

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.
Овощной букет (томаты, огурцы, болгарский перец, листья салата, свежие травы, редис)	110	свежие томаты, свежие огурцы, сладкий перец, листья салата, петрушка, укроп, базилик, редис, розмарин, оливковое масло	Букет из свежих овощей и трав. Сервируется на листьях салата и украшается ароматным оливковым маслом
Ассорти Заморских солений (оливки, печеные перцы Ромиро, Артишоки, огурчики в бурбоне)	1105	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 Оливье с телятиной	150	ростбиф из телятины, картофель, морковь, огурцы корнишоны, зеленый горошек, яйцо перепелиное, майонез, лук зеленый, икра из водорослей	Салат оливье по авторскому рецепту с ростбифом из нежной телятины, перепелиными яйцами и икрой из водорослей. Икра из водорослей раскрывается в этом блюде как вкус "умами", что только подчеркивает вкус нежного мяса.

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 лимоно-медовый, свежие травы	Магрибский салат на основе киноа, свежих овощей, копченой брынзы и фундука. Приправленный лимоно-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
Горячая закуска	-		
Жульен из цыпленка с лесными грибами	135	филе цыпленка, лесные грибы, слоенное тесто, салат руккола, соус бешамель, соус крем-бальзамик, трюфельное масло, сливки	Жульен из томленого цыпленка в сливках с добавлением лесных грибов. Подается в слоеном тесте с салатом из рукколы приправленной ароматным трюфельным маслом
Горячие блюда	-		
Филе телятины с копченым картофельным пюре и соусом из белых грибов	280	филе говядины, картофельное пюре, соус на основе белых грибов и сливок, ароматное масло из трав	Филе говядины приготовленное на гриле подается с ароматным картофельным пюре с запахом дымка и соусом на основе белых грибов. Украшается ароматным маслом из трав
Филе Ладожского судака с соте из молодых овощей, соусом берблан	250	Ладожский судак, шпинат, картофель бейби, морковь, тыква, зеленый горошек, лук, соус из белого вина на основе сливок	Запеченный ладожский судак подается с соте из свежих овощей припущенных в соусе на основе белого вина. Украшается ароматным маслом из трав
Десерт			
Торт "Шоколад-Вишня"	165	бисквит, вишня, темный шоколад, ванильная пропитка	Нежный шоколадный торт с "пьяной вишней"