Светлана Козейко – управляющий и концепт-шеф ресторана «Царская охота»

«Моя работа – это мое хобби и мой образ жизни» – принцип концепт-шефа «Царской охоты», благодаря которому меню легендарного мурманского ресторана стало такой же достопримечательностью, как ледокол «Ленин» или Северное Сияние.

Меню ресторана «Царская охота» похоже на коллекцию лучших произведений русской классики. В нём есть фундаментальность Толстого, изящность Пушкина и европейский слог Набокова. Именно поэтому кухня в ресторане «Царская охота» многогранна и поэтична. В ней - уважение к локальным продуктам и восхищение вкусом северных специалитетов, бережно собранные старинные рецепты и современное прочтение гастрономической классики. Результат - блюда, которые украшают ленту Instagram гостей из самых разных уголков мира, и преданная любовь поколений мурманчан. «Наша северная рыба, мясо оленя, лосятина, морошка, брусника - всё это дают бесконечное количество идей для современных блюд», - говорит Светлана. И ловко подтверждает любовь к родному краю в новых блюдах и безусловных хитах ресторана, за которыми едут в прямом и переносном смыслах за тридевять земель.

Ресторан «Царская охота» не ищет сиюминутной славы остромодного ресторана, предпочитая делать акцент на русской кухне, традициях, заигравших по-новому благодаря современным технологиям, вниманию к вкусу гостей и безупречному сервису. Только так можно познать все грани знаменитого мурманского гостеприимства.





ЗАКУСКИ

Appetizers

Сыровяленная оленина, 100/130 г **565.**

подкопченная на ольхе, со сливочным хреном
и обожженным бородинским хлебом

Raw cured beef or venison lightly smoked on alder,
with creamy horseradish spread and roasted bread



Пате из печени и мяса лося 150 г **425.**

Moose liver pâté and moose pâté

Лосось малой соли 100/100 г **565.**

с нежной рикоттой и икрой лосося

Salted salmon with tender ricotta and salmon caviar





НА БУЛКАХ

On Loafs

Форшмак с щучьей икрой,
лосось с мягким сыром,
сыровяленая говядина
со сливочным хреном,
солонина с огурцами и хреном,
пате из дичи
с малосольным тар-таром

Forshmak with pike caviar, salmon with soft cheese, raw beef with creamy horseradish, pate of wild bird meats with lightly salted tar-tar

485 ₽

300 г



Форшмак из сельди 330 г **285.**

с щучьей икрой, подпеченным картофелем, яйцом, зеленым маслом, яблоками и хвостиком пряной балтийской кильки

Herring forshmak with pike caviar, lightly baked potatoes, eggs, green butter, apples and a tail of spicy Baltic sprat

Сельдь филерованная 330 г **285.**

с подпеченным картофелем с зеленым маслом, крошевом из малосольного огурца и помидора, яйцом и красным луком

Herring fillet with baked potatoes and green butter, crushed cucumber and tomatos, eggs and red onions



СОБЛЮДАЯ ТРАДИЦИИ



ПАЛТУС ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

приготовленный в коптильне нашего ресторана на яблочной щепе, подадим с намазкой из корня сельдерея

Cold smoked halibut prepared on apple wood chips in smoke house of our restaurant, served with celeriac spread

625₽

230 г

НА ДОСКАХ

On Wooden Plates

1650₽

400/140/100 г



NEW

Рыба – доска копченой северной рыбы. Форель, зубатка, палтус из нашей коптильни, лосось малой соли, форшмак с икрой щуки, овощи, соус Провансаль и горчично-медовый

Fish - platter of smoked northern fish. Trout, catfish, halibut all from our smokehouse. Salted salmon, Forshmak with pike caviar and vegetables, served with Provencal and mustard-honey sauce

НА ДОСКАХ

On Wooden Plates

1650₽

330/140/100 г



NEW

Мясо –филей сыровяленый из оленины, сыровяленая вырезка кабана, ростбиф из говядины, карпаччо из глухаря, пате из лосятины, овощи, соус брусничный и перечный

Meat - raw fillet of deer, raw boar fillet, roast beef fillet, hare meat sausage, elk meat pate, vegetables, served with cowberry and pepper sauce



СО ЛЬДА

From ice.

Строганина из вырезки северного оленя

Slices of frozen reindeer tenderloin (served cold)

1150 ₽

250/150 г

КВАСИМ СОЛИМ МАРИНУЕМ

We Ferment, Souse, Marinate

Огурцы добротные малой соли с хрустом Solid crunchy cucumbers, lightly salted	300 г	**320.**
Помидоры бережного засола Tomatoes of careful salting	300 г	**360.**
Капуста, квашенная с укропной семечкой Fermented cabbage with dill seeds	300 г	**240.**
Моченые груши, сливы и вишни Soused pears, plums and cherries	180 г	**200.**
Экипаж-ассортименты солений разных Pickle assortment	300 г	**300.**
Карельские подосиновики в ароматном масле Karelian aspen mushrooms in aromatic oil	150 г	**365.**



САЛАТЫ

Salads

Царская охота 300 г **485.**
фирменный салат

Czar's Hunting. Signature salad





Кавардак с балтийской килечкой

Mess with Baltic Sprat

220 г **325.**

Стейк- салат

с ферментированной грушей

Steak salad with a fermented pear

210 г **485.**



NEW

ГРИЛЬ · САЛАТ

Shashlik

с тигровой креветкой, гребешками, кальмарами с соусом из тунца

Served with fresh vegetables, pickled onion, lavash, herbs and adjika sauce.

625.

260 г



Цезарь Caesar 210 г

с курицей
with chicken **365.**

с северной креветкой
with northern shrimps **465.**

с тигровой креветкой
with tiger shrimps **485.**

с лососем
with salmon **485.**

Оливье

с копченой говядиной

Olivier with smoked beef

220 г **285.**

СУПЫ

Soups

Калакейтто 350/30 г **465.**

финский рыбный суп на сливках с треской и лососем. Подадим с ржаными луковыми гренками.

Kalakeitto – a fish soup with cod and salmon made with cream.

Солянка по-таежному 350/40 г **345.**

Рассольное кушанье с мясом дичи, копченостями, кедровыми орешками, подосиновиками, можжевеловой ягодой. Подадим с грибной пышкой.

Solyanka Taiga. Brine dish with fowl, smoked meat products, pine nuts, aspen mushrooms and juniper berries. Served with mushroom crumpet.

Щи суточные 350/70 г **295.**

Томленые с говядиной, копченостями и куриными потрошками. Подадим с сибирской шанежкой и топлеными сливками.

Daily Russian cabbage soup. Simmered with beef, smoked meat products and chicken giblets. Served with Siberian shanga pastry filled with baked milk and clotted cream.

Грибовница с калитками 350/150 г **345.**

наваристый грибной суп из карельских подосиновиков. Подадим с разварной перловой кашей.

Mushrooms with wickets. A rich soup from Karelian boletus. Served with boiled pearl barley porridge

Царский борщ 350/50 г **295.**

Сытный наваристый с мясом говядины. Подаем с зеленым луком, салом и нежным смальцем.

Hearty and rich, with beef. Served with green onion, lard and rendered pork fat.

Горошница 350/20 г **265.**

Наваристый гороховый суп с копчеными ребрышками и ржаными луковыми гренками.

Pea soup. Rich pea soup with smoked ribs and onion rye toasts.



ДИКОЕ

Game

Карельский кипящий горшок 720 г **1200.**

Разварное мясо оленя, полдня томленное в ароматном бульоне с подосиновиками, кореньями и можжевеловой ягодой. Подадим с отварным картофелем и сибирскими шанежками.

Karelian Hot Pot. Venison stewed in half a day in aromatic broth with aspen mushrooms, roots and juniper berries. Served with boiled potatoes and Siberian shanga pastry filled with baked milk.





Тефтели из оленьего окорока 500 г **485.**

с грибной полбой и хворостом из корнеплодов

Venison leg meatballs with mushroom spelt and root vegetable twiglets

Мясо лося на грибном пюре 400 г **785.**

с кореньями и вспененными подосиновиками

Moose meat on mushroom puree with roots and foamed aspen mushrooms





ОТБОРНАЯ ОЛЕНИНА

на картофельном пюре
со вспененной брусникой

Choice-cut venison on mashed potatoes
with foamed lingonberry

845₽

400г

СЕРДЦЕ
ОЛЕНЯ

с полбой с корнями
сельдерея и брусникой

Reindeer heart with spelt, celeriac
and lingonberry

565 ₽
280 г



ОХОТА МЯСА

Meat Dishes

Свиные рёбрышки 350/80 г **675.**
в глазури с медом и чили
Pork ribs in honey and chili glaze





ВЫРЕЗКА ТЕЛЯТИНЫ

Вырезка телятины
с картофельным пюре, луковым мармеладом
и пенным деми-глясом

Veal cutlet with mashed potatoes, onion marmalade and foam demi-glace

1150₽

150/240 г



Филейчики ягненка с пюре из нута, 120/260 г **1150.**

луковым мармеладом и томатом-гриль

Fillets of lamb with chickpeas puree,
onion marmalade and grilled tomato

Говяжье ребро 350/100 г **1150.**

с ферментированным перцем и сладким чесноком

Beef rib slowly cooked, served with
baked bell pepper and sweet garlic





БЫК

СТЕЙК

Ox steak

945₽

300/150 г

NEW

«ЧЁРНАЯ» ГОВЯДИНА

с печеными овощами
и пшеничным кус-кусом

«Black» beef
with baked vegetables
and wheat cous cous

785₽
180/250 г





Вырезка свинины 450 г **585.**

с печеным картофелем и мясным соусом

Pork tenderloin with baked potatoes
and meat sauce

СВИНИНА НА РЕБРЕ

с обожженными овощами в ароматных травах

Pork rib with burned vegetables
in aromatic herbs

655 ₽
520 г



МЕДАЛЬОНЫ

ИЗ ГОВЯДИНЫ

с овощами гриль

Beef medallions with grilled vegetables

745 ₽

150/200 г

БАРАШКА В «ОГНЕ»

отборная баранина с пюре из нута, хрустящим луком в аджике и сладким чесноком

Lamb on "Fire". Slected lamb with chick-peas puree, crispy onions, ajika sauce and sweet garlic

745 ₽

200/250 г



NEW

~ШАШЛЫК~

Shashlik

Подадим со свежими овощами, маринованным луком, лавашем, зеленью и аджикой.

Served with fresh vegetables, pickled onion, lavash, herbs and adjika sauce.

из свинины pork shashlik	**545.** 200/300 г	**куриный** chicken shashlik	**485.** 200/300 г



Две куриные котлеты

400 г **385.**

с пюре, сливочным соусом, квашенной капустой и хрустящими огурцами

Two chicken croquettes with mashed potatoes, cream sauce, fermented cabbage and crunchy cucumbers

ТАПАКА

Tapaka

Форель «Тапака»
в сладком чили 250 г **565.**

Trout “Tapaka” in sweet chili





Кальмары «Тапака» в «огне» 150/100 г **385.**

Calamari “Tapaka” on “fire”

Тигровые креветки «Тапака» в чили 150/50 г **785.**

Tiger shrimps “Tapaka” in chili sauce





РЫБА

Fish

Лосось,
приготовленный на гриле

250 г **645.**

с кусочками тыквы и корня сельдерея
на креме из тыквы и черники

Grilled salmon with pieces of pumpkin and
celeriac. On pumpkin and blueberry cream.



Нежные

СЕМУЖНЫЕ РУЛЕТЫ

Со шпинатом и сыром. Томленные в печи со сливками, картофелем и грибами.

Tender Atlantic salmon rolls with spinach and cheese. Stewed in Russian stove with cream, potatoes and mushrooms.

685.
500 г

Треска «Северянка» 450 г **465.**

в рулет свернутая рыба, запеченная с картофелем под густыми сливками.

Codroll Severyanka. White fish baked with potatoes under thick cream.



Лосось и треска, гребешки и креветки,

приготовленные в густом креме с ароматными специями.

Salmon and cod, scallops and shrimps cooked in thick cream sauce with aromatic spices.

845.
300 г





Звено жареного палтуса 380 г **645.**

на картофельном пюре с кремом
из черники и ежевики

Fried halibut on mashed potatoes
with blueberry and blackberry cream

Поморский трескоед 150/300 г **555.**

филе трески с пюре, нежным омлетом
в сливочном киселе, с крошкой Бородинского
хлеба, хрустящей полбой и ржаными листочками

Codfish lover. fillet of cod with mash, comes with delicious omelette in cream jelly, with okroshka borodinskiy bread, crispy pile and rye flourishes.

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

Pelmeni and Pierogi

Пельмени «Рыбный Мурман» с треской. 300/150 г **385.**

Подадим со сметаной, сливочным распущенным маслом с толченым яйцом и брусничным морсом.

Pelmeni with cod «Fishy Murman». Served with sour cream, melted butter, crumbled eggs and lingonberry fruit drink.

Наши фирменные сибирские пельмени на трех мясах. 300/150 г **425.**

Подадим со сметаной, аджикой и брусничным морсом.

House speciality, siberian pelmeni from three types of meat. Served with sour cream, adjika sauce and lingonberry fruit drink.

Вареники с картофелем и грибами, 300/50 г **345.**

румяными шкварками и сметаной.

Pierogi with potatoes and mushrooms, golden cracklings and sour cream.





ХЛЕБНОЕ

Breads

Мурманская кулебяка 400 г **645.**

на ржаном или пшеничном тесте с лососем, треской, палтусом, рублеными яйцами и подосиновиками.

Murmansk kulebyaka made from rye dough with salmon, cod, halibut, crumbled eggs and aspen mushrooms.

Поморский пирог с палтусом, 400 г **350.**

треской и лососем, картофелем, яйцом и зеленым луком

Pomorsky pie with halibut, cod and salmon. Served with potatoes, eggs and green onions.

Сибирские шаньги с картофелем, 2 шт. **180.**

запеченные с топлеными сливками.

Siberian shangas with potatoes baked with clotted cream.

Карельские калитки 2 шт. **160.**

на ржаном тесте с картофелем

Karelian kalittoa made from rye dough with potatoes.

Горячие булочки из печи 2 шт. **110.**

Пражская и Французская с сырным кремом

Hot buns straight from the oven. Prague and French recipe. Both served with cheese cream.

Пирожки «Карасики» 2 шт. **180.**

на тесте, замешанном на масле и сметане

Piroshki «Little fish» made from a dough made of butter and sour cream

с картофелем и подосиновиками

with potatoes and aspen mushrooms



СЛАДКОЕ

Sweet Dishes

«Морошка & Кедр» 200 г **365.**

абсолютная локальность. В этом милом тортике идеально сочетается морошка и кедровый бисквит, хрустящая меренга и кедровые орешки, «земля» и «снег», «мох» и «камни» и милые листочки микро зелени.

Cloudberry & Cedar. Absolutely local. This cute cake have an ideal combination of cloudberries and cedar sponge cake, crunchy meringue and pine nuts: «earth» and «snow», «moss» and «stones», and little microgreens leaves.



МУРМАНСКИЙ «УГОЛЁК»

сырный десерт со смородиной
и ягодами голубики

Murmansk Charcoal - a cheese cake
with currant and bog whortleberry

180 г **325.**



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

на 33% сливках

Homemade ice cream made with
33% cream

Шоколадное
с карамелью

Chocolate with
caramel

70 г **150.**

Крем-брюле
с морошкой

Creme brulee with
cloudberry

70 г **150.**

Арктический бланманже 120 г **245.**

с черникой и малиной

Arctic blancmange with blueberries
and raspberry

Сырники 150/80 г **295.**

из 9% Туломского творога
с черничным кремом и сметаной.

Farmer cheese pancakes made with 9%
farmer cheese, with blueberry cream
and sour cream.