

Мы рады представить Вам обновленное меню ресторана Minerals.
В этом сезоне мы приглашаем Вас отправиться в путешествие по Архангельской области
- северному краю с уникальным сочетанием первозданной природы, богатого
культурного наследия и самобытных гастрономических традиций.

Этот регион страны, где Белое море встречается с бескрайней тайгой, славится своими
хвойными лесами, суровым побережьем и многочисленными реками. Здесь хранят свои
тайны заповедные территории и северные острова, такие как Кенозёрский
национальный парк и Соловецкий архипелаг, привлекающие гостей своей
необыкновенной красотой и величием: беломорская природа и древняя поморская
культура – живые символы региона, неразрывно связанные с его историей.

Географическое положение определило кулинарный стиль региона, в котором особое
место занимают дары Белого моря, северных лесов и таежных угодий – основа
самобытной северной кухни.

Шеф-повар Максим Шаршов представляет Вам меню, в котором традиционные продукты
Архангельской области обретают новое звучание в современной гастрономической
интерпретации: копченый палтус с нежным муссом из картофеля и порея, яблоком и
щучьей икрой; краб с кремом из иван-чая и эстрагона и насыщенным биском; тартар из
оленины с копченым угрем, винным желе и красной смородиной; белый гриб с кремом
из печеного сельдерея и черным чесноком; говяжья вырезка с кремом из опят, винным
соусом и иргой; палтус с мисо из сельдерея, соусом даши и водорослями.

На десерт наш шеф-кондитер предлагает выразительное сочетание фундука, бекона и
карамели, в котором неожиданный баланс вкусов завершает гастрономическое
путешествие по северному краю.

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

Путешествие по гастрономической карте России – от Калининграда до Камчатки. Озера Карелии и леса Сибири, гостеприимство Казани и прозрачный лед Байкала позволят прочувствовать все грани вкусов России.

Янтарный угорь

Рубиновый гравлакс

Речная корюшка

Белый камень

Березовая кора

Леса Сибири

Каменная соль

Лед Байкала

Камчатка

11000

Винное сопровождение

5200

Региональный сет АРХАНГЕЛЬСК

Копченый палтус / мусс картофель порей / яблоко / шучья икра

Краб / крем с иванчаем и эстрагоном / биск

Белый гриб / крем из печеного сельдерея / черный чеснок

Палтус / мисо сельдерея / соус даси / водоросли

или

Говяжья вырезка / крем из опят / винный соус / ирга

Фундук / бекон / карамель

6800 / 7600

АМЮЗ БУШ

АРХАНГЕЛЬСК  Копченый палтус / мусс картофель порей / яблоко / щучья икра

810

Креветка / бородинский хлеб / зеленое яблоко / эспума из креветки

700

Ржаная тарталетка с муссом из сыра шанклиш / овощи / томатное варенье

640

АРХАНГЕЛЬСК  Краб / крем с иванчаем и эстрагоном / биск

950

РЕДКОСТИ

Икра осетровая "Классик"

7900

Икра осетровая "Роял"

8900

Икра осетровая "Империял"

9800

Икра красная

2300

Икра щучья

1950

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Севиче из креветки ама эби / малина / соус понзу

2200

АРХАНГЕЛЬСК  Тартар из оленины / копченый угорь / винное желе / красная смородина

1850

Севиче из лосося / соус цитрус с чили / маринованные ягоды / авокадо / огурец

1900

АРХАНГЕЛЬСК  Белый гриб / крем из печеного сельдерея / черный чеснок

1890

ОСНОВНОЙ КУРС

Гребешок / крем из цветной капусты на миндальном молоке /

3400

Пельмени со щукой / соус берблан / щучья икра

2150

АРХАНГЕЛЬСК  Говяжья вырезка / крем из опят / винный соус / ирга

3950

Вырезка северного оленя / кедровый орех / облепиха

2950

АРХАНГЕЛЬСК  Палтус / мисо сельдерей / соус даси / водоросли

3150

Утиная грудка / крем пастернак-сельдерей / соус порто / черника

2250

ДЕСЕРТЫ

Персик / горгонзола

980

Кофе / апельсин

980

АРХАНГЕЛЬСК  Фундук / бекон / карамель

1180