

**azimut**СИТИ ОТЕЛЬ
ВЛАДИВОСТОК

МЕНЮ ДОСТАВКИ БЛЮД И НАПИТКОВ

azimuthotels.com

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

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

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

САЛАТЫ

- Салат Цезарь с угрем**
Микс салатов, сыр Пармезан, свежие помидоры черри, перепелиное яйцо, филе угря Кабалюк, фирменная заправка Цезарь, хрустящие пшеничные гренки
190 г / 430 ккал **650P**
- Салат Цезарь с креветкой**
Микс салатов, сыр Пармезан, свежие помидоры черри, перепелиное яйцо, обжаренная тигровая креветка, фирменная заправка Цезарь, хрустящие пшеничные гренки
190 г / 208,4 ккал **650P**
- Салат Цезарь с курицей**
Микс салатов, сыр Пармезан, свежие помидоры черри, перепелиное яйцо, филе куриного бедра, фирменная заправка Цезарь, хрустящие пшеничные гренки
190 г / 422,5 ккал **500P**
- Теплый салат с морепродуктами**
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 **750P**
- Салат из свежих овощей с перепелиным яйцом**
Свежий помидор, огурец, болгарский перец и перепелиное яйцо, подается со сметаной или маслом, на ваш выбор
190 г / 442,3 ккал **400P**
- Салат Чука с морской капустой и кальмаром**
Водоросли Вакаме, морская капуста, отварной кальмар, перепелиное яйцо, леченый болгарский перец и стружка тунца под специальным соусом Слайс
190 г / 195 ккал **450P**

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

СУПЫ

- Солянка сборная мясная**
Мясные колбаски из свиной и говяжьей, оливки, маслины, 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 **600P**
- Борщ с изюбриной**
Традиционный борщ с мясом дальневосточного оленя на наваристом бульоне, подается со сливками сала, хлебом и нежной сметаной
300 г / 60 г / 260 ккал **450P**
- Том Ям с морепродуктами**
Традиционный тайский суп с тигровой креветкой, кальмаром, шампиньонами, помидором черри, лимонграссом, имбирем и лаймом на кокосовом молоке, подается с палкой отварного риса
400 г / 1297,3 ккал **750P**

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

ТЕСТО

- Вареники с картофелем и грибами**
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 **450P**
- Манты Дальневосточные с изюбриной**
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 **700P**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Бефстроганов с грибами**
Говяжья вырезка, обжаренная с шампиньонами и репчатым луком в сливочном соусе, подается с нежным картофельным пюре и соевыми огурчиками
270 г / 608,2 ккал **700P**
- Камбала Дальневосточная темпура**
Кусочки филе Дальневосточной камбалы темпура подается с палочкой из свежего огурца и дайкона с Харбинским соусом
160 г / 60 г / 30 г / 302 ккал **500P**
- Палтус с зеленой сальсой**
Слегка обжаренное филе палтуса подается с зеленой сальсой из свежего огурца, киви и оливкового масла
230 г / 380 ккал **900P**
- Паста Болоньезе**
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 **750P**
- Паста Карбонара**
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 **600P**

ВОК

- Удон со свиной и овощами**
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 **400P**
- Рис по-Сингапурски с говядиной и арахисом**
Рис, обжаренный с говяжьей Су Вуд, морковью, болгарским перцем, арахисом и репчатым луком в соевом соусе, посыпается кунжутом
280 г / 418,7 ккал **450P**
- Удон с говядиной**
Пшеничная лапша, обжаренная с говяжьей вырезкой, репчатым луком, болгарским перцем, капустной пак-чой и пекинской капустой, с чесноком и петрушкой в соусе Терияки, посыпается кунжутом
280 г / 340 ккал **450P**
- Удон с морепродуктами**
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 **650P**
- Удон с курицей**
Пшеничная лапша обжаренная с филе куриного бедра, молотыми кукурузой, репчатым луком, капустой пак-чой и болгарским перцем в соусе Терияки, посыпается кунжутом
280 г / 305 ккал **400P**
- Рис с морепродуктами**
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 **750P**
- Рис с курицей**
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 **400P**

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

ГАРНИРЫ

- Цветная капуста**
На ваш выбор, приготовим жареную или на пару
150 г / 117,5 ккал **250P**
- Рис отварной**
150 г / 208,4 ккал **200P**
- Картофельное пюре**
150 г / 494,2 ккал **200P**
- Картофель фри с кетчупом**
120 г / 30 г / 382 ккал **300P**
- Овощи на гриле**
Молодые цукини, болгарский перец, томаты и цветная капуста с соусом Песто
150 г / 44 ккал **300P**

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

ДЕСЕРТЫ

- Морковный торт**
Морковный бисквит с ананасом, кокосовой стружкой и корицей, пропитанный нежным кремом из творожного сыра, грецкого ореха и сахарной пудры
170 г / 634 ккал **300P**
- Чизкейк с домашней соленой карамелью**
Творожный сыр, сметана, сливки, сахар, яйцо, сервируется сезонной ягодой и подается с домашней соленой карамелью
170 г / 464,4 ккал **300P**
- Хлебная корзина со сливочным маслом**
120 г / 30 г / 455 ккал **150P**

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