

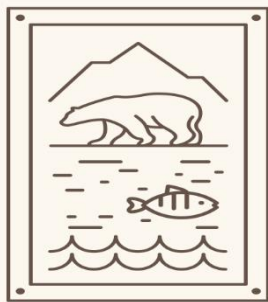


Наименование блюда	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Северная кухня</b>			
<b>Холодные закуски</b>			
<b>Фирменная нарезка «Ямальские олени»</b>	<b>1200</b>	250/50	46/36/6/542
<i>Пастрома к/з , оленина в/к, карпаччо с/в , колбаски п/к , соус брусничный</i>			
<b>Рыбное ассорти</b>	<b>950</b>	180 /20/20	41/23/376
<i>Филе щекура с/с , филе щекура х/к, филе семги с/с , лимон, маслины, зелень</i>			
<b>Сагудай из щекура</b>	<b>580</b>	120/35/25/20	24/15/7/261
<i>Филе щекура с/с , морковь по корейски, лук маринованный , клюква, м/р</i>			
<b>Строганина из щекура с маканиной и специями</b>	<b>600</b>	150/50/10	27/36/0/437
<i>Щекур с/м , соус маканина : майонез, чеснок, соевый соус, винный уксус, соль, перец</i>			
<b>Ростбиф из оленины сыровяленный</b>	<b>950</b>	1/130	37/23/7/415
<i>Оленина вырезка , м/р, соус соевый, чеснок, брусника, сахар, томаты вяленые</i>			
<b>Чипсы из оленины сыровяленные</b>	<b>550</b>	50	11/5/0/91
<b>Первые и горячие блюда</b>			
<b>Шурпа из оленины</b>	<b>450</b>	300	33/12/10/288
<i>Оленина филе , бульон из оленины н/к , перец болгарский, картофель, лук, морковь, зелень</i>			
<b>Уха Северная ( щекур )</b>	<b>350</b>	220/80	20/5/9/168
<i>Бульон рыбный , щекур , лук , картофель , пшено , зелень, м/р, соль, перец</i>			
<b>Стейк из оленины гриль</b>	<b>1200</b>	200/40/30	44/24/8/429
<i>Филе оленины, черри гриль , огурец маринованный , соус брусничный , соевый, гранатовый</i>			
<b>Медальоны из оленины с брусничным соусом</b>	<b>1100</b>	180/50/30	18/19/3/247
<i>Филе оленины , соус брусничный , соус соевый , шампиньоны , м/р</i>			
<b>Купаты из оленины</b>	<b>1100</b>	220/20/80/50	32/69/29/870
<i>Купаты из оленины готовый п/ф , картофель фри , капуста маринованная, лук красный , м/р</i>			
<b>Оленина тушеная в брусничном соусе</b>	<b>850</b>	150/120	41/33/8/504
<i>Филе оленины, лук, приправа, зелень, соль, томат паста, брусника</i>			
<b>Бифштекс из оленины</b>	<b>600</b>	120/30/40	22/8/6/230
<i>Филе оленины, лук , лук красный маринованный , соль, перец, зелен , брусника, мед</i>			
<b>Биточки щучьи с соусом «Шапмань»</b>	<b>600</b>	200/40/10	42/9/7/283
<i>Филе щуки, лук, морковь, соль, перец , бульон рыбный , масло сливочное, сливки, икра лососевая</i>			
<b>Пельмени «Северные из оленины» со сметаной</b>	<b>500</b>	250/50	29/41/66/755
<b>Пельмени «Рыбные из щуки» со сметаной</b>	<b>400</b>	250/50	41/28/66/684
<b>Десерт/напитки</b>			
<b>Десерт «Сибирский» брусника с кедровым орехом и сгущенным молоком</b>	<b>450</b>	80/30/30	8/24/31/370
<b>Клюква/брусника с медом</b>	<b>310</b>	150/30	1/0/31/135
<b>Трайфл брусничный с йогуртовым кремом</b>	<b>250</b>	160	3/12/40/277
<i>Брусника, йогурт, сливки, орех кедровый, бисквит</i>			

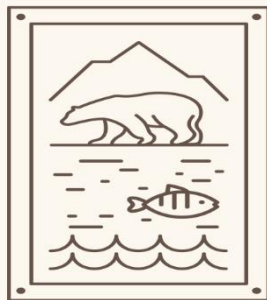


Наименование блюда	Холодные закуски	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Мясное Плато</b> <i>Буженина , оленина в/к, колбаса с/к, свинина в/к, язык говяжий , хрен, горчица</i>		<b>1000</b>	250/30/30	17/19/3/249
<b>Язык говяжий с хреном</b> <i>Язык говяжий, хрен столовый</i>		<b>800</b>	150/30	18/14/5 218
<b>Сырная 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>Щекур филе с/с</b> <i>Филе щекура , лимон, оливки</i>		<b>600</b>	150/20/20	27/3/0/135
<b>Семга филе с/с</b> <i>Семга филе , лимон</i>		<b>850</b>	100/20	27/3/0/135
<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>Маринованные : капуста, огурцы, черри, патиссоны или чремша, грибы м/р, клюква</i>		<b>550</b>	300	2/0/24/120
<b>Овощная поляна</b> <i>Помидоры, огурцы, перец болгарский, редис., зелень</i>		<b>500</b>	350	1/01/4/20
<b>Фруктовое ассорти</b> <i>Апельсин, яблоко, банан, ананас в сиропе, орех грецкий</i>		<b>500</b>	250	6/13/51/355
<b>Салаты с мясом</b>				
<b>Фирменный салат «Арктика»</b> <i>Оленина св. , шампиньоны , огурцы маринов, лук порей, яйцо перепелиное, черри, айсберг Соус «Арктика»: майонез, клюква, вино сухое, мед</i>		<b>650</b>	200	10/32/5/251
<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>500</b>	220	11/19/2/221
<b>Оливье с олениной в/к</b> <i>Филе оленины в/к , картофель, морковь, огурцы свежие/маринованные, горошек, яйцо, майонез</i>		<b>400</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>650</b>	220	10/16/1/192
<b>Нисуаз с натуральным тунцом</b> <i>Филе тунца , фасоль стручковая , картофель, маслины, каперсы, огурцы, помидоры, салат микс , яйцо, масло раст. Соус : яйцо, масло раст., горчица, лимон, чеснок , сливки.</i>		<b>700</b>	250	6/5/4/92
<b>Салаты из овощей</b>				
<b>Греческий классический</b> <i>Помидоры, огурцы, перец болгарский, брынза, лук красный, маслины, лист салата, м/ол</i>		<b>450</b>	220	3/7/3/87
<b>Салат из хрустящих баклажанов</b> <i>Баклажаны, помидоры, кинза, орех грецкий, кунжут, сыр творожный, соус соевый, м/р</i>		<b>450</b>	180	6/13/7/173





Наименование блюда	Суп/бульон	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Солянка мясная сборная</b> <i>Говядина, колбаса п/к, язык говяжий, сосиски, лук, огурцы, маслины, томат паста, лимон, зелень, соль, сметана</i>		<b>550</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>450</b>	300/60/20	6/3/4/67
<b>Крем суп из шампиньонов</b> <i>Шампиньоны, картофель, лук, сливки, масло чесночное, соль, перец, зелень</i>		<b>350</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>350</b>	250/80/20	9/6/4/108
<b>Бульон мясной с говядиной и яйцом</b>		<b>380</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>500</b>	270/40	7/8/13/152
<b>Пельмени «Северные» со сметаной</b> (из оленины)		<b>500</b>	270/40	7/8/13/152
<b>Пельмени «Рыбные»</b> (из щуки)		<b>400</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>650</b>	300	9/10/12/169
<b>Паста «Карбонара»</b> <i>Макаронные изделия, бекон с/к, чеснок, сливки, яйцо, пармезан, соль, перец,</i>		<b>500</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>500</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>400</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>400</b>	230	9/12/16/207



Наименование блюда	Основные горячие блюда	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Стейк из семги</b> <i>Семга св/м, соль, перец черный молотый, лимон</i>		<b>1800</b>	180	22/14/0/214
<b>Дорадо запеченная</b> <i>Долрадо св/м, перец болгарский, черри, соль, перец, лимон, соевый соус, тимьян</i>		<b>1300</b>	180	22/14/0/214
<b>Мясная сковорода</b> <i>Язык говяжий, куица, перец баклажны, картофель, лук, морковь порей, кетчуп, кунжут</i>		<b>850</b>	400	10/13/9/191
<b>Стейк из свинины гриль</b> <i>Свинина филе, соус томатный с зеленью, огурец свежий, зелень</i>		<b>750</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 курицы с овощами</b> <i>Грудка кур или бедро, перец, помидоры, баклажаны, соус томатный, зелень</i>		<b>600</b>	200/100/40	16/2/3/89
<b>Щекур запеченный в сметанном соусе</b> <i>Щекур филе, сметана, сыр, лук, гренки, яйцо</i>		<b>750</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>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>350</b>	120	11/11/2/151
<b>Гренки Бородинские с чесноком</b> <i>Хлеб бородинский, масло растительное, чеснок</i>		<b>250</b>	180/30	8/16/51/376
<b>Гарнир</b>				
<b>Овощи – гриль</b> <i>Перец, баклажаны, помидор, лук красный, м/р</i>		<b>350</b>	200	1/9/5/107
<b>Картофельные дольки по деревенски со сметаной</b>		<b>300</b>	150/40	3/13/21/215
<b>Картофель ФРИ с томатным соусом</b>		<b>250</b>	150/40	3/11/23/203
<b>Шампиньоны запеченные</b>		<b>350</b>	150/40	5/13/22/142
<b>Дополнительно</b>				
<b>Маслины б/к</b>		<b>200</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/Сметана</b>		<b>50</b>	40	0/20/1/184





Наименование	Десерт	Цена/руб	Выход/гр	БЖУ/ККАЛ
<b>Десерт Сибирский</b>		<b>450</b>	80/30/30	8/24/370
<i>Брусника, кедровый орех, сгущенное молоко</i>				
<b>Брауни шоколадный с грецким орехом</b>		<b>400</b>	150	21/109/48/1266
<i>Шоколад горький 56%, сахар, масло сливочное, мука, яйцо, орех грецкий, какао</i>				
<b>Штрудель с яблоками</b>		<b>350</b>	200/5/50	6/10/72/403
<i>Слоеное тесто, яблоки, мед, орех грецкий, корица, яйцо, крахмал, мороженое, топпинг</i>				
<b>Пай ягодный</b>		<b>250</b>	180	6/10/72/403
<i>Песочное тесто, ягодный конфитюр</i>				
<b>Сырники творожные с вареньем и сметаной</b>		<b>300</b>	165/30/20	4/26/20/406
<b>Блины с наполнителем на выбор</b>		<b>250</b>	150/30	6/6/20/155
<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>Мороженое Пломбир сливочный/шоколадный с наполнителем на выбор :</b>		<b>350</b>	100/40	5/18/30/302 5/23/31/346
<i>Варенье /джем - 75 ккал /сгущенное молоко - 98 ккал, мед - 96 ккал, топпинг - 78 ккал, грецкий орех 263 ккал, фрукты ассорти - 25 ккал</i>				



## Напитки

Апельсиновый фреш	600	0,300	0/0/8/38
Яблочно-морковный фреш	420	0,300	0/0/6/35
Коктейль молочный «Ванильный»/ «Шоколадный»	350	0,300	3/2/8/51
Сок в ассортименте <small>Томат/Мультифрукт/Цитрусовый/Яблочный</small>	100/300	0,300 / 1000	0/0/13/53
Морс «Северный» <small>Клюква/брусника/облепиха</small>	120/180/400	0,300 /0,5/ 1000	0/0/18/75
Кока-кола	150	0,5	0/0/12/48
Вода талая ледниковая питьевая «Полярный ледник» <small>Газ./ не газ.</small>	80	0,500	0
Мин.вода Боржоми ст/б	340	0,5	0
Мин вода Нарзан ст/б	160	0,5	0

## Кофе

Гляссе на эспрессо доппио с пломбиром	450	140/50	9/13/30/278
Латте	250	0,180	3/2/4/43
Капучино <small>по желанию с корицей</small>	250	0,180	2/1/3/32
Эспрессо доппио	250	0,180	0/0/4/17
Эспрессо	200	0,180	0/0/4/17
Американо	200	0,180	0/0/4/17
Кофе быстрорастворимый	60	0,180	7/0/9/66

## Чай

Черный /Зеленый /Каркаде <small>Крупнолистовой</small>	200	0,250	0
Черный /Зеленый /Травяной <small>Пакетированный</small>	60	1 шт	0
Шиповник с яблоком	350	0,350	1/3/21/103
Облепиховый с апельсином и медом	350	0,350	1/3/31/155
Имбирный с медом и лимоном	350	0,350	0/0/27/114
Таежный травяной	350	0,6	0/0/10/40
Зеленый Молочный Уулун	350	0,350	0/0/10/40

## Дополнительно

Лимон нарезка	100	50	0/0/2/8
Мед цветочный	50	30	0/0/32/128
Джем/варенье	60	50	0/0/33/133
Молоко сгущенное с сахаром 8,5 % жирности	50	30	2/2/17/98
Молоко 3,2% жирности	30	50	1/2/2/30