



azimut

CITY HOTEL  
MURMANSK



**МЕНЮ РЕСТОРАНА**  
RESTAURANT MENU

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

Все цены указаны с учетом НДС / All prices include VAT

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD APPETIZERS

### Сельдь с картофелем и маринованным луком

Herring with potatoes and pickled onions

110/115/30/45 g / 783 kcal

350₽

### Форшмак

Forshmak

Яйцо куриное, сельдь слабосоленая, сыр творожный, горчица дижонская, лук красный, яблоко зеленое, зелень, лук зеленый, багет  
Chicken egg, slightly salted herring, curd cheese, Dijon mustard, salad onion, green apple, herbs, red onion, baguette

185 g / 500 kcal

280₽

### Сало домашнее с огурцами из бочонка

Homemade lard with salted cucumbers

60/60/20/10/20/3 g / 620 kcal

390₽



### Ассорти из слабосоленой рыбы

Assorted lightly salted fish

Филе: палтуса, лосося, скумбриипряного посола, трески, масло сливочное, лимон, лук красный  
Halibut fillet, salmon fillet, spicy salted mackerel fillet, cod fillet, butter, lemon, red onion

40/40/40/40/20/30/10 g / 673 kcal

800₽



### Ассорти из сыров

Assorted cheese

Пармезан, Камамбер, Маасдам, Чеддер, курага, виноград, орех грецкий, мед  
Parmesan, Camembert, Maasdam, Cheddar, dried apricots, grapes, walnuts, honey

40/40/40/40/35/25/10/30 g / 785 kcal

850₽



### Мясной микс

Meat mix

Оленина копченая (вырезка), копченая куриная грудка, буженина, язык говяжий отварной, помидоры черри, корнишоны консервированные, соус «тайский чили», хрен  
Smoked venison (tenderloin), smoked chicken breast, boiled pork, boiled beef tongue, cherry tomatoes, canned gherkins, Thai chili sauce, horseradish

40/40/40/40/80/80 g / 730 kcal

890₽

### Язык говяжий с хреном

Boiled beef tongue

100/30 g / 278 kcal

380₽



### Традиционные разносолы

Traditional pickles

Консервированные помидоры черри, малосольные огурцы, маринованная капуста, смесь укропа и петрушки, лук зеленый

Pickled cherry tomatoes, salted cucumbers, pickled cabbage, dill and parsley mixture, green onion

265 g / 237 kcal

300₽



Арктическая кухня / Arctic cuisine



Вегетарианское / Vegetarian



Высокое содержание белка / High protein

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD APPETIZERS



### Оленина копченая

Smoked venison

Вырезка оленя, перец черный, тимьян, вино красное, можжевельник

Reindeer tenderloin, black pepper, thyme, red wine, juniper berry

50 g / 129 kcal

650₽



### Филе трески слабой соли собственного посола

Cod fillet lightly salted own salting

Филе трески, масло сливочное, лимон

Cod fillet, butter, lemon

100/20/10 g / 409 kcal

450₽



### Филе лосося слабой соли собственного посола

Salmon fillet lightly salted own salting

Филе лосося, масло сливочное, лимон

Salmon fillet, butter, lemon

100/20/10 g / 429 kcal

750₽



### \*Карпаччо из оленины

Venison carpaccio

Вырезка оленя, соус из черной смородины, руккола, помидоры черри, лук красный, брусника

Reindeer tenderloin, blackcurrant sauce, arugula, cherry tomatoes, red onion, cranberries

100/10/15/10 g / 232 kcal

950₽



### \*Тар-тар из лосося и гребешка

Salmon and scallop tartar

Филе лосося, гребешок, лук красный, зелень, табаско, масло оливковое, лимон,

каперсы, масло зеленое

Salmon fillet, scallop, red onion, herbs, tabasco, olive oil, lemon, capers, green oil

130/20 g / 445 kcal

950₽



### Мясо краба на листьях салата с соусом ремулад

Crab meat on lettuce with remoulade sauce

Краб, салат «Фриллис», салат «Айсберг», лимон, зелень, ремулад

Crab, Frillis lettuce, Iceberg lettuce, lemon, herbs, remoulade

100/40/30/30 g / 322 kcal

2490₽



### Краб мурманский с моцареллой и соусом мисо

Murmansk crab with mozzarella and miso sauce

Сыр «Моцарелла», краб, салат «Фриллис», зелень, сыр «Пармезан», соус «Мисо»

Mozzarella cheese, crab, Frillis salad, herbs, parmesan cheese, Miso sauce

50/10/70/5/20 g / 744 kcal

1720₽



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT APPETIZERS



### Мурманские гребешки с кремом из корня сельдерея

Murmansk scallops with celery root cream

Гребешок морской, корень сельдерея, сливки, зеленое масло, икра лососевая

Sea scallop, celery root, cream, green butter, salmon caviar

60/100/5 g / 359 kcal

900₽



### Жареная северная креветка

Grilled northern shrimp

Креветка в панцире, соус соевый, чеснок, тимьян, лимон

Shrimp in shell, soy sauce, garlic, thyme, lemon

125/40 g / 432 kcal

650₽



### Кокот из оленины

Venison cocot

Оленина, лук репчатый, соус «демиглас», сливки, сыр «Моцарелла», ягоды брусники,

багет, шампиньоны

Venison, bulb onions, demi-glace sauce, cream, mozzarella, cranberries, baguette, champignon

150/60/10 g / 623 kcal

550₽



### Жульен с крабом

Crab julienne

Краб, сыр «Моцарелла», сливки, сыр «Пармезан», тимьян

Crab, mozzarella cheese, cream, parmesan cheese, thyme

70 g / 167 kcal

950₽

### Жульен из птицы

Chicken julienne

Филе грудки куриной, лук репчатый, шампиньоны консервированные, яйцо куриное,

соус «Бешамель», сыр моцарелла, булочка белая, тимьян

Chicken breast fillet, onion, canned champignons, chicken egg, bechamel sauce, mozzarella cheese,

white bun, thyme

154/30 g / 487 kcal

360₽



# САЛАТЫ

## SALADS



### Салат из лосося под соусом «Мисо»

Salmon salad with Miso sauce

Салат «Фризе», салат «Айсберг», помидоры черри, свежий огурец, стебель сельдерея, филе лосося слабой соли, соус соевый, кунжут

Frize salad, iceberg salad, cherry tomatoes, fresh cucumber, celery stalk, light salted salmon fillet, soy sauce, sesame

220 g / 362 kcal

740₽



### \* Теплый салат с олениной на гриле

Warm grilled venison salad

Оленина из собственной коптильни, салат «Айсберг», салат «Фриллис», груша консервированная, помидоры черри, соус «Винегрет», соус «Брусничный чили», укроп

Smoked reindeer tenderloin, Iceberg lettuce, Frillis lettuce, canned pear, cherry tomatoes, Vinaigrette sauce, Lingonberry chili sauce, dill

180 g / 490 kcal

850₽



### Салат из подкопченной трески с печеным перцем

Smoked cod salad with roasted peppers

Салат «Айсберг», салат «Фриллис», перец болгарский, треска горячего копчения, огурцы свежие, соус «Тапенад», картофель пай, лук зеленый

Iceberg lettuce, Frillis lettuce, bell pepper, hot smoked cod, fresh cucumbers, Tapenade sauce, potato pie, green onion

185 g / 419 kcal

630₽



### Салат «Греческий»

Greek salad

Помидоры, огурцы, перец болгарский, сыр «Фета», маслины, оливки, лук красный, соус «Винегрет», салат «Фриллис»

Tomatoes, cucumbers, bell peppers, Feta cheese, black olives, olives, red onion, Vinaigrette sauce, Frillis lettuce

250 g / 366 kcal

480₽



### Ассорти из свежих овощей

Assorted fresh vegetables

Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, зелень

tomatoes, cucumbers, bell peppers, radishes, greens

175 g / 45 kcal

320₽

\* Данное блюдо не доступно для заказа в номер в ночное время (после 22:30 и до 8:00)



Арктическая кухня / Arctic cuisine



Вегетарианское / Vegetarian

# САЛАТЫ

## SALADS

### Салат «Оливье» с ветчиной

Salad «Olivier» with ham

Морковь отварная, картофель отварной, огурцы, горошек консервированный, яйцо куриное, ветчина, майонез, укроп, лук зеленый  
Boiled carrots, boiled potatoes, cucumbers, canned peas, chicken egg, ham, mayonnaise, dill, green onion

190 g / 415 kcal

250₽

### Салат «Цезарь» с тигровой креветкой

Caesar salad with Tiger Prawn

Салат «Айсберг», салат «Фриллис», соус Цезарь, сухарики пшеничные, помидоры черри, креветка тигровая, яйцо перепелиное, сыр «Пармезан»  
Iceberg lettuce, Frillis lettuce, Caesar sauce, wheat croutons, cherry tomatoes, tiger shrimp, quail egg, Parmesan cheese

235 g / 583 kcal

790₽

### Салат «Цезарь» с курицей

Caesar salad with chicken

Салат «Айсберг», салат «Фриллис», соус «Цезарь», сухарики пшеничные, помидоры черри, куриная грудка жареная, яйцо куриные, сыр «Пармезан»  
Iceberg, Frillis lettuce, Caesar dressing, wheat croutons, cherry tomato, quail egg, fried chicken breast, Parmesan cheese

240 g / 562 kcal

640₽

### Легкий салат с тигровыми креветками и манговой заправкой

Salad with tiger prawns and mango dressing

Салат «Айсберг», салат «Фриллис», апельсин, креветка тигровая, помидоры, манговая заправка  
Iceberg lettuce, Frillis lettuce, orange, tiger shrimp, tomatoes, mango dressing

195 g / 420 kcal

740₽



### Салат постный с фунчозой

Lenten salad with funchose

Лапша Фунчоза, шампиньоны, морковь, лук порей, маслины, соус  
Funchoza noodles, mushrooms, carrots, leeks, olives, sauce

225 g / 338 kcal

350₽



# СУПЫ

## SOUPS



### Крем-суп из оленины с лесными грибами

Cream soup of venison with forest mushrooms

Оленина, картофель, лук репчатый, грибы, сливки

Venison, potatoes, onion, mushrooms, cream

300 g / 366 kcal

450₽



### Сливочный суп с лососем

Creamy soup with salmon

Бульон рыбный, лосось, креветка атлантическая, картофель, лук репчатый, морковь, шампиньоны, сливки

Fish broth, salmon, Atlantic shrimp, potatoes, onion, carrots, champignons, cream

300/10 g / 417 kcal

650₽

### Русский борщ

Russian borsch

Говяжий бульон, свёкла, морковь, лук репчатый, паста томатная, картофель,

капуста белокочанная, сало солёное, сметана, лук зелёный, хлеб зерновой, хрен, чеснок

Beef broth, beets, carrots, onions, tomato paste, potatoes, white cabbage, salted bacon,

sour cream, green onions, grain bread, horseradish, garlic

300/30/30/30/20/10/10 g / 879 kcal

450₽

### Куриный бульон с домашней лапшой

Chicken broth with homemade noodles

Куриный бульон, лапша домашняя, филе куриное, морковь, яйцо куриное отварное,

лук порей

Chicken broth, homemade noodles, chicken fillet, carrots, boiled chicken egg, leek

300/26 g / 237 kcal

320₽

### Уха

Fish soup

Рыбный бульон, морковь, лук репчатый, филе: лосося, трески, морского окуня,

помидоры, картофель, лук зеленый, зелень

Fish broth, carrots, onion, salmon fillet, cod, deepwater redfish, tomatoes, potatoes, green onions, greens

300 g / 148 kcal

450₽



### Солянка мясная

Meat soup «Solyanka»

Рёбрышки свиные копчёные, язык отварной, колбаса полукопчёная, куриная грудка

копчёная, лук репчатый, огурцы бочковые, томатная паста, сметана, каперсы, бекон, лимон

Smoked pork ribs, boiled tongue, semi-smoked sausage, smoked chicken breast, onion,

barrel cucumbers, tomato paste, sour cream, capers, bacon, lemon

300/20/10 g / 517 kcal

360₽



Арктическая кухня / Arctic cuisine



Острое / Spicy

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## MAIN COURSES



### \* Стейк из оленя с картофельными кнелями и грибным соусом

Reindeer steak with potato quenelles and mushroom sauce

Вырезка оленины, чеснок, картофельные кнели, соус брусничный, соус грибной, тимьян, брусника

Venison tenderloin, garlic, potato dumplings, lingonberry sauce, mushroom sauce, thyme, lingonberries

90/125/40/10/5 g / 797 kcal

1150₽



### Поджарка из оленины в соусе «Демиглас» с картофельным пюре

Roasted Venison in Demi-Glace Sauce with Mashed Potatoes

Оленья вырезка, шампиньоны, лук репчатый, соус «демиглас», пюре картофельное, ягоды брусники

Venison tenderloin, champignons, onion, demi-glace sauce, mashed potatoes, cranberries

170/150/10/2 g / 472 kcal

980₽



### \* Каре оленя с жареным картофелем и тимьяном

Venison with fried potatoes and thyme

Корейка оленя, чеснок, тимьян, соус брусничный чили, розмарин, картофель отварной

Venison, garlic, thyme, lingonberry chili sauce, rosemary, boiled potatoes

180/150/40/20 g / 583 kcal

1750₽

### Строганов из говядины с картофельным пюре и маринованными огурцами

Beef stroganoff with mashed potatoes and pickled cucumbers

Говядина, огурцы маринованные, укроп, пюре картофельное, маслины, лук репчатый, шампиньоны, соус бешамель, сметана

Beef, pickled cucumbers, dill, mashed potatoes, olives, onion, champignons, bechamel sauce, sour cream

155/150/15 g / 755 kcal

520₽

### Бургер «Азимут»

Burger «Azimuth»

Говяжья котлета, булочка пшеничная, салат «Айсберг», огурцы маринованные, помидоры, сыр «Хохланд», соус «Барбекю», лук красный, кетчуп, картофель фри

Beef cutlet, wheat bun, Iceberg lettuce, pickled cucumbers, tomatoes, Hochland cheese, BBQ sauce, red onion, ketchup, french fries

295 g / 1486 kcal

650₽

### Куриная грудка с соте из овощей

Chicken breast with sauteed vegetables

Куриная грудка, баклажаны, кабачки, перец болгарский, помидоры черри, соус чили тайский, соус «Терияки», кинза

Chicken breast, eggplant, zucchini, bell pepper, cherry tomatoes, Thai chili sauce, Teriyaki sauce, cilantro

310 g / 684 kcal

650₽



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## MAIN COURSES

### Куриная грудка в беконе с мятой и курагой под облепиховым соусом

Bacon-wrapped chicken breast with mint and dried apricots  
in sea buckthorn sauce

Грудка куриная, бекон, сыр чеддер, курага, мята, облепиховый соус, масло зелёное,  
перец болгарский, посыпка из маслин, тимьян

Chicken breast, bacon, cheddar cheese, dried apricots, mint, sea buckthorn sauce, green oil,  
bell pepper, olive sprinkling, thyme

180/10/50/8 g / 1002 kcal

850₽

### Стейк из свинины «Томагавк»

Pork steak «Tomahawk»

Свинина (корейка) на кости, соус сладкий чили, помидоры черри, салат «Фриллис», лук красный,  
соус песто, огурцы свежие

Pork on the bone, sweet chili sauce, cherry tomatoes, Frillis lettuce, red onion, pesto sauce, cucumbers

265/130/30 g / 1542 kcal

890₽



### Стейк из лосося с овощным мильфеем

Salmon steak with vegetable millefeuille

Лосось филе, кабачок, баклажан, помидор, пюре картофельное, лимон,  
перец болгарский, соус BBQ

Salmon fillet, zucchini, eggplant, tomato, mashed potatoes, lemon, bell pepper, BBQ sauce

135/115/100/40 g / 1238 kcal

1150₽

### Треска с апельсиново-имбирным соусом и картофельными дольками

Cod with orange-ginger sauce and potato wedges

Филе трески, сухари панко, яйцо куриное, салат «Фриллис», картофель, соус бешамель,  
лук красный, соус апельсиново-имбирный, каперсы

Cod fillet, chicken egg, panko breadcrumbs, Frillis salad, potatoes, Bechamel sauce, red onion,  
orange-ginger sauce, capers

180/110 g / 641 kcal

590₽



### Жареный палтус на кости с соусом скордалия

Fried halibut on the bone with «Skordalia» sauce

Палтус на кости, картофельный соус, зелёное масло, пряные травы, лимон

Halibut on the bone, potato sauce, green oil, herbs, lemon

195/60/15 g / 648 kcal

880₽



### Котлетки из трески и палтуса с цветной капустой фри

Cod and halibut cutlets with cauliflower fries

Филе лосося, трески, палтуса, лук репчатый, сухари панировочные Панко,  
посыпка из маслин, лимон, капуста цветная, соус лимонный

Salmon fillet, cod, halibut, onion, breadcrumbs panko, olive sprinkle, lemon, cauliflower, lemon sauce

120/145/40/20 g / 834 kcal

720₽



Арктическая кухня / Arctic cuisine

# ГАРНИРЫ

## SIDE DISHES



### Овощи на пару

Steamed vegetables

Капуста брокколи, капуста брюссельская, капуста цветная, фасоль стручковая, перец болгарский

Broccoli, Brussels sprouts, cauliflower, green beans, bell peppers

150 g / 126 kcal

180₽



### Овощи гриль

Grilled vegetables

Кабачки, баклажаны, перец болгарский, спаржа, помидоры черри, масло чесночное, тимьян

Zucchini, eggplant, bell pepper, asparagus, cherry tomatoes, garlic oil, thyme

150 g / 146 kcal

240₽

### Картофельное пюре

Mashed potatoes

Картофель, молоко, масло сливочное, зелень

Potatoes, milk, butter, herbs

150 g / 274 kcal

180₽

### Картофель фри

Fried potato

Картофель фри, соль

French fries, salt

150 g / 654 kcal

180₽

### Картофель жареный с луком и грибами

Fried potatoes with onions and mushrooms

Картофель, лук репчатый, шампиньоны, укроп

Potato, onion, champignons, dill

150 g / 322 kcal

240₽

# СОУСЫ

## SAUCES

### Кетчуп, хрен, горчица, соус Сладкий Чили,

соус Тар-Тар, соус Ремулад, соус Цезарь

Ketchup, Horseradish, Mustard, Sweet chili,

Tar-tar, Remoulade, Caesar

50 g

50₽



Вегетарианское / Vegetarian

# ПАСТА

## PASTE

### Паста с морепродуктами

Pasta with seafood

Фетучини, креветка тигровая, кальмар, креветка коктейльная, помидоры черри, сыр Пармезан, лук порей, сливки

Fettuccine, tiger shrimp, squid, cocktail shrimp, cherry tomatoes, parmesan cheese, leek, cream

290 g / 751 kcal

950₽

### Фетучини с овощами в соусе песто

Fettuccine with vegetables in pesto sauce

Фетучини, базилик, фасоль стручковая, кабачки, лук порей, помидоры черри, перец болгарский, соус томатный, соус песто, перец Чили, сельдерей, сыр «Пармезан»

Fettuccine, basil, green beans, zucchini, leek, cherry tomatoes, bell pepper, tomato sauce, pesto sauce, chili pepper, celery, parmesan cheese

300/2 g / 652 kcal

420₽

### Паста «Карбонара»

Pasta Carbonara

Спагетти, бекон варено-копченый, сливки, чеснок, желток куриный, яйцо перепелиное, сыр «Пармезан», зелень

Spaghetti, smoked bacon, leek, cream, garlic, chicken yolk, quail egg, parmesan cheese, greens

260 g / 1153 kcal

480₽

### Паста «Болоньезе»

Pasta Bolognese

Спагетти, говядина, сельдерей, лук, морковь, масло чесночное, соус томатный, сыр «Пармезан»

Spaghetti, beef, celery, onion, carrot, garlic oil, tomato sauce, parmesan cheese

315 g / 654 kcal

480₽

# ДОПОЛНИТЕЛЬНО

## ADDITIVES

### Халапеньо, шампиньоны жареные, сыр «Пармезан», фасоль стручковая

Jalapeno, fried mushrooms, Parmesan cheese, green beans

15g, 30g, 30g, 30 g

90₽

# ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ

## DUMPLINGS, VARENIKI



### Рыбные пельмени

Fish dumplings

Филе трески, филе лосося, филе палтуса, лук репчатый, сметана, соус для рыбных пельменей, масло сливочное, розмарин, эстрагон, сливки  
Cod fillet, salmon fillet, halibut fillet, onion, sour cream, sauce for fish dumplings, butter, rosemary, tarragon, cream

220/60/10 g / 654 kcal

550₽



### Пельмени с олениной под грибным соусом

Venison Dumplings with mushroom sauce

Оленина, свинина, куриное бедро, лук репчатый, сливки, чеснок, тимьян, брусника, грибной соус, можжевельная ягода, сметана

Venison, pork, chicken thigh, onion, cream, garlic, thyme, cranberries, mushroom sauce, juniper berry, sour cream

550/60/20 g / 735 kcal

600₽

### Равиоли с курицей и шпинатом

Ravioli with chicken and spinach

Фарш куриный, шпинат, сливочное масло, помидоры черри, салат «Фриллис»

Minced chicken, spinach, butter, cherry tomatoes, Frillis lettuce

250/10/3 g / 614 kcal

380₽

### Вареники с вишней

Vareniki with cherries

Вишня, соус ромовый, масло сливочное

Fresh frozen cherries, rum sauce, butter

260/40 g / 719 kcal

340₽



# ВЫПЕЧКА

## BAKERY

### Пицца «Маргарита»

Pizza Margherita

Моцарелла, соус Итальянский, масло оливковое, базилик

Mozzarella, Italian sauce, olive oil, basil

310 g / 815 kcal

580₽

### Пицца «Четыре сыра»

Pizza "Four cheese"

Сыры: моцарелла, пармезан, эдам, дор блю; соус Итальянский

Mozzarella, parmesan, edam, dor blue, italian sauce

400 g / 1185 kcal

640₽

### Пицца с морепродуктами

Pizza with seafood

Соус Итальянский, креветки атлантические, крабовые палочки, ассорти сыров,

перец болгарский, маслины, оливки, помидоры, лук красный

Italian sauce, Atlantic shrimp, crab sticks, assorted cheeses, bell peppers, black olives, olives, tomatoes, red onion

400 g / 879 kcal

580₽



### Пицца «Пеперони»

Pepperoni pizza

Соус Итальянский, пеперони, ассорти сыров

Italian sauce, pepperoni, assorted cheeses

350 g / 1281 kcal

580₽



### Пицца овощная с халапеньо

Vegetable pizza with jalapeno

Шампиньоны, соус Итальянский, лук салатный, перец болгарский, маслины,

оливки, помидоры, ассорти сыров

Champignon, Italian sauce, salad onion, bell pepper, black olives, olives,

tomatoes, assorted cheeses

400 g / 786 kcal

580₽

### Булочка пражская с маслом

Prague bun with butter

50 g / 112 kcal

90₽

### Булочка французская с маслом

French bun with butter

50 g / 96 kcal

90₽



Вегетарианское / Vegetarian



Острое / Spicy



# ДЕСЕРТЫ, ФРУКТЫ

## DESSERTS, FRUITS

### Панна-кота бруснично-черничная

Panna-cotta lingonberry-blueberry

Черника, брусника, сливки, ванильно-сливочный мусс

Blueberries, lingonberries, cream, vanilla cream mousse

145 g / 444 kcal

450₽

### Чарующая черника

Enchanting blueberry

Бисквит ванильный, черника, шоколад белый, сливки, йогуртовый мусс,

шоколадно-черничный мусс

Vanilla biscuit, blueberries, white chocolate, cream, yoghurt mousse, chocolate-blueberry mousse

155 g / 474 kcal

450₽

### Сет мини-пирожных

Mini-cake set

Песочная корзиночка с малиной, десерт «Красный бархат» с сырным кремом,

медовый десерт, шоколадный десерт

Raspberry Sandwich, Red Velvet Dessert with Cheese Cream, Honey Dessert, Chocolate Dessert

50/50/50/70 g / 847 kcal

450₽

### Клубничный чизкейк

Strawberry cheesecake

Песочное тесто, сырный мусс, клубничное конфи, шоколадный велюр

Shortbread dough, cheese mousse, strawberry confit, chocolate velor

135 g / 401 kcal

550₽



# ДЕСЕРТЫ, ФРУКТЫ

## DESSERTS, FRUITS

### Брауни с ванильным мороженым и малиной

Brownie with vanilla ice cream and raspberries

Шоколадный бисквит, крем ганаш, пломбир, джем малиновый, вишня, мята, соус ванильный

Chocolate sponge cake, ganache cream, ice cream, raspberry jam, cherry, mint, vanilla sauce

50/100/30/50/20/2 g / 872 kcal

480₽

### Тарт черничный

Blueberry tart

Тарталетка песочная, крем сметанный с сыром маскарпоне, черника, мята, сахарная пудра, голубика

Shortbread tartlet, sour cream with mascarpone cheese, blueberries, mint, powdered sugar, blueberries

170/10 g / 847 kcal

420₽

### Венский штрудель с ванильным мороженым

Vienna strudel with vanilla ice cream

Руллет из слоеного теста, яблоко зеленое, арахис, изюм, корица, грильяж, грецкий орех, соус ромовый, пломбир, мята, сахарная пудра, шоколад, брусника

Puff pastry roll, green apple, peanuts, raisins, cinnamon, grillage, walnuts, rum sauce, ice cream, mint, powdered sugar, chocolate, cranberries

150/20/30/60/5 g / 873 kcal

420₽

### Трайфл Манговый

Trifle Mango

Шоколадный бисквит, мусс манговый, мусс кокосовый, манго, шоколад, голубика

Chocolate sponge cake, mango mousse, coconut mousse, mango, chocolate, blueberry

120 g / 325 kcal

250₽

### Торт «Наполеон»

Napoleon cake

Тесто слоеное, крем заварной, ликер, пудра сахарная

Puff pastry, custard, liquor, powdered sugar

130 g / 622 kcal

380₽



# ДЕСЕРТЫ, ФРУКТЫ

## DESSERTS, FRUITS

### Мороженое «Пломбир»

Ice cream «Plombir»

50 g / 118 kcal

120₽

### Добавки к мороженому: шоколадная крошка

Ice cream additives: chocolate chips

20 g / 117 kcal

90₽

### Добавки к мороженому: грецкие орехи

Ice cream additives: walnuts

20 g / 145 kcal

90₽

### Топинги к мороженому: клубничный, карамельный, шоколадный

Toppings for ice cream: strawberry, caramel, chocolate

20 g / 64 kcal

90₽

### Сорбе ягодное

Berry sorbet

Ягодное пюре, мята

Berry puree, mint

80/2 g / 144 kcal

220₽

### Сорбе манго

Mango sorbet

Пюре манго, персик консервированный, мята

Mango puree, canned peach, mint

110 g / 136 kcal

420₽

### Фруктовое ассорти

Fruit platter

Виноград, апельсин, киви, мандарин, яблоко зеленое, мята

Grapes, orange, kiwi, tangerine, green apple, mint

850 g / 440 kcal

850₽

# СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

## FRESH JUICE

### Морковный, Яблочный, Апельсиновый, Лимонный, Грейпфрутовый

Carrot, Apple, Orange, Lemon, Grapefruit

100 ml / 97, 92, 191, 49, 219 kcal

180₽

# ЧАЙ

## TEA

### **Английский Завтрак**

English breakfast

Популярная смесь черных сортов чая из Ассамы, Цейлона и Кении. Идеален для начала дня.

A popular blend of black teas from Assam, Ceylon and Kenya. Strong tea, perfect to start the day.

400 ml

250₽

### **Ассам**

Assam

Чай из знаменитого чайного штата Ассам на северо-востоке Индии. Золотистые почки, янтарный настой с ароматом мелассы и солодовым послевкусием.

Tea from the famous tea state of Assam in northeast India. Golden buds, amber infusion with molasses aroma and malty aftertaste.

400 ml

250₽

### **Зеленая Сенча**

Green Sencha

Классический зеленый китайский чай, насыщенный ароматом риса.

Classic Chinese green tea, rich in rice aroma.

400 ml

250₽

### **Цветок Жасмина**

Jasmine flower

Классический зеленый чай с нежным ароматом жасмина.

A classic green tea with a delicate jasmine scent.

400 ml

250₽

### **Эрл Грей**

Earl Gray

Насыщенный черный чай с натуральным ароматом и цитрусовым вкусом спелого бергамота.

Rich black tea with natural aroma and citrus taste of ripe bergamot.

400 ml

250₽

# ЧАЙ

## TEA

### **Манго и Клубника**

Mango and Strawberry

Фруктовый настой с легкой кислинкой летних ягод и ароматом спелого манго

Fruity infusion with a slight sourness of summer berries and the aroma of ripe mango

400 ml

350₽

### **Молочный Улун**

Milk Oolong

Ароматный сорт улуна Те Гуань Инь с приятным сливочным цветочно-карамельным вкусом.

Нежные полупроферментированные листья ароматизируют молочной сывороткой

Fragrant Tie Guan Yin oolong variety with a pleasant creamy flower-caramel taste.

400 ml

350₽

### **Ройбос завтрак**

Rooibos breakfast

Напиток на основе ройбоса со вкусом манго и освежающими апельсиновыми нотками.

Rooibos based drink with mango flavor and refreshing orange notes.

400 ml

350₽

### **Сочные ягоды**

Juicy Berries

Освежающий летний напиток. Отлично подходит для употребления в горячем и холодном виде

Refreshing summer drink. Great for hot and cold consumption

400 ml

350₽

### **Тропические фрукты и цветы**

Tropical Fruits and Flowers

Черный чай с ароматом экзотических сладких фруктов и вкусом спелой папайи и кокоса.

Black tea with the aroma of exotic sweet fruits and the taste of ripe papaya and coconut.

400 ml

350₽

### **Тропическое наслаждение**

Tropical delight

Фруктовый чай насыщенного и приятного красного цвета с превосходным ароматом

спелых плодов манго.

Fruit tea of rich and pleasant red color with excellent aroma of ripe mangoes.

400 ml

350₽

# ЧАЙ

## TEA

### Цветы ромашки

Chamomile flowers

Чай из цельных цветов ромашки имеет аромат душистого сена и цветочный травяной вкус.

Whole chamomile flower tea has a fragrant hay aroma and a floral herbal taste.

400 ml

350₽

### Черный чай с чабрецом

Black tea with thyme

400 ml

350₽

### Шиповник и гибискус

Rosehip and Hibiscus

Насыщенный красный чай с цитрусовыми нотами и сладким фруктовым вкусом.

A rich red tea with citrus notes and a sweet fruity taste.

400 ml

350₽

### Спа бленд

spa blend

Яркий купаж из цветов ромашки, ройбоса, вербены и яблока, дополненный специями и лемонграссом.

A bright blend of chamomile, rooibos, verbena and apple flowers, complemented by spices and lemongrass.

400 ml

350₽



# КОФЕ

## COFFEE

**Эспрессо / Espresso**

30 ml / 2 kcal

200₽

**Американо / Americano**

190 ml / 18 kcal

200₽

**Капучино / Cappuccino**

190 ml / 64 kcal

250₽

**Латте / Latte**

190 ml / 62 kcal

300₽

# ДОБАВКИ К ЧАЮ, КОФЕ

## TEA, COFFEE ADDITIVES

**Мята / Mint**

5 g

50₽

**Лимон / Lemon**

30 g

50₽

**Апельсин / Orange**

50 g

50₽

**Лайм / Lime**

50 g

100₽

**Молоко кокосовое / Coconut milk**

100 g

120₽

**Молоко миндальное / Almond milk**

100 g

120₽

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## SOFT DRINKS

<b>Вода Bon Aqua с газом, без газа / Bon Aqua water still, sparkling</b> 330 ml	<b>200₽</b>
<b>Сок «Rich» яблочный, апельсиновый, вишневый, томатный</b> «Rich» Juice apple, orange, cherry, tomato 200 ml / 44 kcal	<b>240₽</b>
<b>Добрый «Orange», Добрый «Lime», Добрый «Cola», Rich «Tonic»</b> «Orange», «Lime», «Cola», Rich «Tonic» 330 ml / 59 kcal	<b>240₽</b>
<b>Морс бруснично-клюквенный / Morse lingonberry-cranberry</b> 200 ml / 102 kcal	<b>80₽</b>
<b>Боржоми, ж/б / Borjomi, can</b> 330 ml	<b>280₽</b>
<b>Боржоми, стекло / Borjomi</b> 300 ml	<b>300₽</b>
<b>Боржоми, стекло / Borjomi</b> 500 ml	<b>350₽</b>
<b>Тоник «Барристер» Классик, Имбирь</b> Barrister Tonic Classic, Ginger 330 ml / 102 kcal	<b>220₽</b>
<b>Квас «Пилигрим»</b> Kvass «Pilgrim» 500 ml / 27 kcal	<b>300₽</b>

В описаниях блюд могут не указываться детально входящие в их состав ингредиенты. При наличии у вас аллергии уточняйте 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. Подача блюд может отличаться от изображенной на фотографии.

The descriptions of the dishes may not specify the ingredients in detail. If you have allergies, ask your waiter or manager for full list of the ingredients. The information contained in this leaflet is for information purposes only. The menu, as well as the complete price list, can be found on the consumer board. Presentation of the food may differ from that shown in the picture.

