



ДЛЯ НАЧАЛА

На хлебе

- толченый лосось с мягким сыром, с желтком перепелиного яйца и ядрами конопли
- «Индибирка» из палтуса на тресковой печени
- балтийская килька с печеной свеклой

560.-

Баренцево море: гребешки, северные креветки, кальмары приготовленные на гриле

980.-

Рыба: копченая зубатка, карельская форель, пряная провесная скумбрия, подкопченая ряпушка. Подадим с картофелем в картофеле

980.-

Сыровяленная оленина с соусом из корня хрена и жирных сливок

750.-

Белые грузди в сметане с горячим картофелем

680.-

Сугудай из лосося с опаленным картофелем

780.-

Семга малой соли на сырном креме, со свежим огурцом и яйцом с мягким желтком

880.-

Рубанина из вырезки северного оленя. Подаем с диким хреном и хрустящим хлебом.

680.-

Печень трески, сделана в море, на опаленном картофеле с устричной пеной и щучьей икрой

680.-

Оливье с мясом краба, яйцом перепелки и икрой карельской форели

780.-

СУП

Териберские «Ши» с мясом краба, креветками, кальмарами, гребешками и водорослями

680.-

«Арктическая уха» на сливках с семгой, треской, палтусом и креветками

580.-

Копченая мясная солянка с говядиной, олениной и кедровыми орешками

580.-

РЫБА И КРАБ БАРЕНЦЕВА МОРЯ

Клешня краба сваренная в морской воде

450.- за 100 г

Сковорода жареных гребешков

980.-

Палтус на ребре с картофельным пюре, листьями шпината и помидорами черри

880.-

«Помакуха» с семгой и треской, кальмарами, креветками, гребешками, водорослями и печеным картофелем в крабовом молоке

1150.-

Поморский трескоед - отборная треска на картофельном пюре в крабовом молоке с паровым омлетом

780.-

Семга на сливочном рисе с хрустящими грибами и жареными щупальцами кальмара

980.-

Крабовые котлетки с картофельным пюре в топленом молоке

680.-

ОЛЕНИНА С. ЛОВОЗЕРО МУРМАНСКАЯ ОБЛАСТЬ

Каре оленя с пюре из кореньев в мясном соусе с копченой вишней

1350.-

Окорок оленя с картофельным пюре и брусничным взваром

1150.-

ГОВЯДИНА С ФЕРМЫ Д. ПАРИЦЫ ГАТЧИНСКИЙ РАЙОН

Вырезка говядины в стиле Серф&Терф с морскими гребешками с пюре из жженой цветной капусты и мясным «Жу»

980.-

ХЛЕБНОЕ

Беляш с крабом и томатной помакухой

480.-

Хрустящий хлеб из печи с домашним устричным маслом

200.-

СЛАДКОЕ

Морошка&Кедр - кедровый бисквит пропитанный морошковым сиропом и сырно-сливочный крем с кедровыми орешками

480.-

«Камень» с белыми грибами и белым шоколадом

480.-

Ржаное мороженое с бородинским хлебом, медом серебристого лоха и лесной земляникой

280.-

ВИННАЯ КАРТА

150 мл / 750 мл

Нуволе Розе
розовое брют

380.- / 1500.-

Кава Кастель Льорд
белое брют

450.- / 2250.-

Просекко Каза Дефра
белое брют

550.- / 2400.-

Магнатум блан де блан
белое брют

2800.-

Темелион Винтаж Розе
розовое брют

3400.-

Альма Рислинг
белое полусухое

480.- / 1900.-

Уна Грюнер Вельтлинер
белое сухое

580.- / 2400.-

Абеллио Альбариньо
белое сухое

660.- / 2800.-

Лэфкадия Совиньон блан
белое сухое

2800.-

Бинехи Розе
розовое полусухое

440.- / 2200.-

Галицкий & Галицкий Розе
Красная Горка
розовое сухое

3500.-

Амфитрион Сира
красное сухое

480.- / 1900.-

Донна Марция Примитиво
красное полусухое

580.- / 2900.-

Кюве номер 1 Усадьба Маркотх
красное сухое

3400.-

Цены указаны с учетом НДС.

Меню является рекламным материалом. Меню с подробным описанием состава и выхода блюд, энергетической ценностью, стоимостью и всей необходимой информацией находится на доске информации для потребителя и предоставляется по первому требованию.



БАР

Настояли на своем

50 мл

Морошка

250.-

Брусника

200.-

Малина

200.-

Борщ

200.-

Сет настоек

600.-

Морошка/брусника/малина

Крепкое

ВОДКА ТУНДРА

500 мл

Аутентик

150.- / 1200.-

Морошка

150.- / 1200.-

Брусника

150.- / 1200.-

ВОДКА ОНЕГИН

50 мл

300.-

Виски

50 мл

Langs Full & Smoky

300.-

Writer's Tears

450.-

Irishman 12

900.-

Коньяк

50 мл

Valdespino Solera Sello Azul

300.-

Camus VS

450.-

H by Hine VSOP

900.-



murmanchanegastrobar



murmanchane_gastrobar



murmanchane_gastrobar

Пиво Brew Division

(Санкт-Петербург)

500 мл

350.-

Astrologer Premium Pils

Ace Cream Stout

Weissgluck Unser Hefeweizen

Сидр

BULLEVIE (Санкт-Петербург)

500 мл

350.-

Nemo (охмелённый)

Vivizero (сухой)

Rose (полусухой) 330 мл

PETIT (безалкогольное)

450 мл

300.-

Petit Classic

Petit Berries

Petit Ginger

Petit Grapefruit

Согревающие чайные сборы

400.-

Я из тундры

Черничный

Морс

Брусника

200 мл

200.-

Кофе

Эспрессо

220.-

Американо

220.-

Капучино

300.-

Латте

300.-

Чай

300.-

Черный

Пуэр

Черный с чабрецом

Гречишный

Черный с бергамотом

Молочный улун

Зеленый

Бодрая вишня

Вода

Аква Русса

500 мл

250.-

Сок Yoga

200 мл

300.-

апельсиновый/яблочный /томатный

Обед настоящего полярника

по будням • 12:00-16:00

ПЕРВОЕ

Крошево из сезонной зелени
с говядиной на домашнем квасе

или

Копчёная мясная калья

ВТОРОЕ

Макароны по-флотски с говядиной

или

Звено мурманской трески
с толчёным картофелем

КОМПОТ

из северных ягод

680 ₹



ЛЕТО fm

**САЛАТ
ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ**
со сметаной и зернами конопли

580.-

СВЕКОЛЬНИК С ГОВЯДИНОЙ
и хрустящей зеленью.
Подаем с горячим картофелем

420.-

ОКРОШКА С ГОВЯДИНОЙ
на домашнем квасе.
Подадим с горячим картофелем

420.-

УТИНАЯ ГРУДКА
с пюре из батата, мармеладным
луком и мясным «жу»
870.-

ВЫРЕЗКА ГОВЯДИНЫ
в сливочном соусе со сморчками
и картофелем стоун

980.-

РЖАНОЕ МОРОЖЕННОЕ
с бородинским хлебом
и медом серебристого лоха

200.-


Мурманчане
РЕСТОРАН АРКТИЧЕСКОЙ КУХНИ

Цены указаны с учётом НДС.
Меню является рекламным материалом. Меню с подробным описанием состава и выхода блюд,
энергетической ценностью, стоимостью и всей необходимой информацией находится
на доске информации для потребителей и предоставляется по первому требованию.

