

**Столица Поморья -**  
ресторан в самом сердце Архангельска  
с живописным видом на прогулочную  
Набережную Северной Двины.

Камерный интерьер в прованском стиле  
располагает к общению и комфортному отдыху.

В нашем новом меню представлены  
блюда европейской и северной кухни,  
приготовленные по фирменным рецептам шеф-повара,  
также в наличии широкий ассортимент  
алкогольных и прохладительных напитков.



Внешний вид блюд может отличаться  
от изображений в меню.

## ЗАКУСКИ СЕВЕРНОЙ КУХНИ



**БРУСКЕТТА**  
с печенью трески

печень трески, лук красный,  
зелень, хлеб

120 г / 15 г

390.-



**БРУСКЕТТА**  
с сельдью

филе сельди, масло сливочное,  
зелень, хлеб

180 г

250.-



**СЕВЕРНАЯ ЗАКУСКА**

оленина копчёная 2-х видов, капуста квашеная,  
маринованный огурец, сало, черемша,  
лук красный, хлеб

370 г

860.-



**СТРОГАНИНА**  
ИЗ ОЛЕНИНЫ

оленина, брусничный соус,  
водка Архангельская «Северная выдержка»

200 г

530.-

## СУПЫ СЕВЕРНОЙ КУХНИ



### ГРИБНАЯ ПОХЛЁБКА с кулебякой из палтуса

грибы лесные, лук репчатый,  
картофель, сметана

**СПЕЦ  
ЦЕНА**

250 г / 50 г

360.-



### СУП-ПЮРЕ ИЗ ТРЕСКИ с ароматом копчения

треска горячего копчения, картофель,  
лук репчатый, сливки,  
зелень, хлеб

250 г / 50 г

460.-



### УХА ИЗ ТРЕСКИ С ЛАМИНАРИЯМИ и расстегаем с грибами

филе трески, ламинария,  
лук репчатый, масло сливочное

250 г / 50 г

400.-



### ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

капуста квашеная, лук репчатый,  
морковь, грудинка с/к, сметана

250 г / 50 г

390.-

## САЛАТЫ СЕВЕРНОЙ КУХНИ

### «СЕВЕРНЫЙ» ИЗ КОПЧЁНОЙ ТРЕСКИ

треска горячего копчения,  
картофель, яйцо, сметана, майонез,  
хрен, огурец солёный, лимон, черри,  
лук красный, зелень

290 г

530.-



### ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

печень трески, картофель, яйцо,  
горошек консервированный,  
лук красный, масло растительное,  
черри, лимон, зелень

200 г

400.-



### С КОПЧЁНОЙ ОЛЕНИНОЙ

филе оленя в/к, грибы, картофель,  
огурец солёный, черри, лук красный,  
зелень

200 г

720.-



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СЕВЕРНОЙ КУХНИ



## ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ с грибами

картофель, грибы, лук репчатый,  
сметана, сливки, сыр

170 г **280.-**



## КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ с ламинарией и творогом

филе трески, творог, яйцо, ламинария,  
картофель, лук репчатый, сало, зелень

250 г **570.-**



## ТРЕСКА томлёная в молоке

филе трески, лук репчатый, молоко,  
масло сливочное, зелень

250 г **720.-**

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА СЕВЕРНОЙ КУХНИ

## УШНОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ

говядина, лук репчатый, морковь, сельдерей, чеснок, специи, зелень, огурец солёный, лук красный, хлеб

350 г

940.-



## ФИЛЕ ПАЛТУСА

с запеченным картофелем и укропным маслом

филе палтуса, картофель, томат, укропное масло, зелень

300 г

1050.-



## ОЛЕНИНА

с брусничным соусом

оленина, томаты свежие, кабачки свежие, специи, зелень, брусничный соус

**СПЕЦ  
ЦЕНА**

310 г

1010.-



## ЗАКУСКИ



### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА по-купечески

язык говяжий, буженина, ростбиф,  
сало с черемшой, хрен, зелень

240 г **640.-**



### ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

томаты, огурец, перец болгарский,  
лук красный, лук зелёный, зелень

200 г **330.-**



### ТАРЕЛКА «4 СЫРА»

пармезан, дорблю, камамбер,  
моцарелла, мёд, соус клюквенный,  
виноград, орех

320 г **730.-**

## ЗАКУСКИ

### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

филе сельди, лук красный,  
картофель отварной,  
масло растительное,  
масло сливочное

220 г

300.-



### СЁМГА в нарезку

филе семги собственного посола,  
лимон, масло сливочное, зелень

75 / 35 г

750.-



### СЕТ ИЗ ШОТОВ «Северная выдержка»

Настойка Архангельская  
Брусника, полусладкая

Настойка Архангельская  
Вишня, полусладкая

Настойка Архангельская  
На кедровых орешках, горькая



Водка Архангельская  
«Северная выдержка»

Настойка Архангельская  
Перцовая, горькая

Настойка Архангельская  
Дубовая выдержка, горькая

6 шт. / 450 руб.



## СУПЫ



### БОРЩ НАВАРИСТЫЙ

борщ, говядина, сметана, сало,  
зелень, хлеб, чеснок

250 г / 100 г

390.-



### ПРЯНАЯ СОЛЯНКА ИЗ 4 ВИДОВ МЯСА

копчёности, лук репчатый, огурцы солёные,  
томат, оливки, лимон, сметана, хлеб

250 г / 100 г

390.-



### СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ

грибы свежие, лук репчатый,  
картофель, сливки

250 г / 10 г

360.-



### УХА ДУШИСТАЯ ПО-ФИНСКИ

филе семги, лук репчатый, морковь,  
сливки, лимон, зелень

250 г / 50 г

600.-

## САЛАТЫ



ЦЕЗАРЬ  
с курицей

лист салата, черри, пармезан,  
гренки, филе куриное, соус цезарь

200 г

460.-

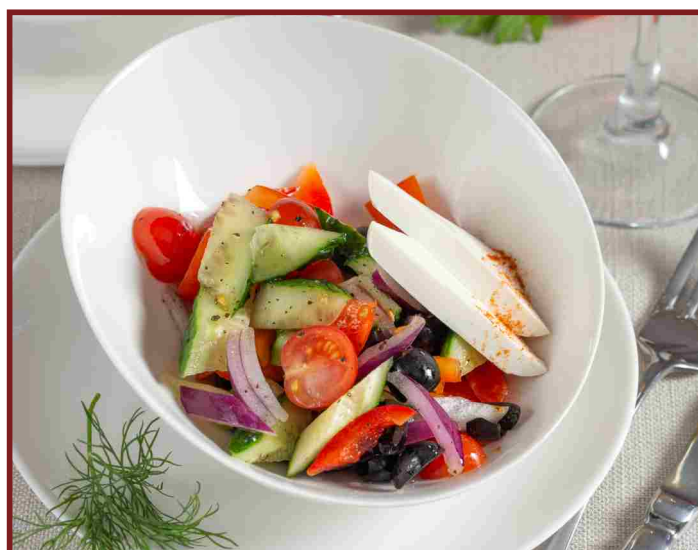


ЦЕЗАРЬ  
с креветками

лист салата, черри, пармезан, гренки,  
жареные тигровые креветки, соус цезарь

200 г

720.-



ГРЕЧЕСКИЙ

огурец, черри, перец болгарский,  
маслины, сыр фета, масло оливковое,  
лук красный, зелень

200 г

390.-



ИЗ ЛОСОСЯ  
С АПЕЛЬСИНОМ

филе лосося слабосоленого, лист салата,  
рукола, черри, апельсин, дорблю  
апельсиновая заправка

200 г

600.-

## САЛАТЫ



### МЯСНОЙ

говядина, горошек, яйцо, сыр,  
огурец солёный, лук красный,  
салат айсберг, майонез, горчица

200 г 460.-



### С РУКОЛОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ

лист салата, черри, рукола,  
моцарелла мини, соус базилик

200 г 520.-



### ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

говядина, грибы, перец болгарский,  
черри, лук красный, лист салата,  
заправка из имбиря, перца чили

200 г 720.-

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



**ЖУЛЬЕН  
с языком и грибами**

язык говяжий, грибы свежие, лук репчатый,  
сливки, сметана, сыр, зелень

130 г

390.-



**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ  
с беконом и розмарином**

картофель, бекон, зелень

150 г

230.-



**КРЕВЕТКИ  
В БЕКОНЕ**

креветки тигровые, бекон с/к,  
соус чили, лимон, зелень

190 г

980.-



**МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ**

говядина, сырный соус, черри,  
гратен картофельный

300 г

1180.-

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



### ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ с соусом из мёда и горчицы

свинина, томат, майонез, горчица,  
соевый соус, огурец, перец болгарский,  
салат романо, мёд, лимон, зелень

250 г / 50 г

670.-



### СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

говядина, соус томатный,  
чеснок, зелень

200 г

1230.-



### РУБЛЕНАЯ КУРИНАЯ КОТЛЕТА с картофельным пюре

филе куриное, грудинка с/к, лук репчатый,  
соус сырный, картофельное пюре, зелень

300 г

460.-



### СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

свинина, соус томатный,  
перец болгарский, зелень

220 г

680.-

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### ТРЕСКА НА ПАРУ С КРЕВЕТКАМИ

филе трески, сливки, грибы свежие,  
креветки тигровые, маслины,  
лимон, зелень

260 г 860.-



### ТРЕСКА ЖАРЕНАЯ В БЕКОНЕ

филе трески, грудинка с/к,  
лимон, сырный соус

300 г 790.-



### ЗАПЕЧЕННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ С СОУСОМ ИЗ БРОККОЛИ И БУЛГУРОМ

филе куриное, сливки, брокколи,  
булгур

150 / 100 г 600.-



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

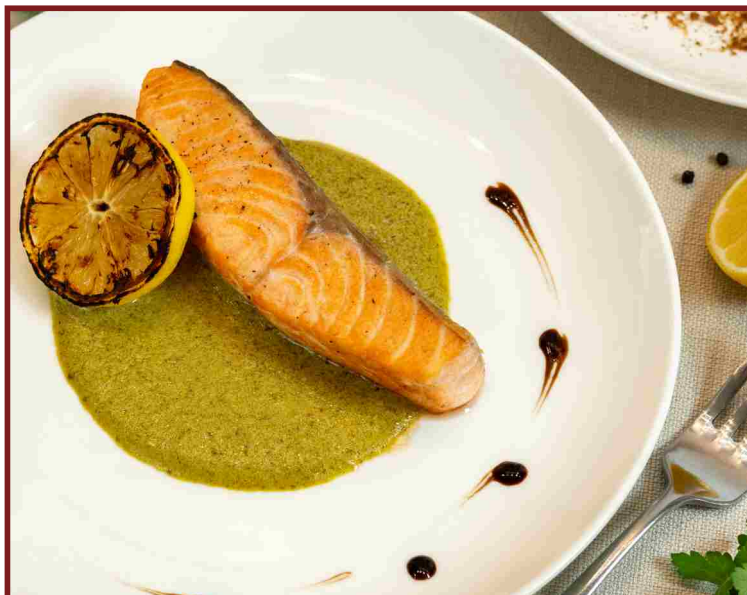


### РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ с чабрецом

форель радужная, кабачок,  
лимон, зелень

250 г

860.-



### СТЕЙК ИЗ СЁМГИ

семга, лимон, зелень,  
соус сливочный песто

230 г

1120.-



### СУДАК ЖАРЕННЫЙ с пюре из зелёного горошка

филе судака, картофель, лимон, зелень,  
зелёный горошек, соус сливочный  
с зернистой горчицей

320 г

820.-

## ГАРНИРЫ

Овощи печёные

150 гр      280.-

Картофель фри

150 гр      200.-

Картофель айдахо

150 гр      200.-

Отварной картофель

с зеленью и ароматным маслом

150 гр      130.-

## СОУСЫ

Горчица

30 гр      80.-

Хрен

30 гр      80.-

Тар-тар

30 гр      80.-

Соус томатный

30 гр      80.-

Соус барбекю

30 гр      80.-

Майонез

30 гр      80.-



## ДЕСЕРТЫ



МЕДОВИК

120 г

170.-



ТИРАМИСУ

120 г

170.-



ПАННА КОТТА

120 г

170.-

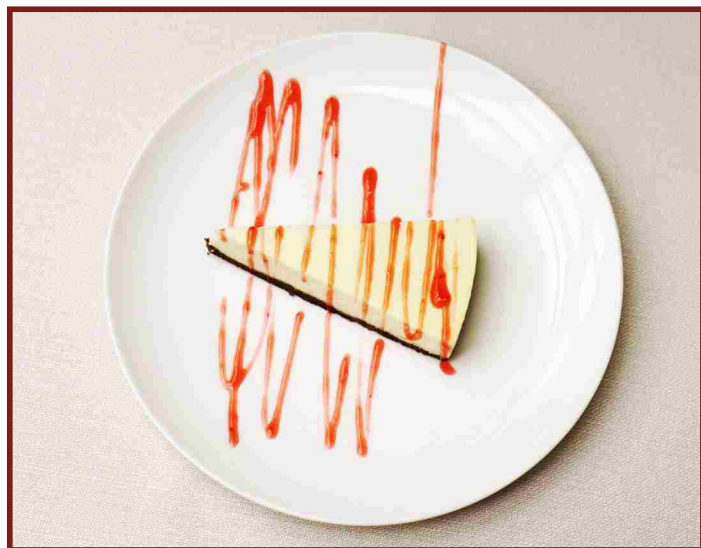


ВЕНСКИЕ ВАФЛИ  
С МОРОЖЕНЫМ

200 г

130.-

## ДЕСЕРТЫ



ЧИЗКЕЙК

100 г

170.-



НАПОЛЕОН

120 г

170.-



КРАСНЫЙ  
БАРХАТ

120 г

170.-



МОРКОВНЫЙ

120 г

170.-

## НАПИТКИ ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ

Морс из клюквы

1 л 380.-

Вода газ. / негаз.

500 мл 110.-

Сок в ассортименте

1 л 380.-

Сок Rich

200 мл 140.-

Рич Кола

330 мл 140.-

Добрый Кола

500 мл 130.-

Добрый Лимон, Лайм

330 мл 140.-

500 мл 130.-

Добрый Апельсин

330 мл 140.-

500 мл 130.-

## НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ

Чай в ассортименте

400 мл 140.-

Чай пряный

400 мл 230.-

Чай имбирь-лимон

400 мл 230.-

Чай малина-имбирь

400 мл 230.-

Чай смородина с мятой

400 мл 230.-

## НАПИТКИ ГОРЯЧИЕ

Эспрессо

30 мл 110.-

Капучино

200 мл 160.-

Американо

150 мл 140.-

Латте

300 мл 220.-

## ДОБАВКИ

Мороженое

100 г 160.-

Сироп в ассортименте

20 г 15.-

Лимон

5 г 15.-

100 г 93.-

Сироп топпинг

50 г 30.-

## ИГРИСТЫЕ ВИНА

### Италия

Брют Фреттино

Белое, брют, 11%

750 мл 1200.-

Десерт Фреттино

Белое, полусладкое, 9,5%

750 мл 1200.-

### Россия

Аристов

Белое брют, 10,5%

750 мл 650.-

Аристов

Розовое брют, 10,5%

750 мл 650.-

## БЕЛЫЕ ВИНА

Палавани

Алазанская долина

Полусладкое. Грузия, 12%

150 мл 180.-

750 мл 900.-

Арести Истейт Селекшн

Совиньон Блан

Полусухое. Чили, 12,5%

150 мл 210.-

750 мл 1050.-

Каса Нери Виура Бланко

Сухое. Испания, 12%

150 мл 240.-

750 мл 1 200.-

Тен Майл Бридж

Сухое. Португалия, 12%

150 мл 270.-

750 мл 1 350.-

## КРАСНЫЕ ВИНА

Палавани  
Алазанская долина

Полусладкое. Грузия, 12%

150 мл 180.-

750 мл 900.-

Арести Истейт Селекшн  
Совиньон Блан

Полусухое. Чили, 12,5%

150 мл 210.-

750 мл 1050.-

Каса Нери  
Темпранильо Тинто

Сухое. Испания, 12,5%

150 мл 240.-

750 мл 1 200.-

Тен Майл Бридж

Сухое. Португалия, 12,5%

150 мл 270.-

750 мл 1 350.-

## РОМ

Вьехо де Кальдас Робле Бланко

Колумбия, 40%

50 мл 155.-

700 мл 2 170.-

## ВИСКИ

### Гленшил

Соединенное королевство, 40%

50 мл 160.-

500 мл 1 600.-

### Катти Сарк

Соединенное королевство, 40%

50 мл 200.-

700 мл 2 800.-

### Уистлер Дабл Оакед Айриш

Ирландия, 40%

50 мл 340.-

700 мл 4 760.-

## ДЖИН

### Барристер Драй

Россия, 40%

50 мл 140.-

500 мл 1 400.-

## НАСТОЙКИ

### Настойка Архангельская Северная выдержка

Россия, 40%

50 мл 60.-

500 мл 600.-

## ТЕКИЛА

### Хэд оф Альфредо Гарсиа Сильвер

Мексика, 35%

50 мл 200.-

700 мл 2 800.-

## ВОДКА

Архангельская Северная выдержка

Россия, 40%

50 мл 60.-

500 мл 600.-

Царская Оригинальная

Россия, 40%

50 мл 90.-

500 мл 900.-

Белуга Нобл

Россия, 40%

50 мл 130.-

500 мл 1 300.-

Легенда Кремля

Россия, 40%

50 мл 180.-

500 мл 1800.-

## КОНЬЯК

Тарос 5 лет

Армения, 40%

50 мл 140.-

500 мл 1 400.-

Тарос 7 лет

Армения, 40%

50 мл 190.-

500 мл 1 900.-


Палавани 5 лет

Грузия, 40%

50 мл 180.-

500 мл 1 800.-





# ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ



**Францисканер Хефе Вайсбир** 5% 0,45 л 200.-

Нефильтрованное пшеничное пиво верхового брожения. Обладает теплым золотистым цветом и пышной пеной. На вкус немного пряное, с хмелевой горчинкой и легкими фруктовыми нотками.



**Шпатен Мюнхен** 5,2% 0,45 л 200.-

Лагер золотистого цвета, умеренной крепости, который превосходно сочетает в себе горечь хмеля и сладость пивного сусла, обладая мягким пряным вкусом.



**Аббе Блонд** 6,6% 0,33 л 150.-

Светлый эль янтарного цвета, с насыщенным солодовым вкусом, сладковатыми оттенками специй и легкими фруктовыми нотками. В послевкусии ощущается приятная горчинка хмеля и цитрусовой цедры.



**Аббе Брюн** 6,5% 0,33 л 150.-

Темный эль с кофейно-шоколадным вкусом, с приятной горечью жареного солода, шоколадного печенья и яблок, а также карамельно-кофейных ноток в послевкусии. Аромат наполнен оттенками цитрусовых, дуба, меда и карамели.



**Стелла Артуа** 0% 0,44 л 130.-

Безалкогольное пиво сохраняет особый горьковатый вкус и освежающее хмелевое послевкусие классического пива Стелла Артуа.



**Хугарден Вишня** 4,5% 0,44 л 150.-

Пшеничное нефильтрованное пиво со вкусом насыщенной и ароматной вишни

## Пиво локального производства

### БОБРОВЪ

«Бибер» светлое пастеризованное 4,5% 0,5 л 180.-

«Бибер» пшеничное нефильтрованное 3,5% 0,5 л 180.-

«Бибер» царское темное пастеризованное 5,9% 0,5 л 180.-



# ЗАКУСКИ К ПИВУ

## СУХАРИКИ

100 г 110.-

## ОРЕШКИ СОЛЁНЫЕ

50 г 110.-

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150/30/30 г 180.-

## ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА С СОУСОМ «ВОСТОЧНЫЙ»

150/30 г 280.-

## СЫР КОСИЧКА

50 г 110.-

## СУДЖУК

50 г 170.-

## КАМАМБЕР ЖАРЕННЫЙ С КЛЮКВЕННЫМ СОУСОМ

125/50 г 550.-

