



## ДОРОГИЕ ГОСТИ РЕСТОРАНА «СЕВЕРНЫЙ»!

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 «Северный» принесёт вам настоящее удовольствие от наших блюд.



С уважением,  
Вдовенко Сергей Сергеевич Бренд-шеф  
и Бреус Александр Сергеевич Шеф-повар  
ресторана «Северный»

**Условные обозначения**    **Л** – использованы локальные продукты  
**в меню:**                **©** – продукт собственного производства

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

ИГРИСТОЕ

Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

КРАСНОЕ

Темпранильо Дос  
Капричос Бодегас  
Фаустино Испания

125 мл / 550 ₽

## СЫРОВЯЛЕННАЯ © СВИНИНА

Дуэт выдержанной копты  
и сыровяленой колбасы  
собственного производства

80 г / 680 ₽



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

РОЗЕ

Казаль Мендеш  
Альянса  
Португалия

125 мл / 580 ₽

КРАСНОЕ

Сира  
Ле Гран Нуар  
Франция

125 мл / 680 ₽

## МЯСНОЙ СЕТ ©® «СЕВЕРНЫЙ»

Сыровяленая оленина / выдержанная колбаса  
из оленины / солонина из оленины,  
приготовленная по средневековой технологии

100 г / 850 ₽



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

ИГРИСТОЕ

Просекко Тревизо  
Тесори Риуните  
Италия

125 мл / 750 ₽

БЕЛОЕ

Рислинг  
Штутгарт... Это Рислинг  
Мозель Германия

125 мл / 650 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**РОЗÉ** Шенен Блан  
Арабелла  
ЮАР

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ** Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер Винцер  
Германия

125 мл / 750 ₽



### СЕТ БРУСКЕТТ <sup>®</sup> ОТ ШЕФ-ПОВАРА

со слабосолёной сёмгой и творожным сыром;  
с красной икрой и сливочным маслом;  
с форелью слабого посола;  
с соусом гуacamole и мясом краба

220 г / 1250 ₽

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ** Пино Гриджио Терра  
дель Ноче Меццакорона  
Италия

125 мл / 590 ₽

**КРАСНОЕ** Сира  
Ле Гран Нуар  
Франция

125 мл / 680 ₽



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ** Сира  
Ле Гран Нуар  
Франция

125 мл / 680 ₽

## АССОРТИ СЫРОВ

подаётся с вареньем  
из сосновых шишек

200 / 30 г / 970 ₽

## ХОЛОДЕЦ ИЗ ДИЧИ И ГОВЯДИНЫ С КРЕМОМ ИЗ ХРЕНА ®

из оленины и бычьих хвостов  
с муссом из сливочного хрена

150 / 30 г / 620 ₽



## ПАШТЕТЫ ® ИЗ УТКИ И ОЛЕНИНЫ

с брусничным вареньем,  
копчёной вишней и тостами  
ржаного хлеба

195 г / 550 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Казаль Мендеш  
Альянса  
Португалия

125 мл / 580 ₽

**КРАСНОЕ** Сира  
Ле Гран Нуар  
Франция

125 мл / 680 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

ИГРИСТОЕ

Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

БЕЛОЕ

Мюскаде  
Севр э Мэн Сюр Ли  
Франция

125 мл / 750 ₽

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ <sup>Л</sup> С РИЕТОМ ИЗ СЁМГИ И ИКРОЙ

Тонкие картофельные драники со сливочным кремом, слабосолёной сёмгой, икрой палтуса и форели

120 / 100 г / 650 ₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Просекко Тревизо  
Тесори Риуните  
Италия

125 мл / 750 ₽

**ИГРИСТОЕ** Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

## СЕЛЬДЬ <sup>Л</sup> СО СВЕКОЛЬНЫМ КРЕМОМ

Филе сельди собственного посола на парфе из кольского хлеба и свекольном муссе с картофельными ньокками

165 г / 480 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**БЕЛОЕ** Мюскаде  
Севр э Мэн Сюр Ли  
Франция

125 мл / 750 ₽

## ФОРЕЛЬ <sup>Л</sup> ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Филе форели холодного копчения собственного производства с кремом из сыра Маскарпоне и тостами из луковой бриоши

160 г / 750 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Просекко Тревизо  
Тесори Риуните  
Италия

125 мл / 750 ₽

**БЕЛОЕ** Рислинг  
Шшш... Это Рислинг  
Мозель Германия

125 мл / 650 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

ИГРИСТОЕ

Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

БЕЛОЕ

Мюскаде  
Севр э Мэн Сюр Ли  
Франция

125 мл / 750 ₽

## ЁЖИК <sup>Л</sup>

Икра морского ежа на сливочном  
муссе из морских водорослей

80 г / 950 ₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ**  
Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ**  
Темпранильо Дос  
Капричос Бодегас  
Фаустино Испания

125 мл / 550 ₽

## ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ <sup>Л</sup> С МОЖЖЕВЕЛОВЫМ КРЕМОМ

Тартар из окорока оленины  
и сырояленой оленины на тосте  
из луковой бrioши

130 / 30 г / 750 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ**  
Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**БЕЛОЕ**  
Мюскаде  
Севр э Мэн Сюр Ли  
Франция

125 мл / 750 ₽

## ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА <sup>Л</sup> С КЛУБНИЧНЫМ СМУЗИ И ЮДЗУ

Гребешок, заправленный оливковым маслом  
и соком юдзу, с клубничным смузи  
и сливочным кремом Патисьер

110 г / 840 ₽



### ТАРТАР ИЗ ЛОСОСЯ, ГРЕБЕШКА И КРЕВЕТКИ

Рубленый мурманский гребешок с сёмгой,  
тигровой креветкой, луком шалот, перцем  
чили, фрешем лайма, кинзой  
и творожным сыром

160 г / 1100 ₽

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ**  
Рислинг  
Шшш... Это Рислинг  
Мозель Германия

125 мл / 650 ₽

**РОЗЕ**  
Розе Казаль  
Мендеш Альянса  
Португалия

125 мл / 580 ₽

## ТАРТАР ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ<sup>®</sup> С ТРЮФЕЛЬНЫМ МУССОМ

Тартар из говядины с каперсами и трюфельным  
маслом на муссе из яичных желтков  
и сливочного масла

90 / 30 г / 1100 ₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ**  
Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ**  
Темпранильо  
Дос Капричос Бодегас  
Фаустино Испания

125 мл / 550 ₽



## АССОРТИ СОЛЕНИЙ

Соления собственного посола: помидоры, огурцы, кольца маринованного красного лука, грузинская капуста, квашеная капуста, солёная брусника

265 г / 370 ₽



## МУРМАНСКАЯ СЕЛЬДЬ <sup>Л</sup> СЛАБОГО ПОСОЛА

Филе мурманской сельди собственного посола с обжаренным картофелем, хрустящими ржаными гренками и салатным луком

120 / 90 / 70 г / 550 ₽



## КАРПАЧЧО <sup>Л</sup> ИЗ ОЛЕНИНЫ

Окорок оленины, маринованный в дикой чернике и можжевеловой ягоде, с пряным соусом, копчёной вишней и солёной брусникой

160 г / 690 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ**  
Пино Гриджио  
Терра дель Ноче  
Меццакорона Италия

125 мл / 590 ₽

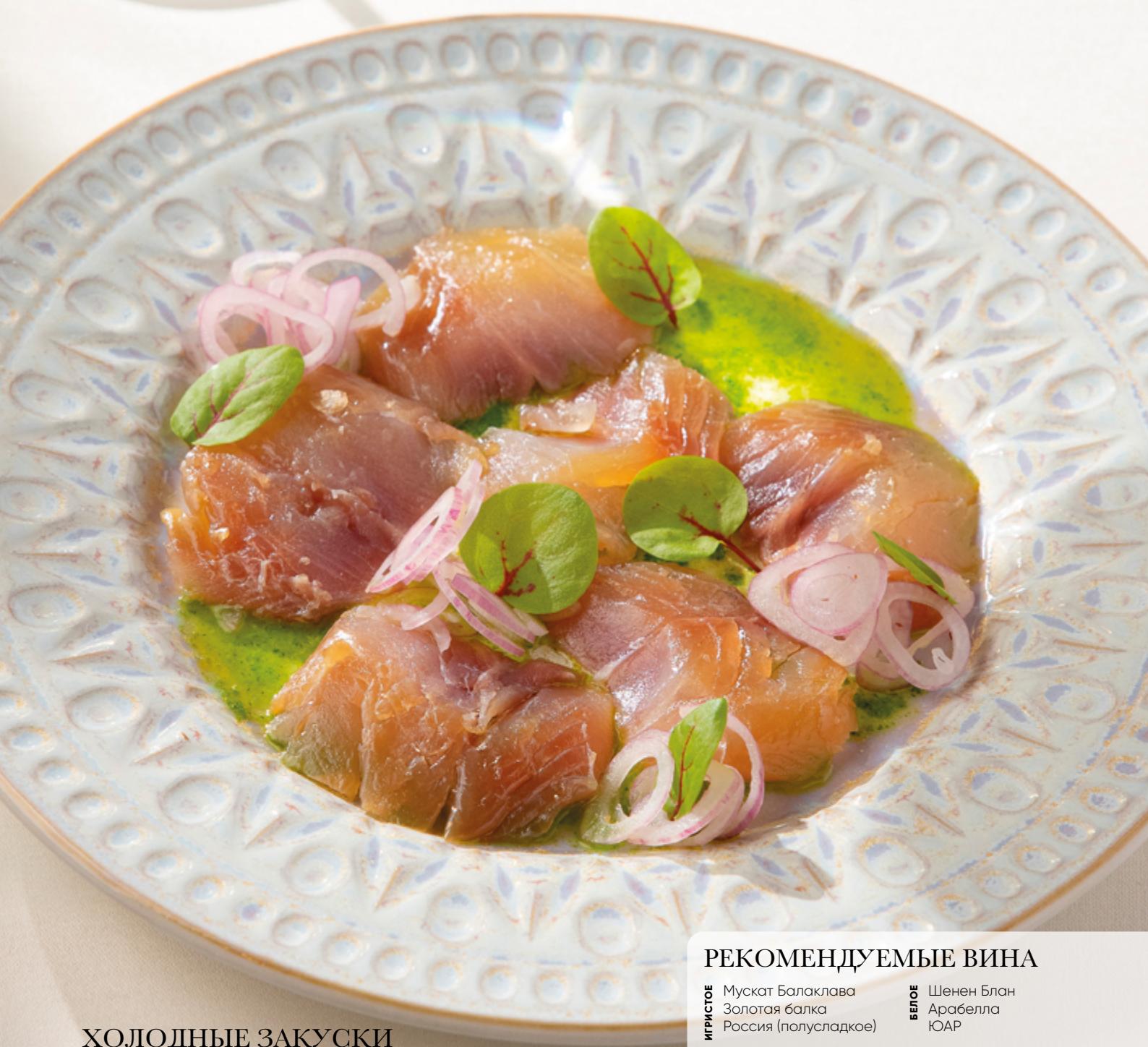
**КРАСНОЕ**  
Сира  
Ле Гран Нуар  
Франция

125 мл / 680 ₽

© Ⓜ  
КОПЧЁНЫЙ СИГ  
С УКРОПНЫМ МАСЛОМ  
И ЛУКОМ-ШАЛОТ

Филе сига холодного копчения  
из собственной коптильной печи  
с укропным маслом  
и маринованным луком шалот

115 г / 550 ₽



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ**  
Мускат Балаклава  
Золотая балка  
Россия (полусладкое)

125 мл / 490 ₽

**БЕЛОЕ**  
Шенен Блан  
Арабелла  
ЮАР

125 мл / 490 ₽

# САЛАТЫ



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ** Маре Энд Гриль  
Винью Верде Уайт  
Португалия

125 мл / 680 ₽

**КРАСНОЕ** Сира  
Ле Гран Нуар  
Франция

125 мл / 680 ₽



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ** Маре Энд Гриль  
Винью Верде Уайт  
Португалия

125 мл / 680 ₽

**РОЗЕ** Казаль Мендеш  
Альянса  
Португалия

125 мл / 580 ₽

## ЦЕЗАРЬ С ФИЛЕ ЦЫПЛЁНКА НА ГРИЛЕ

Филе цыпленка на гриле с листьями салата романо, томатами черри, гренками ржаного хлеба, сыром пармезан и классическим соусом Цезарь

180 г / 590 ₽

## САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ТЫКВЕННЫМ МАСЛОМ

Огурцы, томаты  
и томаты черри на листьях  
салата с тыквенным маслом

210 г / 560 ₽

## САЛАТ С ЦЫПЛЁНКОМ, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ЛИОНСКИМ СОУСОМ

Обжаренное филе бедра с беконом, листьями салата и гренками из чиабатты с чесноком и розмарином. Подается с лионским соусом, пармезаном и яйцом пашот

185 г / 590 ₽

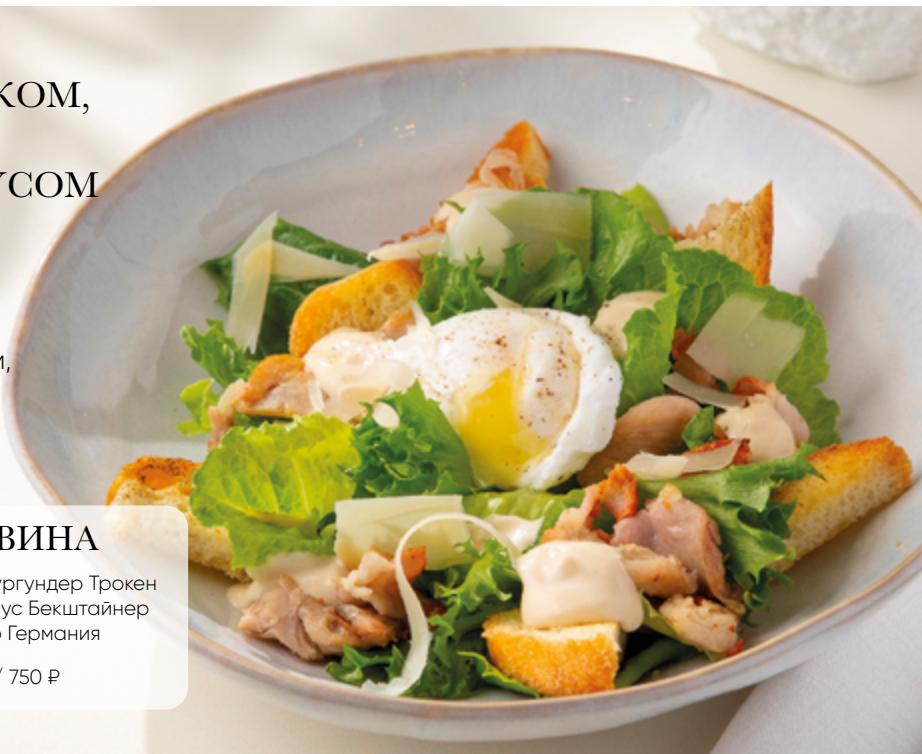
## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ** Пино Гриджио  
Терра дель Ноче  
Меццакорона Италия

**КРАСНОЕ** Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер  
Винцер Германия

125 мл / 590 ₽

125 мл / 750 ₽



САЛАТ <sup>®</sup>  
КУЭЛЬПОРР

Оленина щадящего приготовления  
с обжаренными подосиновиками  
и кабачками, листьями салата и соусом  
из морошки с солёной брусникой  
и цукатами из сосновых шишек

230 г / 880 ₽



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ** Маре Энд Гриль  
Винью Верде Уайт  
Португалия

125 мл / 680 ₽

**КРАСНОЕ** Пинонаж  
Арабелла  
ЮАР

125 мл / 490 ₽

САЛАТЫ

РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

## САЛАТ С РОСТБИФОМ<sup>®</sup> ИЗ ОЛЕНИНЫ

Филе оленины с печёной тыквой, маринованными томатами черри и болгарским перцем на листьях салата с горчичной заправкой и вареньем из сосновых шишек

195 г / 750 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ**  
Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ**  
Темпранильо Дос  
Капричос Бодегас  
Фаустино Испания

125 мл / 550 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**РОЗЕ** Казаль Мендеш

Альянса

Португалия

125 мл / 580 ₽

**БЕЛОЕ** Мюскаде

Севр э Мэн Сюр Ли

Франция

125 мл / 750 ₽

## САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ <sup>Л</sup> И ИКРОЙ ПАЛТУСА

Печень трески с печёным картофелем и морковью,  
домашним майонезом, устричным соусом,  
куриным и перепелиным яйцом, компрессионным  
яблоком, икрой палтуса и форели

180 г / 970 ₽



САЛАТЫ

РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## МИДИИ ПО-КОЛЬСКИ В БЕЛОМ ВИНЕ

Кольские мидии в винном соусе  
с пряностями и томатами,  
с хрустящим багетом

300 г / 890 ₽

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ**  
Просекко Тревизо  
Тесори Риуните  
Италия

125 мл / 750 ₽

**БЕЛОЕ**  
Рислинг  
Шашш... Это Рислинг  
Мозель Германия

125 мл / 650 ₽

## ХРУСТЯЩИЙ БАКЛАЖАН

Хрустящие баклажаны  
с шампиньонами и стеблем  
сельдерея под соусом сладкий чили

200 г / 540 ₽

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ**  
Мускат Балаклава  
Золотая балка  
Россия (полусладкое)

125 мл / 490 ₽

**БЕЛОЕ**  
Шенен Блан  
Арабелла  
ЮАР

125 мл / 490 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

ИГРИСТОЕ

Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

БЕЛОЕ

Мюскаде  
Севр э Мэн Сюр Ли  
Франция

125 мл / 750 ₽

## МУРМАНСКИЙ <sup>(л)</sup> ГРЕБЕШОК

Морской гребешок с муссом  
на основе сливочного хрена  
и ржаной гранолой

165 г / 950 ₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА



## СУП <sup>л</sup> ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

Суп из кольских лесных грибов  
со сметаной и расстегаем  
с картофелем

300 / 50 / 50 г / 450 ₽



## СЕВЕРНАЯ <sup>л</sup> УХА

Наваристая уха из трёх видов  
северной рыбы: трески, сёмги и палтуса,  
со сливками и ароматной зеленью

345 г / 650 ₽



## БОРЩ С ТОМЛЁНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Наваристый борщ  
с томлённой говядиной,  
сметаной и зеленью

320 / 50 г / 550 ₽



## КУРИНЫЙ СУП С ЛАПШОЙ

Куриный бульон с лапшой ручной работы  
из твёрдых сортов пшеницы, мясом цыплёнка  
и перепелиными яйцами

320 г / 350 ₽

**СУП  
ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ**

Наваристый суп из бычих хвостов с чечевицей,  
печёным болгарским перцем, коньяком,  
говяжьим костным мозгом, листьями петрушки  
и пряным перцем Тимут

340 г / 690 ₽



**ПЕРВЫЕ БЛЮДА  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»**

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Жареный картофель с подосиновиками,  
собранными в кольской тундре,  
и золотистым репчатым луком

300 г / 500 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ**  
Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ**  
Темпранильо Дос  
Капричос Бодегас  
Фаустино Испания

125 мл / 550 ₽

## КАМБАЛА С БРОККОЛИ<sup>Л</sup> И ЛИМОННЫМ СОУСОМ

Филе камбалы со сливочно-лимонным  
соусом и хрустящей брокколи

90 / 80 / 90 г / 790 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ**  
Просекко Тревизо  
Тесори Руините  
Италия

125 мл / 750 ₽

**БЕЛОЕ**  
Мюскаде  
Севр э Мэн Сюр Ли  
Франция

125 мл / 750 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ**  
Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**БЕЛОЕ**  
Рислинг  
Шиши... Это Рислинг  
Мозель Германия

125 мл / 650 ₽

## ТРЕСКА С ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧКОЙ <sup>Л</sup> И СЛИВОЧНЫМ ШПИНАТОМ

Спинка трески су-вид с ризotto  
из зелёной гречки и сливочным соусом  
со шпинатом

90 / 60 / 120 г / 980 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## СТЕЙК ИЗ РЫБЫ <sup>л</sup> ЛОСОСЁВЫХ ПОРОД С МОЛОЧНЫМ ГОРОШКОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Филе сёмги medium rare на сливочно-рыбном  
соусе с зелёным горошком  
и слайсами кабачка

130 / 120 г / 1450 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Просекко Тревизо  
Тесори Руините  
Италия

125 мл / 750 ₽

**БЕЛОЕ** Мюскаде  
Севр э Мэн Сюр Ли  
Франция

125 мл / 750 ₽





### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Просекко Тревизо  
Тесори Руините  
Италия

125 мл / 750 ₽

**БЕЛОЕ** Рислинг  
Шхши.. Это Рислинг  
Мозель Германия

125 мл / 650 ₽

## КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ С ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Котлетки из филе щуки  
с печёным бейби-картофелем  
и сливочно-икорным соусом

105 / 90 / 80 г / 650 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ** Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер  
Винцер Германия

125 мл / 750 ₽

## ПАЛТУС С МУССОМ <sup>Л</sup> ИЗ ЖАРЕННОГО ЛУКА

Филе палтуса на муссе  
из лукового пюре и голландского соуса  
с ягодами солёной брусники

140 / 90 г / 1100 ₽

## ПЕЛЬМЕНИ <sup>Л</sup> С КРАБОМ

Тонкое тесто со шпинатом с начинкой  
из мяса краба и сливочного сыра,  
подается с красной икрой и соусом Биск

120 / 40 / 5 г / 1100 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**БЕЛОЕ** Мюскаде  
Севр э Мэн Сюр Ли  
Франция

125 мл / 750 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛЫЙ**  
Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ**  
Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер  
Винцер Германия

125 мл / 750 ₽

### МОРСКОЙ ОКУНЬ <sup>л</sup> С СОУСОМ БЕР НАНТЕ

Филе морского окуня,  
запечённого с пряностями  
на сливочном соусе Бер Нанте

220 / 100 г / 980 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ** Пино Гриджио  
Терра дель Ноче  
Меццакорона Италия

125 мл / 590 ₽

**КРАСНОЕ** Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер  
Винцер Германия

125 мл / 750 ₽

### ПЕЛЬМЕНИ <sup>© Л</sup> С ОЛЕНИНОЙ

Пельмени ручной лепки из северной оленины  
с обжаренной тыквой и солёной брусникой,  
подаются со сметаной

300 / 50 г / 670 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ** Пино Гриджио  
Терра дель Ноче  
Меццакорона Италия

125 мл / 590 ₽

**КРАСНОЕ** Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер  
Винцер Германия

125 мл / 750 ₽

### ФРИКАДЕЛЬКИ <sup>Л</sup> ИЗ ОЛЕНИНЫ

Фрикадельки из мурманской оленины  
с картофельным пюре, соусом из кольских лесных  
грибов, брусничным соусом и солёной брусникой

185 / 140 г / 810 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛОЕ** Маре Энд Гриль  
Винью Верде Уайт  
Португалия

125 мл / 680 ₽

**КРАСНОЕ** Сира  
Ле Гран Нуар  
Франция

125 мл / 680 ₽

## ВЫРЕЗКА ИЗ ОЛЕНИНЫ <sup>Л</sup> НА УГЛЯХ С БРУСНИКОЙ

Оленина, обжаренная на углях,  
с солёной брусникой  
и брусничным соусом

150 / 40 г / 1750 ₽

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**ИГРИСТОЕ** Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ** Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер  
Винцер Германия

125 мл / 750 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

## БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Говядина в пряно-сливочном соусе с грибами и картофельным пюре. По желанию в пюре можно добавить сыр с благородной голубой плесенью

140 / 110 г / 1100 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**РОЗЕ**  
Казаль Мендеш  
Альянса  
Португалия

125 мл / 580 ₽

**КРАСНОЕ**  
Темпранильо Дос  
Капричос Бодегас  
Фаустино Испания

125 мл / 550 ₽

## КЕБАБ ИЗ ОЛЕНИНЫ <sup>®</sup> С ПЕРЛОВКОЙ И ТЫКВОЙ

Мини-кебабы из северной оленины с кремом из печёной тыквы и перловки с пармезаном и пикантным соусом из петрушки

100 / 120 / 80 г / 860 ₽



### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**БЕЛЫЙ**  
Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

125 мл / 490 ₽

**КРАСНОЕ**  
Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер  
Винцер Германия

125 мл / 750 ₽

## ОЛЕНИНА С МЯСНЫМ СОУСОМ <sup>Л</sup> И КАРТОФЕЛЬНЫМИ НЬОККАМИ

Оленина щадящего низкотемпературного  
приготовления с картофельными ньокками  
и мясным малиновым соусом

260 г / 1200 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

#### ИГРИСТОЕ

Пино Нуар Балаклава  
Золотая Балка  
Россия

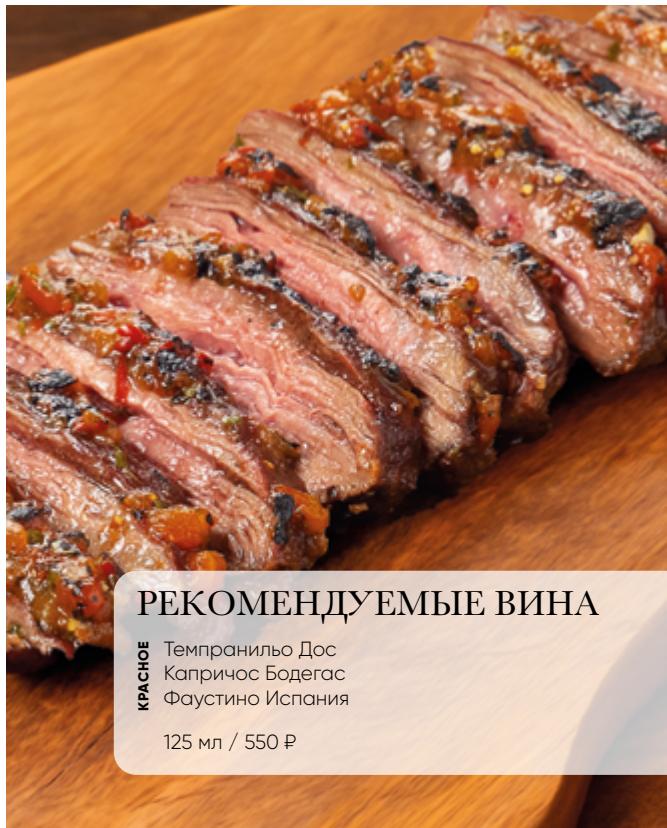
125 мл / 490 ₽

#### КРАСНОЕ

Темпранильо Дос Капричос  
Бодегас Фаустино  
Испания

125 мл / 550 ₽

# СТЕЙКИ

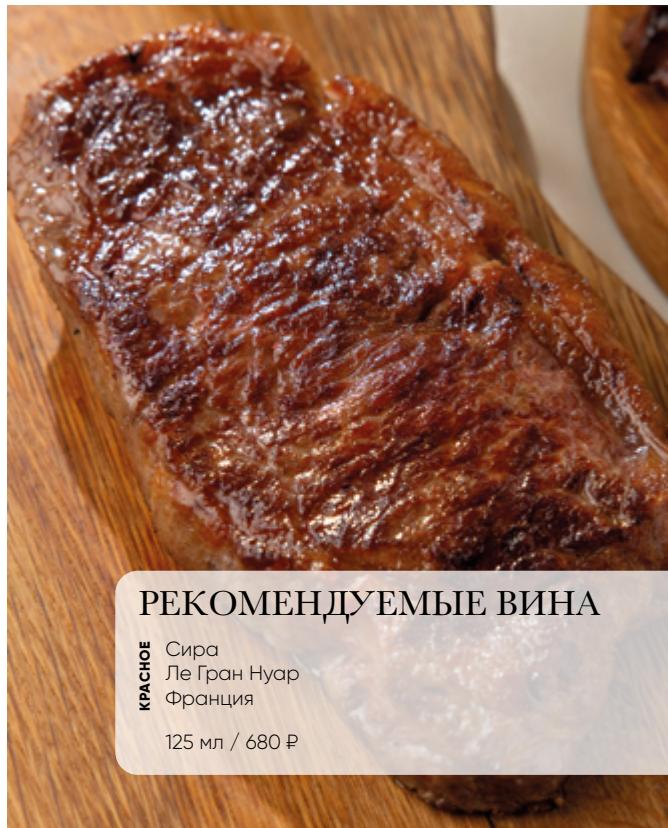


## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

КРАСНОЕ

Темпранильо Дос  
Капричос Бодегас  
Фаустино Испания

125 мл / 550 ₽



## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

КРАСНОЕ

Сира  
Ле Гран Нуар  
Франция

125 мл / 680 ₽

## СТЕЙК МАЧЕТЕ

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

100 г (вес сырого продукта) / 780 ₽

## СТЕЙК СТРИПЛОЙН

Поясничный отруб с деликатной мраморностью и упругой текстурой мяса. Рекомендуемые степени прожарки – medium rare и medium

100 г (вес сырого продукта) / 910 ₽

## ФИЛЕ-МИНЬОН

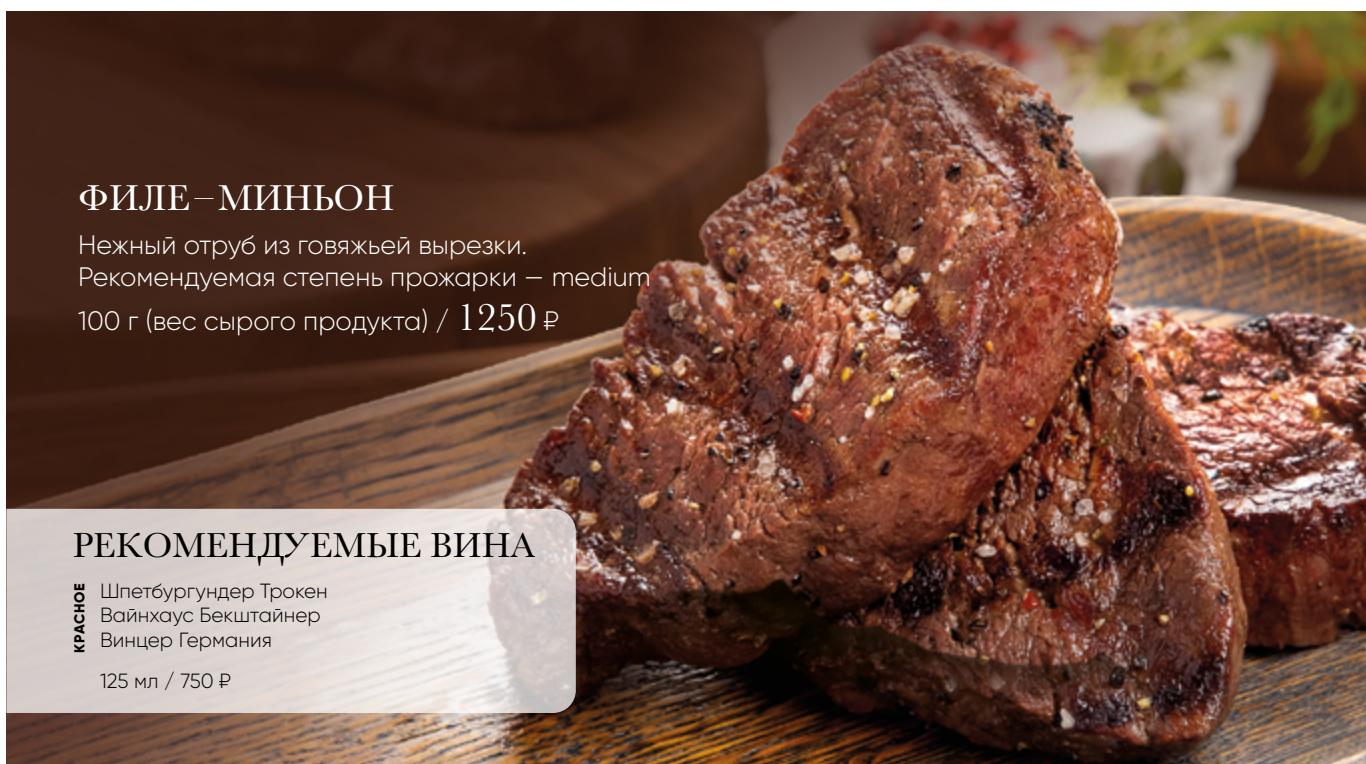
Нежный отруб из говяжьей вырезки.  
Рекомендуемая степень прожарки – medium  
100 г (вес сырого продукта) / 1250 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

КРАСНОЕ

Шпетбургундер Трокен  
Вайнхаус Бекштайнер  
Винцер Германия

125 мл / 750 ₽



## 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) / 1250 ₽

## РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВИНА

**КРАСНОЕ**  
Пинотаж  
Арабелла  
ЮАР

125 мл / 490 ₽

СТЕЙКИ

РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

---

# ПИВНОЕ МЕНЮ

---

## ФИРМЕННЫЕ ГРЕНКИ

Хрустящие гренки  
из ржаного хлеба с чесноком  
и соусом айоли

120 / 50 г / 250 ₽



---

## СОУСЫ

---

### ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

50 г / 130 ₽

### ПЕРЕЧНЫЙ

50 г / 130 ₽

### БРУСНИЧНЫЙ

50 г / 130 ₽

### ПОРТО

50 г / 110 ₽

### АЙОЛИ

50 г / 290 ₽

### КЕТЧУП

50 г / 130 ₽

### ТАРТАР

50 г / 130 ₽

## КРЕВЕТКИ И КАЛЬМАР В ТЕМПУРЕ

Тигровые креветки и кальмар  
в тонкой хрустящей темпуре с пряным  
устричным соусом и кунжутным маслом

200 / 50 г / 990 ₽



ПИВНОЕ МЕНЮ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

---

# ПАСТА

---



## ПАСТА КАРБОНАРА

Паста ручной работы из твёрдых сортов пшеницы  
с классическим соусом Карбонара  
на основе куриных желтков и сыра пармезан

300 г / 670 ₽



## ПАСТА С КРАБОМ <sup>л</sup>

Паста ручной работы из твёрдых сортов пшеницы  
с мясом краба, стеблем сельдерея  
и брокколи в соусе Биск

300 г / 1300 ₽



ПАСТА  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

---

# ГАРНИРЫ

---



## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Картофельное пюре  
с дольками печёного чеснока  
и укропным маслом

150 г / 170 ₽

## РИС С ОВОЩАМИ

Рис басмати с обжаренным луком  
и морковью и добавлением  
соевого соуса

150 г / 170 ₽



## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Болгарский перец, кабачок, баклажан, шампиньоны и лук-шалот в пряном маринаде, приготовленные в хоспере на открытом огне

150 г / 370 ₽



ГАРНИРЫ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Хрустящий картофель фри  
с томатным кетчупом

150 / 50 г / 220 ₽



## ПАСТА ИЗ ТВЁРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ <sup>©</sup>

Паста ручной работы  
из твёрдых сортов пшеницы,  
обжаренная на сливочном масле с травами

150 г / 170 ₽



## ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧКА С ПАРМЕЗАНОМ

Зелёная гречка  
со сливочным соусом  
и сыром пармезан

150 г / 200 ₽



ГАРНИРЫ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

# ДЕСЕРТЫ



## МЕДОВИК

Нежные коржи  
с нотками гречишного мёда  
и кардамона с кремом Патисьер

160 / 25 г / 450 ₽



## НАПОЛЕОН

Классический десерт из слоёных коржей  
с воздушным заварным кремом  
и бурбонской ванилью

200 г / 450 ₽



## ТРЮФЕЛЬ С МАЛИНОЙ И ШОКОЛАДОМ

Конфета из тёмного шоколада  
с малиновым пюре

30 г / 140 ₽

## ТРЮФЕЛЬ БЕЛЫЙ С ЛАВАНДОЙ

Конфета из белого шоколада  
с ароматом лаванды

30 г / 140 ₽



## ДЕСЕРТ С ЮДЗУ

Бисквитное пирожное на основе миндальной муки  
с гелем из цитрусового сока юдзу, сливочным  
кремом намелака и белой глазурью

165 / 5 г / 500 ₽



ДЕСЕРТЫ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»

## ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА»

Воздушная меренга со сливочным кремом Патисьер и ягодным смузи

135 г / 450 ₽



## КАМБОЦОЛА-ЧИЗКЕЙК

Мусс из творожного сыра на медовом сабле с винным соусом

165 г / 450 ₽





## БРАУНИ

Шоколадный брауни  
со взбитым шоколадным ганашем  
и пряной вишней

165 г / 450 ₽



ДЕСЕРТЫ  
РЕСТОРАН «СЕВЕРНЫЙ»



СЕВЕРНЫЙ

РЕСТОРАН АРКТИЧЕСКОЙ КУХНИ



Ваш отзыв – наша мотивация!  
Отсканируйте QR-код и поделитесь  
впечатлениями о посещении: вкусе  
блюд, сервисе и времени ожидания.