

北极的味道

在这个菜单中北方最有用的和美味的礼物是专门为你



牛排三文鱼配时令蔬菜



“港口”鱼披萨



“君主”沙拉配三文鱼



沙拉

海带萝卜沙拉 (韩式)

经典总是很实际的。海带和胡萝卜赋予我们能量和精力 (1/250)

“摩尔曼斯克的首都”沙拉配螃蟹

这是最丰盛的沙拉之一: 鸡肉, 土豆, 豌豆, 和煮鸡蛋, 是最经典的食谱, 只不过我们还加了鲜螃蟹 (1/250)

“凯撒”沙拉配大虾

如果凯撒喜欢海鲜呢? 这意味着这种沙拉是表示凯撒对凯撒的尊敬: 快活的西红柿樱桃和大虾 (220/2)

“君主”沙拉配三文鱼

对于三文鱼的爱好者我们准备了这个特别的沙拉: 精致的樱桃和大白菜与鹌鹑蛋的完美结合, 亮点是咸三文鱼片 (220/2)

“沿海捕捞”沙拉

当在清淡的沙拉中加入螃蟹, 扇贝和大虾时, 他就变成了节日的盛宴。健康而美味 (1/260)

海带鸡蛋沙拉

运动员最喜欢的沙拉: 有益的煮鸡蛋结合真正的维生素—海带, 玉米和蔬菜。给自己的健康加油 (1/250)

“列瓦特”鹿肉沙拉

对于真正的猎人来说令人惊叹的丰盛沙拉: 真正的鹿肉坚果, 土豆, 绿色蔬菜和令人开胃的口味—新鲜的越橘果, 真正的森林宝藏 (220/1)

主厨拿手菜: 螃蟹沙拉

我们的主厨明白怎么样正确的做勘察加螃蟹—精选的鲜菜鸡蛋玉米沙拉。准备舔手指吧 (1/240)

三文鱼汉堡

新鲜的面包和北方三文鱼再配以装饰的绿色蔬菜—食谱。值得品尝 (25/10/30/2)

第二道鱼菜

三文鱼煎饼

烤土豆, 洋葱和香鲑鱼将这些熟悉的菜肴变成精致的美味 (200/50/2)

海上朱莉安

特别针对于您, 我们在一个食谱里结合了三种口味: 螃蟹, 扇贝和大虾, 这些精致的海鲜最适合搭配奶酪和西红柿 (1/130)

“北极”海鲜膏

在这个膏里我们结合了最美味的新鲜: 奶酪和干奶酪嫩蟹, 鱿鱼, 扇贝和大虾 (1/360/20)

“摩尔曼斯克人的早餐”大虾煎蛋

来自于鸡蛋及煮虾的这种不寻常的北部早餐, 是早晨多元化的最佳方式 (1/230)

“极地”三文鱼膏

您喜欢三文鱼吗? 清爽的西兰花奶油干酪三文鱼膏。固有成分: 大蒜和干酪 (1/360/20)

牛排三文鱼配时令蔬菜

牛排三文鱼的味道无与伦比。我们还添加了地中海香料及时令蔬菜 (1/150/100)

奶油鳕鱼

好鱼不需要添加什么其它的东西, 我们将最新鲜的鳕鱼及西红柿和奶油一起烹制。享受吧:) (1/260)

奶油酱三文鱼及鳕鱼

三文鱼和鳕鱼在奶酪及番茄酱汁中完美结合, 完成了这种多汁大虾的组合 (1/280)

俄式鳕鱼

真正的俄式菜肴: 鳕鱼配以土豆, 奶酪和蛋黄酱。西红柿, 洋葱和柠檬, 一切为了您的胃口而准备 (1/300)

第二道肉菜

鹿肉酱

鲜美的鹿肉, 番茄酱, 奶油干酪, 香草干酪, 当然还有大蒜, 尝尝这道意大利风味菜 (1/350)

油煎鹿肉

对于真正的男人的菜。美味的浇汁烤鹿肉。感受自己是猎人 (1/300)

“拉布兰基”烤鹿肉

鹿肉被认为是最美味的菜肴之一: 我们的厨师知道如何完美的烹制鹿肉 (150/100/1)

鹿肉丸配奶油酱和时令菜

非常新鲜和美味的菜肴: 淡奶油酱鹿肉配以时令蔬菜。一定要品尝一下 (100/100/10/1)

热菜

三文鱼薄饼

美味的大马哈鱼薄饼一是专门针对那些会吃鱼的人 (1/150)

“提多夫”披萨

在这个披萨里您可以找到最美味的海味: 螃蟹, 扇贝和鲜美的大虾。鲜美的口味会将您带到海边 (1/480)

“港口”鱼披萨

在这儿不习惯用一条鱼来做菜, 为散满新鲜西红柿的披萨而制作的精美的奶酪及酱汁三味鱼及鳕鱼 (1/420)

主厨的拿手菜: 螃蟹披萨

您想尝尝我们这最好的披萨吗? 这有螃蟹, 热奶酪及披萨酱新鲜的黄瓜及主厨的特制私密配方, 诚心推荐 (1/440)

铁板煮虾

皇家菜肴, 美味的煮虾能使您无法自拔的像嗑瓜子那样上瘾。 (1/200)

第一道菜

三文鱼泥

精致的大马哈鱼汤泥, 一种让人无法拒绝的美食 (1/300)

“皇帝”鱼汤

真正的皇家鱼汤, 喜欢大马哈鱼, 香槟和松软的奶酪, 我们没有忘记什么吗? 哈, 是的, 当然是我们的螃蟹 (1/300)

“北方”鱼汤

这道菜是北方人民的传统菜肴: 炖鳕鱼和三文鱼配以土豆和当地的香料, 加以足够的洋葱, 美味啊 (1/300)

甜点

甜薄饼

美味的薄饼加柔嫩的奶酪和越桔酱, 还有什么比这更美味的吗? (1/230/50)

越桔酱薄饼

为真正的美食鉴赏家而准备的精美的杰作: 柔嫩的薄饼和越桔酱, 独特的调配, 准备好舔手指吧 (1/150/30)

主厨的拿手菜甜点“北极光”

精致的奶油干酪配越桔酱和清爽的奶油, 我们添加了冬季的口味: 新鲜的蓝莓和覆盆子, 慢慢享受吧 (1/160)

果汁“北方浆果”

没有什么能像当地的一杯新鲜的越桔梅果汁那样让人如此渴望, 您不想相信? 亲自尝尝吧! (1/200)

越桔酱

这些酱汁既可以能让口味变得跟甜食类似, 也可以是口味变得跟一些肉类菜肴一样, 请问服务员 (1/40)



油煎鹿肉



“摩尔曼斯克的首都”沙拉配螃蟹



“皇帝”鱼汤



甜薄饼

有一个愉快的用餐体验, 并带上你最喜欢的饮料。

