



гр САЛАТЫ

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

гр ЗАКУСКИ

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

гр ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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



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



гр СУПЫ

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



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.-	