



# MENU



острое  
блюдо



сибирская  
кухня



фитнес-меню



шеф-повар  
рекомендует



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Сагудай  
из белой рыбы

150 460₽ 264 кКал

Расколотка из муксуна

80 360₽ 75 кКал



Лосось со сливочным  
сыром под цитрусовой  
заправкой

80/25 480₽ 273 кКал

Язык отварной  
с горчицей

100/25 380₽ 182 кКал

Ростбиф  
с луковым маринадом

70/70 530₽ 671 кКал

Сало двух видов  
с горчицей и хреном

100/40 380₽ 853 кКал



Грузди соленые

100/20 420₽ 61 кКал



Закуска из вяленых  
томатов со сливочным  
сыром на картофельных  
дольках

130 360₽ 277 кКал



Тост с лососем,  
сливочным сыром  
и авокадо

135 290₽ 282 кКал



Тост с лососем

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### Домашние соленья

350 420₽ 133 кКал

Капуста, маринованная с луком, маслом и брусникой, лук маринованный, перец маринованный, черри малосольные, огурцы малосольные

### Рыбное ассорти для компании

470/15 1200₽ 571 кКал

Сагудай из белой рыбы, муксун малосолёный, муксун холодного копчения, форель малосоленая

### Мясное ассорти для компании

230/30 900₽ 532 кКал

Ростбиф из говядины, язык отварной, буженина, подается с хреном и горчицей

### Ассорти сыров

300 850₽ 849 кКал

Пармезан, камамбер, голубой сыр, закуска из творожного сыра с вялеными томатами, виноград, грецкие орехи, мед



Закуска из ростбифа  
с луковым маринадом

## САЛАТЫ



### Салат с вяленой вишней и пряными овощами

180

380₽

329ккал



Микс листа салата, орех кедровый, вяленая вишня, маринованные свекла и морковь, сыр творожный, соевый соус, растительное масло

### Овощной салат с креветками

180

430₽

241ккал

Креветки, цукини, салатный микс, мини-кукуруза, морковь, перец болгарский, лук, чеснок, соус (мед, имбирь, кунжутное масло, бальзамический уксус, сок лимона, сливки)



### Салат с ростбифом

180

540₽

311ккал



Ростбиф, микс листа салата, черри, редис, масло растительное, соевый соус, чеснок

### Греческий

200

360₽

295ккал

Черри, перец болгарский, огурец, красный лук, сыр творожный, маслины, оливки, микс листа салата, оливковое масло, базилик, уксус бальзамический

### А-ля «Цезарь» с лососем

200

480₽

367ккал

Лосось малосоленный, микс листа салата, черри, пармезан, гренки, соус (сливки, майонез, дижонская горчица, каперсы, специи)

### А-ля «Цезарь» с копченым муксуном

200

420₽

319ккал



Муксун холодного копчения, микс листа салата, черри, пармезан, гренки, соус (сливки, майонез, дижонская горчица, каперсы, специи)

### Салат с языком

180

360₽

232ккал

Язык говяжий, салатный микс, черри, огурец, красный лук, заправка на основе растительного масла с соевым соусом и дижонской горчицей



А-ля «Цезарь» с лососем



## СУПЫ



### Уха

Муксун, лосось, палтус, лук, соль, перец, лавровый лист, водка

300

360₽

132ккал

### Солянка

Мясная сборная, подается с маслинами, лимоном, сметаной и зеленью

250/10

320₽

773ккал



Уха

### Борщ

Со свиной, сметаной и чесночными пампушками

280/50/20

280₽

307ккал



### Крем-суп

#### с копченым муксуном

Муксун холодного копчения, картофель, лук, сливки, чеснок

250/10

370₽

376ккал



Крем-суп  
с копченым муксуном

## ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ

Филе лосося,  
запеченное в пергаменте  
с белым вином

170 720₽ 154кКал

Лосось, белое вино,  
цукини, тимьян

Филе муксуна  
под сырным соусом

120/70 730₽ 214кКал

Филе муксуна,  
соус сливочно-сырный,  
микс из листьев салата,  
томаты черри, микрозелень



Филе палтуса,  
приготовленного по  
низкотемпературной  
технологии в сопровождении  
пюре из зеленого горошка

80/30 390₽ 83кКал

## ГОРЯЧЕЕ ПТИЦА



Грудка куриная,  
приготовленная  
по технологии су-вид,  
в сопровождении  
цитрусового соуса

140/40/20 310₽ 243кКал

Куриная грудка  
с овощами  
под соусом Терияки

270 320₽ 317кКал

Филе куриной грудки, лук,  
морковь, перец, картофельные  
дольки, чеснок, тимьян,  
соус Чили, Терияки



Филе палтуса

## ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ



Стейк из говядины  
с соусом барбекю

235/15

950₽

280ккал

Стейк из говядины с соусом  
барбекю, овощами гриль



Говядина  
по-восточному

250

490₽

388ккал

Вырезка говяжья, шампиньоны,  
перец болгарский, лук зеленый,  
морковь, перец чили, кунжутное  
масло, Терияки, соевый соус,  
кунжут, чеснок



Свиная корейка  
на кости  
с острым соусом

100

280₽

680ккал

Свиная корейка , микс листа  
салата, перец чили,  
масло растительное, соус  
(Чили, Терияки, перец чили)  
Цена за 100 г,  
средний выход 200-300 г



Пельняни  
с начинкой из  
мраморной  
говядины

150/25

290₽

404ккал

Подается с грибным соусом



Стейк из говядины  
с соусом барбекю

## ПАСТА

|                                                                                                          |     |      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|---------|
| Паста<br>с морепродуктами                                                                                | 300 | 510₽ | 244кКал |
| Феттучини, морской<br>гребешок, креветки, палтус,<br>сливки, черри, пармезан,<br>чеснок, масло оливковое |     |      |         |



|                                                                                                                                                |     |      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|---------|
| Паста с овощами                                                                                                                                | 300 | 280₽ | 281кКал |
| Спагетти, оливковое масло,<br>чеснок, шампиньоны, морковь,<br>цукини, перец болгарский,<br>черри, мини- кукуруза, белое вино,<br>творожный сыр |     |      |         |

## ГАРНИРЫ

|                                 |     |      |         |
|---------------------------------|-----|------|---------|
| Картофельные дольки<br>«Айдахо» | 200 | 160₽ | 530кКал |
|---------------------------------|-----|------|---------|



|             |     |      |        |
|-------------|-----|------|--------|
| Овощи-гриль | 200 | 280₽ | 96кКал |
|-------------|-----|------|--------|

|         |     |      |         |
|---------|-----|------|---------|
| Кус-кус | 150 | 120₽ | 570кКал |
|---------|-----|------|---------|



|                                        |     |      |         |
|----------------------------------------|-----|------|---------|
| Картофель,<br>жаренный<br>по-домашнему | 200 | 160₽ | 469кКал |
|----------------------------------------|-----|------|---------|

|                       |     |      |         |
|-----------------------|-----|------|---------|
| Отварной<br>картофель | 150 | 120₽ | 198кКал |
|-----------------------|-----|------|---------|



Паста с овощами

## ДЕСЕРТЫ

Ванильная, черничная  
и облепиховая  
панна-котта

225

380₽

456ккал



Вишневый штрудель,  
подается с  
домашним мороженым

250

380₽

668ккал



Брусника  
свежемороженая  
с медом и кедровым  
орехом

100

260₽

151ккал



Вишневый штрудель

Чизкейк  
классический

150

260₽

472ккал



Домашний  
брусничный зефир

100

180₽

224ккал

Красный бархат

150

220₽

532ккал



Домашнее мороженое

130

280₽

327ккал



Домашнее мороженое



Изображения могут не полностью соответствовать внешнему виду блюд и напитков, приготовленных в ресторане.

Все цены указаны в рублях, без НДС.

Оплата возможна наличными в рублях и банковскими картами.

С полным ассортиментом меню ресторана, составом блюд можно ознакомиться в прейскуранте, расположенном на доске потребителя.

Если у Вас есть аллергия на тот или иной продукт, просим сообщить об этом Вашему официанту.

[www.northseahotel.com](http://www.northseahotel.com)

 [@northseahotel](https://www.instagram.com/northseahotel)



Лосось со сливочным сыром  
под цитрусовой заправкой