



## Холодные закуски

Наименование блюда	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Мясное Плато</b> <i>Буженина ,оленина в/к, колбаса с/к, свинина в/к, язык говяжий ,хрен, горчица</i>	<b>1000</b>	250/30/30	17/19/3/249
<b>Язык говяжий с хреном</b> <i>Язык говяжий, хрен столовый</i>	<b>750</b>	150/30	18/14/5 218
<b>Сырная тарелка</b> <i>Пармезан, сыр твердый, шарики из сыра творожного ,орех грецкий, мед</i>	<b>700</b>	250/20/20	18/26/15/364
<b>Рыбное ассорти</b> <i>Филе щекура с/с , филе щекура х/к, филе красной рыбы с/с ,лимон, оливки</i>	<b>850</b>	180	41/23/376
<b>Щекур филе с/с</b> <i>Филе щекура с/с , лимон, оливки</i>	<b>500</b>	150/20/20	27/3/0/135
<b>Сагудай из щекура</b> <i>Филе щекура с/с , морковь по корейски, лук маринованный ,клюква, м/р</i>	<b>550</b>	210	24/15/7/261
<b>Сельдь пряного посола с картофелем</b> <i>Сельдь филе п/п ,картофель, грибы и лук маринованные, масло сл. ,м/р, зелень</i>	<b>450</b>	100/100/30/20	5/14/6/ 170
<b>Русское раздолье (солености)</b> <i>Капуста, овощи маринованные в ассортименте (огурцы, черри, патиссоны), грибы маринованные, м/р, клюква /брусника</i>	<b>500</b>	300	2/0/24/120
<b>Овощная поляна</b> <i>Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис., зелень</i>	<b>450</b>	350	1/01/4/20
<b>Фруктовое ассорти</b> <i>Апельсин, яблоко, банан, ананас в сиропей, орех грецкий</i>	<b>400</b>	350	6/13/51/355
<b>Горячие закуски</b>			
<b>Жюльен с креветками</b> <i>Креветки ,сливки, сыр, майонез перец молотый, соль</i>	<b>460</b>	150	24/15/7/261
<b>Жюльен с курицей и грибами</b> <i>Филе куриной грудки, шампиньоны сыр, сливки, соль, перец , майонез</i>	<b>300</b>	100	11/11/2/151
<b>Гренки Бородинские с чесноком</b> <i>Хлеб бородинский, масло растительное, чеснок</i>	<b>200</b>	180/30	8/16/51/376



Наименование блюда	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Салаты с мясом</b>			
<b>Фирменный салат «Арктика»</b> <i>Оленина филе , грибы св. ,огурцы маринов., лук порей, яйцо перепелиное, черри, салат Соус «Арктика»:майонез,клюква,вино сухое,мед</i>	<b>650</b>	220	10/32/5/251
<b>Имбирный с говядиной</b> <i>Говядина отварная ,помидоры,перец ,салат , оливки Соус :майонез,имбирь,чеснок</i>	<b>600</b>	220	10/8/6/145
<b>Фирменный салат «Обдорский»</b> <i>Свинина обжаренная, курица, огурцы свежие, орехи грецкие, черри, соус сырный</i>	<b>550</b>	250	9/21/3/236
<b>Цезарь с курицей</b> <i>Филе куриной грудки, черри, пармезан, гренки, салат, Соус :яйцо,масло раст.,каперсы,лимон,чеснок,сливки</i>	<b>450</b>	220	11/19/2/221
<b>Салат из жареной куриной печени с яйцом пашот</b> <i>Печень куриная , огурец,помидор , шампиньоны ,тыквенное семя,яйцо .</i>	<b>400</b>	180/40	15/8/3/144
<b>Оливье с курицей</b> <i>Курица, картофель, морковь, огурцы свежие/маринованные,зел горошек ,яйцо,майонез</i>	<b>350</b>	200	8/8/5/125
<b>Оливье с олениной в/к</b> <i>Филе оленины в/к , картофель, морковь, огурцы свежие/маринованные,зел горошек ,яйцо,майонез</i>	<b>350</b>	200	9/8/5/ 127
<b>Салаты с рыбой и морепродуктами</b>			
<b>Цезарь с креветками</b> <i>Креветки ,пармезан,гренки ,салат , помидоры черри Соус Цезарь :яйцо,масло раст.,горчица,лимон,чеснок</i>	<b>580</b>	250	10/16/1/192
<b>Нисуаз с натуральным тунцом</b> <i>Филе тунца обжаренное ,фасоль стручковая ,картофель обжаренный ,маслины,каперсы,огурцы,помидоры,салат микс ,яйцо,масло раст. Соус :яйцо,масло раст.,горчица,лимон,чеснок , сливки.</i>	<b>650</b>	230/20	6/5/4/92
<b>Салаты из овощей</b>			
<b>Греческий классический</b> <i>Помидоры, огурцы, перец болгарский, брынза, лук красный, маслины, лист салата, соус греческий</i>	<b>450</b>	220	3/7/3/87
<b>Салат с запеченными овощами</b> <i>Баклажаны, кабачки, перец болгарский, сыр пармезан,сыр , тыквенное семя,масло лимонное</i>	<b>450</b>	220	6/21/8/247
<b>Витаминный</b> <i>Морковь,свекла,яблоки, ананас консервированный ,клюква,орех кедровый,мед,сок лимона</i>	<b>300</b>	175	2/4/12/91



## РЕСТОРАН



## АРКТИКА

Наименование блюда	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Суп/бульон</b>			
<b>Солянка мясная сборная</b> <i>Говядина, колбаса п/к, язык говяжий, сосиски, лук, огурцы, маслины, томат паста, лимон, зелень, соль, сметана</i>	<b>380</b>	300/20	15/17/3/221
<b>Борщ с говядиной</b> <i>Бульон мясной, говядина, лук, свекла, морковь, капуста, томат, масло раст., зелень, соль, перец, чеснок, сметана</i>	<b>420</b>	300/60/20	6/3/4/67
<b>Крем суп из шампиньонов</b> <i>Шампиньоны, картофель, лук, сливки, масло чесночное, соль, перец, гренки</i>	<b>300</b>	250/20	3/14/7/171
<b>Лапша с курицей и яйцом</b> <i>Бульон куриный, морковь, лук, зелень, курица, яйцо, лапша, соль, перец</i>	<b>300</b>	250/80/20	9/6/4/108
<b>Бульон мясной с говядиной и яйцом</b>	<b>350</b>	200/50	10/5/0/85
<b>Бульон куриный с курицей и яйцом</b>	<b>250</b>	200/30	12/3/0,2/74
<b>Пельмени / Вареники</b>			
<b>Пельмени «Московские» со сметаной</b> (из свинины, говядины)	<b>450</b>	270/40	7/8/13/152
<b>Пельмени «Северные» со сметаной</b> (из оленины)	<b>450</b>	270/40	7/8/13/152
<b>Пельмени «Рыбные»</b> (из щуки)	<b>350</b>	270/40	13/9/21/213
<b>Вареники с картофелем и грибами со сметаной</b>	<b>300</b>	250/50	6/4/32/188
<b>Паста</b>			
<b>Паста с морепродуктами под соусом Альфредо</b> <i>Макаронные изделия, масло сливочное, морепродукты, зелень Соус: пармезан, сливки, масло сливочное, перец молотый</i>	<b>550</b>	300	9/10/12/169
<b>Паста «Карбонара»</b> <i>Макаронные изделия, бекон с/к, чеснок, сливки, яйцо, пармезан, соль, перец,</i>	<b>450</b>	300	7/14/12/204
<b>Паста с куриной грудкой в сливочно-грибном соусе с</b> <i>Макаронные изделия, филе куриной грудки, орех грецкий, масло раст., зелень Соус: сливки, масло сливочное, мука, соль, перец грибы с/м</i>	<b>450</b>	300	13/13/10/206
<b>Паста с овощами с томатным соусом</b> <i>Макаронные изделия, масло сливочное, помидоры, перец болгарский, чеснок, масло раст., базилик, соль Соус: лук, кетчуп, масло раст, зелень</i>	<b>300</b>	250	3/16/16/222
<b>Паста под сливочно сырным соусом Альфредо</b> <i>Макаронные изделия, Соус: пармезан, сливки, масло сливочное, перец молотый, черри</i>	<b>300</b>	230	9/12/16/207

## РЕСТОРАН



## АРКТИКА

Наименование	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Основные горячие блюда</b>			
<b>Мясная сковорода</b> <i>Язык говяжий, грудка кур, перец баклажны, картофель, кетчуп, лук, морковь, порей, кунжут</i>	<b>750</b>	400	10/13/9/191
<b>Стейк из свинины гриль</b> <i>Свинина филе, соус томатный с зеленью, огурец свежий, зелень</i>	<b>680</b>	200/40	68/60/3/843
<b>Шашлык из свинины</b> <i>Шея свиная, лук красный маринованный, соус томатный, зелень, тортилья</i>	<b>750</b>	250/30/40/50	13/16/3/207
<b>Шашлык из куриной грудки с овощами</b> <i>Грудка кур, перец, помидоры, баклажаны, соус томатный, зелень</i>	<b>600</b>	250/100/40	16/2/3/89
<b>Щекур запеченный в сметанном соусе</b> <i>Щекур филе, сметана, сыр, лук, гренки, яйцо</i>	<b>650</b>	220	8/13/7/176
<b>Котлета по киевски в сливочно – грибном соусе</b> <i>Филе куриной грудки, масло сливочное, зелень, м/р, панировка, сливки, шампиньоны, чеснок</i>	<b>450</b>	200/40	14/19/10/270
<b>Гарнир</b>			
<b>Овощи – гриль</b> <i>Перец, баклажаны, помидор, лук, м/р</i>	<b>350</b>	200	1/9/5/107
<b>Картофельные дольки по деревенски со сметаной</b>	<b>250</b>	150/40	3/13/21/215
<b>Картофель ФРИ с томатным соусом</b>	<b>250</b>	150/40	3/11/23/203
<b>Дополнительно</b>			
<b>Маслины б/к</b>	<b>150</b>	50	1/14/3/140
<b>Горчица</b>	<b>50</b>	30	3/2/4/41
<b>Хрен столовый</b>	<b>60</b>	30	0/1/6/33
<b>Соус томатный с зеленью</b>	<b>70</b>	50	0/0/2/13
<b>Аджика острая</b>	<b>50</b>	30	0/0/3/12
<b>Майонез</b>	<b>50</b>	30	0/20/1/184
<b>Сметана 20% жир.</b>	<b>50</b>	40	1/8/4/81





Наименование	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Блины / Десерт</b>			
<b>Блины с наполнителем на выбор</b> <i>Мука в/с ,молоко,яйцо,соль,сахар( сметана - 61 ккал /варенье /джем - 75 ккал /сгущенное молоко – 98 ккал,мед– 96 ккал,топпинг –78 ккал)</i>	<b>200</b>	150/30	6/6/20/155
<b>Сырники творожные с вареньем и сметаной</b>	<b>300</b>	195/30/20	4/26/20/406
<b>Десерт Сибирский</b> <i>Брусника, кедровый орех , сгущенное молоко</i>	<b>360</b>	80/30/30	8/24/370
<b>Брауни шоколадный с грецким орехом</b> <i>Шоколад горький 56%,сахар,масло сливочное,мука,яйцо,орех грецкий,какао</i>	<b>350</b>	150	21/109/48/126 6
<b>Пай ягодный</b> <i>Песочное тесто, ягодный конфитюр</i>	<b>200</b>	180	6/10/72/403
<b>Салат фруктовый в йогурте</b> <i>Банан,апельсин,яблоко,йогурт,орех грецкий,орех кедровый</i>	<b>250</b>	180	4/12/25/232
<b>Мороженое Пломбир сливочный/шоколадный с наполнителем на выбор :</b> <i>Варенье /джем - 75 ккал /сгущенное молоко – 98 ккал,мед– 96 ккал,топпинг –78 ккал ,грецкий орех 263 ккал ,фрукты ассорти -25 ккал</i>	<b>350</b>	100/40	5/18/30/302 5/23/31/346
<b>Хлебная корзина (в/с,бородинский)</b>	<b>30</b>	60	4/1/27/135