



Малые Карелы

ТУРИСТИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

МЕНЮ

Холодные закуски

СЕМГА СЕВЕРНАЯ СЛАБОСОЛЕНАЯ

75/20/30 г 420 Р

РЫБНАЯ ЗАКУСКА

семга слабосоленая и палтус копченый, масло сливочное, оливки, лимон

150/20/30 г 550 Р

СЕЛЬДЬ ПИНЕЖСКОГО ПОСОЛА

со сладким луком, и отварным картофелем

100/150/70 г 320 Р

СОЛЕНИЯ НА ЛЮБОЙ ВКУС

капуста квашеная, огурчики маринованные, опята маринованные, черемша, томаты черри маринованные.

400 г 390 Р

ОВОЩИ СВЕЖИЕ

томаты черри, огурцы свежие, перец сладкий, зелень

300 г 390 Р

ТАРЕЛКА СЫРОВ С МЕДОМ И МОРОШКОЙ

120/30/35 г 490 Р

РЫЖИКИ СОЛЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

150/50 г 390 Р

САЛО С ХРЕНОМ

подается на льду с северными ягодами и листьями смородины

100/30 г 250 Р

ИКРА КРАСНАЯ С МАСЛОМ И ЛИМОНОМ

50/50 г 290 Р

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ПТИЦЫ

подается с луковым мармеладом и подсушенным хлебом

90/30/50 г 190 Р

СЕЛЬДЬ АРХАНГЕЛЬСКОГО ИЗЛОМА С КОПЧЕНЫМ ЯБЛОКОМ

150 г 350 Р

ВОЗДУШНЫЙ МУСС ИЗ ЛОСОСЯ

160 г 290 Р

СЕВЕРНЫЙ «НАПОЛЕОН» С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

Крем из сала на бородинском хлебе

140 г 290 Р

ПОМОРСКИЕ ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ СО СМЕТАНОЙ

150/50 г 520 Р

ХОЛОДЕЦ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ

150/30 г 320 Р

ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ С КОНЬЯЧНЫМ ЖЕЛЕ

135//30 г 490 Р

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ НАШЕЙ ПЕЧИ

Ростбиф, буженина, язык говяжий, черемша в сале

200/60/30 г 590 Р

ЗАКУСКА ИЗ ОЛЕНИНЫ

оленина сырокопченая, копченая и сырокопченая колбаса, опята

150/30/30 г 550 Р



Салаты

САЛАТ С СЕВЕРНОЙ СЕМГОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Семга с/с, листья салата, огурец свежий, фета, оливковое масло, яйцо куриное

200 г 390 ₺

ДЕРЕВЕНСКИЙ ВИНЕГРЕТ С ГРУЗДЯМИ

Грузди, печеные свекла и морковь, картофель, морковь, горошек, листья салата, заправка винегрет

210 г 350 ₺

МЕЗЕНСКАЯ СЕМГА ПОД «ШУБОЙ»

250 г 350 ₺

САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ И ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ

Ростбиф, свекла, листья салата, редис, домашний майонез, хрен

180 г 350 ₺

САЛАТ С СЕМГОЙ И КИНОА

Семга, киноа, домашний майонез, соус Чипотл, сливочный сыр, огурец

180 г 390 ₺

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Печень трески, картофель, огурец свежий, листья салата, яйцо перепелиное, домашний майонез

200 г 380 ₺

СЕЛЬДЬ ПОД «ШУБОЙ» НА БОРОДИНСКОМ ХЛЕБЕ

350 г 320 ₺

«ОЛИВЬЕ» С КОПЧЕНОЙ ОЛЕНИНОЙ И ДОМАШНИМ МАЙОНЕЗОМ

Оленина копченая, картофель, морковь, огурец маринованный, яйцо перепелиное, горошек

230 г 390 ₺

САЛАТ С ОЛЕНИНОЙ И БРУСНИКОЙ

Оленина, листья салата, томаты Черри, брусника, заправка

120 г 290 ₺

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЯЗЫКОМ

Болгарский перец, огурец, томаты, полба, солёные рыжики, имбирный соус, подаётся на ржаной калитке

240/90 г 350 ₺

САЛАТ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

Краб, картофель, морковь, горошек, домашний майонез, перепелиное яйцо, икра щуки

240 г 550 ₺



Супы

УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ

Семга, палтус, треска

250 г 420 ₺

СУП ЛОХИКЕЙТО

Традиции Севера

Сливочный суп с семгой, палтусом и красной икрой

300 г 420 ₺

ЩИ ДЕРЕВЕНСКИЕ С КОПЧЕНЫМ МЯСОМ

Подаются в хлебе

280 г 420 ₺

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

С пампушками, салом и зеленью

350/30/15 420 ₺

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

250 г 380 ₺

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ С КЛЕЦКАМИ

250 г 290 ₺

Блюда из овощей

ОВОЩНОЙ СТЕЙК

с киноа, грибами, цветной капустой и сметаной

190/30 г 390 ₺

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ СО СМЕТАНОЙ

200/50 г 390 ₺

ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ

230 г 350 ₺



Блюда из рыбы

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С СОУСОМ ИЗ ЩУЧЬЕЙ ИКРЫ

150/100/30 г 390 ₺

ФАЛАНГИ КАМЧАТСКОГО КРАБА ЗАПЕЧЕННЫЕ В СОУСЕ ЧИПОТЛ

140/30 г 1 290 ₺

ТРЕСКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТВОРОГЕ

120/200 г 450 ₺

ПАЛТУС С ПШЕНОМ И ИКРОЙ ЩУКИ И ТЫКВЕННЫМ ЧАТНИ

120/150/30 г 560 ₺

ФИЛЕ ТРЕСКИ С СОУСОМ ИЗ СИДРА И ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ

120/150/60 г 450 ₺

ФИЛЕ ТРЕСКИ, ЗАПЕЧЕННОЕ С ГРИБАМИ И СЫРОМ

240 г 590 ₺

СЕМГА НА ГРИЛЕ С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ

150/60/25 г 650 ₺

СЕМГА СО ШПИНАТОМ, ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ

подается с соусом из сидра

390/60 г 590 ₺

ТРЕСКА ГРИЛЬ С ЦУККИНИ И ТЫКВЕННЫМ СОУСОМ

120/100 г 420 ₺

Блюда из птицы

ФИЛЕ УТКИ С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	
100/40/60 г	450 ₹
ПИРОГ 44 ДРОЗДА	
Боровая дичь, запеченная с картофелем и овощами	
360 г	790 ₹
КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С МАЛОСОЛЬНЫМ ОГУРЧИКОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ	
150/150/30 г	390 ₹
КУРНИК	
350/60 г	390 ₹
КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ В АПЕЛЬСИНОВОЙ ГЛАЗУРИ	
150/150/60 г	390 ₹

Гарниры

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	
150 г	180 ₹
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	
200 г	180 ₹
ГРЕЧА С ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	
180 г	180 ₹
РИС ОТВАРНОЙ	
смесь Басмати с диким рисом	
150 г	180 ₹
КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ	
150 г	180 ₹



Блюда из мяса

ПЕЛЬМЕНИ С МЕДВЕЖАТИНОЙ И СЛИВОЙ	
подаются с грибным соусом	
300/60 г	490 ₹
ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ НА БЛИНАХ С ОПЯТАМИ И ВЗВАРОМ ИЗ ИВАН-ЧАЯ	
150/70/30 г	650 ₹
СТЕЙК «ТОМАГАВК» ИЗ ХОЛМОГОРСКОЙ ТЕЛЯТИНЫ	
указан вес сырого мяса	
550 г	990 ₹
ФИЛЕ МИНЬОН	
указан вес сырого мяса	
220 г	690 ₹
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС	
120/100/60 г	590 ₹
СВИНАЯ ВЫРЕЗКА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И СОУСОМ ИЗ ОПЯТ	
180/120/60 г	590 ₹
ЖГУЧЕЕ МЯСО ТЕЛЯТИНЫ С ПИКАНТНЫМ СЫРНЫМ СОУСОМ	
150/60/50 г	790 ₹
СВИНАЯ ШЕЯ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ	
подается с домашним Лечо	
330/50 г	690 ₹
РЕБРЫШКИ ЯГНЕНКА С АРОМАТНЫМ ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ	
170/60 г	1 390 ₹

Десерты

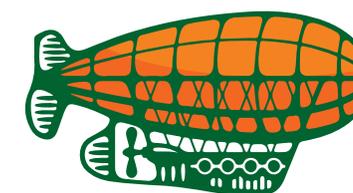
МОРОШКА С САХАРОМ	
110 г	350 ₹
ТАРТ С БРУСНИКОЙ	
100 г	250 ₹
СОРБЕТ ИЗ СЕВЕРНЫХ ЯГОД	
120 г	200 ₹
МУАЛЕ С ПЛОМБИРОМ	
100/60 г	250 ₹
ТВОРОЖНОЕ ПАРФЕ	
120/40 г	290 ₹
ТОРТ «НАПОЛЕОН»	
150 г	250 ₹
ТОРТ «МЕДОВИК»	
150 г	220 ₹
ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ И СМЕТАНОЙ	
200/50 г	390 ₹
ВАРЕНИКИ С ЧЕРНИКОЙ И СМЕТАНОЙ	
200/50 г	390 ₹
МОРОЖЕНОЕ	
180 г	190 ₹
ВАРЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ	
ассортимент	
100 г	150 ₹

Хлеб

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	
Бородинский, молочный, чиабатта темная, тонкий хлеб из Сардинии, масло фермерское	
140/30 г	150 ₹
Северная выпечка	
СВЕЖЕИСПЕЧЕННАЯ ВЫПЕЧКА	
75 г	90 ₹
КУЛЕБЯКА С ПАЛТУСОМ	
75 г	130 ₹
К ЧАЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА	
ржаная калитка с брусникой, тетерка, печенье овсяное, хворост	
110 г	150 ₹

Блины

БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	
150/50/30 г	590 ₹
БЛИНЫ С СЕМГОЙ	
150/50/30 г	390 ₹
БЛИНЫ НА ВЫБОР	
с маслом, со сметаной, со сгущенным молоком, с клубничной поливкой	
150 г	300 ₹



ИНФОРМАЦИОННОЕ МЕНЮ, С УКАЗАНИЕМ КАЛОРИЙНОСТИ БЛЮД, НАХОДИТСЯ У АДМИНИСТРАТОРА РЕСТОРАНА



ООО «Гостеприимство-МК»

Меню с 21.11.2018 г по 30.06.2019 г

Утверждено:

Управляющая рестораном _____ Свирид Т.В.

Бухгалтер-калькулятор _____ Трубникова Т.В.

