




KARELIA  
ресторан

**В «КАРЕЛИИ»  
КАК ДОМА**



# СЕТЫ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

Локальные продукты северного края  
в сочетании с европейскими блюдами

## Сырный

1100 Р

Пармезан, сыр с белой и голубой плесенью, хлебные палочки и мед

200 г

## Мясной

1400 Р

ростбиф, сырокопченая утиная грудка, сыровяленая ветчина, вяленые томаты и горчичный соус

200 г

## Рыбный

1600 Р

форель, тунец, масляная рыба холодного копчения и форель слабосоленая

200 г

## Из разносолов

400 Р

маринованные огурчики, томаты черри, черемша, квашеная капуста, брусника, маринованный лук и каперсы

150 г



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

# ЗАКУСКИ

**Карпаччо из свеклы** 400 Р

*с козьим сыром, кедровыми орехами 130 г  
и брусничным гелем*

**Сельдь по-северному** 420 Р

*с обжаренным картофелем 250 г*

**Жареная ряпушка** 450 Р

*со свежими овощами 210 г  
и соусом тартар*

**Солодовый эклер** 450 Р

*с кремом из копченой форели 140 г*

**Мини-голубцы с лосятиной** 550 Р

*с чесночным муссом 190 г*

**Тарелка к борщу** 200 Р

*с ржаной гренкой, грудинкой,  
чесноком и зеленым луком 160 г*

**Хлебная корзина** 150 Р

*ржаной и пшеничный багет 180 г  
из собственной печи  
с грибным маслом*



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

# КАЛИТКИ



## КАРЕЛЬСКИЕ КАЛИТКИ

с картофелем

**150 Р**

*95 г*

с пшеном

**150 Р**

*95 г*

с брусникой

**150 Р**

*95 г*

## ВЕПСКИЕ КАЛИТКИ

с сельдью

**400 Р**

*с печеной свеклой и яйцом пашот*

*200 г*

с олениной

**700 Р**

*с картофелем и грибной икрой*

*220 г*

*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

**750 ₺**  
180 г



## Салат с сыровяленой ветчиной

**700 ₺**  
160 г

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



## Салат с уткой

**760 ₺**  
160 г

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



## Салат с ростбифом

**780 ₺**  
200 г

*со свежими огурцами,  
томатами черри, марино-  
ванным луком, миксом  
салата и пикантным  
соусом*

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

# СУПЫ



## Валаамские щи

450 Р

из квашеной капусты  
с белыми грибами  
и копченой сметаной

250 г

## Борщ с черносливом

480 Р

с копченой сметаной

250 г

## Солянка сборная

550 Р

на копченостях

250 г

## Лохикейто

(традиционный рыбный суп)

650 Р

из форели и судака на сливках

250 г



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 свекольным муссом*



**Карельский стейк из форели** 1300 ₽  
250 г

*с брокколи и икорным соусом*

**Сливочное ризотто с белыми грибами**  
*на сливках*

600 ₽  
240 г

**Котлеты из щуки с гороховым пюре**

700 ₽  
300 г

**Черное ризотто с говяжьей щекой**  
*на сливках*

650 ₽  
220 г

**Запеченный судак**  
*в сливках с грибами и солеными огурцами, подается с жареным картофелем и щавелевым соусом*

880 ₽  
350 г

**Пельмени с говядиной**  
*из ржаной муки и с копченой сметаной*

650 ₽  
220 г

**Радужная форель**  
*из собственной копильни со свежими овощами*

980 ₽  
250 г

**Бифштекс из говядины**  
*с картофельным пюре и глазуньей*

900 ₽  
275 г

**Стейк Рибай (антрекот)** 3200 ₽  
320 г  
*\*рекомендуем среднюю 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 в сливочном соусе

с пастой в свекольном  
фреше

820 ₺

250 г

## Бифштекс из лосося

с картофельным драником,  
грибной икрой и копченой сметаной

980 ₺

300 г

## Пельмени с олениной

в грибном соусе

850 ₺

250 г

## Строганов из оленины

с картофельным пюре  
с укропом и маринованными  
огурцами

1100 ₺

350 г



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



### **Бургер с котлетой из лосося**

*на ржаной булочке с квашеной капустой  
и козьим сыром*

**980 Р**

240 г



*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. Квашеная капуста 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**  
с малиновым фратте  
и медовым кремом

**400 ₺**  
140 г



**Черная смородина  
с ТОЛОКНОМ**

с шариком мороженого  
и кедровыми орехами

**400 ₺**  
140 г



**Пряничный торт**  
с киселем из карельских ягод

**500 ₺**  
140 г



**Шоколадный бисквит**

с шариком мороженого,  
цитрусовым кремом и арахисом  
в соленой карамели

**550 ₺**  
140 г



**Мороженое / Сорбет**

**200 ₺**  
50 г



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 В ЧАЙНИКЕ

Черный, зелёный, 600 мл **330 ₽**  
фруктовый или травяной

## АВТОРСКИЙ ЧАЙ

Согревающий чай **450 ₽**  
600 мл  
Чай с чабрецом, облепихой,  
брусникой, апельсином, имбирем

Оздоровляющий чай **450 ₽**  
600 мл  
Травяной чай Аюрведа с малиной,  
розмарином, лимоном и медом

Бодрящий чай **450 ₽**  
600 мл  
Чай «Эрл Грей» с черной смородиной,  
малиной и мятой

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

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

## КАКАО И ШОКОЛАД

Какао «Снежное» **250 ₽**  
200 мл  
Какао с добавлением взбитых  
сливок или зефирок на выбор

Горячий шоколад **280 ₽**  
150 мл

## КОФЕ

Эспрессо **160 ₽**  
40 мл

Американо **160/300 ₽**  
120/240 мл

Капучино **190/360 ₽**  
150/300 мл

Латте **210 ₽**  
350 мл.

Раф **250 ₽**  
350 мл.

\*любой напиток мы можем  
приготовить на альтернативном  
молоке **+100 ₽**

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



## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

250 ₺  
250 мл

Классический  
Клубничный  
Шоколадный

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА 300 ₺  
газ./негаз. 330 мл

ЛИМОНАДЫ 250 ₺  
330 мл

РИЧ Кола (стекло)  
РИЧ тоник (стекло)

ФИРМЕННЫЕ  
ЛИМОНАДЫ 350 ₺  
250 мл

Мохито  
Малина-грейпфрут  
Брусника-розмарин

МОРС 180/600 ₺  
Домашний брусничный морс 250 мл/1л



## СОКИ

Сок РИЧ (стекло) 250 ₺  
200 мл  
Яблочный,  
апельсиновый,  
томатный,  
вишневый

Свежевыжатый сок 350 ₺  
200 мл  
Апельсиновый,  
грейпфрутовый,  
яблочно-морковный,  
яблочный,

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



## Дорогие гости!

Для меня кухня — это способ говорить без слов. О вкусе, о памяти, о настроении вечера.

В ресторане «Карелия» мы бережно соединяем северные традиции и современные гастрономические приёмы. Мне важно сохранить чистоту продукта, подчеркнуть его природный характер и добавить тонкий авторский акцент.

Я верю, что хорошее блюдо — это не только сочетание ингредиентов. Это внимание к деталям, уважение к гостю и честный вкус.

Пусть этот ужин станет для вас моментом удовольствия, тепла и вдохновения.

**Максим Тихонов**

*шеф-повар ресторана «Карелия»*



**KARELIA**  
ресторан

*Приятного аппетита!*