



azimut

СИТИ ОТЕЛЬ
ХАБАРОВСК



ТАБЛИЦА КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД

CALORIE TABLE
OF DISHES

一份餐點的含卡量計算

8 800 200 00 48
azimuthotels.com

| Холодные закуски | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
|---|-----------------|-------------|----------|----------|----------|
| Паштет из куриной печени с брусничным соусом и черной чиабаттой | 250 | 645 | 15 | 32,7 | 73,1 |
| Грузди, маринованные со сметаной бородинскими гренками | 90/50/20 | 193 | 5,2 | 9,1 | 23,1 |
| Ассорти брускетт | 125/130/125 | 824 | 38,1 | 42 | 73 |
| Кета собственного посола от шефа | 150/80/50 | 723,1 | 40,1 | 40,4 | 50,2 |
| Сырный сет | 330 | 823 | 45,1 | 53,4 | 41 |
| Мясной сет | 260 | 345,3 | 19,1 | 28,2 | 4,1 |
| Русский сет | 250 | 531 | 5,1 | 47 | 23 |
| Закуски к пиву | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Гренки чесночные с фирменным соусом на основе хрена | 1/200/50 | 639,2 | 18 | 28,1 | 79,1 |
| Кольца кальмара в кранч панировке | 1/200/50 | 927 | 30 | 47 | 62,1 |
| Сырные крокеты | 200 | 741 | 53,1 | 32,1 | 60,1 |
| Горячие закуски | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Мидии по-японски с соусом васаби | 300 | 585 | 23 | 46,1 | 21 |
| Трубач с салатом чука | 160 | 219,4 | 9 | 17,1 | 9,1 |
| Салаты | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Теплый салат с морепродуктами. | 190 | 553,2 | 23 | 41 | 23,3 |
| Баклажаны в карамели с сыром страчателла | 250 | 300,3 | 12,1 | 17 | 25 |
| Цезарь с курицей | 200 | 384,5 | 19,6 | 30,3 | 8,4 |
| Цезарь с креветкой | 200 | 376,1 | 18 | 30 | 8,4 |
| Салат из сезонных овощей с заправкой | 260 | 46,4 | 3,2 | 0,5 | 7,4 |
| Салат с ростбифом | 230 | 404,3 | 12,8 | 35 | 10,1 |
| Оливье от шефа с красной рыбой | 230 | 370 | 19 | 24 | 20,1 |
| Супы | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Посоле | 250/50 | 264 | 20 | 12,1 | 18,1 |
| Куриный Консоме | 280/20 | 166,2 | 13 | 10,3 | 5,2 |
| Борщ с говядиной | 300/80/30/20 | 537 | 16,1 | 28,1 | 56 |
| Тыквенный крем-суп с беконом. | 300 | 322,4 | 10 | 27 | 11,3 |
| Тыквенный крем-суп с креветкой | 300 | 267 | 13 | 18 | 14 |
| Грибной крем-суп | 200 | 352 | 12,3 | 30 | 8,2 |
| Солянка по-купечески с копченостями, гренками, сметаной | 300/40/30 | 571 | 26 | 40 | 29,4 |
| Уха Дальневосточная из трех видов рыб | 300 | 129,2 | 10,3 | 7,1 | 7,1 |
| Том Ям с морепродуктами | 300/100 | 665 | 23 | 17 | 105,1 |

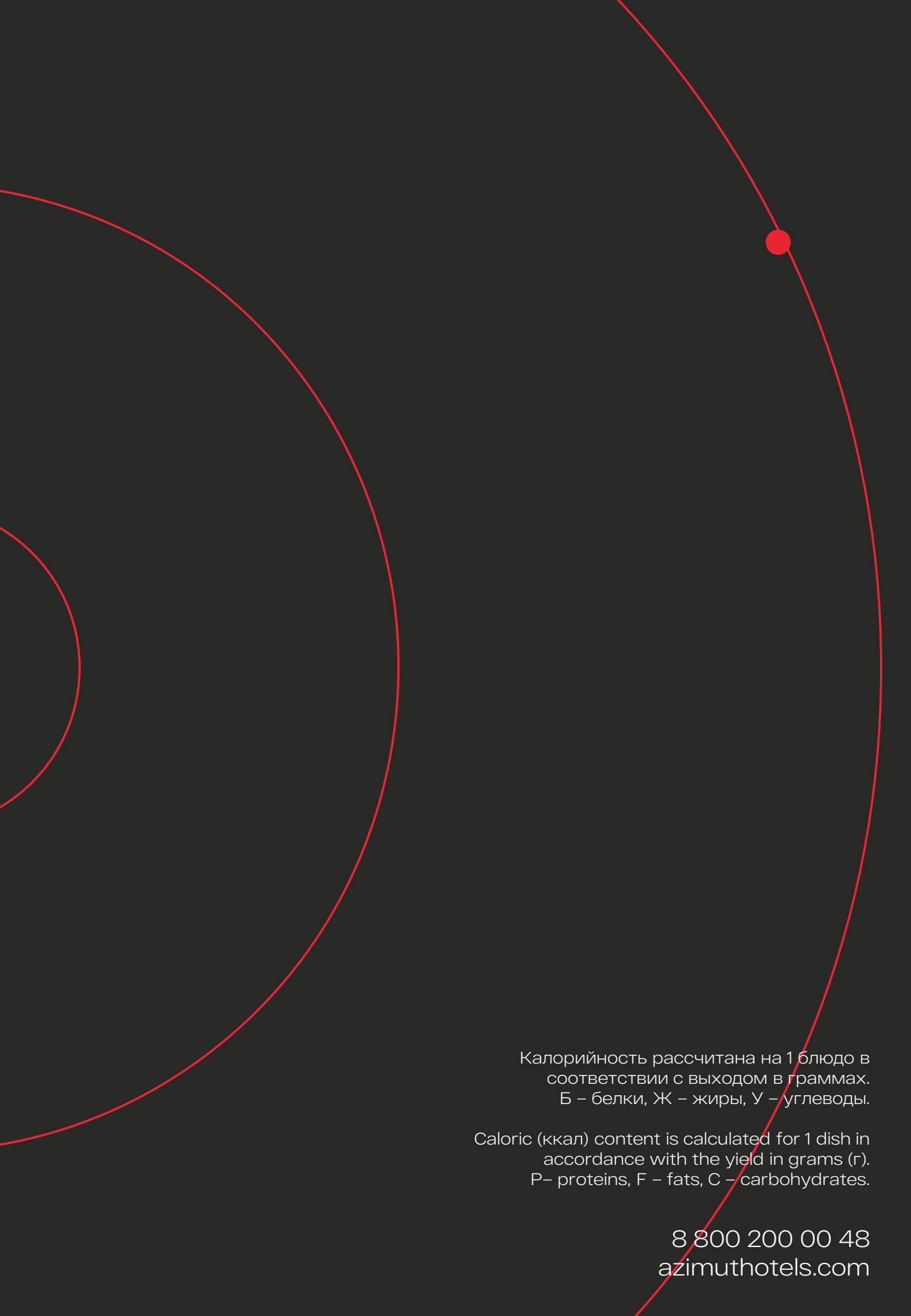
| Лепка | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
|---|-----------------|-------------|----------|----------|----------|
| Цзяоцзы с курицей, пармезаном и базиликом | 250 | 616 | 40 | 24 | 61 |
| Цзяоцзы с говядиной | 250 | 538 | 23,1 | 28 | 49 |
| Цзяоцзы с форелью и шпинатом | 250 | 236,2 | 7 | 34 | 8,2 |
| Колдуны с мясом (свинина, говядина) | 250 | 432 | 16 | 17,4 | 53 |
| Пельмени Сибирские | 250 | 797,1 | 29,2 | 44,2 | 70,3 |
| Пельмени Бородинские | 250 | 587,2 | 25,2 | 33 | 48,4 |
| Вареники Дальневосточные с кетой | 250 | 384,1 | 13 | 6,1 | 64 |
| Вареники с картофелем и шкварками | 250 | 396,4 | 7,2 | 13,4 | 62 |
| Вареники с творогом | 250 | 496 | 29 | 7 | 80,4 |
| Вареники с вишней | 250 | 380,2 | 6 | 5 | 78,4 |
| Горячие блюда | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Стейк из свинины с овощами на гриле | 200/150 | 1487 | 47,4 | 128,2 | 36 |
| Цыпленок Табака | 300/50/50 | 718 | 60,1 | 50 | 8,1 |
| Бефстроганов из говядины | 150/150 | 334 | 5,2 | 20,1 | 34 |
| Телячьи щечки с картофельным пюре | 170/150 | 657 | 58 | 40 | 16,3 |
| Говяжий язык с соусом терияки и карт. пюре | 150/150 | 441,5 | 28 | 19,2 | 13,1 |
| Форель в соусе терияки | 100/130 | 508 | 17,4 | 20,1 | 64,2 |
| Филе куриное с творожным сыром в беконе | 250 | 424 | 42 | 25 | 9,2 |
| Котлеты из ленка с пюре из зеленого горошка | 100/150 | 564 | 20,2 | 41,3 | 27,4 |
| Пасты | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Пене с креветками и соусом песто | 220 | 817 | 37,1 | 35,2 | 88 |
| Феттучини с грибами | 260 | 822,1 | 28,2 | 36,2 | 96 |
| Карбонара с кимчи | 300 | 1271 | 48 | 75 | 101,3 |
| Карбонара классическая | 260 | 1017 | 56,1 | 48,1 | 91 |
| Гарниры | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Овощи на гриле | 150 | 464 | 6,3 | 40 | 20,1 |
| Рис рассыпчатый "Жасмин" | 150 | 145,2 | 3 | 0,4 | 33 |
| Картофельное пюре | 150 | 137,3 | 3,3 | 1 | 29,1 |
| Картофель Фри подается с кетчупом | 100/30 | 275 | 3 | 15,1 | 32 |
| Десерты | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Фруктовая тарелка с сезонными фруктами | 300 | 353 | 6,1 | 9,1 | 63 |
| Шоколадный торт с вишней | 160 | 506 | 7 | 28,4 | 56 |
| Медовик с заварным кремом | 140 | 136 | 2,1 | 9 | 12,1 |
| Чизкейк с цедрой лимона | 140 | 498 | 11 | 42 | 18 |
| Наполеон классический | 140 | 386 | 5,1 | 22,2 | 41,3 |
| Добавки | Выход, г | ККАЛ | Б | Ж | У |
| Сальса | 30 | 8 | 0,3 | 0,01 | 2 |
| Сметана | 30 | 48 | 1 | 5 | 1 |
| Майонез | 30 | 214 | 0,3 | 23,4 | 0,4 |
| Барбекю | 30 | 51 | 0,3 | 0,02 | 12,2 |
| Кетчуп | 30 | 37 | 0,4 | 0,03 | 9 |
| Горчица Русская | 30 | 54 | 3 | 3,3 | 3,4 |
| Хлебная корзина | 170 | 610 | 15,4 | 19 | 94,2 |

| Cold appetizers | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
|--|----------------------|-----------------|----------|----------|----------|
| Chicken liver pate with lingonberry sauce and black ciabatta | 250 | 645 | 15 | 32,7 | 73,1 |
| Cherry mushrooms marinated with sour cream and Borodinsky croutons | 90/50/20 | 193 | 5,2 | 9,1 | 23,1 |
| Assorted bruschetta | 125/130 /125 | 824 | 38,1 | 42 | 73 |
| Chef's own salted chum salmon | 150/80/50 | 723,1 | 40,1 | 40,4 | 50,2 |
| Cheese set | 330 | 823 | 45,1 | 53,4 | 41 |
| Meat set | 260 | 345,3 | 19,1 | 28,2 | 4,1 |
| Russian set | 250 | 531 | 5,1 | 47 | 23 |
| Beer appetizers | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Garlic croutons with signature horseradish sauce | 1/200/50 | 639,2 | 18 | 28,1 | 79,1 |
| Crunched squid rings | 1/200/50 | 927 | 30 | 47 | 62,1 |
| Cheese croquettes | 200 | 741 | 53,1 | 32,1 | 60,1 |
| Hot appetizers | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Japanese-style mussels with wasabi sauce | 300 | 585 | 23 | 46,1 | 21 |
| Trumpeter with chuka salad | 160 | 219,4 | 9 | 17,1 | 9,1 |
| Salads | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Warm seafood salad | 190 | 553,2 | 23 | 41 | 23,3 |
| Caramelized eggplant with stracciatella cheese | 250 | 300,3 | 12,1 | 17 | 25 |
| Caesar with chicken | 200 | 384,5 | 19,6 | 30,3 | 8,4 |
| Caesar with shrimp | 200 | 376,1 | 18 | 30 | 8,4 |
| Seasonal vegetable salad with dressing | 260 | 46,4 | 3,2 | 0,5 | 7,4 |
| Roast beef salad | 230 | 404,3 | 12,8 | 35 | 10,1 |
| Chef's Olivier with red fish | 230 | 370 | 19 | 24 | 20,1 |
| Soups | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Posole | 250/50 | 264 | 20 | 12,1 | 18,1 |
| Chicken Consomme | 280/20 | 166,2 | 13 | 10,3 | 5,2 |
| Borscht with beef | 300/80/ 30/20 | 537 | 16,1 | 28,1 | 56 |
| Pumpkin cream soup with bacon | 300 | 322,4 | 10 | 27 | 11,3 |
| Pumpkin cream soup with shrimp | 300 | 267 | 13 | 18 | 14 |
| Mushroom cream soup | 200 | 352 | 12,3 | 30 | 8,2 |
| Merchant-style solyanka with smoked meats, | 300/40/ 30 | 571 | 26 | 40 | 29,4 |
| Far Eastern fish soup with three types of fish | 300 | 129,2 | 10,3 | 7,1 | 7,1 |
| Tom Yam with seafood | 300/100 | 665 | 23 | 17 | 105,1 |

| Hand molding | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
|---|----------------------|-----------------|----------|----------|----------|
| Chicken Jiaozi, Parmesan and Basil | 250 | 616 | 40 | 24 | 61 |
| Beef Jiaozi | 250 | 538 | 23,1 | 28 | 49 |
| Trout and Spinach Jiaozi | 250 | 236,2 | 7 | 34 | 8,2 |
| Meat dumplings (pork, beef) | 250 | 432 | 16 | 17,4 | 53 |
| Siberian Pelmeni | 250 | 797,1 | 29,2 | 44,2 | 70,3 |
| Borodinsky Pelmeni | 250 | 587,2 | 25,2 | 33 | 48,4 |
| Far Eastern Vareniki with Chum Salmon | 250 | 384,1 | 13 | 6,1 | 64 |
| Potato and Bacon Vareniki | 250 | 396,4 | 7,2 | 13,4 | 62 |
| Cottage Cheese Vareniki | 250 | 496 | 29 | 7 | 80,4 |
| Cherry Vareniki | 250 | 380,2 | 6 | 5 | 78,4 |
| Hot dishes | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Pork steak with grilled vegetables | 200/150 | 1487 | 47,4 | 128,2 | 36 |
| Chicken Tabaka | 300/50/50 | 718 | 60,1 | 50 | 8,1 |
| Beef Stroganoff | 150/150 | 334 | 5,2 | 20,1 | 34 |
| Veal cheeks with mashed potatoes | 170/150 | 657 | 58 | 40 | 16,3 |
| Beef tongue with teriyaki and mashed potatoes | 150/150 | 441,5 | 28 | 19,2 | 13,1 |
| Trout in teriyaki sauce | 100/130 | 508 | 17,4 | 20,1 | 64,2 |
| Chicken fillet with curd cheese, in bacon | 250 | 424 | 42 | 25 | 9,2 |
| Lenok cutlets with green puree peas | 100/150 | 564 | 20,2 | 41,3 | 27,4 |
| Pasta | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Pene with shrimps and pesto sauce | 220 | 817 | 37,1 | 35,2 | 88 |
| Fettuccine with mushrooms | 260 | 822,1 | 28,2 | 36,2 | 96 |
| Carbonara with kimchi | 300 | 1271 | 48 | 75 | 101,3 |
| Classic carbonara | 260 | 1017 | 56,1 | 48,1 | 91 |
| Side dishes | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Grilled vegetables | 150 | 464 | 6,3 | 40 | 20,1 |
| Jasmine crumbly rice | 150 | 145,2 | 3 | 0,4 | 33 |
| Mashed potatoes | 150 | 137,3 | 3,3 | 1 | 29,1 |
| French fries served with ketchup | 100/30 | 275 | 3 | 15,1 | 32 |
| Desserts | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Fruit platter with seasonal fruits | 300 | 353 | 6,1 | 9,1 | 63 |
| Chocolate cake with cherries | 160 | 506 | 7 | 28,4 | 56 |
| Honey cake with custard | 140 | 136 | 2,1 | 9 | 12,1 |
| Cheesecake with lemon zest | 140 | 498 | 11 | 42 | 18 |
| Classic Napoleon | 140 | 386 | 5,1 | 22,2 | 41,3 |
| Additions | Dish yield, g | Calories | P | F | C |
| Salsa | 30 | 8 | 0,3 | 0,01 | 2 |
| Sour cream | 30 | 48 | 1 | 5 | 1 |
| Mayonnaise | 30 | 214 | 0,3 | 23,4 | 0,4 |
| BBQ | 30 | 51 | 0,3 | 0,02 | 12,2 |
| Ketchup | 30 | 37 | 0,4 | 0,03 | 9 |
| Russian mustard | 30 | 54 | 3 | 3,3 | 3,4 |
| Bread basket | 170 | 610 | 15,4 | 19 | 94,2 |

| 凉开胃菜 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
|--|------------------|----------------|------|------|-------|
| 鸡肝泥配着越橘酱及黑拖鞋面包。 | 250 | 645 | 15 | 32,7 | 73,1 |
| 醋渍的乳磨配着酸奶油及烤博罗季诺黑面包。 | 90/50/20 | 193 | 5,2 | 9,1 | 23,1 |
| 普切塔拼盘：大麻哈鱼奶渣奶酪普切塔、煎牛里脊普切塔、马苏里拉奶酪普切塔。 | 125/130 /125 | 824 | 38,1 | 42 | 73 |
| 主厨盐腌的大麻哈鱼，配着博罗季诺黑面包吐司和熏制酸奶油端上。 | 150/80/50 | 723,1 | 40,1 | 40,4 | 50,2 |
| 奶酪拼盘：蓝纹奶酪、帕马森、布里奶酪、羊奶酪、蜂蜜、油炸巧克力亚麻子丸。 | 330 | 823 | 45,1 | 53,4 | 41 |
| 肉类拼盘：生熏肠、帕尔玛火腿、牛舌、生熏腊肠、卡拉玛塔橄榄、籽芥末。 | 260 | 345,3 | 19,1 | 28,2 | 4,1 |
| 俄式拼盘：腌板油、酸黄瓜、淡咸圣女果、泡卷心菜、泡红葱、博罗季诺黑面包吐司。 | 250 | 531 | 5,1 | 47 | 23 |
| 啤酒下酒菜 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 大蒜烤面包配着招牌辣根酱。 | 1/200/50 | 639,2 | 18 | 28,1 | 79,1 |
| 酥炸鱿鱼圈。 | 1/200/50 | 927 | 30 | 47 | 62,1 |
| 油炸奶酪丸。 | 200 | 741 | 53,1 | 32,1 | 60,1 |
| 热开胃菜 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 日式贻贝配着芥末酱。 | 300 | 585 | 23 | 46,1 | 21 |
| 蛾螺配着裙带菜。 | 160 | 219,4 | 9 | 17,1 | 9,1 |
| 沙拉 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 海鲜暖沙拉。 | 190 | 553,2 | 23 | 41 | 23,3 |
| 焦糖茄子配着斯特拉奇亚泰拉奶酪。 | 250 | 300,3 | 12,1 | 17 | 25 |
| 鸡肉凯撒沙拉。 | 200 | 384,5 | 19,6 | 30,3 | 8,4 |
| 虾仁凯撒沙拉。 | 200 | 376,1 | 18 | 30 | 8,4 |
| 时蔬沙拉，调料可选：绿色植物油、橄榄油或酸奶油。 | 260 | 46,4 | 3,2 | 0,5 | 7,4 |
| 煎牛里脊沙拉。 | 230 | 404,3 | 12,8 | 35 | 10,1 |
| 主厨特制的红鱼俄式沙拉。 | 230 | 370 | 19 | 24 | 20,1 |
| 汤类 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 波索列（墨西哥丰盛的红汤，包含豆角、玉米牛肉）。 | 250/50 | 264 | 20 | 12,1 | 18,1 |
| 鸡肉清汤（包含鸡肉的清汤，配着油炸面包丁端上）。 | 280/20 | 166,2 | 13 | 10,3 | 5,2 |
| 牛肉红菜汤。 | 300/80/ 30/20 | 537 | 16,1 | 28,1 | 56 |
| 培根南瓜浓汤。 | 300 | 322,4 | 10 | 27 | 11,3 |
| 虾仁南瓜浓汤。 | 300 | 267 | 13 | 18 | 14 |
| 蘑菇浓汤。 | 200 | 352 | 12,3 | 30 | 8,2 |
| 商人杂拌汤（包含熏制食品、烤面包和酸奶油）。 | 300/40/ 30 | 571 | 26 | 40 | 29,4 |
| 远东鱼汤，包含鳟鱼、细鳞鲑、鳕鱼三种鱼类。 | 300 | 129,2 | 10,3 | 7,1 | 7,1 |
| 泰式海鲜酸辣汤。 | 300/100 | 665 | 23 | 17 | 105,1 |

| 饺子 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
|------------------------|-----------|----------------|------|-------|-------|
| 鸡肉帕玛森芝士罗勒饺子。 | 250 | 616 | 40 | 24 | 61 |
| 牛肉饺子。 | 250 | 538 | 23,1 | 28 | 49 |
| 鳕鱼菠菜饺子。 | 250 | 236,2 | 7 | 34 | 8,2 |
| 肉馅（猪肉、牛肉）煎饼。 | 250 | 432 | 16 | 17,4 | 53 |
| 西伯利亚式饺子。 | 250 | 797,1 | 29,2 | 44,2 | 70,3 |
| 博罗金诺式饺子。 | 250 | 587,2 | 25,2 | 33 | 48,4 |
| 远东大麻哈鱼饺子。 | 250 | 384,1 | 13 | 6,1 | 64 |
| 土豆猪油渣饺子。 | 250 | 396,4 | 7,2 | 13,4 | 62 |
| 乳渣饺子。 | 250 | 496 | 29 | 7 | 80,4 |
| 樱桃饺子。 | 250 | 380,2 | 6 | 5 | 78,4 |
| 热菜 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 猪排配着烧烤蔬菜：菜椒、夏南瓜、圣女果。 | 200/150 | 1487 | 47,4 | 128,2 | 36 |
| 烤雏鸡。 | 300/50/50 | 718 | 60,1 | 50 | 8,1 |
| 俄式酸奶油炖牛肉。 | 150/150 | 334 | 5,2 | 20,1 | 34 |
| 牛犊颊肉配着土豆泥。 | 170/150 | 657 | 58 | 40 | 16,3 |
| 照烧汁牛舌配着土豆泥。 | 150/150 | 441,5 | 28 | 19,2 | 13,1 |
| 照烧汁鳕鱼。 | 100/130 | 508 | 17,4 | 20,1 | 64,2 |
| 生熏培根包的奶渣奶酪鸡小胸配着树莓酱。 | 250 | 424 | 42 | 25 | 9,2 |
| 细鳞鲑饼配着青豆泥。 | 100/150 | 564 | 20,2 | 41,3 | 27,4 |
| 意大利面食 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 虾仁香蒜青酱直通粉。 | 220 | 817 | 37,1 | 35,2 | 88 |
| 蘑菇意大利宽面条。 | 260 | 822,1 | 28,2 | 36,2 | 96 |
| 韩国泡菜芝士培根意大利面。 | 300 | 1271 | 48 | 75 | 101,3 |
| 典型芝士培根意大利面。 | 260 | 1017 | 56,1 | 48,1 | 91 |
| 配菜 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 烧烤蔬菜（夏南瓜、双孢蘑菇、圣女果、菜椒）。 | 150 | 464 | 6,3 | 40 | 20,1 |
| “茉莉花”粳饭。 | 150 | 145,2 | 3 | 0,4 | 33 |
| 土豆泥。 | 150 | 137,3 | 3,3 | 1 | 29,1 |
| 油煎土豆，配着蕃茄酱端上。 | 100/30 | 275 | 3 | 15,1 | 32 |
| 甜点 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 季节水果盘。 | 300 | 353 | 6,1 | 9,1 | 63 |
| 厨师按照招牌菜谱制作的樱桃巧克力糖蛋糕。 | 160 | 506 | 7 | 28,4 | 56 |
| 奶黄蜜糖蛋糕。 | 140 | 136 | 2,1 | 9 | 12,1 |
| 柠檬陈皮芝士蛋糕。 | 140 | 498 | 11 | 42 | 18 |
| 典型法式千层酥。 | 140 | 386 | 5,1 | 22,2 | 41,3 |
| 可以添加 | 产量 | 一个菜肴的含 卡量计算 | 蛋白质 | 脂肪 | 碳水化合物 |
| 萨尔萨辣酱。 | 30 | 8 | 0,3 | 0,01 | 2 |
| 酸奶油。 | 30 | 48 | 1 | 5 | 1 |
| 蛋黄酱。 | 30 | 214 | 0,3 | 23,4 | 0,4 |
| 烤肉酱。 | 30 | 51 | 0,3 | 0,02 | 12,2 |
| 蕃茄酱。 | 30 | 37 | 0,4 | 0,03 | 9 |
| 俄式芥末。 | 30 | 54 | 3 | 3,3 | 3,4 |
| 面包拼盘配着植物油、海盐和青菜 | 170 | 610 | 15,4 | 19 | 94,2 |



Калорийность рассчитана на 1 блюдо в соответствии с выходом в граммах.
Б – белки, Ж – жиры, У – углеводы.

Caloric (ккал) content is calculated for 1 dish in accordance with the yield in grams (г).
P– proteins, F – fats, C – carbohydrates.

8 800 200 00 48
azimuthhotels.com