


# МЕНЮ

Дорогие гости,

предлагаем вам попробовать авторскую кухню с северным характером. Мы готовим блюда из лесной дичи и свежей рыбы, используем натуральные продукты местных хозяйств и зелень с собственной мини-фермы.

Приятного аппетита!

 – вегетарианское блюдо

 – традиционное карельское блюдо

 – участник «Гастрокарты России»

МЕНЮ







① Салат овощной ————— 350 Р  
с сыром фета  190 г

Лёгкий и сочный салат со свежими томатами, огурцами, болгарским перцем, оливками, листовым салатом и нежным сыром фета в заправке из оливкового масла с лимонным соком и гранатовым соусом.

② Салат с ростбифом ————— 680 Р  
190 г

Салат с ростбифом, свежим огурцом, печёным болгарским перцем, маринованным красным луком в заправке из оливкового масла.

Салат по-деревенски ————— 400 Р  
340 г

Оригинальный салат с куриной грудкой собственного копчения, обжаренных грибов, картофеля в «чаше» из слайсов свежего огурца.

③ Салат «А-ля Цезарь» ————— 550 Р  
с обожжённой форелью 230 г

Листья салата айсберг, томаты черри, обожжённая форель, яйцо в заправке «А-ля Цезарь» с хрустящими крутонами.

Салат «Посудачим по-карельски» ————— 550 Р  
230 г

Пикантный салат с копчёным судаком, картофелем, томатами черри, луком и свежей зеленью в заправке с нерафинированным подсолнечным маслом. Можем сделать с оливковым по вашему желанию.

Салат с уткой ————— 550 Р  
240 г

Салат с вяленой уткой, томатами черри, с сыром дор-блю, салатом айсберг в медовой заправке.

«Закуска охотника» ————— 550 Р  
290 г

Сытный салат с бужениной, стручковой фасолью, картофелем, томатами черри в заправке из щавеля.

Салат «Ди Парма» ————— 460 Р  
150 г

Микс салата в медовой заправке, вяленая свинина, пармезан.

④ Зелёный салат ————— 380 Р  
310 г

Микс салата, брокколи, зелёный горошек, цуккини, огурец, стручковая фасоль в медовой заправке с яйцом пашот.



# ЗАКУСКИ

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Карельская удалецкая» — 300 Р

Нежная сельдь слабой соли с маринованным луком и картофелем.

400 г

① «Полный невод» — 700 Р

Форель слабой соли, сельдь копчёная, нежный крем из судака с грецким орехом и селёдочное масло, масляная рыба.

120/35 г

👉 Рекомендуем брать вместе с хлебной тарелкой.

«Вепские деликатесы» — 690 Р

Филе копчёного цыплёнка из собственной коптильни, копчёная утка, оленина собственного копчения и вяленая свинина со свекольным хреном.

180/30 г

Тарелка к борщу — 200 Р

Ржаная гренка, грудинка, чеснок и зеленый лучок.

160 г

Тар-тар из форели — 870 Р

Форель в домашнем соусе песто с каперсами, томатами черри. Подаётся со сметаной и гренками.

210 г

② Тар-тар из оленины — 810 Р

Копчёная оленина с каперсами, зерновой горчицей в ржаном сканце с малиновым конфитюром.

205 г

«Карельская квашенка» 🌿 — 250 Р

Хрустящая капуста фирменной закваски с брусникой, красным луком и ароматным маслом. Можем приготовить с оливковым маслом.

230 г

«Разносолы красавицы Насто» 🌿 — 350 Р

Маринованные огурчики, бочковые огурцы, маринованные черри, квашеная капуста, брусника.

300 г

«Солонцы по-шефски» 🌿 — 270 Р

Малосольные огурчики, засоленные по фирменному рецепту. Подаются с карельским мёдом, зеленью и ягодами.


300 г






# ЗАКУСКИ


## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ


① Полба с репой  ————— 350 Р  
230 г  
Томлёная в тёмном пиве полба с репой, луком и чесноком.


Жареная корюшка ————— 250 Р  
100 г  
Карельская корюшка в муке, обжаренная до хрустящей корочки в масле.

Блины с форелью ————— 650 Р  
350 г  
Блины с карельской форелью домашнего посола и чесночным соусом.

② Запечённая свёкла  ————— 350 Р  
250 г  
Пшено с луком и тимьяном, томлёное на сливочном масле и запечённое в пиале из свёклы.

«Погребок Айно»  ————— 450 Р  
210 г  
Яблоки и белые грибы, обжаренные на сливочном масле с травами. Подаются с брусникой.

Красная чечевица  ————— 370 Р  
350 г  
Чечевица в кукурузном соусе со сливочно-творожным кремом.

Ризотто с белыми грибами  ————— 350 Р  
240 г  
Ризотто из риса басмати со сливками, белыми грибами и пармезаном.

③ Пирожок «Котомка рыбака» ————— 360 Р  
100/50 г  
Пирожок из ржаного теста с начинкой из форели, картофеля и лука. Подаётся со сметанно-горчичным соусом.

Ведлозерская ряпушка ————— 400 Р  
210/130 г  
Ряпушка, панированная в сухарях и обжаренная до золотистой корочки. Подаётся со свежими овощами и сочной брусникой.

④ Пирог с палтусом ————— 360 Р  
100/50 г  
Закрыва́тый пирог из ржаного теста с палтусом и луком. Подаётся с щавелевым соусом.







## КАРЕЛЬСКИЕ ПЕЛЬНИ МЕЛЬНИ

① «Таёжные» ————— 580 Р  
180/70 г

Пельмени в чёрном тесте с начинкой из мяса кабана. Подаются со сметанно-брусничным соусом.

③ «Сунские» ————— 470 Р  
180/50 г

Гречневые пельмени с начинкой из свинины и говядины с луком, ароматным имбирём и чесноком. Подаются со сливочным пикантным соусом и розмарином.

② «Ладожские» ————— 510 Р  
150/80 г

Пельмени с начинкой из фарша судака и горбуши в шпинатном тесте. Подаются с соусом из белого вина и зелёным маслом.



# СУПЫ

① **Лохикейтто** ————— **590 Р**  
250 г

Традиционный северный суп из судака и форели на сливках с картофелем и морковью.

**Похлёбка «Кижские посылки»**  ————— **350 Р**  
250/50 г

Наваристая похлёбка из белых грибов на овощном бульоне с гречей. Подаётся со сметаной.

**Солянка сборная** ————— **350 Р**  
250/50 г

Сытная фирменная с мясным ассорти: бужениной, ветчиной, сервелатом и копчёным куриным филе. Подаётся со сметаной, оливками и лимоном.

② **Рыбная похлёбка с мидиями и ламинарией** ————— **650 Р**  
210 г

Наваристая рыбная похлёбка на водке с ламинарией, мидиями и двумя видами карельских рыб – судаком и форелью.

**Борщ с черносливом** ————— **410 Р**  
250/50 г

Фирменный борщ на копчёных костях со свежей капустой, свёклой и черносливом. Подаётся со сметаной.

**Валаамские щи с белыми грибами**  ————— **370 Р**  
250 г

Ароматные щи из квашеной капусты с белыми грибами.



1



2





1



2

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

**«Кана су-вид»** ————— **490 Р**  
130/160 г  
Куриная грудка су-вид с брокколи в оливково-медовом маринаде. Можем приготовить блюдо на гриле или на пару по вашему желанию.


**Буженина «Кинерма»** ————— **850 Р**  
200/70/  
70 г  
Буженина, обжаренная на сливочном масле с тростниковым сахаром, в сопровождении перечного соуса и свекольного хрена.


**«Трофей охотника»** ————— **670 Р**  
120/150/  
100 г  
Тефтели из лосятинны с картофельным пюре и фирменным можжевельным соусом. Ягоды можжевельника придадут соусу особый «охотничий» аромат, а блюду — тонкую пикантность.

**Драники «Лосиное копытце»** ————— **510 Р**  
230/55 г  
Запечённые картофельные драники с фаршем из мяса лося. Подаются со сметаной.

① **«Олень во мху»** ————— **870 Р**  
190/150 г  
Строганов из оленины в нежном томатно-сливочном соусе с луком и белыми грибами. Подаётся с картофельно-шпинатным пюре.

**Биштекс «Добыча Миеликки»** ————— **720 Р**  
120/150/  
50 г  
Сочный биштекс из рубленого мяса кабана с печёным картофелем и яйцом пашот в фирменном соусе из печёных овощей. Степень прожарки Medium.

② **«Дикий кабан с полей Толвоярви»**  ————— **840 Р**  
90/100/  
50 г  
Стейки из дикого кабана на гриле. Подаются с пикантным брусничным соусом и толчёным картофелем в корзинке из ржаного теста.

 Ресторан «Карелия» — участник проекта «Гастрономическая карта России». Это блюдо вошло в сет-меню, которое представляло Карелию на гала-ужине в Москве.



# ГОРЯЧЕЕ

① Фирменный бургер «Хитрый зверь» — 950 Р  
575 г

Сочная котлета из кабана с солёным огурцом, сыром чеддер, салатом айсберг, яйцом, луковым мармеладом и соусом из копчёной паприки на кунжутной булочке.

② «Утка Чож» — 730 Р  
200/100 г

Филе утки су-вид в медовом маринаде с хрустящей корочкой и пикантным яблочным хреном.





# ГОРЯЧЕЕ

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

① «Где прячется палтус?» — **950 Р**  
120/100 г  
*Палтус на гриле с кремом из тыквы с кунжутным маслом.*

**Радужная форель** — **780 Р**  
«Легенда реки Шуи» 280 г

*Карельская речная форель горячего копчения (целая рыбка) из собственной коптильни со свежими овощами.*

«По щучьему велению» — **660 Р**  
160/150/70 г  
*Нежные котлеты из щуки с тонкой ноткой пряных специй. Подаются с картофельным пюре и густым сливочным соусом.*

«Заонежская ладья» — **810 Р**  
210/150/50 г  
*Филе судака, запечённое с необычной начинкой: грибами и солёными огурчиками в густых сливках. Подаётся с соусом из щавеля и жареным картофелем.*

② Карельский стейк — **1200 Р**  
с брусникой 150 г


*Стейк из карельской форели под ягодно-карамельной корочкой.*

**Ряпушка по-карельски** — **350 Р**  
330 г

*Ряпушка, томлённая с репчатым луком в бульоне, с добавлением ароматных трав, лаврового листа, перца и зелёного масла из петрушки.*

**Рыба в глине** — **1400 Р**  
«За семью печатями»  320 г

*Карельская форель в сливках, запечённая в глине с беконом, маринованными огурцами и морковью.*

 *Время приготовления этого блюда от 1 часа.*







① Паста «С берегов Реболды»  1050 Р  
270 г

*Ламинария в домашнем томатном соусе на белом вине со свежими томатами и креветками.*


② Скумбрия с беконом 850 Р  
260/50 г

*Запечённое филе скумбрии с беконом.*





# ГАРНИРЫ

 — все гарниры

Отварной картофель с маслом и зеленью — 150 р  
150 г

Овощной шашлык — 230 р  
190 г

Картофельное пюре — 170 р  
150 г

Греча с белыми грибами — 270 р  
200 г

① Паровая фасоль с травами — 160 р  
150 г

Жареный картофель с белыми грибами — 270 р  
150 г

② Тыква, запечённая с яблоками и изюмом — 350 р  
250 г

① Брусничный — 100 р  
50 г  
Кисло-сладкий, густой, карамелизированный брусничный соус на красном вине с демиглас.

② Таёжный можжевеловый — 100 р  
50 г  
Необычный соус на основе бульона на копчёных рёбрах с обжаренным луком, морковью, можжевеловыми ягодами и сливками.

③ Сливочный на белом вине — 100 р  
50 г  
Соус со сливками, пассерованным луком-шалотом, чесноком и белым вином.

④ Томатный — 100 р  
50 г  
Томатный соус с базиликом и чесноком.

⑥ Щавелевый — 100 р  
50 г  
Фирменный соус с приятной кислинкой щавеля.

Все соусы мы готовим сами!

⑤ Сливочный с чесноком и укропом — 100 р  
50 г  
Классический чесночный соус на основе майонеза с чесноком и укропом.

Яблочный с хреном — 100 р  
50 г  
Сладковатый, но при этом пикантный соус на основе сметаны, с яблоками, чесноком и хреном.

# СОУСЫ





# ВЫПЕЧКА

## ① Калитка с картофелем ✨ — 110 Р

95 г  
Традиционная карельская калитка из ржаного теста с пюре из деревенского картофеля.

## ② Калитка с брусникой — 110 Р

95 г  
Фирменная калитка из нежного пшеничного теста с сочной брусникой.

## ③ Калитка с пшеном ✨ — 110 Р

95 г  
Калитка «по старинке» из ржаного теста с начинкой из пшённой каши на молоке со сливочным маслом.

## Хлебная корзинка с маслом — 150 Р

180/20/20 г  
Багет из нашей пекарни: свекольный, ржаной и пшеничный. Подается с грибным маслом.

## Блины, 3 шт. — 160 Р

150 г  
Топпинги к блинам: 50 г

## Сливочное масло — 50 Р

## Ванильный соус — 100 Р

## Варенье из шишек — 100 Р

## Варенье из морошки — 200 Р

## Варенье из мяты с хвоей — 100 Р

## Карельский мёд — 100 Р

20 г

## Щучья икра — 350 Р

## Сет «3 варенья» — 390 Р

150 г  
Морошковое, из молодых шишек, мятное с хвоей.

## «Наполеон» — 350 Р

200 г  
Наша интерпретация «Наполеона». Подается с брусникой и чёрной смородиной.

## ① Десерт «Тайны севера» — 350 Р

160 г  
Десерт с секретом: под пышной шапкой тёплого безе — тающий шарик ягодного сорбета на бисквите из настоящего бельгийского шоколада.

# ДЕСЕРТЫ







① **Морковный кекс** ————— **350 Р**  
 200 г  
 Ароматный морковный кекс с коньяком, ванильным соусом и брусникой.

**Торт «Белая ночь»** ————— **260 Р**  
 185 г  
 Сметанный пирог из песочного теста с румяной корочкой. Подаётся с ванильным соусом.

② **Десерт «Ягодка моя»** ————— **350 Р**  
 210 г  
 Тёплый десерт с карельскими лесными ягодами и натуральным творожно-сливочным сыром под карамельной корочкой.

**Десерт «Поцелуй Илматар»** ————— **190 Р**  
 90 г  
 Сливочно-ванильное мороженое с сочной карельской брусникой в облаке сахарной пудры, украшенное листиками нежной мяты.

**Десерт из толокна с брусничным сиропом** ————— **280 Р**  
 100 г  
 В старину толокно смешивали с толчёной брусникой и сахаром, ели с молоком. Наша вариация понятней: овсяное толокно, сливки и брусника.

# ДЕСЕРТЫ

**МОРОЖЕНОЕ** ————— 50 г

**Ванильное, шоколадное или клубничное** ————— **160 Р**

**С белыми грибами** ————— **200 Р**

**С икрой ряпушки** ————— **200 Р**

**СОРБЕТЫ** ————— 50 г

**Черничный** ————— **170 Р**

**Брусничный** ————— **170 Р**

**Морошковый** ————— **200 Р**

**Топпинги к мороженому** ————— 50 г

**Карамельный соус** ————— **80 Р**

**Клубничный соус** ————— **80 Р**

**Брусника** ————— **150 Р**

**Карельский мёд** ————— **100 Р**



# НАПИТКИ

## ЧАЙ В ЗАВАРНОМ ЧАЙНИКЕ

Чёрный чай — 180 Р

«Ассам» 600 мл

«Чабрец»

«Эрл Грей»

Зелёный чай — 180 Р

«Классический зеленый» 600 мл

«Жасмин»

«Молочный улун»

Травяной или фруктовый чай — 180 Р  
600 мл

Фруктовый чай «Бабушкин сад»

Травяной чай Аюрведа

Карельский Иван-чай ✨

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Согревающий чай — 300 Р

600 мл

Чай с чабрецом, облепихой, брусникой, апельсином, имбирём и табаско.

Оздоровливающий чай — 300 Р

600 мл

Травяной чай Аюрведа с розмарином, малиной, лимоном и мёдом.

① Бодрящий чай — 300 Р

600 мл

Чай «Эрл Грей» с чёрной смородиной, малиной и мятой.

② Успокаивающий чай — 350 Р

600 мл

Травяной чай Аюрведа с морошкой, имбирём, розмарином, апельсином и домашним сиропом корицы.

## КОФЕ

Эспрессо, 30 мл — 120 Р

Американо, 120 мл — 120 Р

Двойной американо, 240 мл — 200 Р

Капучино, 150 мл — 150 Р

Двойной капучино, 300 мл — 300 Р

Капучино на растительном молоке, 150 мл — 280 Р

③ Латте, 200 мл — 180 Р

Латте на растительном молоке, 200 мл — 300 Р

④ Раф, 200 мл — 230 Р

⑤ Ирландский кофе, 120 мл — 400 Р

Кофе с добавлением виски  
Джемесон и взбитых сливок.

Кофе «Бейлиз», 120 мл — 350 Р

Кофе с добавлением ликёра  
Бейлиз и взбитых сливок.







## КАКАО И ШОКОЛАД

Какао «Снежное» ————— 230 Р

200 мл

*Какао с добавлением взбитых сливок или маршмеллоу на выбор.*

Горячий шоколад ————— 250 Р

150 мл

## ДОБАВКИ К ЧАЮ, КОФЕ

Мята, 10 г ————— 20 Р

Лимон, 10 г ————— 10 Р

Яблоко / апельсин, 30 г ————— 20 Р

Свежий имбирь, 15 г ————— 40 Р

Ягоды на выбор, 30 г ————— 60 Р

*(брусника, клюква, облепиха, чёрная смородина)*

Морошка, 30 г ————— 100 Р

Мёд, 50 г ————— 100 Р

Варенье из сосновых шишек, 50 г ————— 100 Р

Молоко, 150 мл ————— 50 Р

Растительное молоко, 150 мл — 150 Р

Сливки, 50 мл ————— 40 Р

Взбитые сливки, 20 г ————— 60 Р

Сироп на выбор, 15 мл ————— 20 Р

Маршмеллоу, 15 г ————— 50 Р

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Классический ————— 250 Р

250 мл

Клубничный ————— 250 Р

250 мл

Шоколадный ————— 250 Р

250 мл

## КИСЕЛЬ, МОРС И КВАС

Кисель ✨ ————— 100 Р

250 мл

*Домашний ягодный кисель с малиной, клубникой, чёрной смородиной и брусникой.*

Морс ✨ ————— 100 Р

250 мл

*Домашний брусничный морс.*

Квас ✨ ————— 100 Р

250 мл

*Хмельной домашний квас на ягодах чёрной смородины.*



# НАПИТКИ

## СОКИ

Сок Rich ————— 180 ₽  
250 мл  
Яблочный, томатный, вишнёвый,  
апельсиновый.

Свежевыжатый сок ————— 350 ₽  
200 мл  
Апельсиновый, грейпфрутовый,  
яблочно-морковный, яблочный,  
морковный.

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

ВонАqua с газом / без газа — 150 ₽  
(Россия) 500 мл

Dausuz с газом / без газа — 280 ₽  
(Россия) 275 мл

## ЛИМОНАДЫ

Rich cola (стекло) ————— 180 ₽  
330 мл

Тоник Barrister ————— 200 ₽  
330 мл

## ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ

① Мохито ————— 350 ₽  
250 мл

② Малина и грейпфрут — 350 ₽  
250 мл

③ Брусника – Розмарин — 350 ₽  
250 мл

Ревневый ————— 350 ₽  
250 мл





# МЕНЮ

## ВИННАЯ КАРТА

РАЗЛИВНОЕ ПИВО 0,3 л 0,5 л

Приматор — 340 Р 500 Р  
*тёмное фильтрованное, Чехия*

Приматор — 340 Р 500 Р  
*светлое фильтрованное, Чехия*

Аффлигем Блонд — 400 Р 600 Р  
*светлый аббатский эль, Бельгия*

## БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Безалкогольное — 0,5 л 220 Р  
*в ассортименте*

Корона Экстра, Мексика — 0,355 л 450 Р

Крафтовое пиво  — 0,5 л 500 Р  
*от местных пивоварен, Россия*

Гиннес, Ирландия — 0,45 л 650 Р

ВЕРМУТ 50 мл 1 л

Мартини Бьянко, Италия — 300 Р 6000 Р

Мартини Розато, Италия — 300 Р 6000 Р

Мартини Россо, Италия — 300 Р 6000 Р

Мартини Экстра Драй, — 300 Р 6000 Р  
*Италия*


Мартини Фиеро, Италия — 300 Р 6000 Р

ВОДКА 50 мл 0,5 л

Тундра, Россия — 250 Р 2500 Р

Русский стандарт, — 300 Р 3000 Р  
*Россия*

Душа Карелии, Россия  — 330 Р 3300 Р

Корела, Россия  — 350 Р 3500 Р

Белуга, Россия — 390 Р 3900 Р

 — традиционный карельский напиток



ВОДКА	50 мл	0,5 л		
Коскенкорва, Финляндия	410 Р	4100 Р		
ОНЕГИН, Россия	450 Р	4500 Р		
Абсолют в ассортименте, Швеция	480 Р	4800 Р		
Грей Гуз, Франция	600 Р	6000 Р		
КОНЬЯК, БРЕНДУ	50 мл	0,5 / 0,7 л		
Арарат 3 звезды, Армения	400 Р	4000 Р	5600 Р	
Арарат 5 звёзд, Армения	450 Р	4500 Р	6300 Р	
Арарат Абрикос, Армения	500 Р	5000 Р	7000 Р	
Метакса 5 звёзд, Греция	550 Р	5500 Р	7700 Р	
Реми Мартин VS, Франция	800 Р	8000 Р	11200 Р	
Курвуазье VSOP, Франция	1000 Р	10000 Р	14000 Р	
Хэннесси VSOP, Франция	1200 Р	12000 Р	16800 Р	
Хэннесси XO, Франция	3000 Р	30000 Р	42000 Р	
ТЕКИЛА	50 мл	1 л		
Ольмека Бланко, Мексика	450 Р	9000 Р		
Ольмека Голд, Мексика	500 Р	10000 Р		
ДЖИН	50 мл	1 л		
Барристер в ассортименте, Россия	400 Р	8000 Р		

ДЖИН	50 мл	1 л		
Гордонс, Шотландия	450 Р	9000 Р		
Бифитер, Англия	500 Р	10000 Р		
РОМ	50 мл	0,7 л		
Гавана Клуб Аньехо 3 года, Куба	460 Р	6440 Р		
Гавана Клуб Аньехо Эспесиаль, Куба	510 Р	7140 Р		
Гавана Клуб Аньехо 7 лет, Куба	620 Р	8680 Р		
ВУСКУ	50 мл			
Джим Бим, США	500 Р	10000 Р	1 л	
Баллантайнс, Шотландия	520 Р	10400 Р	1 л	
Джемесон, Ирландия	550 Р	11000 Р	1 л	
Джек Дэниэлс, США	600 Р	12000 Р	1 л	
Акаши, Япония	900 Р	9000 Р	0,5 л	
Чивас Ригал 12 лет, Шотландия	900 Р	12600 Р	0,7 л	
Синглтон 12 лет, Шотландия	1200 Р	16800 Р	0,7 л	
ЛИКЁРЫ	50 мл	1 л		
Бехеровка, травяной ликёр, Чехия	350 Р	7000 Р		
Ягермайстер, травяной ликёр, Германия	370 Р	7400 Р		



<b>ЛИКЁРЫ</b>	50 мл	
<b>Бейлис</b> ————— <b>380 Р</b> <b>7600 Р</b> сливочный ликёр, Ирландия	1 л	
<b>Апероль</b> ————— <b>380 Р</b> <b>7600 Р</b> ликёр на апельсиновых корках с травами и специями, Италия	1 л	
<b>Самбука</b> ————— <b>410 Р</b> <b>5740 Р</b> анисовый ликёр, Италия	0,7 л	
<b>Калуа</b> ————— <b>500 Р</b> <b>7000 Р</b> кофейный ликёр, Мексика	0,7 л	
<b>Абсент Ксента</b> ————— <b>550 Р</b> <b>7700 Р</b> ликёр со вкусом полыни, аниса и лакрицы, Италия	0,7 л	
<b>НАЛИВКИ, НАСТОЙКИ</b>	50 мл	0,5 л
<b>Морошка</b> ✨ ————— <b>200 Р</b> <b>2000 Р</b> сладкая наливка, 18°, Россия		
<b>Клюква</b> ✨ ————— <b>200 Р</b> <b>2000 Р</b> сладкая наливка, 18°, Россия		
<b>Брусника</b> ✨ ————— <b>200 Р</b> <b>2000 Р</b> сладкая наливка, 18°, Россия		
<b>Клюква</b> ✨ ————— <b>200 Р</b> <b>2000 Р</b> горькая настойка, 40°, Россия		
<b>Карельский сбор</b> ✨ ————— <b>250 Р</b> <b>2500 Р</b> бальзам на травах, 40°, Россия		
<b>Калган с бадьяном</b> ✨ ————— <b>260 Р</b> фирменная настойка на корне калгана с бадьяном и цедрой апельсина, 38°, Россия		
<b>Морошковая</b> ✨ ————— <b>320 Р</b> фирменная настойка на морошке и меду с чашелистиками, 30°, Россия		

## ФИРМЕННЫЕ СЕТЫ 3 x 50 мл

**Сет «Карелочка»** ✨ ————— **550 Р**  
3 сладких наливки: «Морошка»,  
«Клюква» и «Брусника»

**Сет «Карел»** ✨ ————— **730 Р**  
3 крепких настойки: бальзам  
на травах «Карельский сбор»,  
настойка на калгане с бадьяном  
и цедрой апельсина, настойка на  
меду с морошкой и чашелистиками

## БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

<b>ВИНО</b>	125 мл	0,75 л
<b>Вина Албали,</b> ————— <b>370 Р</b> <b>2220 Р</b> белое игристое (Совиньон Блан), Испания		
<b>Вина Албали,</b> ————— <b>370 Р</b> <b>2220 Р</b> белое п/сухое (Совиньон Блан), Испания		
<b>Вина Албали,</b> ————— <b>370 Р</b> <b>2220 Р</b> красное п/сухое (Темпранильо, Каберне Совиньон), Испания		
<b>ИГРИСТОЕ ВИНО</b>	125 мл	0,75 л
<b>Анри Марсель</b> ————— <b>380 Р</b> <b>2280 Р</b> п/сладкое (Уни Блан), Франция		
<b>Анри Марсель</b> ————— <b>380 Р</b> <b>2280 Р</b> брют (Уни Блан), Франция		
<b>Кастельфино Кава</b> ————— <b>3100 Р</b> брют (Шарелло, Макабео, Парейада), Испания		
<b>И Кастелли Просекко</b> ————— <b>3800 Р</b> брют (Глера), Италия		
<b>Креман де Луар Де Шансени</b> ————— <b>5000 Р</b> брют (Шенен Блан), Франция		
<b>Бомон де Краер Гранд Резерв</b> ————— <b>8000 Р</b> брют (Менье, Шардоне, Пино Нуар), Франция		



БЕЛОЕ ВИНО 125 мл 0,75 л

Варга Мускатель ————— 350 Р 2100 Р  
*п/сладкое (Мускат), Венгрия*

Марикита Айрен Совиньон  
Блан Органик ————— 370 Р 2220 Р  
*сухое (Совиньон Блан), Испания*

И Кастелли Пино  
Гриджио ————— 450 Р 2700 Р  
*п/сухое (Пино-гри), Италия*

Пуклавец и Френдс Мускат  
Оттонель ————— 2800 Р  
*п/сладкое (Мускат), Словения*

Парадис Рислинг Файнхерб ————— 3000 Р  
*п/сухое (Рислинг), Германия*


Рислинг Престиж Георг Рупп ————— 3150 Р  
*сухое (Рислинг), Франция*

Грюнер Вельтлинер Классик  
Настл ————— 3200 Р  
*сухое (Грюнер Вельтлинер), Австрия*

Томтит Совиньон Блан ————— 3700 Р  
*сухое (Совиньон Блан), Новая Зеландия*

Ка Адуа Гави ————— 4550 Р  
*сухое (Кортезе), Италия*

Шабли ————— 5100 Р  
*сухое (Шардоне), Франция*

гастропара к вину 

20 г

Солёный попкорн ————— 90 Р

30 г 100 г

Чипсы с пармезаном ————— 100 Р 300 Р

РОЗОВОЕ ВИНО 125 мл 0,75 л

И Кастелли Пино  
Гриджио ————— 450 Р 2700 Р  
*п/сухое (Пино-гри), Италия*

КРАСНОЕ ВИНО 125 мл 0,75 л

Сантьяго 1541 ————— 370 Р 2220 Р  
*п/сладкое (Каберене Совиньон, Шираз), Чили*

Камден Парк Шираз ————— 420 Р 2520 Р  
*п/сухое (Шираз), Австралия*

Ханс Байер Пино Нуар ————— 450 Р 2700 Р  
*п/сухое (Пино-нуар), Германия*


Риоха Вега ————— 450 Р 2700 Р  
*сухое (Темпранильо, Гарнача), Испания*

Торрекверчи Кьянти Колли  
Фиорентини ————— 2900 Р  
*сухое (Санджовезе и Каберне Совиньон), Италия*

Такун Мерло Ресерва ————— 3200 Р  
*сухое (Мерло), Чили*

Валь дей Молини  
Вальполичелла ————— 3800 Р  
*сухое (Корвина, Рондинелла, Молинара), Италия*

Оливье Гар Бургонь Пино  
Нуар ————— 6000 Р  
*сухое (Пино-нуар), Франция*

гастропара к вину 

60 г

Пармезан и оливки ————— 100 Р

120 г

Сет «Винотека» ————— 330 Р

3 таралетки с начинками: форель в горчичном соусе, бекон и вяленый томат, томатная сальса

ПОРТВЕЙН 125 мл 0,75 л

Вино Копке Файн Тони  
Порто ————— 560 Р 3360 Р



## КЛАССИЧЕСКИЕ КОКТЕЙЛИ

**Мартини Фиеро + Тоник** ————— **470 Р**

*Мартини Фиеро, тоник, апельсин* 150 мл

**Апероль Спритц** ————— **500 Р**

*Апероль, сухое игристое вино,  
содовая, розмарин* 150 мл

**Космополитен** ————— **500 Р**

*«Абсолют» лимон, ликёр «Трипл Сек»,  
клюквенный морс, сок лимона* 115 мл

**Маргарита** ————— **500 Р**

*Ликёр «Трипл Сек», текила,  
лимонный сок, сахарный сироп* 110 мл

**Негрони** ————— **600 Р**

*Джин «Гордонс», ликёр «Кампари»,  
красный вермут* 90 мл

## ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ



## Фирменные коктейли

- ① Туманная Сариола, 550 ₽
- ② Йоки, 600 ₽
- ③ Тиэра, 550 ₽
- ④ Кюллики, 580 ₽
- Тапио, 450 ₽
- Сет «Девушки Саари», 900 ₽





## ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Туманная Сариола ————— 550 Р

85 мл

*Напиток назван в честь таинственной северной страны, вход в которую открывается самым смелым. Отличается ярким кофейным вкусом и лёгким ароматом чёрной смородины.*

Водка с ванилью и чёрной смородиной, кофейный ликёр.

### Йоки ————— 600 Р

105 мл

*На первый взгляд этот коктейль кажется лёгким, но внутри — сногшибательный микс из крепкого алкоголя, ягод и фруктов. Во вкусе — тонкие нотки малины с лёгким яблочным оттенком.*

Ликёр из цветков бузины, яблочный бренди и настойка джина на малине.

### Тиэра ————— 550 Р

85 мл

*Коктейль настоящих героев, как верный друг Тиэра. Сочетание лёгкой кислинки с крепким алкоголем и характерным вкусом полыни.*

Абсент, сок лимона, фруктовый сироп.

### Кюллики ————— 580 Р

75 мл

*Яркий и непредсказуемый коктейль, как гордая красавица Кюллики! Напиток отличается насыщенным вкусом ежевики с нотками можжевельника и лёгким еловым послевкусием.*

Джин, ежевичный сироп и сок лимона.

## ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Тапио ————— 450 Р

250 мл

*Издrevле охотники оставляли хозяину леса подношения: ягоды, травы и мёд, чтобы вернуться с добычей. Коктейль с едва уловимым ароматом леса и нотками морошки придётся по душе любителям несладких напитков.*

Чёрный чай, ягоды морошки, мёд, розмарин, лимон и травяной ликёр.

### Сет Девушки Саари ————— 900 Р

4x50 мл

*Насмешливые девы с острова Саари улаждают взор, а голоса подобны нежному щебету лесных птиц. Сет включает 4 ярких слоистых шота:*

- 1** шот с вареньем из шишек, настойкой морошки, лимоном и карельским бальзамом;
- 2** шот с лавандовым сиропом, персиковым ликёром и белым ромом;
- 3** шот с кокосовым сиропом, белым вермутом, белым ромом и сливочным ликёром;
- 4** шот с ликёром на полыни, ликёром на мандариновых корках, текилой и яблочным сиропом.



## Фирменные коктейли

- ① Богиня Мелатар, 550 р
- ② Алхо, 600 р
- ③ Северное сияние, 450 р
- ④ Сангрия по-карельски, 400 р
- ⑤ Глнтвейн с шишками, 500 р
- ⑥ Слёзы Айно, 600 р





## ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Богиня Мелатар ————— 550 Р

200 мл

*Изысканный напиток, как сама богиня бурных течений. Сладкий и освежающий коктейль с ярким фруктово-цитрусовым вкусом. Дарит твёрдую уверенность в собственном совершенстве.*

Апельсиновый ликёр, сухое игристое вино, содовая и сироп бузины.

### Алхо ————— 600 Р

105 мл

*Россыпью золота переливается этот коктейль в лучах солнца. Терпкий и крепкий, с лёгкой апельсиновой горчинкой и сладким персиковым послевкусием.*

Персиковый ликёр, джин, ликёр на апельсиновых корках, гвоздика.

### Северное сияние ————— 450 Р

250 мл

*Аврора, солнечный ветер, пазори — как только не называют это удивительное явление природы! Сладкий напиток с лёгкими нотками ягод, фруктов и ярким яблочным послевкусием. Попробуйте искрящийся вкус северного сияния!*

Настойка морошки, водка, яблочный сок, содовая, мандариновый ликёр.

## ФИРМЕННЫЕ КОКТЕЙЛИ

### Сангрия по-карельски ————— 400 Р

200 мл

*Мы слегка изменили рецепт знаменитого испанского напитка. Насладитесь лёгким освежающим коктейлем на основе красного вина с добавлением варенья из сосновых шишек и кусочков фруктов.*

Красное вино, апельсин, яблоко, варенье из сосновых шишек.

### Глинтвейн с шишками ————— 500 Р

200 мл

*Классический глинтвейн с добавлением необычного ингредиента — варенья из сосновых шишек. Терпкий и пряный напиток с нотками корицы, яблок и необычным хвойным послевкусием согревает и поднимает настроение.*

Красное вино, карельский бальзам, апельсин, яблоко, бадьян, гвоздика, варенье из сосновых шишек.

### Слёзы Айно ————— 600 Р

250 мл

*Горько плачет красавица Айно, слёзы роняя на дно морское, не желает терять девичью свободу. Как волшебные слёзы, этот коктейль лилового цвета с необычным вкусом и сладкими ягодными нотками.*

Настойка водки на синем чае «Анчан», персиковый ликёр, содовая.