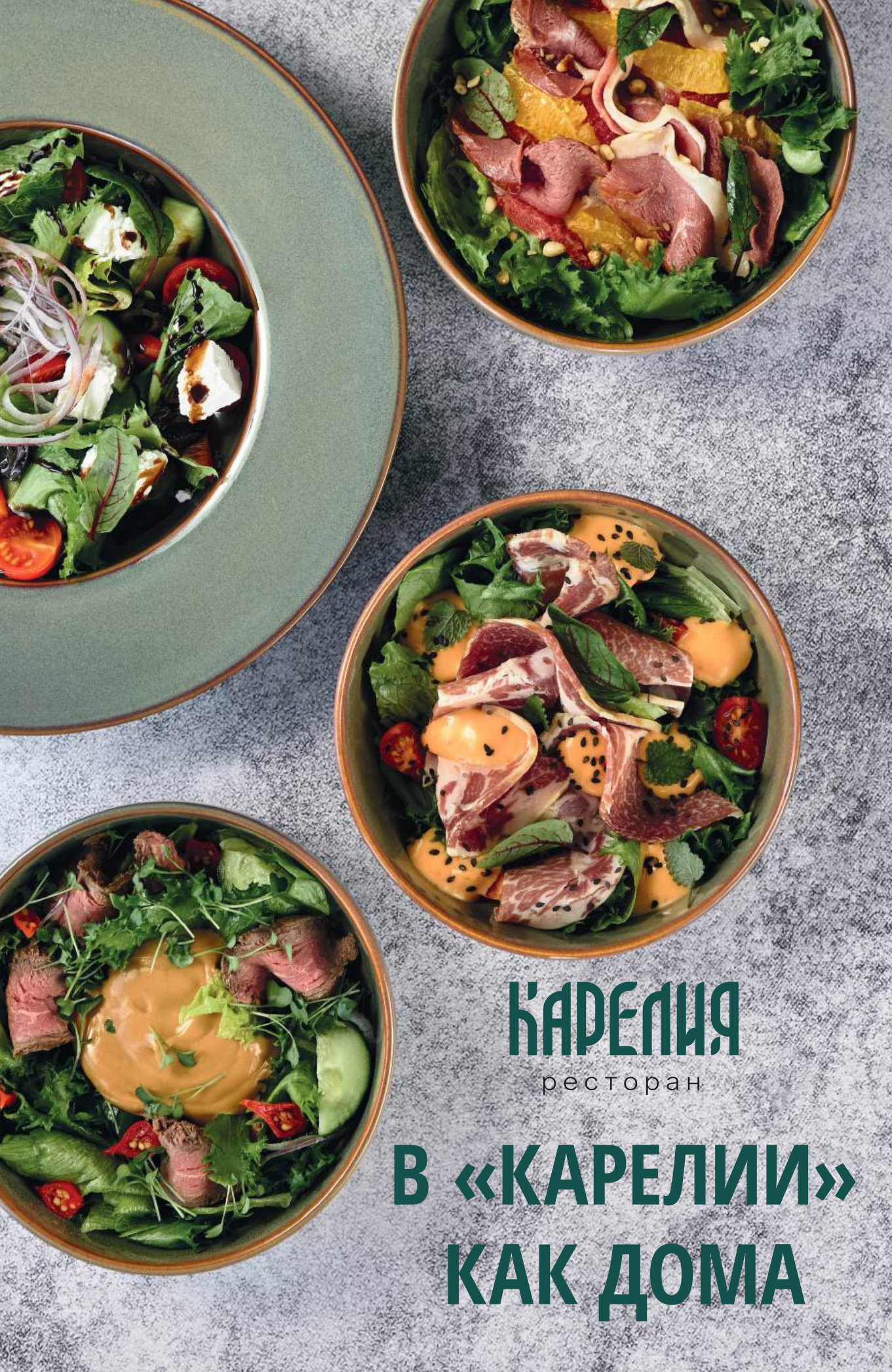

КАРЕЛИЯ

ресторан

В «КАРЕЛИИ» КАК ДОМА

СЕТЫ НА ДВЕ ПЕРСОНЫ

Локальные продукты северного края
в сочетании с европейскими блюдами

Сырный — 1100 ₽
200 г

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

Мясной — 1400 ₽
200 г

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

Рыбный — 1600 ₽
200 г

форель, тунец, масляная рыба холодного копчения и форель слабосоленая

Из разносолов — 400 ₽
150 г

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 — **400 ₽**
с козьим сыром, кедровыми орехами и брусничным гелем — *130 г*

Сельдь по-северному — **420 ₽**
с обожженным картофелем — *250 г*

Жареная ряпушка — **450 ₽**
со свежими овощами и соусом тартар — *210 г*

Солодовый эклер — **450 ₽**
с кремом из копченой форели — *140 г*

Мини-голубцы с лосятиной — **550 ₽**
с чесночном муссом — *190 г*

Тарелка к борщу — **200 ₽**
с ржаной гренкой, грудинкой, чесноком и зеленым луком — *160 г*

Хлебная корзина — **150 ₽**
ржаной и пшеничный багет из собственной печи с грибным маслом — *180 г*

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

КАЛИТКИ

КАРЕЛЬСКИЕ КАЛИТКИ

с картофелем	95 г	150 ₽
с пшеном	95 г	150 ₽
с брусникой	95 г	150 ₽

ВЕПССКИЕ КАЛИТКИ

с сельдью *с печеной свеклой и яйцом пашот*	200 г	400 ₽
с олениной *с картофелем и грибной икрой*	220 г	700 ₽

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, маринованным луком, миксом салата и пикантным соусом

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

СУПЫ

Валаамские щи — **450 ₽**
250 г
из квашеной капусты
с белыми грибами
и копченой сметаной

Борщ с черносливом — **480 ₽**
250 г
с копченой сметаной

Солянка сборная — **550 ₽**
250 г
на копченостях

Лохикейтто — **650 ₽**
250 г
(традиционный рыбный суп)
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 послевкусию

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

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 600 ₽ *240 г*
на сливках

Черное ризотто с говяжьей щекой 650 ₽ *220 г.*
на сливках

Пельмени с говядиной 650 ₽ *220 г.*
из ржаной муки и с копченой сметаной

Бифштекс из говядины 900 ₽ *275 г.*
с картофельным пюре и глазуньей

Стейк Рибай (антрекот) 3200 ₽ *320 г.*
**рекомендуем среднюю прожарку medium*

Котлеты из щуки с гороховым пюре 700 ₽ *300 г*

Запеченный судак 880 ₽ *350 г*
в сливках с грибами и солеными огурцами, подается с жареным картофелем и щавелевым соусом

Радужная форель 980 ₽ *250 г*
из собственной коптильни со свежими овощами

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 820 ₽
250 г
с пастой в свекольном фреше

Пельмени с олениной 850 ₽
250 г
в грибном соусе

Бифштекс из лосятины 980 ₽
300 г
с картофельным драником, грибной икрой и копченой сметаной

Строганов из оленины 1100 ₽
350 г
с картофельным пюре с укропом и маринованными огурцами

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

Бургер с котлетой из лосятины
на ржаной булочке с квашеной капустой и козьим сыром

980 ₽
240 г

Погрузитесь в настоящее гастрономическое путешествие в северные края с авторским бургером от шеф-повара ресторана «Карелия», в котором сочная котлета из лося 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 — 400 ₽
с малиновым фраппе и медовым кремом — *140 г*

Черная смородина с толокном — 400 ₽
с шариком мороженого и кедровыми орехами — *140 г*

Пряничный торт — 500 ₽
с киселем из карельских ягод — *140 г*

Шоколадный бисквит — 550 ₽
с шариком мороженого, цитрусовым кремом и арахисом в соленой карамели — *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, фруктовый или травяной — *600 мл* — **330 ₽**

Иван-чай (традиционный травяной напиток) — *600 мл* — **330 ₽**

АВТОРСКИЙ ЧАЙ

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

Витаминный чай — **450 ₽** / *600 мл*
Фруктовый чай с брусникой, клубничным сиропом и апельсином

Бодрящий чай — **450 ₽** / *600 мл*
Чай «Эрл Грей» с черникой, малиной и мятой

Голубой масала — **300 ₽** / *250 мл*
Пряный синий чай: анчан, молоко, кардамон, корица, гвоздика, бадьян и медовый сироп

Добавки к чаю — **150 ₽** / *50 г*
Ягоды (брусника, малина, облепиха, черника)
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

Баунти

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА — 300 ₽ / *330 мл*

газ./негаз.

ЛИМОНАДЫ — 250 ₽ / *330 мл*

РИЧ Кола (стекло)

РИЧ тоник (стекло)

ФИРМЕННЫЕ ЛИМОНАДЫ — 350 ₽ / *250 мл*

Мохито	*250 мл*
Клубничный мохито	*250 мл*
Черника-ежевика	*300 мл*
Киви-клубника	*300 мл*

МОРС — 180/600 ₽

Брусничный морс — *250 мл/1л*

КВАС — 350 ₽ / *450 мл*

Традиционный ржаной квас

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!