



**azimut**

СИТИ ОТЕЛЬ  
ХАБАРОВСК



**МЕНЮ  
КАФЕ-БАРА**

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## Ассорти брускетт

Брускетта со слабосоленой красной рыбой и муссом из фетаксы, брускетта с нежным ростбифом и рукколой, брускетта с томатами и моцареллой  
400 г / 300 ккал

800₽



## Трубоч с салатом чука

Нежное мясо моллюска су-вид, подается с соусом из белых грибов на сливках, сервируется салатом из водорослей чука  
160 г / 150 ккал

600₽



## Грузди маринованные со сметаной

Маринованные грузди слабой соли подаются со сметаной и красным луком домашнего маринада  
175 г / 197,7 ккал

450₽

## Пивной сет

Ассорти из луковых колец темпура, ароматных бородинских гренок с чесноком и сырных крекетов из Моцареллы  
400 г / 1039 ккал

800₽



## Тако с языком и халапеньо

Хрустящая тортилья с начинкой из говяжьего языка, миксом свежих овощей и пикантным перцем халапеньо под фирменным соусом от су-шефа  
275 г / 424 ккал

600₽

## Кета с гренками

Нежная кета слабой соли, подается в масле, сервируется тостами из бородинского хлеба  
300 г / 1023 ккал

700₽

## Сырное плато

Сыры Дорблю, Пармезан, Бри и козий сыр, подаются с крекерами под сыром Креметте и икрой масага  
230 г / 638 ккал

980₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое

# САЛАТЫ



## Теплый салат с морепродуктами

Гребешок, креветка, кальмар и ломтики свежей груши подаются с миксом салатов под особым грушевым соусом  
190 г / 424,4 ккал

800₽

## Баклажаны в карамели с сыром сулугуни

Салат из баклажанов и сладких помидоров черри, обжаренных в сладком чили-соусе, с сыром сулугуни и кинзой  
300 г / 478 ккал

550₽

## Салат Цезарь с курицей

Листья салата Романо, сыр Пармезан, подготовленные помидоры черри конфи, филе куриного бедра, фирменная заправка Цезарь, хрустящие пшеничные гренки  
200 г / 362 ккал

500₽

## Коул Слоу

Салат из мелко шинкованной красной и пекинской капусты, с добавлением салата Романо, под фирменной заправкой и черным кунжутом  
200 г / 176 ккал

400₽

## Салат из баклажанов на гриле с сыром Страчателла

Запеченный на гриле баклажан с сыром Страчателла, помидорами черри и базиликом, под соусом из томатов в собственном соку, оливковым маслом, сладким чили и устричным соусами  
260 г / 370 ккал

550₽



# САЛАТЫ



## Салат Цезарь с креветкой

Листья салата Романо, сыр Пармезан, подготовленные помидоры черри конфи, обжаренная креветка, фирменная заправка Цезарь, хрустящие пшеничные гренки  
220 г / 353,5 ккал

720₽



## Салат из свежих овощей с заправкой на ваш выбор

Помидоры черри, свежий огурец, микс салатов и хрустящий редис с заправкой на ваш выбор: изумрудное, оливковое масло или сметана  
280 г / 270 ккал

440₽



## Салат с ростбифом и овощами

Сочный ростбиф, микс свежего салата и помидоры черри подаются под фирменным соусом  
230 г / 404 ккал

630₽



## Салат с морепродуктами под манговым соусом

Обжаренные гребешок и креветка, микс салатов, апельсин и кусочки грейпфрута подаются под нежным соусом манго-чили  
190 г / 171 ккал

1100₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое

# СУПЫ

## А ля Рамен

Обжаренное куриное бедро, лапша удон, куриное яйцо и грибы шиитаке в наваристом бульоне с пастой мисо, соусах Терияки и соевом

350 г / 239 ккал

490₽

## Борщ на курице

Традиционный борщ с мясом курицы на наваристом бульоне, с белокочанной капустой, морковью, репчатым луком и свеклой, подается с ржаным хлебом и слайсами сала

310 г / 628 ккал

350₽

## Тыквенный крем-суп с беконом

Тыква и бекон, трюфельное масло, ароматный мускатный орех, сливки, молоко

300 г / 266,7 ккал

350₽

## Грибной крем-суп с гренками

Насыщенный крем-суп из белых грибов, шампиньонов и сливок, подается с хрустящими пшеничными гренками

200 г / 163,6 ккал

400₽

## Тыквенный крем-суп с креветкой

Тыква, креветки, трюфельное масло, ароматный мускатный орех, сливки и молоко

300 г / 322,4 ккал

560₽

## Солянка сборная мясная

Мясные копчености из свинины и говядины, оливки, маслины, репчатый лук и морковь, лимон, соленый огурец и томатная паста на густом бульоне, подается со сметаной, ржаным хлебом и долькой лимона

350 г / 477 ккал

450₽

## Том Ям с морепродуктами

Традиционный тайский суп с креветкой, кальмаром, вешенками и грибами энoki, помидорами черри, лимонграссом, имбирем, чесноком, ароматным корнем галангала и перцем чили, подается с пиалой отварного риса

350 / 50 г / 459,3 ккал

650₽



# ТЕСТО



## Цзяоцзы с форелью и шпинатом

Традиционные китайские отварные пельмени тонкого теста с начинкой из нежной форели и сочного шпината

250 г / 236 ккал

500₽

## Колдуны с мясом

Домашние отварные пельмени с начинкой из мясного фарша и обжаренной белокочанной капусты

250 г / 208 ккал

325₽

## Пельмени Бородинские

Отварные пельмени домашней лепки из ржаного теста с мясом курицы, подаются с грибным соусом

250 г / 206 ккал

550₽

## Пельмени Сибирские

Традиционные отварные пельмени домашней лепки с начинкой из свинины и говядины

250 г / 683 ккал

300₽

## Вареники с картофелем и шкварками

Вареники домашней лепки из классического теста с картофелем, подаются под шкварками из сала

250 г / 366 ккал

300₽

## Вареники с творогом

Вареники домашней лепки из классического теста с сочным творогом

250 г / 355 ккал

300₽

## Вареники с ягодами вишни

Вареники домашней лепки из классического теста с кисло-сладкой начинкой из ягод вишни

250 г / 328 ккал

300₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## Палтус с соусом Карри

Нежное филе запеченного палтуса с гарниром из бланшированной на сливочном масле капусты пак чой, подается под соусом Японский карри  
225 г / 287,4 ккал

1500₽

## Стейк из свинины

Сочный стейк из шейного отруба свинины, приготовленный на гриле в соусе Барбекю, подается с гарниром из беби-картофеля, запеченного с чесноком и тимьяном, с веточкой ароматного розмарина  
350 г / 1401,5 ккал

900₽



## Свинина со стрелками чеснока

Свинина в китайском стиле, обжаренная в соевом соусе и пряными специями со стрелками чеснока и красным острым перцем  
200 г / 340 ккал

470₽

## Цыпленок Тапака

Половина цыпленка в маринаде из домашней сметаны приготовленная на гриле, подается с гарниром из микса свежих овощей и фирменным соусом от шефа  
250 г / 576 ккал

700₽



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## Телячьи щечки с картофельным пюре

Телячьи щечки томленные в собственном соку с красным вином, ароматными травами и овощами, подаются с картофельным пюре приготовленном на сливочном масле, под изумрудным маслом

400 г / 907 ккал

890₽



## Говяжий язык с картофельным пюре

Говяжий язык обжаренный в соусе Терияки, подается с гарниром из картофельного пюре и вяленых томатов под микрозеленью

380 г / 347 ккал

1000₽

## Форель в соусе Терияки со шпинатом

Запеченное филе форели в соусе Терияки с киноа, свежей морковью и болгарским перцем, подается с зеленым шпинатом, обжаренным с кунжутным маслом

250 г / 500 ккал

1250₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое



# ПАСТА



## Фетучини с морепродуктами

Обжаренная тигровая креветка и кальмар с пастой фетучини под соусом из сливок и томатного соуса, подается под сыром Пармезан  
300 г / 761 ккал

650₽

## Альфредо с беконом и курицей

Филе куриного бедра, обжаренное с беконом и брокколи в сливках, с пастой пенне, подается под сыром Пармезан  
330 г / 273,5 ккал

520₽

## Фетучини с грибами

Свежие грибы вешенки и шампиньоны, обжаренные в соусе из сливок, чеснока и оливкового масла, паста фетучини, подается под соусом из белых грибов с сыром Пармезан  
290 г / 597,5 ккал

500₽



## Карбонара с ким чи

Филе куриного бедра, обжаренное с беконом на сливках и яичном желтке с сыром Пармезан, с острой капустой ким чи  
360 г / 1270,6 ккал

570₽



# ГАРНИРЫ



## Овощи на гриле с соусом Песто

Молодые цукини, баклажан, болгарский перец и помидоры черри с соусом Песто

150 г / 342 ккал

350₽



## Рис отварной

130 г / 372,6 ккал

180₽



## Картофель фри с соусом Барбекю

130 г / 304,5 ккал

200₽

## Картофельное пюре на молоке и сливочном масле

150 г / 138 ккал

150₽



## Картофель Беби, запеченный с тимьяном и чесноком

150 г / 109 ккал

180₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое



# ДЕСЕРТЫ



## Фруктовая тарелка

Яблоко, апельсин, груша, виноград и ананас

550 г / 49 ккал

680₽

## Наполеон

Классическое слоеное тесто из муки, сахара, сливочного маргарина и яиц с нежной кремовой пропиткой из молока, сливочного масла, сахара, яиц и ванилина

140 г / 538,6 ккал

450₽

## Шоколадный торт с абрикосом

Мягкий бисквит с темным шоколадом и какао, с прослойкой из ароматного абрикосового джема

160 г / 562 ккал

450₽



## Сырники с топпингом на ваш выбор

Слегка обжаренные сырники из творога, яиц, сахара и муки, подаются с топпингом на ваш выбор: клубничное варенье, мед, сгущенное молоко или сметана

200 г / 172 ккал

400₽

## Чизкейк Нью Йорк классический

Нежный чизкейк из творожного сыра, сливок, яиц и сахара, подается с кедровыми орешками под малиновым вареньем

147 г / 260 ккал

450₽

## Медовик

Коржи из песочного теста, пропитанные гречишным медом, с прослойкой нежного крема из сливок и варенного сгущенного молока, подается с медом и кедровыми орешками

140 г / 347,5 ккал

450₽

## Хлебная корзина со сливочным маслом

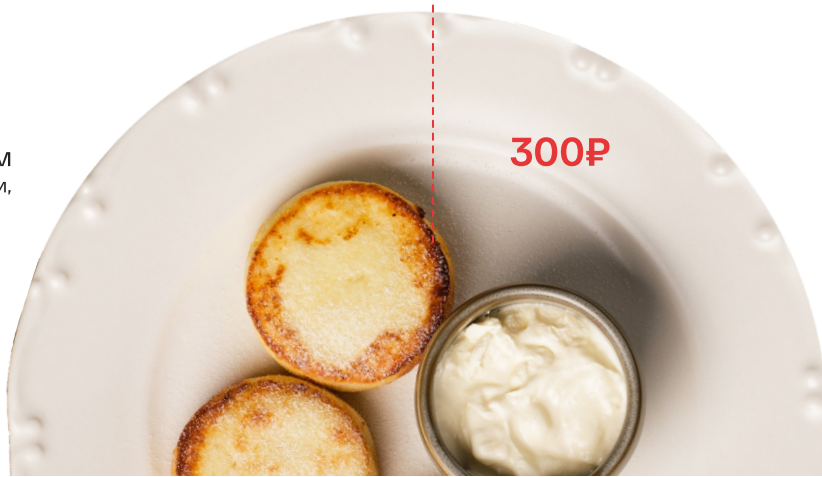
Багет пшеничный, багет ржаной, булочка с отрубями, булочка цельнозерновая

180 г / 298 ккал

300₽

[azimuthhotels.com](http://azimuthhotels.com)

Все цены указаны с учетом НДС



# СОУСЫ



Домашняя сальса

30 г / 18 ккал

50₽

Сметана

30 г / 48 ккал

50₽

Майонез

30 г / 213 ккал

50₽

Барбекю

30 г / 51 ккал

90₽



Кетчуп томатный

30 г / 29 ккал

60₽

Сгущенное молоко

30 г / 98 ккал

50₽



Клубничное варенье

30 г / 84 ккал

50₽

Мед

30 г / 87 ккал

60₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое