



гр САЛАТЫ

200	Салат с арктическим гребешком Салат с обжаренным морским гребешком в пряных травах, подается с миксом салата, свежими томатами, красным луком и лимонно-оливковой заправкой	790.-
 220	Винегрет с брусникой Традиционный салат из печенной свеклы с добавлением ягод брусники	420.-
 220	Салат с фукусом Салат из водорослей Белого моря - фукуса, с кабачками и огурцами, маринованными в чесночном масле, подается с пикантной рыбой слабого посола	420.-
260	Цезарь с куриным филе Куриное филе, сыр пармезан, салатные листья с добавлением фирменного соуса цезарь и хрустящих сухариков	500.-
 220	Салат из ламинарии Салат из морской капусты Белого моря - ламинарии с зеленым горошком, луком и лимонно-оливковой заправкой	420.-
270	Салат по-мурмански из печени трески Печень трески, картофель, яйцо, маринованный огурчик, лук красный, листья салата, подается с гренками	690.-
200	Овощной салат с брынзой Легкий салат с рассольной брынзой, сочными томатами, огурцами и болгарским перцем	420.-

гр ЗАКУСКИ

250	Рыбная нарезка Ассорти рыбы слабой соли и холодного копчения - палтус/форель/лосось	840.-
100	Строганина из оленины Филе оленины с брусникой, заправкой из оливкового масла, бальзамическим уксусом и каперсами	780.-
150	Сельдь слабосоленая Филе сельди подается с картофельными котлетками, свежим луком и соусом Тар-тар	520.-
100	Ростбиф по-карельски Говяжья вырезка, подается с брусникой	630.-
 200	Ассорти солений Капуста квашеная, черемша, чеснок, огурцы солёные, маринованные помидоры	450.-
 100	Паштет из фукуса Паштет из морских водорослей Белого моря - фукуса, приправленный клюквенным соусом и зеленью	410.-
 230	Сельдь «беломорка» Сельдь пряного посола, приготовленная по старинному рецепту, подается с маринованным луком	420.-
 100	Шпроты по-беломорски Приготовлены из местной рыбы: беломорка/корюшка/ряпушка	300.-
 140	Сиг слабосоленый с картофелем Сиг слабого посола, порезанный тонкими слайсами, в сочетании с отварным картофелем и пикантной горчицей	500.-

гр ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

 320	Судак жареный Судак обжаренный на сливочном масле до золотистой корочки с ризотто	750.-
 300	Сиг запечённый Запечённый сиг с томатами под сырной шапкой подается с гороховой крупой	820.-
 150	Рыба жареная Местная рыба - корюшка, камбала или навага, приготовленная в натуральной ржаной муке	380.-
 180	Овощное соте Ассорти сезонных запеченных овощей	420.-
250	Пельмени домашние с начинкой из курицы/ рыбы/ мяса Пельмени ручной лепки с начинкой на выбор, подаются с ароматным бульоном или сметаной	480.-
260	Говяжьих щечки Мясо говяжьих щек с соусом из брусники на воздушном картофельном пюре, подается с луком фри	850.-
270	Свинина в беконе Свинная вырезка в беконе с клюквенным соусом, подается с пюре из цветной капусты	780.-
350	Жаркое из оленины Оленина тушеная с яблоком и брусникой, подается с соусом «Тар-тар» и картофелем по-деревенски	940.-
240	Куриный стейк с томленными овощами Куриный стейк с овощами под сливочным сыром	670.-
200	Форель с полбой Форель, поджаренная на огуречном рассоле, и полба с печеной морковью в сочетании с соусом голландез	840.-



гр ГАРНИРЫ

150	Картофельное пюре	180.-
150	Спагетти	180.-
150	Рис	180.-

СОУСЫ

25	Клюквенный	75.-
25	Брусничный	75.-
25	Тар-тар	75.-

гр ПАСТА

 250	Паста с томатами Паста, приготовленная с соусом из томатов с пряными травами	650.-
 220	Паста с судаком Паста с филе судака и сыром пармезан	700.-
220	Паста с лососем Традиционная сливочная паста с лососем и сыром пармезан	780.-



гр СУПЫ

350	Суп из оленины Суп из оленины с овощами и кореньями	470.-
 350	Тыквенный крем-суп Нежный крем - суп, приготовленный из тыквы с добавлением сливок, подается с тыквенными семечками	420.-
350	Уха сезонная Уха из местной рыбы с добавлением картофеля и лука	420.-
350	Рыбный суп - лохикейтто Традиционный сливочный суп из лосося с картофелем и обжаренным на сливочном масле луком	500.-



Блюда поморской кухни



Вегетарианское меню



ПОМОРСКОЕ ЗАСТОЛЬЕ ПО РЕЦЕПТАМ XVI ВЕКА

на 7 человек - 3500 руб/чел

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ СВЕЖЕГО УЛОВА

Жарёха поморская Традиционный рыбный суп на молоке	2,5л
Жарница Открытый поморский пирог с цельной запеченной рыбой	500 гр
Рыбник Закрытый поморский пирог с филированной рыбой	1000гр
Картофель в мундире Традиционный гарнир поморских рыбаков	1000гр

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Салат с фукусом Традиционный поморский салат из беломорских водорослей - фукуса со слабосоленой рыбой	700гр
Ассорти солений по рецепту дедушки-помора Квашеная капуста, маринованный чеснок, соленые огурцы и маринованные помидоры	500гр
Сельдь «беломорка» Старинный многовековой рецепт селёдки пряного посола	300гр

ДЕСЕРТЫ

Ягодник Сладкий пирог с карельскими лесными ягодами	500гр
Домашнее варенье из карельских ягод на выбор: морошка/брусника/черника	500гр

НАПИТКИ

Иван-чай с мятой и сосновыми почками (400 мл/чел)	
Ягодные и травяные домашние настойки В ассортименте на выбор (750 мл/3 вида по 250 мл)	
Кёж Поморский ягодный морс с пряностями (2 л)	

ЗАВТРАКИ

180 Каша Каша на основе овсяных хлопьев или манной крупы, приготовленная на молоке, подается с сливочным масла, а также варенье или мед по желанию	150.-
400 Завтрак Помора Идеальная глазунья из трех яиц в сочетании с сочной охотничьей колбасой, обжаренной в сметанном соусе с картофелем, подается с домашним хлебом, солеными огурчиками и сливочным маслом	520.-
150 Творожные сырники со сметаной Сырники из творога, запеченные на сливочном масле, подаются со сметаной и клюквенным джемом собственного приготовления	270.-
200 Омлет Легкий воздушный омлет из куриных яиц	300.-
130 Сэндвич с бужениной Домашний сэндвич с мягкой бужениной, сыром и легким соусом собственного приготовления	190.-
120 Яичница глазунья Глазунья из двух яиц	190.-

ДЕСЕРТЫ

200 Медовик с вареньем из шишек Медовые коржики с легким кремом, подается со съедобной шишечкой и ароматным хвойным вареньем	420.-
250 Наполеон северный Воздушные слоеные коржи с заварным кремом, подается с северной ягодой – брусника/черника/клюква/морошка	500.-
150 Чизкейк из лесных ягод Ягодный чизкейк из заварного крема с ягодами, в основе которого рассыпчатый из лесных ягод: брусника, черника или клюква, по выбору гостя	350.-
150 Черничный мусс из толокна Легкий мусс с добавлением овсяных хлопьев и сливок, подается с приятным дополнением в виде домашнего черничного варенья	300.-

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

270 Совиное гнездо Совушка из куриной котлетки с гарниром на выбор	500.-
 150 Картофель фри Картофель обжаренный во фритюре	250.-
250 Лукошко Нежное куриное филе в хрустящем панировке с гарниром на выбор, подается с солеными огурчиками с гарниром на выбор	450.-
250 Супчик куриный куриный бульон с овощами и мясом курицы	290.-
270 Осьминожки Отварные сосиски с гарниром на выбор	320.-

ЧАЙ

500 Чай согревающий с апельсинами Чай с добавлением апельсина имбиря и меда	375.-
500 Чай грушевый штрудель Насыщенный вкус груши с приятной ноткой корицы	375.-
500 Чай Черничный Ягодный чай с кардамоном	375.-
500 Чай Брусничный Ягодный чай с бадьяном	375.-
500 Иван Чай На выбор: малина, черника, брусника, рябиной, листья смородины, с сосновыми почками, чёрной смородиной	375.-



НАПИТКИ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

150 Эспрессо	200.-
150 Американо	210.-
150 Латте	320.-
150 Капучино	320.-
150 Какао	280.-
200 Морс из карельских ягод	250.-
150 Кисель ягодный	200.-



НАСТОЙКИ ДОМАШНИЕ

Хозяин леса на бузине и пряностях	
Морошка	
Клюква	
Черника	
Брусника	
50 гр / 250 гр / 500 гр 200.-/ 1000.-/ 1950.-	