



**В «КАРЕЛИИ»
КАК ДОМА**



KARELIA
ресторан



СЕТЫ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

*Локальные продукты северного края
в сочетании с европейскими блюдами*

Сырный 200 г 980 ₽
Пармезан, Бри, Дорблю, гриссини и мед



Мясной 200 г 1100 ₽
*ростбиф, сырокопченая утиная грудка,
Ди Парма, вяленые томаты и горчичный соус*

Рыбный 200 г 1300 ₽
*форель, тунец, масляная рыба холодного
копчения и форель слабосоленая*



Из разносолов 150 г 350 ₽
*маринованные огурчики, томаты черри,
черемша, квашеная капуста, брусника,
маринованный лук и каперсы*



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту

ЗАКУСКИ

Карпаччо из свеклы 200 г 400 ₽

*с козьим сыром, кедровыми орехами
и трюфельным маслом*

Сельдь по-северному 250 г 420 ₽

с обжаренным картофелем

Жареная ряпушка 210 г 450 ₽

со свежими овощами и соусом тар-тар

Рыбник с форелью 125 г 450 ₽

*с картофелем, луком и чесночным
маслом на ржано-пшеничном тесте*

Расстегай с судаком 110 г 420 ₽

*с винным муссом на ржано-пшеничном
тесте*

Тарелка к борщу 160 г 200 ₽

*с ржаной гренкой, грудинкой, чесноком
и зеленым луком*

Хлебная корзина 180 г 150 ₽

*ржаной, пшеничный и свекольный багет
из собственной печи с грибным маслом*



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту

КАЛИТКИ



КАРЕЛЬСКИЕ КАЛИТКИ

с картофелем 95 г

150 Р

с пшеном 95 г

150 Р

с брусникой 95 г

150 Р

ВЕПСКИЕ КАЛИТКИ

с сельдью 200 г

400 Р

с печеной свеклой и яйцом пашот

с олениной 220 г

600 Р

с картофелем и грибной икрой

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту

САЛАТЫ



**Салат овощной
с сыром фета**

550 ₽

230 г

*из томатов, огурцов,
болгарского перца с миксом
салата*



**Цезарь
с курицей**

550 ₽

200 г



**Цезарь с обожженной
форелью**

650 ₽

180 г



Салат с Ди Пармой

700 ₽

160 г

*с томатами черри, миксом
салата и кунжутом
в пикантном соусе*



Салат с ростбифом

750 ₽

200 г

*со свежими огурцами, томатами
черри, маринованным луком,
миксом салата и соусом
«Каролина голд»*



Салат с уткой

760 ₽

160 г

*с цитрусовыми, кедровыми
орехами, миксом салата
и кремом Дорблю*

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту

СУПЫ



Валаамские щи 250 г

450 ₽

из квашеной капусты
с белыми грибами
и копченой сметаной

Борщ с черносливом 250 г

480 ₽

с копченой сметаной

Солянка сборная 250 г

550 ₽

на копченостях

Лохикейто 250 г

650 ₽

из форели и судака на сливках



Валаамские щи – это традиционный суп Карелии, созданный монахами Валаама в северной части Ладожского озера. Главный секрет этого блюда – квашеная капуста, которая придает супу неповторимую кислинку и насыщенность. Мы дополнили классический рецепт мягким картофелем для сытности и копченой сметаной, которая завершает вкус, добавляя глубину и тепло послевкусия

ГОРЯЧЕЕ



Куриная грудка на гриле 650 ₽

250 г

с брюссельской капустой и медово-лимонной заправкой
**можем приготовить на пару*



Буженина с овощами гриль 900 ₽

275 г

со свекльным муссом



Карельский стейк из форели 1200 ₽

250 г

с брокколи и икорным соусом

Сливочное ризотто с белыми грибами 240 г 550 ₽

на сливках

Котлеты из щуки 300 г 700 ₽

с картофельным пюре и винным муссом

Черное ризотто с говяжьей щекой 220 г 650 ₽

на сливках

Запеченный судак 350 г 880 ₽

с начинкой из грибов и соленых огурчиков, подается с жареным картофелем и щавелевым соусом

Пельмени с говядиной 220 г 650 ₽

из ржаной муки и с копченой сметаной

Радужная форель 250 г 980 ₽

из собственной коптильни со свежими овощами

Бифштекс из говядины 275 г 900 ₽

с картофельным пюре и глазуньей

Стейк Рибай 320 г 3200 ₽

**рекомендуем прожарку medium*

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту

ГОРЯЧЕЕ

Карельская кухня славится богатством и утонченностью своих блюд из дичи. В нашем ресторане мы с любовью воссоздаем эти традиции, готовя из дичи традиционными методами в сочетании с сочными ягодами и лесными грибами. Каждое блюдо — это настоящее путешествие в сердце Карелии, где природа и кулинарное мастерство сливаются воедино, создавая неповторимый вкус и атмосферу севера.

Утка конфи 250 г
в сливочном соусе
с орзо в свекольном фреше

820 ₽

Бифштекс из лосятины 300 г
с картофельным драником, грибной
икрой и копченой сметаной

980 ₽

Пельмени 250 г
с олениной
с грибным дукселем

850 ₽

Строганов из оленины 350 г
с картофельным пюре
с укропом и маринованными
огурцами

1100 ₽



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту



Бургер с котлетой из лосося 240 г 980 р
на ржаной булочке с коул слоу из квашеной капусты
и козьим сыром



Погрузитесь в настоящее гастрономическое путешествие в северные края с авторским бургером от шеф-повара ресторана «Карелия», в котором сочная котлета из лосося сочетается с насыщенной ржаной булочкой, пропитанной ароматами традиций. Коул слоу из квашеной капусты придает блюду легкую кислинку и хрустящую текстуру.

А сочетание мягкого козьего сыра, маринованного лука, копченой сметаны, свекольного хрена и копченой брусники дополняют друг друга, создавая идеальный баланс вкуса и предлагая новый взгляд на северную кухню.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту

ДЕСЕРТЫ



Ромовая баба 140 г
с малиновым фραπε
и медовым кремом

400 ₽



Черная смородина с толокном 110 г
с шариком мороженого
и кедровыми орехами



Ягодное парфе 140 г
с лимонным кремом

450 ₽



Брауни 140 г
с шариком мороженого, цитрусовым
кремом и арахисом в соленой карамели



Мороженное / Сорбет 50 г

200 ₽



В традиционном карельском десерте сочетаются толокно и свежие ягоды.

В нашем авторском варианте мы используем сочную черную смородину, которая придает блюду яркую кислинку и аромат. Дополняем угощение шариком сливочного мороженого, которое наполняет его сладостью и прохладой.

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту

НАПИТКИ

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ

Черный чай 600 мл 330 Р
«Ассам»
«Чабрец»
«Эрл Грей»

Зеленый чай 600 мл 330 Р
«Классический зеленый»
«Жасмин»
«Молочный улун»

Травяной или фруктовый чай 600 мл 330 Р
Фруктовый чай «Бабушкин сад»
Травяной чай Аюрведа
Карельский «Иван-чай»

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Согревающий чай 600 мл 400 Р
Чай с чабрецом, облепихой, брусникой,
апельсином, имбирем

Оздоровливающий чай 600 мл 400 Р
Травяной чай Аюрведа с малиной,
розмарином, лимоном и медом

Бодрящий чай 600 мл 400 Р
Чай «Эрл Грей» с черной смородиной,
малиной и мятой

Успокаивающий чай 600 мл 450 Р
Травяной чай Аюрведа с морошкой,
имбирем, розмарином, апельсином
и домашним сиропом корицы

Добавки к чаю 50 г 150 Р
Ягоды (брусника, малина, облепиха,
черная смородина, морошка)
Карельский мед
Варенье из сосновых шишек



КОФЕ

Эспрессо	40 мл	160 Р
Американо	120/240 мл	160/300 Р
Капучино	150/300 мл	190/360 Р
Латте	350 мл.	210 Р
Раф	350 мл.	250 Р
Флэт уайт	350 мл.	250 Р

*любой напиток мы можем +100 Р
приготовить на альтернативном
молоке

КАКАО И ШОКОЛАД

Какао «Снежное»	200 мл	250 Р
Какао с добавлением взбитых сливок или маршмеллоу на выбор		
Горячий шоколад	150 мл	280 Р



МОРС И КВАС

Морс	250 мл/1л	180/600 Р
Домашний брусничный морс		
Квас	250мл/1л	220/700 Р
Хмельной домашний квас на ягодах черной смородины		

СОКИ

Сок RICH (стекло)	200 мл	250 Р
Яблочный, апельсиновый, томатный, вишневый		
Свежевыжатый сок	200 мл	350 Р
Апельсиновый, грейпфрутовый, яблочно-морковный, яблочный, морковный		



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту



МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Классический	250 мл	250 ₽
Клубничный	250 мл	250 ₽
Шоколадный	250 мл	250 ₽

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Sovda (стекло)	330 мл	300 ₽
----------------	--------	-------

ЛИМОНАДЫ

RICH COLA (стекло)	330 мл	250 ₽
RICH тоник (стекло)	330 мл	250 ₽

ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ

Мохито	250 мл	350 ₽
Малина-грейпфрут	250 мл	350 ₽
Брусника-розмарин	250 мл	350 ₽



Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт - пожалуйста, сообщите официанту



KARELIA
ресторан

Приятного аппетита!