

КАНЕНТ

РЕСТОРАН



МЕНЮ

САЛАТЫ

Теплый салат «Дары моря» (270г)— 750 руб

(Креветки тигровые, кальмар очищенный, гребешок, креветка коктейльная, лист салата, огурец, редис, микро зелень, перец чёрный молотый, соус, соль.)

Теплый салат с олениной (250г) — 600 руб

(Оленина, перец, розмарин, шампиньон, клюква, салат, масло оливковое, перец болгарский, сыр пармезан, орех кедровый.)

Овощной салат (200г) – 400 руб

(Салат, помидор, огурец, редис, перец чёрный, оливковое масло, сметана, розовый перец, зелень, соль.)

Салат из печени трески (180г) – 550 руб

(Печень трески, огурец, яйцо, майонез, соль, перец, зелень.)



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная тарелка (160г)– 700 руб

(Буженина, колбаса с/к, язык говяжий отварной, ростбиф из оленины, вяленая оленина, салат, зелень, горчица, микро зелень, огурец маринованный, помидор черри.)

Сырная тарелка (100г) — 600 руб

(Сыр: Дор Блю, Камамбер, Пармезан, Чедр, Фета. Грецкий орех, виноград, мёд, мята, сахарная пудра.)

Овощные разносолы (250г)– 350 руб

(Капуста квашеная, огурцы маринованные, грибы маринованные, чеснок маринованный, помидоры маринованные, салат, лук, зелень, микро зелень, розовый перец.)

Икра северная лососёвая (70/20) — 800 руб

(Икра лососёвая, масло сливочное, лимон, гренки.)



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из оленины (200г) – 550 руб

(Оленина вырезка, огурцы консервированные, лук, каперсы, гренка, горчица зерновая, соль, перец чёрный, соус соевый, салат фрилис, микро зелень.)

Тартар из лосося (230г) – 550 руб

(Лосось, огурец, томаты свежие, томаты вяленые, лук салатный красный, перец чили, масло оливковое, соль, соус ширачи, лимон, гренка, салат, микро зелень.)

Северная рыба слабой соли (250г) – 700 руб

(Лосось, палтус, соль, масло сливочное, зелень, салат, лимон, каперсы, микро зелень, розовый перец.)

Закуска русская (220г) – 450 руб

(Филе сельди с/с, картофель в мундире, лук репчатый, зелень, масло сливочное, салат, микро зелень, соль, уксус столовый, перец, сахар.)



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Щи северные охотничьи (350г) – 650 руб

(Лосятина, квашенная капуста, картофель, грибы, лук, морковь, растительное масло, розмарин, сливочное масло, чеснок, соль, томатная паста, перец чёрный, зелень, бульон куриный.)

Борщ полярный (350г) – 500 руб

(Олений окорок, свекла, морковь, лук, чеснок, томатная паста, картофель, брусника, зелень, соль, перец, растительное масло, сливочное масло, сметана, черный хлеб.)

Солянка рыбацкая (350г) – 500 руб

(Форель, треска, сиг, соленый огурец, томатная паста, лук, морковь, картофель, каперсы, маслины, сметана, чеснок, соль, перец, зелень, лимон.)

Уха финская сливочная (350г) – 600 руб

(Форель, треска, креветка, лук, перец, томаты, куриный бульон, сливки 20%, соль, перец, зелень.)

Суп «Дары леса» (350г) – 500 руб

(Грибы, лук, морковь, картофель, чеснок, грибы, перец, соль, сметана, зелень.)

Суп из петуха по-кольски (300г) – 400 руб

(Мясо петуха, лук, морковь, лапша, зелень, соль, перец, перепелинное яйцо, масло.)



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Северный палтус (200гр) — 850 руб

(Палтус филе, картофель запечённый, морковь, редис дайкон, сливки, масло растительное, масло сливочное, мука, икра лососёвая, салат, зелень, розовый перец, соль, перец.)

Речная северная форель (150гр) — 850 руб

(Филе форели, бекон, картофельное пюре, брусника с/м, оливковое масло, перец свежий острый, шрирачи, растительное масло, сливочное масло, соль, перец, лук, салат фрилис, зелень, перец.)

Жареная треска с соусом из зелени (430гр) – 800 руб

(Филе трески, белое вино, масло растительное, масло сливочное, чеснок, зелень, специи, пюре картофельное.)

Северный озёрный сиг (300гр) — 800 руб

(Сиг, креветки коктейльные, сливки 20%, картофельное пюре, сыр российский, соль, перец черный, салат фрилис, зелень, перец розовый.)

Русский стейк (180гр) — 1200 руб

(Осетрина, масло сливочное, масло растительное, мука пшеничная, сливки 20%, икра лососёвая, картофель запечённый, соль, перец, салат, зелень, розовый перец.)



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Бараньи рёбра (350гр) – 750 руб

(Ребра барана, соус барбекю, соль, перец, масло растительное, салат фрилис, зелень.)

Бараньи котлетки (250гр) – 700 руб

(Баранина, лук, чеснок, специи, масло растительное, булгур, масло сливочное, сливки 20%, брусничный соус, соль, перец, салат, зелень.)

Утка северная охота (380гр) – 800 руб

(Утка, картофельное пюре, масло сливочное, брусника, соус демиглас, апельсин, соль, перец, салат фрилис, зелень.)

Кролик томленный (380гр) – 850 руб

(Кролик тушка, морковь, лук порей, масло сливочное, сливки 20%, чеснок, соль, перец, салат фрилис, картофельное пюре, зелень.)

Бефстроганов из оленины (350гр) – 750 руб

(Оленина филе, лук, шампиньоны, масло сливочное, сливки 20%, картофельное пюре, клюквенный соус, салат, зелень, соль, перец.)

Стейк из свинины с запеченным картофелем (310гр) – 900 руб

(Свинина, картофельное пюре, розмарин, соль, перец, масло сливочное, редис дайкон, морковь, соус демиглас, чеснок, микро зелень.)



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жаркое из оленины (300гр) — 600 руб

(Вырезка оленины, картофель, болгарский перец, лук, чеснок, грибы, сливочное масло, розмарин, растительное масло, соль, перец, зелень, клюква с/м)

Пельмени из оленины (350гр) — 550 руб

(Пельмени п/ф, бульон куриный, соль, перец, зелень, масло сливочное, сметана.)

Стейк из северного оленя (175гр) — 850 руб

(Вырезка оленины, соль, перец, можжевельная ягода, розмарин, картофельное пюре, соус брусничный, клюква с/м)

Котлетки куриные (180гр) — 550 руб

(Фарш куриный п/ф, масло растительное, пюре картофельное, соус из опят п/ф, тимьян, салат, зелень.)

Куриная грудка в медовой глазури (180г) – 600руб

(Грудка куриная, соль, перец, масло растительное, мёд, горчица зерновая, перец, зелень, брокколи, сливки 20%, соус брусничный.)

Свинная отбивная

(Свинная шея, масло растительное, соль, специи, картофель запеченный с чесноком, огурцы маринованные, лук репчатый, лук зеленый, соус аджика, зелень.)

Рагу из козлятины (350гр) — 700 руб

(Козлятина мякоть, картофель, перец болгарский, морковь, кабачок, зелень, тимьян, /розовый перец.)



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жульен из мяса краба (150г) – 700 руб

Жульен из креветок (150г) – 700 руб

Полярный шашлык (180г) – 800 рубрика

Северное чудо (100г) – 600 руб

Полярные мидии (100г) – 700 руб

Большой полярный сет (550г) – 2500 руб

ГАРНИРЫ

Картофель запеченный – 150 руб

Картофельное пюре – 150 руб

Сливочный булгур – 150 руб

Картофель отварной – 150 руб

Греча отварная – 150 руб

СОУСЫ

соус демиглас – 100 руб

соус из опят – 100 руб

соус брусничный – 100 руб

ПОЛЯРНОЕ МЕНЮ

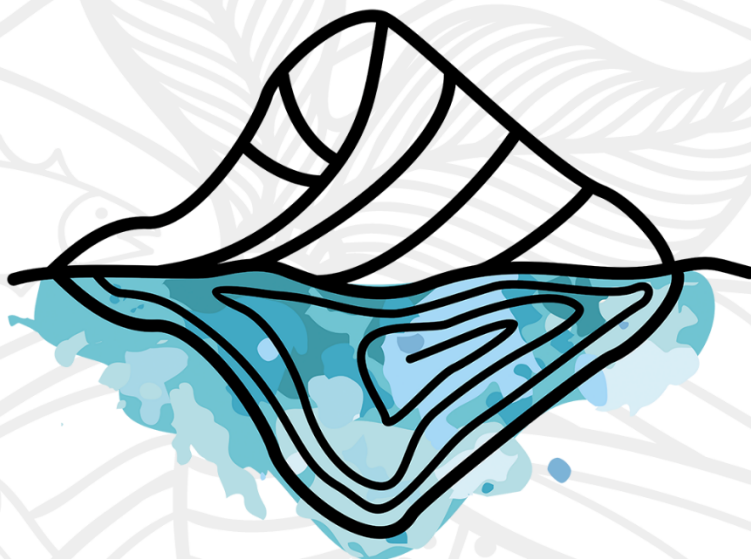
Камчатский краб – 380 руб (за 100 гр)

Фаланги Камчатского краба – 450 руб (за 100 гр)

Северные морские гребешки – 200 руб (1 шт)

Икра северного морского ежа – 200 руб (1 шт)





ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле (200гр)— 500 руб

Шоколадный фондан (150гр)— 500 руб

Мороженое (100гр) — 250 руб

Томлёная груша с крем-чиз (362гр) — 500 руб

НАПИТКИ

Чай в ассортименте (500 мл) — 350 руб

Лимонад в ассортименте (500мл) — 200 руб

Морс(1 л) — 400 руб

Американо (120 мл) — 180 руб

Эспрессо (60 мл)—180 руб

Кофе с молоком (220мл) - 220 руб