

| Холодные закуски и салаты | выход | состав блюда | описание блюда |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Сервируется в стол</i> | - | | |
| Сырное ассорти с конфетами из сухофруктов | 96 | пармезан, дор-блю в кокосовой стружке, камамбер, чечил, тильзитер, конфеты из сухофруктов, крекер, мята | Ассорти сыров с конфетами из восточных сухофруктов (кураги, чернослива, меда и грецкого ореха). Сервируется с крекером и свежей мятой. |
| Мясное ассорти (рулет из птицы, буженина из свинины, ростбиф из мраморной телятины, колбаса ск, окрок тамбовский) | 115 | рулет из цыпленка фаршированного сухофруктами, буженина из фермерской свинины, ростбиф из телятины, сырокопченая колбаса, тамбовский окорок, томаты черри, листья салата, оливки | Ассорти из мясных деликатесов. Подаются на листе салата с томатами черри, оливками. |
| Салат Оливье с ветчиной | 140 | Ветчина из фермерской индейки, картофель, морковь, огурцы корнишоны, зеленый горошек, яйцо перепелиное, майонез, лук зеленый | Традиционный салат оливье с фермерской ветчиной из индейки и перепелиными яйцами |
| Фруктовые шашлычки 3 шт на 1 персону | 150 | виноград, ананас, киви, сезонный фрукт (на данный момент клубника или персик) | шашлычок из ассорти сезонных фруктов. |
| Ассорти рыбное (форель слабой соли, лосось холодного копчения, угорь, масляная холодного копчения) | 85 | карельская форель, лосось холодного копчения, японский угорь, эсколар (масляная рыба), листья салата, свежая зелень | Рыбное ассорти - местная карельская форель слабой соли, лосось копченый на ольхе, жареный японский угорь, подкопченный эсколар подается на листьях свежего салата с долькой лимона и свежими травами |
| | | | |
| Салат с креветками, снежным крабом и цитрусовым соусом | 100 | креветки тигровые, снежный краб, салат айсберг и романо, свежие огурцы и авокадо, маринованный такуан (японский маринованный дайкон), редис, кинза и цитрусовый соус | Авторский салат с морепродуктами приправленный цитрусовым соусом, маринованным такуаном и свежей кинзой. |
| Салат из спелых овощей с киноа и копченой брынзой | 150 | свежие томаты черри, свежие огурцы, сладкий перец, брынза, копченый фундук, киноа, дрессинг лимонно-медовый, свежие травы | Магрибский салат на основе киноа, свежих овощей, копченой брынзы и фундука. Приправленный лимонно-медовым дрессингом |

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Хлебная корзина с пряным маслом | 75 | кукурузный хлеб, литовский хлеб, бородинский хлеб, масло с добавлением трав, масло с добавлением паприки | Хлебная корзина из крафтового хлеба пекарни отеля "Азимут". Подается со сливочным маслом с добавлением свежих трав и паприки |
| Мандарины в детской комнате | 100 | мандарины | Свежие спелые сезонные мандарины |
| Горячая закуска | - | | |
| Блинчики морковные с жульеном из цыпленка с грибами в сливочном соусе | 235 | морковное тесто на блинчики, филе цыпленка, сливки, шампиньоны, соус бешамель | Тонкие ароматные морковные блинчики с томленным филе цыпленка в сливочном соусе |
| Горячие блюда | - | | |
| Котлетки из индейки с сыром чеддер, картофелем фри и кетчупом | 300 | грудка индейки, сыр чеддер, картофель фри, кетчуп, ароматное масло из трав | Нежные запеченные котлетки из индейки, подаются с картофелем фри, кетчупом и ароматным маслом из трав |
| Десерт | | | |
| Торт "Чизкейк" с ягодным соусом | 150 | сливочный сыр, бисквит, соус на основе черной смородины и малины | Нежный классический чизкейк сервируется с соусом из лесных ягод. |