
РЕСТОБАР
ТИРВАС
МЕНЮ

ДОРОГИЕ ГОСТИ РЕСТОРАНА «ТИРВАС»!

При создании меню мы с командой вдохновлялись природой Мурманской области и Хибинами, используя местные продукты, чтобы передать вкус Севера.

Уверены, что каждый визит в ресторан «Тирвас» принесёт вам настоящее удовольствие от наших блюд.



Вдовенко Сергей Сергеевич
бренд-шеф



Ислам Сайфул Мохаммед
шеф-повар

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Два вида томатов, огурцы, лук-шалот,
салат фриллис и микс зелени

220 г **560 ₽**



АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Капуста по-грузински, малосольные огурцы
и помидоры, квашеная капуста

265 г **400 ₽**



САЛО С ЧЕСНОЧКОМ

Подмороженное сало с ржаным хлебом
собственного производства и дольками свежего
чеснока. Рекомендуется к борщу

120 г **450 ₽**



МУРМАНСКАЯ СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА

Мурманская сельдь слабого посола с картофелем,
маринованным лучком и гренками

120/90/30 г **550 ₽**

СЕТ РЫБНЫХ БРУСКЕТТ

Муксун слабой соли с сыром маскарпоне /
сельдь слабой соли с луковым соусом, свёклой и яйцом /
палтус слабой соли с майонезом и фенхелем /
форель слабой соли с соусом мериньяк и томатами

197 г **720 ₽**





ПАЛТУС СЛАБОЙ СОЛИ С МАРИНОВАННЫМ ЛУКОМ И ОГУРЦОМ

50/30 г **550 ₽**



ФОРЕЛЬ СЛАБОЙ СОЛИ С МАНДАРИНОВЫМ СОУСОМ И ОВОЩНОЙ ПОДУШКОЙ

Форель с кисло-сладким соусом из мандаринов и овощным салатом из огурцов, томатов и красного лука

70/20/35 г **590 ₽**



ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ

Рубленое филе форели с томатами, луком-шалотом и кинзой. Подаётся с соусом гуакамоле и ржаными крутонами

120/115 г **750 ₽**



СКУМБРИЯ СЛАБОЙ СОЛИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

70/45/15 г **650 ₽**



КРЕВЕТКИ С РИСОВЫМИ ЧИПСАМИ И СОУСОМ ГУАКАМОЛЕ

70/40 г **590 ₽**

МУКСУН СЛАБОЙ СОЛИ
С КЛУБНИЧНО-ТОМАТНЫМ СОУСОМ И САЛАТОМ

80/30/10 г **780 ₽**





СЕТ МЯСНОЙ ГАСТРОНОМИИ

Колбаса из оленины, сыровяленая оленина
и солонина. Подаются с пряным соусом

100 г **850 ₽**



ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

Рубленое мясо оленя с добавлением солонины,
томатов, яблока и лука-шалота
с парфе из кольского хлеба.

125/75 г **680 ₽**

САЛАТЫ



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

Листья салатов фриллис и ромейн с жареными тигровыми креветками, классическим соусом «Цезарь» и томатами черри

170 г **700 ₽**



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА

Листья салатов фриллис и ромейн с жареным куриным филе, классическим соусом «Цезарь» и томатами черри

170 г **690 ₽**



САЛАТ С МРАМОРНЫМ РОСТБИФОМ, ПРЯНОЙ ЗАПРАВКОЙ И ЛИСТЬЯМИ САЛАТА

Листья салатов фриллис и ромейн с жареным ростбифом, томатами и огурцами заправлены соусом на основе унаги и кимчи

175 г **950 ₽**



САЛАТ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ, СМЕТАНОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Редис, огурцы, красный лук и помидоры подаются со сметаной, яйцом пашот и можжевеловой ягодой

280 г **450 ₽**

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Салат с креветками, кальмаром, томатами и огурцом с азиатской заправкой на основе сладкого соуса чили, оливкового масла, чеснока и кинзы

230 г **690 ₽**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



ФАЛАНГИ КРАБА

(весовой продукт)

100 г (вес сырого продукта) **1 200 ₽**



ГРЕБЕШОК В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ СО ШПИНАТОМ

Жареный гребешок
с соусом из свежего шпината
на сливочно-винной основе

65/60 г **1 050 ₽**



ГРЕБЕШОК С СОУСОМ ИЗ МОЛОЧНОГО МИНДАЛЯ

Сливочный гребешок с соусом на основе молочного миндаля и свежевыжатого лимонного сока

80/60 г **1 100 ₽**



КОПЧЁНЫЙ МУКСУН С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ

Копчёный муксун с ассорти из маринованных овощей: рубленого редиса, красного лука и огурцов

120/50 г **750 ₽**

КОКИЛЬ ИЗ КРАБА

Мясо краба в сливочно-винном соусе
с ржаными гренками

100 г **1 150 ₽**



ПЕРВЫЕ БЛЮДА



СЕВЕРНАЯ УХА

Уха из трёх видов северной рыбы: форели, палтуса и трески. Готовится с добавлением сливок

345 г **670 ₽**



КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Подаётся с перепелиным яйцом

320 г **420 ₽**



БОРЩ

Томлённый на говяжьей голяшке

320/50 г **550 ₽**

ВТОРЫЕ БЛЮДА



ТОМЛЁНАЯ ОЛЕНИНА С ВИШНЁВЫМ СОУСОМ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ

Оленина с соусом из вишни и пряностей.
Подаётся с картофельным гратеном
и сливочно-мясным соусом

135/145 г **1 150 ₽**



ТОМЛЁНАЯ ОЛЕНИНА С ПОЛБОЙ НА ПИВЕ

Оленина с бруснично-вишнёвым соусом и полбой, приготовленной на тёмном пиве

150/30 г **1 150 ₽**



СТЕЙК МАЧЕТЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ ВЁШЕНОК

Соус, приготовленный на основе вёшенок, сливок, коньяка и чёрного перца

85/55/100 г **1 180 ₽**



СЕВЕРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ С ОЛЕНИНОЙ

Пельмени из оленины с добавлением говядины подаются с тыквой, солёной брусникой и сметаной

300/50 г **670 ₽**



СВИНАЯ ГРУДИНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ ХРЕНА

170/130/30 г **780 ₽**



ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Томлёные щёчки в луковой глазури с кедровым орехом и сливочным картофельным пюре

170/120 г **1 150 ₽**



ГОВЯЖЬЕ РЕБРО ВЫСОКОЙ МРАМОРНОСТИ В ЛУКОВОЙ ГЛАЗУРИ

370 г **1 800 ₽**

ПАСТА «КАРБОНАРА»

Неклассическая вариация итальянского блюда со сливочным соусом

300 г **690 ₽**





ФИЛЕ ПАЛТУСА С ПЮРЕ ИЗ КОРЕНЬЕВ

Стейк палтуса с хрустящей корочкой, сливочными соусами из моркови и корня сельдерея и маринованным крыжовником

100/70/70/30 г **1 150 ₽**



ФОРЕЛЬ В СЛИВОЧНО-ВИННОМ СОУСЕ

Форель, приготовленная методом сувид, подаётся со сливочным соусом

136/80 г **1 250 ₽**



ФИЛЕ МУКСУНА С ПЮРЕ ИЗ МОРСКИХ ВОДОРОСЛЕЙ

Филе муксуна с маринованным крыжовником
и сливочным соусом из свежей белокочанной
и морской капусты

125/90/30 г **1 150 ₽**



ТРЕСКА В ОВОЩНОЙ ПАНИРОВКЕ СО СЛИВОЧНО-ШПИНАТНЫМ СОУСОМ

Треска, приготовленная с плавленым сыром, корочкой из кабачков, перца и моркови со сливочно-шпинатным соусом

335 г **950 ₽**



ПОМОРСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ С ПАЛТУСОМ И ФОРЕЛЬЮ

Пельмени из филе палтуса и форели с жареным луком подаются с горчичным соусом и щучьей икрой

200/30/10 г **920 ₽**



УТИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ И ВИШНЁВЫМ СОУСОМ

150/90/60 г **780 ₽**



СТЕЙК ИЗ ИНДЕЙКИ С МОРКОВНЫМ СОУСОМ

Стейк из индейки, приготовленный щадящим способом, с постным безлактозным соусом из сладкой моркови. Подойдёт тем, кто предпочитает лёгкие блюда и сбалансированное питание

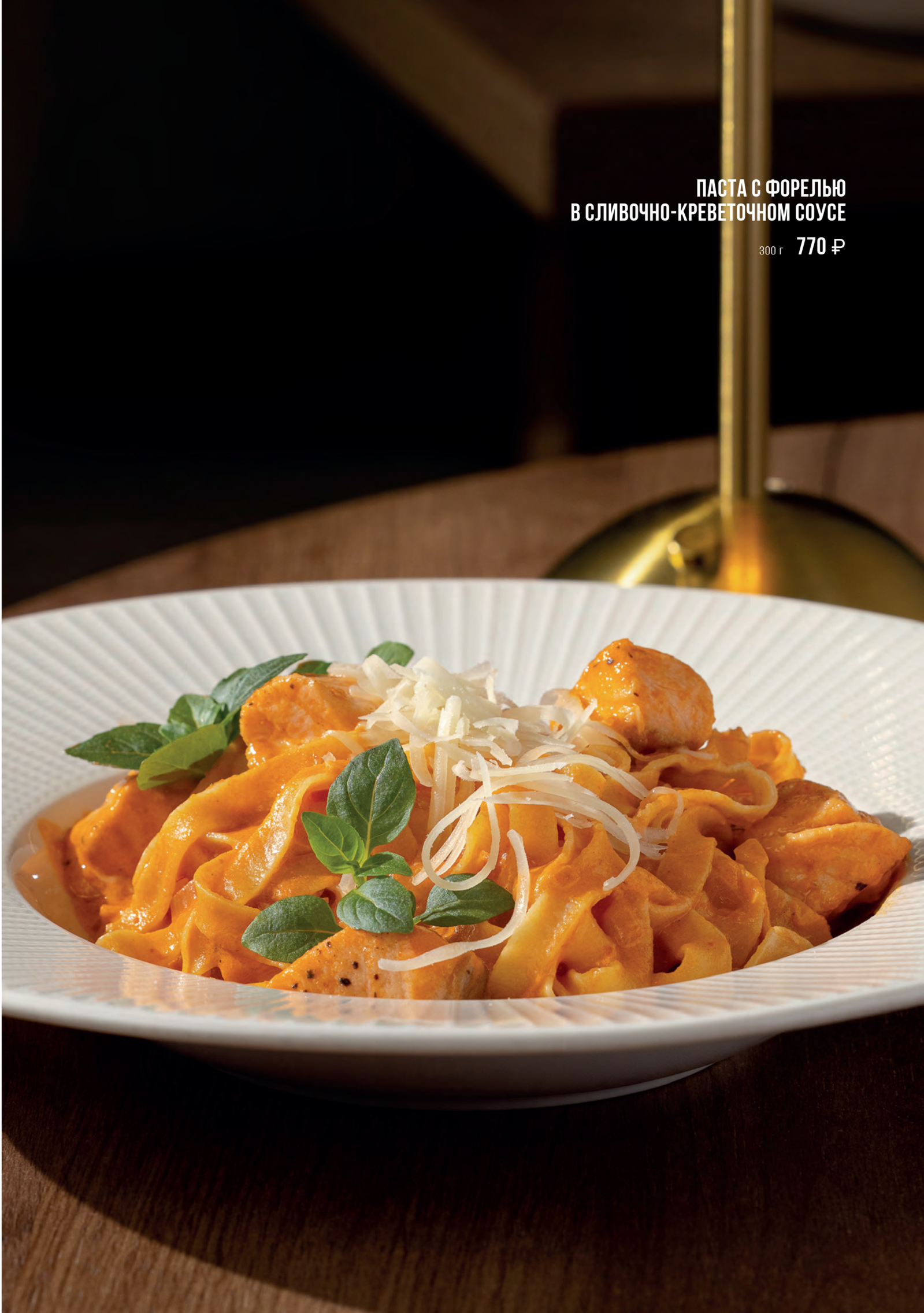
120/80 г **690 ₽**



ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

Картофель, жаренный с белыми грибами, луком и чесноком, с добавлением сливочного масла и зелени

250 г **570 ₽**



ПАСТА С ФОРЕЛЬЮ В СЛИВОЧНО-КРЕВЕТОЧНОМ СОУСЕ

300 г **770 ₽**

СТЕЙКИ И ГАРНИРЫ



СТЕЙК МАЧЕТЕ

Стейк из диафрагмы с неповторимым вкусом
и насыщенным мясным ароматом. Рекомендуемые
степени прожарки — rare и medium rare

100 г (вес сырого продукта) **910 ₽**



СТЕЙК РИБАЙ

Имеет насыщенный аромат и превосходную мраморность. Считается одним из самых нежных и сочных стейков. Рекомендуемые степени прожарки — medium rare и medium

100 г (вес сырого продукта) **1 300 ₽**



РАТАТУЙ

Кабачок, баклажан, томаты черри, шампиньоны, болгарский перец и чеснок

180 г **280 ₽**



РИС С ОВОЩАМИ

Рис с жареными кабачками, болгарским перцем, морковью и луком

150 г **170 ₽**



КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Готовится с добавлением сливок и пармезана

150 г **170 ₽**



КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подаётся с кетчупом

150/30 г **280 ₽**

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Ржаная булочка и чиабатта с пряными травами подаются с зелёным сливочным маслом

115 г **180 ₽**

ПИВНОЕ МЕНЮ



ПОПКОРН ИЗ КРЕВЕТОК С ХРУСТЯЩИМИ ЧИПСАМИ

Тигровые креветки в воздушной панировке подаются с картофельными чипсами и пикантным ореховым соусом

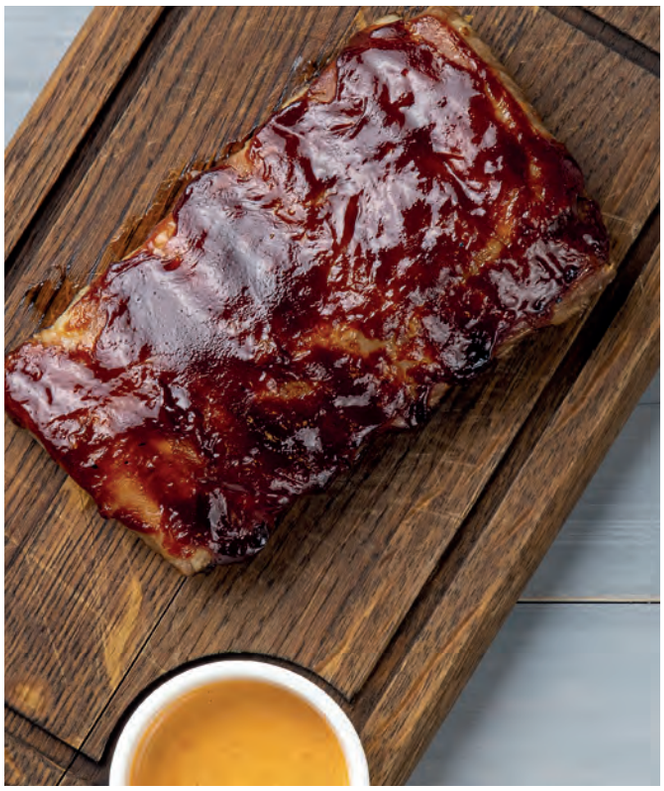
130/20/30 г **670 ₽**



ГРЕНКИ

Чесночные гренки из кольского хлеба собственного производства подаются с соусом айоли

120/50 г **320 ₽**



РЁБРА БАРБЕКЮ

Рёбра в соусе барбекю подаются с пикантным соусом

270/50 г **780 ₽**



ФОРЕЛЬ В ТЕМПУРЕ

Форель в хрустящем кляре подаётся с картофельными чипсами и пикантным соусом

100/50/30/30 г **750 ₽**



КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ В ТРЁХ ВАРИАНТАХ

В панировке, в соусе барбекю и кимчи. Подаются с пикантным соусом

230/50 г **720 ₽**