

#ВкусноОчень  
КАФЕ

# Вкус Арктики

Самые полезные и вкусные дары Севера в этом меню специально для Вас



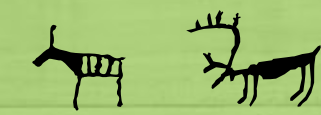
Пицца «Портовая»



Салат «Цезарь» с сёмгой



Стейк из сёмги с сезонными овощами



## САЛАТЫ

**Салат из морской капусты с морковью (по-корейски)** 180₽  
Классика всегда актуальна. Морская капуста с морковью придаст энергии и сил (1/250)

**Салат «Столичный по-мурмански» с крабом** 390₽  
Один из самых сытных салатов: курочка, картофель, горох и отварные яйца под авторской заправкой и с зеленью. Все как в классическом рецепте, только мы еще добавляем нежных крабов :) (1/250)

**Салат «Цезарь» с креветкой** 390₽  
Что если бы Цезарь любил дары моря? Именно таким был бы салат в его честь: перепелиные яйца, веселые помидорчики черри и креветки (220/2)

**Салат «Цезарь» с сёмгой** 380₽  
Для любителей сёмги мы приготовили особый салат: деликатные черри и китайская капуста отлично сочетаются с перепелиными яйцами. Изюминка блюда — соленые ломтики сёмги (220/2)

**Салат «Поморский улов»** 520₽  
Легкий салат превращается в праздник, когда в него добавляют крабов, грешенок, креветки и свежие огурчики. Полезно и вкусно (1/260)

**Салат из морской капусты с яйцом** 210₽  
Любимый салат спортсменов: полезные отварные яйца в сочетании с настоящей взрывом витаминов — морской капустой, кукурузой и зеленью. Заправьтесь здоровьем (1/250)

**Салат из оленины «Ловозерский»** 250₽  
Потрясающий сытный салат для настоящих охотников: мясной орех из настоящей оленины, картофель, овощи, зелень и пикантный акцент — свежая брусника. Настоящее сокровище леса (220/1)

**Салат от шефа с крабом** 380₽  
Наш шеф-повар знает, как правильно подать камчатского краба — в изысканном салате из свежих овощей, яиц и кукурузы. Пальчики оближете (1/240)

**Бутерброд с сёмгой** 170₽  
Свежий хлеб и северная сёмга, украшенные зеленью — рецепт, проверенный временем. Стоит попробовать (25/10/30/2)

## ВТОРЫЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

**Драники с сёмгой** 240₽  
Запеченный картофель, лук и ароматная сёмга превращают знакомое блюдо в изысканный деликатес (200/50/2)

**Жульен морской** 240₽  
Специально для вас мы совместили три вкуса в одном рецепте: краб, гребешок и креветки. Изысканные дары моря лучше всего сочетаются с сыром и помидорами (1/130)

**Паста с морепродуктами «Арктическая»** 460₽  
В этой пасте мы совместили лучшие дары моря: нежный краб, кальмар, гребешок и креветки в сливочном сыре и пармезане. Немного пикантного чеснока — и шедевр готов (1/360/20)

**Омлет с креветкой «Завтрак мурманчанина»** 200₽  
Необычный северный завтрак из отборных яиц и вареных креветок. Лучший способ разнообразить утро (1/230)

**Паста с сёмгой «Полярная»** 430₽  
Вы любите сёмгу так же, как её любим мы? Аппетитная паста с брокколи, сливками и невесомым сливочным сыром. Неотъемлемые ингредиенты — чеснок и пармезан (1/360/20)

**Стейк из сёмги с сезонными овощами** 450₽  
У стейка из сёмги свой непревзойденный вкус. Мы дополнили его средиземноморскими специями и сезонными овощами (1/150/100)

**Треска в сливках** 290₽  
Хорошая рыбка не нуждается в дополнениях. Мы взяли самую свежую треску и приготовили её с помидорами и нежнейшими сливками. Наслаждайтесь :) (1/260)

**Треска и сёмга в сливочном соусе** 370₽  
Идеальное сочетание сёмги и трески в аппетитном соусе из сливок, помидоров и сыра. Завершают морскую композицию сочные креветки (1/280)

**Треска по-русски** 250₽  
Настоящее русское блюдо: треска с картофелем, сыром и майонезом. Помидор, лук и лимончик — все есть для вашего аппетита (1/300)

## ВТОРЫЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

**Паста «Болоньезе» с олениной** 440₽  
Сочное мясо оленя, томатный соус, сливочный сыр, ароматный пармезан — и, конечно же, чеснок. Попробуйте блюдо с итальянским колоритом. Piacere appetito (1/350)

**Жаркое «Сила оленя»** 430₽  
Блюдо для настоящих мужчин. Аппетитное жаркое из оленины с сочной подливкой. Почувствуйте себя охотником (1/300)

**Поджарка из оленины «Лапландия»** 350₽  
Оленина считается одним из самых изысканных блюд — а наши повара умеют непревзойденно её готовить (150/100/1)

**Фрикадельки из оленины в сливочном соусе с сезонными овощами** 360₽  
Очень нежное и вкусное блюдо: оленина в легком сливочном соусе с гарниром из сезонных овощей. Обязательно попробуйте (100/100/10/1)

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Блинчики с сёмгой** 290₽  
Аппетитные блинчики с сёмгой — для тех, кто знает толк в рыбке (1/150)

**Пицца «Титовский берег»** 580₽  
В этой пицце вы найдете самые вкусные дары моря: краб, гребешок и сочные креветки. Свежие нотки орегано буквально перенесут вас на берег моря (1/480)

**Пицца «Портовая»** 540₽  
Здесь одной рыбкой не обойтись. Сёмга и треска под изысканным сыром и соусом для пиццы в компании свежих ломтиков помидора (1/420)

**Пицца с крабом «От шефа»** 510₽  
Хотите отведать нашу лучшую пиццу? Здесь есть краб, горячий сыр, авторский соус для пиццы, свежие помидоры и секрет мастерства шеф-повара. Рекомендуем (1/440)

**Креветка отварная в панцире** 300₽  
Королевская трапеза. Отварные креветки так хороши, что хочется щелкать их как семечки (1/200)

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

**Суп-пюре из сёмги** 310₽  
Нежный суп-пюре из сёмги: деликатес, от которого невозможно отказаться (1/300)

**Уха «По-царски»** 330₽  
Настоящая царская уха. Наваристая сёмга, шампиньоны и воздушные сливки. Мы ничего не забыли? Ах да, конечно же наши крабы (1/300)

**Уха «Северная»** 260₽  
Это блюдо готовим в традициях северных народов: треску и сёмгу варим с картофелем и местными специями, щедро добавляя лучок. Вкусно (1/300)

## ДЕСЕРТЫ

**Блинчики десертные** 350₽  
Аппетитный блинчик с нежным творожным сыром и брусникой — что может быть вкуснее? (1/230/50)

**Блинчики с брусничным соусом** 175₽  
Изысканный шедевр для истинных ценителей: нежные блинчики и брусничный соус собственного приготовления. Пальчики оближешь (1/150/30)

**Десерт «Северное сияние» от шеф-повара** 290₽  
Нежный сливочный сыр с брусничным соусом и легчайшими сливками; добавим зимние акценты — свежую чернику и малину — и можно наслаждаться (1/160)

**Морс «Северная ягода»** 60₽  
Ничто так не утоляет жажду, как стакан свежего морса из местной бруснички. Не верите? Попробуйте сами (1/200)

**Соус брусничный** 60₽  
Этот соус может стать акцентом как к сладким, так и к некоторым мясным блюдам. Спрашивайте у официанта (1/40)

*Приходите к нам вкусно покушать, а свой любимый напиток принесите с собой*

Мурманск, ул.Коминтерна, дом 20  
Кафе: +7 (8152) 208-309  
Режим работы кафе: 10:00–22:00  
www.cafearctica.ru  
Инстаграм: cafe\_vkusno\_ochen



Жаркое «Сила оленя»



Салат «Столичный по-мурмански» с крабом



Уха «По-царски»



Блинчики десертные

