



azimut

СИТИ ОТЕЛЬ
ХАБАРОВСК



**МЕНЮ
КАФЕ-БАРА**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS



Паштет из куриной печени с брусничным соусом и черной чиабаттой

Chicken liver pate with lingonberry sauce and black ciabatta
250 г

590₽

Грузди, маринованные со сметаной бородинскими гренками

Milk mushrooms marinated with sour cream and Borodinsky croutons
90 / 50 / 20 г

990₽

Ассорти брускетт

(с кетой и творожным сыром, с ростбифом, с моцареллой)

Assorted bruschetta: with chum salmon and cottage cheese, with roast beef, with mozzarella
125 / 130 / 125 г

1750₽



Кета собственного посола от шефа

(подается с тостами из бородинского хлеба и копчёной сметаной)

Chef's own salted chum salmon, served with Borodinsky bread toasts and smoked sour cream
150 / 80 / 50 г

1100₽

Сырный сет

(дорблю, пармезан, бри, козий, мед, крокет с семенами льна в шоколаде)

Cheese set: Dorblu, Parmesan, Brie, goat, honey, croquette with flax seeds in chocolate
330 г

1750₽



Мясной сет

(сырокопченая колбаса, парма, язык говяжий, пепперони)

сырокопченая, маслины каламата, горчица зернистая)

Meat set: dry-cured sausage, Parma, beef tongue, dry-cured pepperoni, Kalamata olives, grainy mustard
260 г

1900₽

Русский сет

(сало соленое, огурцы маринованные, томаты черри)

слабосоленые, капуста маринованная, маринованный красный лук, тосты из бородинского хлеба)

Russian set: salted lard, pickled cucumbers, lightly salted cherry tomatoes, pickled cabbage, pickled red onion, Borodinsky bread toasts
250 г

750₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое

ЗАКУСКИ К ПИВУ

BEER APPETIZERS

Гренки чесночные с фирменным соусом на основе хрена
Garlic croutons with signature horseradish sauce
1 / 200 / 50 г

Кольца кальмара в кранч панировке
Squid rings in crunch breading
1 / 200 / 50 г

Сырные крокеты
Cheese croquettes
200 г

650₽

690₽

1450₽

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS



Мидии по-японски с соусом васаби
Japanese-style mussels with wasabi sauce
300 г

Трубач с салатом чука
Trumpet with chuka salad
160 г

990₽

1190₽



САЛАТЫ SALADS



Теплый салат с морепродуктами

(гребешок, креветка, кальмар, микс салата, груша в сиропе сувид, грушевый соус)

Warm salad with seafood: scallop, shrimp, squid, mixed salad, pear in sous vide syrup, pear sauce.

190 г

1600₽



Баклажаны в карамели с сыром страчателла

Caramelized eggplant with stracciatella cheese

250 г

750₽

Цезарь с курицей

(микс салата, томаты черри, филе кур. грудки, соус Цезарь, сыр пармезан, крутоны)

Caesar with chicken: mixed salad, cherry tomatoes, chicken breast fillet, Caesar sauce, parmesan cheese, croutons

200 г

850₽

Цезарь с креветкой

(микс салата, томаты черри, креветка, соус Цезарь, сыр пармезан, крутоны)

Caesar with shrimp: mixed salad, cherry tomatoes, shrimp, Caesar sauce, parmesan cheese, croutons

200 г

1250₽



Салат из сезонных овощей с заправкой на Ваш выбор: изумрудное / оливковое масло или сметана

(микс салата, томат черри, свежий огурец, редис)

Salad of seasonal vegetables with dressing of your choice: emerald or olive oil or sour cream

260 г

490₽

Салат с ростбифом

(ростбиф, микс салата, помидор черри, фирменный соус)

Salad with roast beef: roast beef, mixed salad, cherry tomato, signature sauce

230 г

1190₽

Оливье от шефа с красной рыбой

(Кета, свежий огурец, свежий зеленый горошек, морковь, картофель, зеленый лук, кур.яйцо, сливочная заправка)

Olivier from the chef with red fish: salmon, fresh cucumber, fresh green peas, carrots, potatoes, green onions, chicken egg, creamy dressing

230 г

850₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое

СУПЫ SOUPS

Посоле

(сытный мексиканский суп с фасолью, кукурузой и говядиной)

Posole: healthy Mexican soup with beans, corn and beef

250 мл / 50 г

790₽

Куриный Консоме

(бульон с курицей, подается с крутонами)

Chicken Consomme: broth with chicken, served with croutons

280 мл / 20 г

390₽

Борщ с говядиной

Borscht with beef

300 мл / 80 / 30 / 20 г

750₽

Тыквенный крем-суп с беконом

Pumpkin cream soup with bacon

300 мл

490₽

Тыквенный крем-суп с креветкой

Pumpkin cream soup with shrimp

300 мл

750₽

Грибной крем-суп

Cream of mushroom soup

200 мл

630₽

Солянка по-купечески с копченостями, гренками, сметаной

(мясные копчености из свинины, говядины, маслины, лимон, бородинский хлеб, сметана)

Merchant-style solyanka with smoked meats, croutons, sour cream

300 мл / 40 / 30 г

620₽

Уха Дальневосточная из трех видов рыб: форель, ленок, треска

Far Eastern fish soup made from three types of fish: trout, lenok, cod

300 мл

790₽

Том Ям с морепродуктами

(креветка, кальмар, грибы вешенки, грибы энoki, лемонграсс, перец чилли, чеснок, рис жасмин, лайм, кинза)

Tom Yam with seafood

300 мл / 100 г

1150₽



РУЧНАЯ ЛЕПКА HAND MOLDING



Цзяоцзы с курицей, пармезаном и базиликом
Jiaozi with chicken, parmesan and basil
250 г

550₽



Цзяоцзы с говядиной
Jiaozi with beef
250 г

790₽

Цзяоцзы с форелью и шпинатом
Jiaozi with trout and spinach
250 г

790₽



Колдуны с мясом
(свинина, говядина)
Dumplings with meat (pork, beef)
250 г

490₽



Пельмени Сибирские
Siberian dumplings
250 г

520₽



Пельмени Бородинские
Borodinsky dumplings
300 г

690₽

Вареники Дальневосточные с кетой
Far Eastern vareniki with chum salmon
250 г

520₽

Вареники с картофелем и шкварками
Vareniki with potatoes and cracklings
250 г

450₽



Вареники с творогом
Vareniki with cottage cheese
250 г

490₽



Вареники с вишней
Vareniki with cherries
250 г

550₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

HOT DISHES

Стейк из свинины с овощами на гриле

(перец болгарский, цукини, томаты черри)

Pork steak with grilled vegetables: bell pepper, zucchini, cherry tomatoes

250 / 150 г

1390₽

Цыпленок Табака

Tabaka chicken

300 / 50/ 50 г

1250₽

Бефстроганов из говядины с картофельным пюре

Beef stroganoff

150 / 150 г

990₽

Телячьи щечки с картофельным пюре

Veal cheeks with mashed potatoes

170 / 150 г

1390₽

Говяжий язык с соусом терияки и картофельным пюре

Beef tongue with teriyaki sauce and mashed potatoes

150 / 150 г

1650₽

Форель в соусе терияки с киноа и шпинатом

Trout in teriyaki sauce

100 / 130 г

1990₽

Филе куриное с творожным сыром

в сырокопченном беконе с малиновым соусом

Chicken fillet with cream cheese in smoked bacon with raspberry sauce

250 г

790₽

Котлеты из ленка с пюре из зеленого горошка

Lenok cutlets with green pea puree

100 / 150 г

850₽



ПАСТЫ PASTA

Пене с креветками и соусом песто

(паста твердых сортов, креветка, базилик, пармезан, кедровый орех, оливковое масло)

Penne with shrimps and pesto sauce

220 г

Феттучини с грибами

(паста твердых сортов, соус на основе белых грибов, грибы вешенки, шампиньоны, сливки, пармезан)

Fettuccine with mushrooms

260 г



Карбонара с кимчи

(паста из твердых сортов, сливки, капуста кимчи, филе бедра курицы, пармезан, бекон, яйцо)

Carbonara with kimchi

300 г

Карбонара классическая

(паста из твердых сортов, филе бедра курицы, яичный желток, бекон, пармезан)

Classic carbonara

260 г



1290₽

750₽

790₽

690₽



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES



Овощи на гриле

(цукини, шампиньоны, черри, перец болгарский)
Grilled vegetables (zucchini, champignons, cherry tomatoes,
yellow bell peppers)

150 г

420₽



Рис рассыпчатый «Жасмин»

Jasmine crumbly rice

150 г

250₽

Картофельное пюре

Mashed potatoes

150 г

250₽

Картофель фри, подается с кетчупом

French fries served with ketchup

100 / 30 г

280₽



ДЕСЕРТЫ

DESSERTS



Фруктовая тарелка с сезонными фруктами

(апельсин, яблоко, груша)

Fruit platter with seasonal fruits

300 г

520₽

Шоколадный торт с вишней по авторскому рецепту от шефа

Chocolate cake with cherries according to the chef's original recipe

160 г

520₽

Медовик с заварным кремом

Honey cake with custard

140 г

520₽

Чизкейк с цедрой лимона

Cheesecake with lemon zest

140 г

520₽

Наполеон классический

Classic Napoleon

140 г

520₽



ДОБАВКИ

ADDITIVES

Сальса

Salsa

30 г

Сметана

Sour cream

30 г

Майонез

Mayonnaise

30 г

Барбекю

BBQ

30 г

Кетчуп

Ketchup

30 г

Горчица Русская

Russian mustard

30 г

Хлебная корзина с маслом с морской солью и зеленью

Bread basket with butter with sea salt and herbs

170 г



150₽

90₽

90₽

120₽

90₽

90₽

320₽



Вегетарианское



Острое



Высокое содержание белка



Диетическое



azimut

СИТИ ОТЕЛЬ
ХАБАРОВСК

選單



凉开胃菜



鸡肝泥配着越橘酱及黑拖鞋面包。

250 克

590P

醋渍的乳蘑配着酸奶油及烤博罗季诺黑面包。

90 / 50 / 20 克

990P

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 克

1750P



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 克

1100P

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 克

1750P



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 克

1900P

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 克

750P



素食



辛辣



高蛋白



膳食纤维

啤酒下酒菜

大蒜烤面包配着招牌辣根酱。

1 / 200 / 50 克

650P

酥炸鱿鱼圈。

1 / 200 / 50 克

690P

油炸奶酪丸。

200 克

1450P

热开胃菜



日式贻贝配着芥末酱。

300 克

990P

蛾螺配着裙带菜。

160 克

1190P

azimuthhotels.com

價格含增值稅





沙拉

海鲜暖沙拉。

190 克

1600¥



焦糖茄子配着斯特拉奇亚泰拉奶酪。

250 克

750¥

鸡肉凯撒沙拉。

200 克

850¥

虾仁凯撒沙拉。

200 克

1250¥



时蔬沙拉，调料可选：绿色植物油、
橄榄油或酸奶油。

260 克

490¥

煎牛里脊沙拉。

230 克

1190¥

主厨特制的红鱼俄式沙拉。

230 克

850¥



 素食

 辛辣

 高蛋白

 膳食纤维



汤类

波索列（墨西哥丰盛的红汤，包含豆角、玉米牛肉）。

250 毫升 / 50 克

790P



鸡肉清汤（包含鸡肉的清汤，配着油炸面包丁端上）。

280 毫升 / 20 克

390P

牛肉红菜汤。

300 毫升 / 80 / 30 / 20 克

750P

培根南瓜浓汤。

300 毫升

490P

虾仁南瓜浓汤。

300 毫升

750P

蘑菇浓汤。

200 毫升

630P

商人杂拌汤（包含熏制食品、烤面包和酸奶油）。

300 毫升 / 40 / 30 克

620P

远东鱼汤，包含鳟鱼、细鳞鲑、鳕鱼三种鱼类。

300 毫升

790P



泰式海鲜酸辣汤

300 毫升 / 100 克

1150P



azimuthotels.com

價格含增值稅







饺子

鸡肉帕玛森芝士罗勒饺子。

250 克

550P



牛肉饺子。

250 克

790P

鳟鱼菠菜饺子。

250 克

790P



肉馅（猪肉、牛肉）煎饼。

250 克

490P



西伯利亚式饺子。

250 克

520P



博罗金诺式饺子。

300 克

690P

远东大麻哈鱼饺子。

250 克

520P

土豆猪油渣饺子。

250 克

450P



乳渣饺子。

250 克

490P



樱桃饺子。

250 克

550P

 素食

 辛辣

 高蛋白

 膳食纤维



热菜

猪排配着烧烤蔬菜：菜椒、夏南瓜、圣女果。

250 / 150 克

1390P



烤雏鸡。

300 / 50 / 50 克

1250P

俄式酸奶油炖牛肉。

150 / 150 克

990P

牛犊颊肉配着土豆泥。

170 / 150 克

1390P

照烧汁牛舌配着土豆泥。

150 / 150 克

1650P

照烧汁鳟鱼。

100 / 130 克

1990P



生熏培根包的奶渣奶酪鸡小胸配着树莓酱。

250 克

790P

细鳞鲑饼配着青豆泥。

100 / 150 克

850P



意大利面食

虾仁香蒜青酱直通粉。

220 克

蘑菇意大利宽面条。

260 克



韩国泡菜芝士培根意大利面。

300 克

典型芝士培根意大利面。

260 克



1290P

750P

790P

690P



 辛辣

 高蛋白

 膳食纖維

配菜



烧烤蔬菜（夏南瓜、双孢蘑菇、圣女果、菜椒）。

150 克

420P



“茉莉花” 糝饭。

150 克

250P

土豆泥。

150 克

250P

油煎土豆，配着蕃茄酱端上。

100 / 30 克

280P



甜点

季节水果盘。

300 克

520P

厨师按照招牌菜谱制作的樱桃巧克力糖蛋糕。

160 克

520P

奶黄蜜糖蛋糕。

140 克

520P

柠檬陈皮芝士蛋糕。

140 克

520P

典型法式千层酥。

140 克

520P





可以添加

萨尔萨辣酱。

30 克

酸奶油。

30 克

蛋黄酱。

30 克

烤肉酱。

30 克

蕃茄酱。

30 克

俄式芥末。

30 克

面包拼盘配着植物油、海盐 and 青菜。

170 克

150P

90P

90P

120P

90P

90P

320P



 素食

 辛辣

 高蛋白

 膳食纤维

