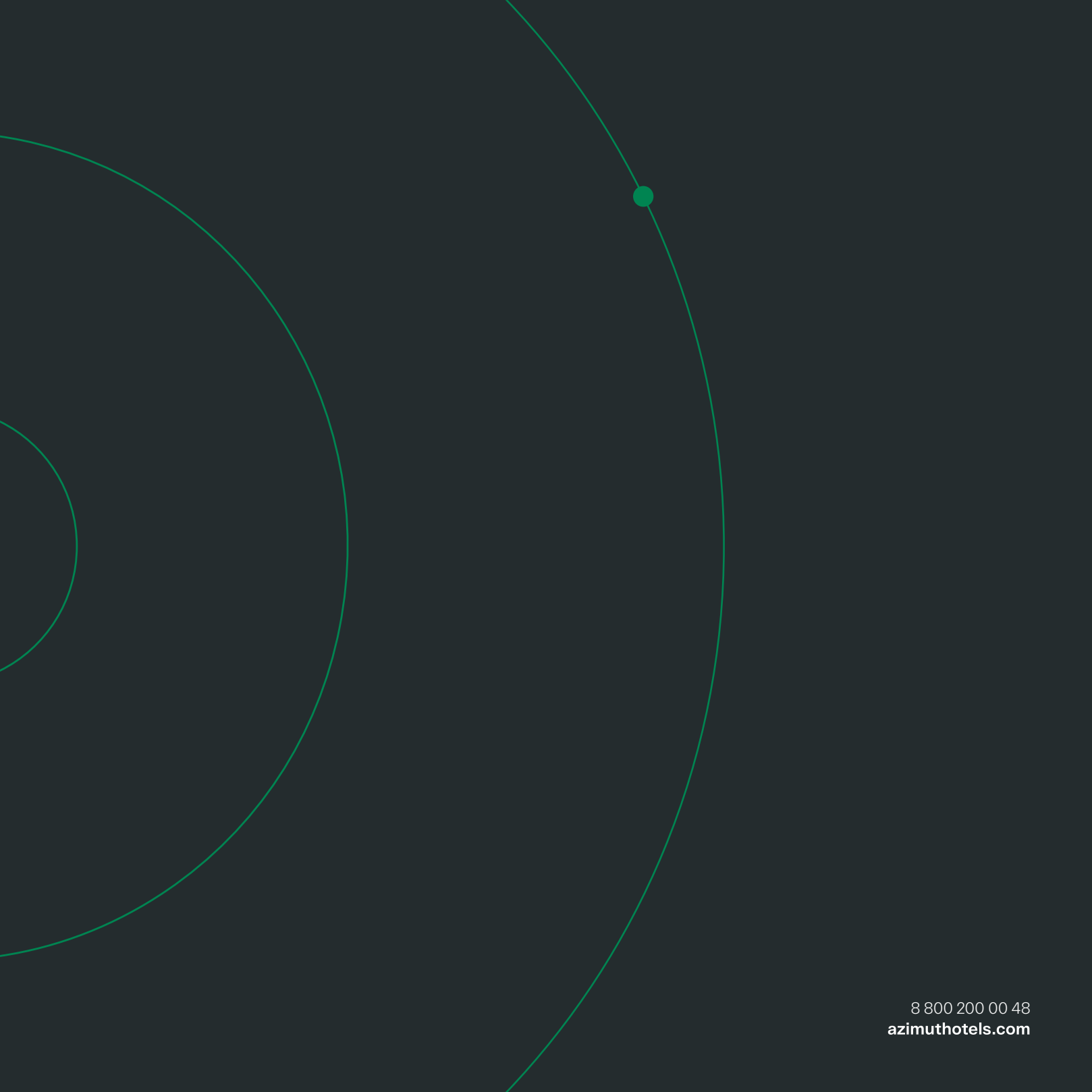
300₽

Коровка из Кореновки в ассортименте

100 г

200₽

В описаниях блюд могут не указываться детально входящие в их состав ингредиенты. При наличии у вас аллергии уточняйте подробный состав блюд у официанта или менеджера. Сведения, содержащиеся в данном лифлете, носят информационный характер. С меню, а также полным прейскурантом вы можете ознакомиться на доске потребителей. Подача блюд может отличаться от изображенной на фотографии.



8 800 200 00 48
azimuthotels.com