

# ФУРШЕТЫ

AZIMUTHHOTELS.COM

## Легкий 1200₽

### Холодные закуски

- Канапе со слабосоленым лососем, 25 гр
- Канапе с ветчиной, 25 гр
- Канапе с сыром и виноградом, 25 гр
- Канапе с отварным языком, 25 гр
- Канапе с копченой масляной рыбой, 25 гр
- Тарталетка с салатом «Швейцарский», 40 гр
- Тарталетка с салатом «Столичный», 40 гр

### Мини-десерты

- Фруктовый шашлычок, 1/50
- Панна котта, 50/5 гр

### Напитки\*

- Чай черный/зеленый с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 500 мл
- Морс ягодный 200 мл

\*Напитки применимы ко всем вариантам фуршетов

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

## Классический 1500₽

### Холодные закуски

- Канапе со слабосоленым лососем, 25 гр
- Канапе с ветчиной, 25 гр
- Канапе с сыром и виноградом, 25 гр
- Тарталетка с мясным салатом, 40 гр
- Моцарелла + помидорки черри на шажке, 40 гр
- Овощное крудите с соусом тысяча островов, 50/20 гр

### Горячее

- Куриный шашлычок с соусом «Сациви», 75/30 гр
- Шашлычок из сезонных овощей, 70 гр
- Картофель «Айдахо» с двумя видами соуса, 50/15/15 гр

### Мини-десерты

- Тирамису, 50 гр
- Панна котта, 50/5 гр



ФУРШЕТ 1500₽/2200₽

## Вегетарианский 1500₽

### Холодные закуски

- Тортилья с болгарским перцем, 30 гр
- Брускетта с томатным конкассе, 60 гр
- Цуккини с лесными грибами и ароматом трюфеля, 40 гр
- Мини-салат с киноа с апельсиновым соусом, 50 гр
- Мини-салат «Табуле» с кус-кусом, 50 гр
- Овощное крудите с бальзамической заправкой, 50/20 гр

### Горячее

- Овощная лазанья, 100 гр
- Жареный тофу в соусе сладкий Чили
- Картофельные котлетки «Рёсти», 40 гр

### Мини-десерты

- Фруктовый шашлычок, 50 гр
- Пана-кота на кокосовом молоке, 50 гр

### Напитки\*

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 500 мл
- Сок "Добрый" (в ассортименте) 200 мл

\*Напитки применимы ко всем вариантам фуршетов

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

AZIMUTHOTELS.COM

 **azimut**  
СИТИ ОТЕЛЬ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

## Сет от шеф-повара №1 2200₽

### Холодные закуски (265 гр.)

- Сырное канапе:
  - канапе дор-блю с грушей, 35 гр
  - канапе бри с клубникой, 35 гр
- Ролл с карельской форелью и каперсами, 50 гр
- Канапе «Капрезе» с сыром моцарелла и томатами черри, 40 гр
- Шот с салатом из ростбифа, подкопченными томатами и соусом Романеско, 50 гр
- Шот с салатом «А-ля Русс» из говяжьего языка, 50 гр

### Горячее (265 гр.)

- Шашлык из индейки с соусом из ананасов и карри 75/30
- Молодой запеченный картофель с чесноком, розмарином и травами, 100 гр
- Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили", 45/10 гр

### Десерты (170 гр.)

- Чизкейк с клубничным кули, 60 гр
- Панна-котта с ванилью, 50 гр
- Фруктовые шашлычки, 50 гр



## Сет от шеф-повара №2 2200₽

### Холодные закуски (440 гр.)

- Сырное канапе:
  - канапе дор-блю с грушей, 25 гр
  - канапе бри с клубникой, 25 гр
- Канапе с карельской форелью и каперсами, 50 гр
- Канапе «Капрезе» с сыром моцарелла и томатами черри, 40 гр
- Шот с салатом из ростбифа, вялеными томатами из сладкого перца, 50 гр
- Шот с салатом «А-ля Русс» из говяжьего языка, 50 гр
- Пармская ветчина в ажурных блинчиках с рукколой, 30 гр
- Ассорти рулетиков:
  - из баклажанов на гриле, с ореховой начинкой, 40 гр
  - из спелых цуккини, с грибами и ароматом трюфеля, 40 гр
  - из перца рамиро, с мягким сыром, 40 гр

### Десерты (170 гр.)

- Чизкейк с клубничным кули, 60 гр
- Панна-котта с ванилью, 50 гр
- Фруктовые шашлычки, 50 гр

### Напитки\*

- Чай с сахаром и лимоном, 200 мл
- Кофе заварной с молоком, 100 мл
- Вода Азимут 500 мл
- Сок "Добрый" (в ассортименте), 200 мл



\*Напитки применимы ко всем вариантам фуршетов

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

ФУРШЕТ 3200₽

AZIMUTHOTELS.COM

 **azimut**  
СИТИ ОТЕЛЬ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

## Представительский 3200₽

### Холодные закуски

- Брускетта с семгой, 55 гр
- Брускетта с ростбифом и сальсой, 50 гр
- Брускетта с болгарским перцем и голубым сыром, 50 гр
- Профитроль с салатом из запеченного лосося и шампиньонов, 40 гр
- Профитроль с сырным салатом, 40 гр
- Волован с красной икрой, 30 гр
- Овощное крудите с соусом «Блю Чиз», 50/20 гр

### Горячее

- Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили", 45/10 гр
- Шашлык из индейки с соусом из ананасов и карри, 75/30 гр
- Люля-кебаб из говядины с соусом "Цацики", 75/30 гр
- Овощи гриль, 55 гр
- Молодой запечённый картофель с чесноком, 100 гр

### Мини-десерты

- Брауни с карамельным соусом, 50/10 гр
- Тирамису, 50 гр
- Панна котта, 50/5 гр



### Напитки\*

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 500 мл
- Сок "Добрый" (в ассортименте), 200 мл

\*Напитки применимы ко всем вариантам фуршетов

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

Закуски	гр/мл	Р
• Канапе с ветчиной	25	<b>70</b>
• Канапе с копченой масляной рыбой	25	<b>130</b>
• Канапе со слабосоленым лососем	25	<b>150</b>
• Канапе с ростбифом и корнишоном	25	<b>130</b>
• Канапе с отварным языком	25	<b>130</b>
• Канапе с сыром и виноградом	25	<b>90</b>
• Канапе дор-блю с грушей	35	<b>170</b>
• Канапе бри с клубникой	35	<b>250</b>
• Канапе "Капрезе" с сыром моцарелла и томатами черри	40	<b>120</b>
• Ролл с карельской форелью и каперсами	60	<b>290</b>
• Тарталетка с салатом «Столичный»	40	<b>150</b>
• Тарталетка с салатом «Швейцарский»	40	<b>150</b>
• Тарталетка с мясным салатом	40	<b>150</b>
• Тарталетка с салатом из креветок и авокадо	40	<b>190</b>
• Профитроль с сырным салатом	40	<b>130</b>
• Профитроль с паштетом из печени цыпленка с брусничным конфитюром	35	<b>110</b>
• Профитроль с салатом из запеченного лосося и шампиньонов	40	<b>140</b>
• Валован с красной икрой	30	<b>370</b>
• Тортилья с болгарским перцем	30	<b>130</b>
• Брускетта с болгарским перцем и голубым сыром	50	<b>210</b>
• Брускетта с ростбифом и сальсой	50	<b>360</b>
• Брускетта с семгой	55	<b>230</b>

Закуски	гр/мл	Р
• Брускетта с томатным конкассе	60	<b>160</b>
• Брускетта с карельской форелью и муссом из сметаны и хрена	65	<b>260</b>
• Пармская ветчина в ажурных блинчиках с рукколой	30	<b>210</b>
• Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили"	45/10	<b>250</b>
• Овощное крудите с соусом «1000 островов»	50/20	<b>120</b>
• Овощное крудите с соусом «Блю Чиз»	50/20	<b>130</b>
• Овощное крудите с бальзамической заправкой	50/20	<b>120</b>
• Маслины	50	<b>130</b>
• Чипсы «Начос» с сальсой	50/20	<b>200</b>
• Мини-салат "Табуле" с кус-кусом	50	<b>120</b>
• Мини-салат с киноа с апельсиновым соусом	50	<b>120</b>
• Шот с салатом "А-ля Русс" из говяжьего языка	50	<b>170</b>
• Салат в шоте с ростбифом, вялеными томатами из сладкого перца	50	<b>230</b>
• Рулетик из баклажан с ореховой начинкой	40	<b>120</b>
• Цуккини с лесными грибами и ароматом трюфеля	40	<b>120</b>
• Рулетики из печеного перца Ромиро с мягким сыром	40	<b>130</b>
• Рулетик из баклажанов с сыром Фета	50	<b>120</b>

<b>Горячие закуски</b>	гр/мл	₽
• Шашлычок из лосося с фирменным соусом	75/30	<b>670</b>
• Шашлычок из индейки с соусом из ананасов и карри	75/30	<b>315</b>
• Куриный шашлычок с соусом «Сациви»	75/30	<b>250</b>
• Люля-кебаб из говядины с соусом «Цацики»	75/30	<b>350</b>
• Свиная шейка, запеченая в сладком чили соусе	120	<b>340</b>
• Жареный тофу с сладком чили соусе	50	<b>170</b>
• Картофель «Айдахо» с двумя соусами	50/15/15	<b>110</b>
• Золотистый рис с зеленым горошком и кукурузой	50	<b>75</b>
• Овощной рататуй	50	<b>120</b>
• Молодой запеченный картофель с чесноком, розмарином и травами	100	<b>120</b>
• Шашлычок из сезонных овощей	70	<b>150</b>

<b>Гарнир</b>		
• Картофельные котлетки «Рёсти»	40	<b>110</b>
• Овощи на гриле	55	<b>130</b>
• Овощная лазанья	100	<b>250</b>
• Полента с грибами	100	<b>190</b>
• Фокачча	185	<b>180</b>

<b>Мини-десерты</b>		
• Тирамису	50	<b>180</b>
• Панна котта	50/5	<b>180</b>
• Брауни с карамельным соусом	50/10	<b>190</b>
• Шоколадный торт	70	<b>180</b>
• Чизкейк с клубничным кули	60	<b>190</b>
• Крем-брюле	50/10	<b>190</b>
• Фруктовый шашлычок	50	<b>130</b>

<b>Напитки</b>	гр/мл	₽
• Чай (черный, зеленый) с сахаром и лимоном	200	<b>100</b>
• Кофе заварной с молоком	100	<b>100</b>
• Сок "Добрый" (в ассортименте)	200	<b>90</b>
• Морс домашний	200	<b>130</b>
• Минеральная вода Азимут 0,5	500	<b>80</b>

# Welcome фуршет 1

650 руб/чел

Канapé с сыром и виноградом	25
Фруктовый шашлычок	50
<b>Бокал игристого вина</b>	
Аристов брют, Россия	150
<b>Безалкогольные напитки</b>	
Сок "Добрый" (в ассортименте)	200
Минеральная вода Азимут 0,5	500



# WELCOME ФУРШЕТЫ

AZIMUTHOTELS.COM



## Welcome фуршет 2

900 руб/чел

Канapé "Капрезе" с сыром моцарелла и томатами черри	40
Канapé со слабосоленым лососем	25
Панна котта	50
Фруктовый шашлычок	50
<b>Бокал игристого вина</b>	
Аристов брют, Россия	150
<b>Безалкогольные напитки</b>	
Сок "Добрый" (в ассортименте)	200
Минеральная вода Азимут 0,5	500





## WELCOME ФУРШЕТЫ

# Welcome фуршет 3

1550 руб/чел

Канapé бри с клубникой	35
Канapé дор-блю с грушей	25
Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили"	45/10
Чизкейк с клубничным кули	60
Фруктовый шашлычок	50

### Бокал игристого вина

Кава Доминио дель Деррамадор, Испания	150
---------------------------------------	-----

### Безалкогольные напитки

Сок "Добрый" (в ассортименте)	200
Минеральная вода Азимут 0,5	500

AZIMUTHOTELS.COM

 **azimut**  
СИТИ ОТЕЛЬ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ



## БАНКЕТЫ

# Банкетный сет №1 2600₽

### Холодные закуски

- Овощной букет со свежими травами 85 гр
- Сырная тарелка с конфетами из сухофруктов 85 гр
- Мясное ассорти 50 гр
- Филе Олюторской сельди с молодым картофелем и пряным маслом 120 гр

### Ассорти рулетиков

- Баклажан с ореховой начинкой 40 гр
- Цукини с лесными грибами и ароматом трюфеля 40 гр

### Салаты

- Салат по-Грузински из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой 100 гр
- Салат А-ля Русс с говяжьим языком и свекольным майонезом 100 гр

AZIMUTHOTELS.COM

 **azimut**  
СИТИ ОТЕЛЬ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

### Горячее на выбор гостей

- Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью 280 гр
- Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом из белых грибов 300 гр

### Хлеб

- Свежие булочки с двумя видами масла  
- с зеленью и красным перцем

### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



# БАНКЕТЫ

## Банкетный сет №2 3000₽

AZIMUTHOTELS.COM

 **azimut**  
СИТИ ОТЕЛЬ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

### Холодные закуски

#### Рыбное ассорти

- Профитроли с печенью трески, 37 гр
- Форшмак из олюторской сельди с яблоками, 17/15/3 гр
- Карельская форель слабой соли на багете с зеленым маслом, 20/10/1/4 гр

#### Мясное ассорти

- Смалец на бородинском хлебе, 35 гр
- Эклер с паштетом из печени цыпленка и брусникой, 25 гр
- Томленые филей говядины с огурчиками, 40 гр
- Куриный рулет с черносливом, 30 гр

#### Салаты

- Оливье по-домашнему рецепту с телячьей колбасой, 100 гр
- Сельдь под шубой, 100 гр
- Грузинский салат из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой, 100гр

### Горячее на выбор гостей

- Филе мурманской трески под маринадом на манер «Аква Паца» с молодым картофелем и мидиями, 250/80/35 гр
- Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью, 280 гр

### Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла —с зеленью и красным перцем, 75 гр

### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5
- Морс из карельских ягод



## БАНКЕТЫ

# Банкетный сет №3 3500₽

### Холодные закуски

#### Рыбное ассорти

- Малосольная форель, жареный угорь, рулет из судака с укропом и ложным крабом, масляная рыба холодного копчения. Подается со свежими салатными листьями, оливками, розами из сливочного масла и свежей зеленью, 20/20/20/20/10 гр

#### Мясное ассорти

- «Кули» из ростбифа с сыром, маринованным огурчиком и рукколой, сырокопченой свиной окорок, отварной говяжий язык, с гарниром из маринованных помидоров и патиссонов, свежий салатный лист, зелень, соус хрен и Русская горчица, 15/20/20/20 гр

#### Пикантный дуэт рулетов

- Начинка из брынзы с орешками и кинзой в обжаренном ломтике баклажана, рулетик из кабачка с домашним сыром, вялеными томатами и каперсами, с добавлением кинзы, 20/20/20/20/5, гр

#### Овощная закуска

- Свежие томаты, огурцы, салатный микс, перец, сельдерей стебель, морковь, дайкон, песто, брынза, 20/20/10/20/20/10, гр

Стоимость указана из расчета на одного человека, с учетом НДС 20% и обслуживания

AZIMUTHOTELS.COM

 **azimut**  
СИТИ ОТЕЛЬ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

### Салаты

- Салат из печеных овощей с говяжьим языком и соусом на основе кунжутного масла, 50 гр
- Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой, 50 гр
- Салат Сибирский с ростбифом из говяжьей вырезки, корнишонами, сладким перцем, соусом из сметаны, хрена и зелени, 50 гр

### Горячая закуска

- Жульен в слоеном тесте из цыпленка с грибами, 130 гр

### Горячее на выбор гостей

- Рыбный дуэт из лосося со шпинатом, приготовлен на пару, сервируется пюре из сельдерея, 170/75 гр
- Фирменный ростбиф с паприкой, картофельные дольки и соус «Мама-сток», 130/170 гр Хлебная корзинка
- Свежие булочки с двумя видами масла —с зеленью и красным перцем, 75 гр

### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Морс из Карельских ягод, 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5



# БАНКЕТЫ

AZIMUTHHOTELS.COM

**azimut**  
СИТИ ОТЕЛЬ  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

## Банкетный сет № 4 4000₽

### Холодные закуски

- Ассорти заморских антипасты 55 гр
- Тарелка сыров с сухофруктами 50 гр
- Букет свежих овощей и трав 85 гр
- Пармская ветчина в ажурных блинчиках с рукколой 30 гр
- Хрустящие пончики с ростбифом и соусом блю-чиз 45 гр
- Мини блинчики с красной икрой 35 гр
- Тарелка сезонных фруктов 60 гр

### Салаты

- Салат с ростбифом, подкопченными томатами и соусом из сладкого перца 100 гр
- Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой, 50 гр
- Салат Греческий с сыром фета 100 гр

### Горячая закуска

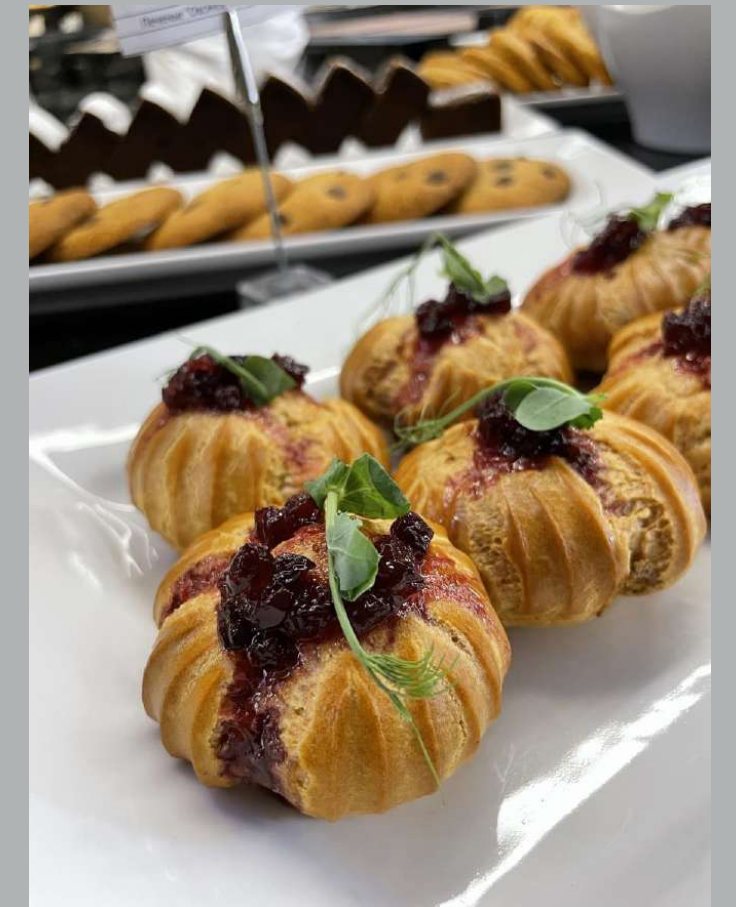
- Норвежский пирог с креветками, лососем и икорным соусом, 140 гр

### Горячее на выбор гостей

- Филе судака со шпинатом и луком порей с соусом бешамель 220 гр
- Щечки телятины томленные в соусе порто с копченым картофельным пюре 265 гр
- Свежие булочки с двумя видами масла - с зеленью и красным перцем, 75 гр

### Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Морс из Карельских ягод, 200 мл
- Вода Азимут 0,5



# Банкетный сет от шеф-повара 5000 ₹

## Холодные закуски

### Рыбное ассорти

- Ломтики копченой форели с сыром и каперсами, 40 гр
- Филе сельди с молодым картофелем, 50 гр
- Риет из деликатесных рыб с икрой из водорослей, 55 гр

## Ассорти антипасты

- Паштет из печени цыпленка с французским багетом и брусничным конфитюром, 35 гр

## Мясное ассорти

- Буженина с маринованными огурчиками и соусом из хрена, 45 гр
- Ростбиф тонато с перечным соусом, 50 гр
- Куриный рулет с черносливом, 30 гр
- Смалец на бородинском хлебе, 35 гр

## Сырная тарелка

- Сулугуни, Дор блю, Пармезан, Адыгейский, сухофрукты и орехи, 15/15/15/15/7 гр

## Овощная закуска

- Крудите из свежих овощей и трав со сливочным соусом песто, 95 гр

## Салаты

- Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом, 100 гр
- Салат с копченой грудкой, кедровыми орехами и грейпфрутом, 75 гр
- Салат из телячьего языка с козьим сыром, 90 гр

## Горячая закуска

- Жареная моцарелла с брусничным джемом, 90 гр
- Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили", 45/10 гр

## Горячее на выбор гостей

- Стейк из семги с соусом "Терияки"
- Овощи гриль
- Стейк из телятины под ягодным соусом "Жу"
- Картофель "Стоун"

## Десерт

- Мусс из маракуйи с карамелью, 80 гр
- Фрукты сезонные, 100 гр

## Хлебная корзинка

- Свежие булочки с двумя видами масла —с зеленью и красным перцем, 75 гр

## Напитки

- Чай с сахаром и лимоном 200 мл
- Кофе заварной с молоком 100 мл
- Вода Азимут 0,5
- Морс из Карельских ягод, 200 мл



Холодные закуски	гр/мл	₽
Рыбное ассорти №1 (Зубатка, угорь, лосось свекольный)	20/20/20	<b>490</b>
Рыбное ассорти №2 (форель, угорь, рулет из судака с ложным крабом)	80/15	<b>490</b>
Мясное ассорти №1 (Окорок в/к, курица в/к, колбаса в/к, буженина из свинины, ветчина куриная)	50	<b>300</b>
Мясное ассорти №2 (кули из ростбифа, окорок, язык)	20/20/20	<b>490</b>
Мясное ассорти №3 (Телячий язык в желе с хреном, куриный рулет с грецким орехом, ростбиф)	80	<b>490</b>
Смалец на бородинском хлебе	35	150
Домашние соленья: соленые помидоры-черри, малосольные огурцы, черемша, квашеная капуста, зелень	20/15/5/20	<b>190</b>
Ассорти соленьев "Разносол"	130	<b>190</b>
Домашний разносол	135	190
Овощная тарелка (свежие томаты, огурцы, перец, редис, зелень, соус из мацони)	60/20	<b>130</b>
Овощная закуска	100	130
Овощной букет со свежими травами	85	130
Крудите из свежих овощей и трав со сливочным соусом песто	95	<b>120</b>

Холодные закуски	гр/мл	₽
Филе сельди с молодым картофелем	20/20/10	<b>150</b>
Филе Олюторской сельди с молодым картофелем и пряным маслом	120	290
Копченая скумбрия с картофелем	37	190
Карельская форель слабой соли на багете с зеленым маслом	43	250
Ломтики копченой форели с сыром и каперсами	42	470
Риет из деликатесных рыб с икрой из водорослей	57	390
Форшмак из олюторской сельди с яблоками	37	150
Профитроли с печенью трески	37	270
Пикантный дуэт рулетов	40/40	170
Рулетики из баклажан с ореховой начинкой	40	120
Цуккини с лесными грибами и ароматом трюфеля	40	120
Рулетики из печеного перца Ромиро с мягким сыром	40	130
Сырная тарелка с конфетками из сухофруктов	85	270
Сырная тарелка №2	70/75	310
Тарелка сыров с сухофруктами	50	270
Жареный камамбер с брусничным джемом	90	510
Сырная тарелка №1	70	270

<b>Холодные закуски</b>	<b>гр/мл</b>	<b>₽</b>
Буженина с маринованными огурчиками и соусом из хрена	46	<b>130</b>
Ростбиф тонато с перечным соусом	50	<b>290</b>
Куриный рулет с черносливом	30	<b>130</b>
Томленные филей говядины с огурчиками	40	<b>170</b>
Буженина из шейки с дымком	28	<b>120</b>
Ассорти заморских антипасты	55	<b>210</b>
Штрудель из слоеного теста с креветками, лососем, соусом шампань и красной икрой	140	<b>590</b>
Хрустящие пончики с ростбифом и соусом блю-чиз	45	<b>150</b>
Креветки в хрустящем тесте с соусом "Сладкий чили"	45/10	<b>250</b>
Мини блинчики с красной икрой	35	<b>310</b>
Пармская ветчина в ажурных блинчиках с рукколой	30	<b>210</b>
Жульен из боровичков запеченый под сырной корочкой с трюфельным ароматом	165	<b>410</b>
Жульен из цыпленка с грибами и сливочным соусом	130	<b>370</b>
Паштет из печени цыпленка с французским багетом и брусничным конфитюром	35	<b>130</b>
Эклер с паштетом из печени цыпленка и брусникой	25	<b>95</b>
Паштет из печени цыпленка с цукатами и медом	45	<b>110</b>
Профитроли с паштетом из цыпленка и вишневым кули	20	<b>110</b>

<b>Салаты</b>	<b>гр/мл</b>	<b>₽</b>
Классический цезарь с куриным филе, сыром пармезан и оригинальной заправкой	50	<b>210</b>
Салат с киноа и спаржей, вялеными томатами, салатным миксом и заправкой на основе оливкового масла	50	<b>230</b>
Салат Сибирский с ростбифом из говяжьей вырезки, корнишонами, сладким перцем, соусом из сметаны, хрена и зелени	50	<b>230</b>
Салат с ростбифом, подкопченными томатами и соусом из сладкого перца	100	<b>370</b>
Сельдь под шубой	100	<b>210</b>
Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом	100	<b>370</b>
Салат Греческий с сыром фета	100	<b>210</b>
Салат а-ля русс с говяжьим языком и свекольным майонезом	100	<b>330</b>
Салат по-Грузински из спелых овощей, кинзой и ореховой заправкой	100	<b>210</b>
Салат оливье по-домашнему рецепту с телячьей колбасой	100	<b>210</b>
Салат с хрустящими баклажанами и сыром страчателла	100	<b>370</b>
Салат из копченого лосося с картофелем и йогуртовой заправкой	110	<b>370</b>
Салат из печеных овощей с говяжьим языком и соусом на основе кунжутного масла	50	<b>230</b>
Салат с копченой грудкой, кедровыми орехами и грейпфрутом	75	<b>300</b>
Салат из телячьего языка с козьим сыром	90	<b>370</b>
Салат с киноа, авокадо и вялеными томатами	110	<b>270</b>



<b>Горячие блюда</b>	<b>гр/мл</b>	<b>₽</b>
Филе судака со шпинатом и луком порей с соусом беарнез	220	<b>950</b>
Щечки теленка томленные в соусе порто с копченым картофельным пюре	280	<b>1550</b>
Фаршированная грудка цыпленка со сливочным булгуром и пряной морковью	280	<b>950</b>
Медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и соусом из белых грибов	300	<b>950</b>
Утиная ножка конфи с грушей в красном вине	300	<b>1450</b>
Медальоны из телятины с жульеном из корня сельдерея и перечным соусом	300	<b>1650</b>
Рыбный дуэт из лосося со шпинатом, приготовлен на пару, сервируется пюре из сельдерея	170/75	<b>1550</b>
Филе мурманской трески под маринадом на манер "Аква Паци" с молодым картофелем и мидиями	250/80/35	<b>950</b>
Фирменный ростбиф с паприкой, картофельные дольки и соус "Мама-сток"	130/170	<b>1650</b>
Стейк из семги с соусом "Терияки"	120/50/50	<b>1750</b>
Стейк из телятины под ягодным соусом "Жу"	130/65	<b>1550</b>

<b>Гарниры</b>	<b>гр/мл</b>	<b>₽</b>
Овощи гриль	120	<b>210</b>
Картофель "Стоун"	125	<b>210</b>

<b>Десерты</b>	<b>гр/мл</b>	<b>₽</b>
Тарелка сезонных фруктов	60	<b>170</b>
Фруктовая тарелка сезонная	102	<b>180</b>
Мусс из маракуйи с карамелью	80	<b>230</b>
Фрукты сезонные	100	<b>210</b>

<b>Хлеб</b>	<b>гр/мл</b>	<b>₽</b>
Свежие булочки с двумя видами масла - с зеленью и красным перцем	75/10/10	<b>160</b>

<b>Напитки</b>	<b>гр/мл</b>	<b>₽</b>
Сок "Добрый" (в ассортименте)	200	<b>90</b>
Минеральная вода Азимут 0,5	500	<b>80</b>
Чай черный/зеленый с сахаром и лимоном	200	<b>100</b>
Кофе заварной с молоком	100	<b>100</b>
Морс домашний	200	<b>130</b>

<b>Игристое вино</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Аристов брют, Россия	750	<b>1500</b>
«НУВОЛЕ/НУВОЛЕ», брют, Россия	750	<b>1500</b>
Алеотти Ламбуско дель Эмилия, полусладкое, Италия	750	<b>1600</b>
Алеотти Ламбуско дель Эмилия Розато, полусладкое, Италия	750	<b>2300</b>
Фиестино Брют, Италия	750	<b>1800</b>
Био Био Бабблс, Италия	750	<b>2900</b>
Кава Доминио дель Деррамадор Брют, Испания	750	<b>2700</b>
<b>Белое вино</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Мамико Цинандали, сухое, Грузия	750	<b>1500</b>
Пино Гри-Мускат, сухое, Россия	750	<b>1500</b>
Тьерра Наталь бланко, сухое, Испания	750	<b>1600</b>
Альма Романа Пино Гриджо, полусухое, Италия	750	<b>1750</b>
Терре Аллегре Треббьяно Апулия, полусладкое, Италия	750	<b>1850</b>
Селлар Селекшн Совиньон Блан, сухое, Чили	750	<b>1750</b>
Риго Риго Шенен Блан, сухое, Южная Африка	750	<b>1850</b>
Дос Капричос Бланко, сухое, Испания	750	<b>1950</b>
Верначча ди Сан Джиминьяно, сухое, Италия	750	<b>1950</b>
Трапиче Шардоне, белое, Аргентина	750	<b>2100</b>
Вега дель Кампо Вердехо, сухое, Испания	750	<b>2300</b>
Санте Риве Соаве, сухое, Италия	750	<b>2500</b>
<b>Розовое вино</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Кампо Делия Ла Манча Росадо, сухое, Испания	750	1850
Пино Гриджо Розе, полусухое, Италия	750	2300

<b>Красное вино</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Мерло-Каберне, сухое, Россия		<b>1500</b>
Тьерра Наталь тинто, сухое, Испания	750	<b>1600</b>
Риго Риго Пинтаж, сухое, Южная Африка	750	<b>1850</b>
Бруни Монтепульчано д'Абруццо, сухое, Италия	750	<b>1850</b>
Терре Аллегре Санджовезе Апулия, полусладкое, Италия	750	<b>1850</b>
Дос Капричос Тинто, сухое, Испания	750	<b>1950</b>
Кейп Ориджинал Пинотаж	750	<b>2100</b>
Трапиче Каберне Совиньон	750	<b>2100</b>
Селлар Селекшн Карменер, полусухое, Чили	750	<b>1750</b>
Каролина Ресерва Каберне Совиньон	750	<b>2500</b>
Кьянти, Конти Серристоры, сухое, Италия	750	<b>2300</b>

<b>Коньяк</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Абрау Дюрсо 1870	700	<b>5200</b>
Арарат 5*	700	<b>5700</b>
Монэ, Франция	700	<b>8900</b>
Камю, Франция	700	<b>12300</b>

<b>Виски</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Дюарс Уайт Лейбл	500	<b>4900</b>
Джим Бим	500	<b>6900</b>

<b>Водка</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Русский Стандарт	500	<b>1500</b>
Русский Стандарт	1000	<b>2400</b>
Русский Стандарт Голд	1000	<b>2700</b>
Русский Стандарт Платинум	1000	<b>2900</b>
Царская Золотая	1000	<b>3000</b>
Белуга Нобл	1000	<b>5100</b>

<b>Виски</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Дюарс Уайт Лейбл	500	<b>4900</b>
Джим Бим	500	<b>6900</b>

<b>Водка</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Русский Стандарт	500	<b>1500</b>
Русский Стандарт	1000	<b>2400</b>
Русский Стандарт Голд	1000	<b>2700</b>
Русский Стандарт Платинум	1000	<b>2900</b>
Царская Золотая	1000	<b>3000</b>
Белуга Нобл	1000	<b>5100</b>

## Безалкогольные напитки

<b>Фруктовые напитки</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Морс	200/1000	<b>100/350</b>
Сок «Добрый» ( апельсин/яблоко)	200/1000	<b>100/350</b>
Сок "Рич" ( апельсин/яблоко)	1000	<b>500</b>

<b>Газированные напитки</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic (стекло)	330	<b>180</b>
Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic	500	<b>180</b>

<b>Вода</b>	<b>мл</b>	<b>₽</b>
Минеральная вода АЗИМУТ, негаз	500	<b>80</b>
Воп Aqua стекло газ/негаз	330	<b>120</b>
Вода минеральная Аква-Дью, стекло, газ/негаз	500	<b>200</b>