

ARCTIC DISHES

Арктическая кухня

Акцент этого сезона - блюда поморской и саамской кухонь в авторском прочтении Игната Гаврилова. Морепродукты, традиционная рыба и ягоды русского севера - **10 ярких блюд**, в которых сохранены истоки обработки продуктов, изысканные вкусы и сочетания.

Фаланга краба гриль Grilled King Crab leg	2 370
Строганина из муксуна с красной икрой и запеченным в золе картофелем Sliced frozen raw Muxun with red caviar & baked potatoes	1230
Гребешки, маринованные в квашеной капусте с лимоном Scallops & sauerkraut with lemon	970
Гребешки, запеченные в хоспере с сыром и сливочным маслом Josper baked scallops with cheese & butter	1570
Арктическая уха (треска, лосось, гребешок, краб) Arctic fish soup with cod, salmon, scallop & crab	1730
Поморский рыбник с треской Pomor fish pie with cod	770
Суточная похлебка из оленины с грибами и картофелем Venison soup with mushrooms & potatoes	990
Гребешок с брусникой и морским виноградом Scallop with lingonberries & «sea grape»	1090
Бруснично-черничный пирог с вареньем из сосновых шишек и ванильным кремом Lingonberry-blueberry pie with pine cone jam & vanilla cream	690
Настойка с брусникой и душистой зубровкой Lingonberry & bison grass tincture	50 мл. 430

FONDUE / фондю

Фондю (на 2-4 персоны) 2100
Fondue for 2-4 persons

Топпинги к фондю:
Fondue toppings

картофель фри/french fries	470
шампиньоны/champignons	370
креветки/shrimps	570
бекон/bacon	430

STARTERS / закуски и стартеры

Тартар из говядины с печеным баклажаном в соусе из бобов <i>Beef tartare with baked eggplant & fermented bean sauce</i>	1230
Овощная икра с каперсами <i>Vegetable caviar with capers</i>	570
Паштет из утки с копчеными финиками <i>Duck pate with smoked dates</i>	730
Пате из креветок с миндалем и глазированной цедрой апельсина <i>Shrimp pate with almonds & glazed orange zest</i>	730
Утка и гусь сыровяленые по технологии Хамон <i>Duck & goose Prosciutto Crudo</i>	1170
Балтийская килька в томатном соке и оливковом масле с жареным картофелем и орегано <i>Baltic sprat in tomato juice & olive oil, served with fried potatoes & oregano</i>	670
Гуакамоле с томатами и выдержанным твердым сыром <i>Guacamole with tomatoes and aged hard cheese</i>	930
Мурманская форель слабой соли в соусе из маракуйи и манго <i>Salted Murmansk trout with passion fruit & mango sauce</i>	1090
Тарелка фермерских сыров с медом, вяленым и копченым виноградом <i>Cheese plate</i>	1290
Прошутто собственного приготовления с выдержкой 12 месяцев <i>Homemade prosciutto aged for 12 months</i>	930
Карпаччо из мраморной говядины с рукколой, фуа-гра и каперсами <i>Marbled beef carpaccio with arugula, foie gras & capers</i>	1130
Ассорти оливок с жареным на углях виноградом <i>Assorted olives with charcoal-broiled grape</i>	730

SALADS / салаты

Салат с жареным сыром Халуми <i>Salad with fried halloumi cheese</i>	840
Салат с рукколой и слайсами говядины, сыром Пекарينو Романо и орехом пекан <i>Salad with arugula, beef slices, Pecorino Romano cheese and pecan</i>	960
Микс салатов с хрустящими креветками, авокадо и клубникой <i>Salad mix with crispy shrimp, avocado and strawberries</i>	970

SOUP / супы

Тыквенный суп пюре с аргентинскими креветками и конфитюром из апельсиновой цедры <i>Pumpkin puree soup with shrimps & orange confiture</i>	690
Борщ с говядиной и брусникой <i>Borscht with beef & lingonberries</i>	650
Тройная уха под водкой и березовым углем <i>Soup with three types of fish with vodka and birch charcoal</i>	870

*Если у Вас имеется аллергия на какие-либо продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту / If you are allergic to any foods, please tell the waiter

MAIN COURSE / основной курс

Паста Конкильетте с черной икрой в соусе из жареного карася <i>Pasta Conchigliette with black caviar in fried crucian carp sauce</i>	1740
Аргентинские креветки в вине с эстрагоном и брокколи <i>Argentine shrimp, baked in wine with tarragon & broccoli</i>	930
Подкопченная мурманская форель с тыквенным пюре и шпинатом гриль <i>Smoked Murmansk trout with pumpkin puree & grilled spinach</i>	1370
Черная треска с вонголе, в соусе из свежих томатов и маслом из антарктического криля <i>Black cod with vongole, fresh tomato sauce & Antarctic krill oil</i>	1570
Анти шакшука с карри и Бурратой <i>Shakshuka with curry & Burrata cheese</i>	1230
Ножка утки конфи с птитимом и зеленым луком <i>Duck leg confit with ptitim & green onions</i>	1530
Томленая говядина с картофельным пюре и белыми грибами в сметане <i>Stewed beef with mashed potatoes & porcini mushrooms in sour cream</i>	1370
Рулет из цыпленка со спаржей, свежим трюфелем и картофелем конфи <i>Chicken roulade with asparagus, fresh truffle & confit potatoes</i>	1630

GRILL / гриль

100 гр.

Филе миньон dry aged / Fillet Mignon dry aged	1430
Чак Ролл wet aged / Chuck Roll steak wet aged	830
Рибай dry aged / Ribeye steak dry aged	1530
Седло ягненка wet aged / Lamb saddle wet aged	830

GARNISH & TOPPINGS / гарниры и топпинги

Кабачки гриль / Grilled zucchini	430
Салат из свежих овощей <i>Fresh vegetable salad</i>	560
Картофельное пюре с сыром Пекорино Романо <i>Mashed potatoes with Pecorino Romano cheese</i>	490
Трюфель свежий / Fresh truffle	930
Икра красная / Red caviar	1500
Крафтовый хлеб с авторским маслом / Bread basket	350
Черная икра / Black caviar	2300

DESSERTS / десерты

Крем-бобле с пьяной вишней <i>Cream-boble with brandied cherries</i>	590
Авторское мороженое <i>Author's ice cream</i>	430
Чизкейк со свежими ягодами и сыром Пекарينو Романо <i>Cheesecake with fresh berries and Pecorino Romano cheese</i>	730