

**azimut**СИТИ ОТЕЛЬ
ВЛАДИВОСТОК

МЕНЮ ДОСТАВКИ БЛЮД И НАПИТКОВ

azimuthotels.com

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- Три икры** 550P
Слабосоленая икра летучей рыбы, мятая и сельдь, подается со сливочным маслом и багетом
165 г / 465 ккал
- Сырная тарелка** 600P
Сыры Пармезан, Дорблю, Голландский сыр, Маасдам, ароматные гриссини, свежий виноград, джем и грецкий орех
200 г / 711 ккал
- Сельдь олюторская с ржаными гренками** 400P
Филе олюторской сельди, маринованное с луком, подается с ржаными гренками и сливочно-горчичным соусом
220 г / 606 ккал
- Тар-тар из оленины с гренками** 500P
Тар-тар из оленины с красным луком, маслинами, каперсами и вялеными томатами, подается с ароматными гренками из пшеничного хлеба
150 г / 380 ккал

- Дальневосточная нерка слабой соли с маринованным дайконом** 600P
Филе слабосоленой нерки с маслом, маринованным дайконом, огурцом и редисом, подается с нежным творожным сыром
190 г / 325,4 ккал

САЛАТЫ

- Салат Цезарь с угрем** 650P
Микс салатов, сыр Пармезан, свежие помидоры черри, перепелиное яйцо, филе угря Кабалюк, фирменная заправка Цезарь, хрустящие пшеничные гренки
190 г / 430 ккал
- Салат Цезарь с креветкой** 650P
Микс салатов, сыр Пармезан, свежие помидоры черри, перепелиное яйцо, обжаренная тигровая креветка, фирменная заправка Цезарь, хрустящие пшеничные гренки
190 г / 208,4 ккал
- Салат Цезарь с курицей** 500P
Микс салатов, сыр Пармезан, свежие помидоры черри, перепелиное яйцо, филе куриного бедра, фирменная заправка Цезарь, хрустящие пшеничные гренки
190 г / 422,5 ккал
- Теплый салат с морепродуктами** 750P
Гребешок, осьминог, креветка, кальмар, огурцы, помидоры черри, лукпорей, микс салатов и маслины с заправкой из оливкового масла, сока лайма и устричного соуса
190 г / 411 ккал
- Салат из свежих овощей с перепелиным яйцом** 400P
Свежий помидор, огурец, болгарский перец и перепелиное яйцо, подается со сметаной или маслом, на ваш выбор
190 г / 442,3 ккал

- Салат Чука с морской капустой и кальмаром** 450P
Водоросли Вакаме, морская капуста, отварной кальмар, перепелиное яйцо, леченый болгарский перец и стружка тунца под специальным соусом Слайс
190 г / 195 ккал

- Вегетарианское**
- Острое**
- Высокое содержание белка**
- Диетическое**

СУПЫ

- Солянка сборная мясная** 600P
Мясные котлетки из свиных и говяжьих, оливок, маслин, репчатый лук и морковь, лимон, соленый огурец и томатная паста в курином бульоне, подается со сметаной и свежей зеленью
300 г / 50 г / 388,2 ккал
- Борщ с изюбриной** 450P
Традиционный борщ с мясом дальневосточного оленя на наваристом бульоне, подается со сливками сала, хлебом и нежной сметаной
300 г / 60 г / 260 ккал
- Том Ям с морепродуктами** 750P
Традиционный тайский суп с тигровой креветкой, кальмаром, шампиньонами, помидорами черри, лимонграссом, имбирем и лаймом на кокосовом молоке, подается с палкой отварного риса
400 г / 1297,3 ккал

- Вегетарианское**
- Острое**
- Высокое содержание белка**
- Диетическое**

ТЕСТО

- Вареники с картофелем и грибами** 450P
Сытные вареники из классического домашнего теста с начинкой из картофеля и сливочного масла сервируются заправкой из шампиньонов, шпика и репчатого лука, подается со сметаной
300 г / 509,2 ккал

- Манты Дальневосточные с изюбриной** 700P
Ароматные манты из классического домашнего теста с начинкой из мяса дальневосточного оленя, репчатого лука и специй, подается со сливочно-грибным соусом
300 г / 605,8 ккал

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Бефстроганов с грибами** 700P
Говяжья вырезка, обжаренная с шампиньонами и репчатым луком в сливочном соусе, подается с нежным картофельным пюре и солеными огурчиками
270 г / 608,2 ккал

- Камбала Дальневосточная темпура** 500P
Кусочки филе Дальневосточной камбалы темпура подается с палочкой из свежего огурца и дайкона с Харбинским соусом
160 г / 60 г / 30 г / 302 ккал

- Палтус с зеленой сальсой** 900P
Слегка обжаренное филе палтуса подается с зеленой сальсой из свежего огурца, киви и оливкового масла
230 г / 380 ккал

- Паста Болоньезе** 750P
Спагетти из твердых сортов пшеницы с соусом из говядины, обжаренной с репчатым луком, морковью, томатами и базиликом, подается под сыром Пармезан
300 г / 15 г / 667,6 ккал

- Паста Карбонара** 600P
Спагетти из твердых сортов пшеницы с беконом, обжаренным в соусе из сливок с яйцом и базиликом, подается под сыром Пармезан
350 г / 15 г / 515,5 ккал

ВОК

- Удон со свиной и овощами** 400P
Пшеничная лапша, обжаренная со свиным окороком, пекинской капустой, репчатым луком, морковью, имбирным корнем, чесноком и петрушкой в соусе Томкацу или в остром соусе Кимчи, на ваш выбор, посыпается кунжутом
280 г / 412 ккал

- Рис по-Сингапурски с говядиной и арахисом** 450P
Рис, обжаренный с говяжьей вырезкой Су Вуд, морковью, болгарским перцем, арахисом и репчатым луком в соевом соусе, посыпается кунжутом
280 г / 418,7 ккал

- Удон с говядиной** 450P
Пшеничная лапша, обжаренная с говяжьей вырезкой, репчатым луком, болгарским перцем, капустой пак-чой и пекинской капустой, с чесноком и петрушкой в соусе Терияки, посыпается кунжутом
280 г / 340 ккал

- Удон с морепродуктами** 650P
Пшеничная лапша, обжаренная с тигровой креветкой, гребешком, кальмаром, болгарским перцем, капустой пак-чой, репчатым луком и чесноком в рыбном и Терияки соусах, посыпается кунжутом
280 г / 546 ккал

- Удон с курицей** 400P
Пшеничная лапша обжаренная с филе куриного бедра, молотыми цуккини, репчатым луком, капустой пак-чой и болгарским перцем в соусе Терияки, посыпается кунжутом
280 г / 305 ккал

- Рис с морепродуктами** 750P
Рис обжаренный с тигровой креветкой, гребешком, кальмаром, болгарским перцем, свежим огурцом, капустой пак-чой и репчатым луком в устричном соусе, посыпается кунжутом
280 г / 339 ккал

- Рис с курицей** 400P
Рис обжаренный с филе куриного бедра, болгарским перцем, репчатым луком, свежим огурцом и капустой пак-чой в соусе Терияки, с кунжутом
280 г / 271 ккал

- Вегетарианское**
- Острое**
- Высокое содержание белка**
- Диетическое**

ГАРНИРЫ

- Цветная капуста** 250P
На ваш выбор, приготовим жареную или на пару
150 г / 117,5 ккал

- Рис отварной** 200P
150 г / 208,4 ккал

- Картофельное пюре** 200P
150 г / 494,2 ккал

- Картофель фри с кетчупом** 300P
120 г / 30 г / 382 ккал

- Овощи на гриле** 300P
Молодые цуккини, болгарский перец, томаты и цветная капуста с соусом Песто
150 г / 44 ккал

- Вегетарианское**
- Острое**
- Высокое содержание белка**
- Диетическое**

ДЕСЕРТЫ

- Морковный торт** 300P
Морковный бисквит с ананасом, кокосовой стружкой и корицей, пропитанный нежным кремом из творожного сыра, грецкого ореха и сахарной пудры
170 г / 634 ккал

- Чизкейк с домашней соленой карамелью** 300P
Творожный сыр, сметана, сливки, сахар, яйцо, сервируется сезонной ягодой и подается с домашней соленой карамелью
170 г / 464,4 ккал

- Хлебная корзина со сливочным маслом** 150P
120 г / 30 г / 455 ккал

В описаниях блюд могут не указываться детально входящие в их состав ингредиенты. При наличии у вас аллергии уточните 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. Стоимость доставки блюд и напитков в номер - 200P. Время ожидания заказа - до 40 минут.

azimuthotels.com