

АРКТИКА

北极

Сагудай из Мурманской форели
с маринованным яблоком в канеле
из родниковой воды и водорослей

摩尔曼斯克鳕鱼萨古戴 · 配腌苹果 · 置于泉水与海苔制成的可露丽脆筒中

540 Р 95 г

Сагудай из палтуса и лосося
с картофелем и бородинским хлебом

大比目鱼与三文鱼萨古戴 · 配土豆与博罗金诺黑面包

960 Р 150 / 50 / 20 г

Мурманский гребешок с хрустящими овощами
в укропных сливках с икрой форели и палтуса

摩尔曼斯克扇贝 · 配脆蔬菜 · 莳萝奶油汁 · 鳕鱼籽及大比目鱼籽

1060 Р 110 / 60 г

Черный оливье с крабом, мурманской
слабосоленой форелью и икрой форели

黑奥利维耶沙拉 · 配蟹肉 · 摩尔曼斯克轻腌鳕鱼及鳕鱼籽

1060 Р 190 г

Тартар из ловозерского оленя в хрустящей канеле
с паштетом из боровиков и грибной икрой

洛沃泽罗鹿肉鞑靼 · 置于酥脆可露丽筒中 · 配牛肝菌酱与菌菇鱼子酱

760 Р 120 г

Пате из печени трески
с тостами из бородинского хлеба

鳕鱼肝酱配博罗金诺黑面包吐司

880 Р 160 г



Пате из печени трески



Каре оленя
на кедровой каше
с брусничным соусом
鹿排配松子谷物饭佐越橘酱

1290 Р 270 г

Мурманские гребешки, обжаренные
с белыми грибами на пюре из цветной капусты

香煎摩尔曼斯克扇贝配牛肝菌佐花椰菜泥

1280 Р 80 / 150 г

Спинка трески с икрой щуки, форели, палтуса
и ризотто Nero Verone

鳕鱼背肉配狗鱼籽、鲟鱼籽、大比目鱼籽及维罗纳黑米烩饭

980 Р 290 г

Нежный палтус по-скандинавски
с жареными гребешками и икрой палтуса

斯堪的纳维亚风味嫩煎大比目鱼配香煎扇贝及大比目鱼籽

1380 Р 100 / 30 / 150 г

Запеченная фаланга краба с щупальцами кальмара,
блинами с ламинарией в крабовом молоке

焗烤蟹腿配鱿鱼须及海带薄饼佐蟹味浓汤

1680 Р 400 г

Окорок оленя с копченой вишней
и картофельным пюре

鹿腿肉配烟熏樱桃及土豆泥

1380 Р 150 / 100 / 70 г

Блюдо в стиле Серф&Терф
Язык оленя с гребешками, мясом краба на полбе
приготовленном в крабовом молоке

海陆双拼：鹿舌配扇贝、蟹肉、佐蟹汁斯佩耳特小麦饭

2360 Р 310 г

Бургер с олениной гриль
с моршковым майонезом

烤鹿肉汉堡配云莓蛋黄酱

890 Р 320 / 100 / 40 г



图文菜单

АРКТИЧЕСКИЕ ДЕСЕРТЫ

北极甜点

Корзинка с голубикой

蓝莓挞

580 Р 200 г

Клюква в сахаре под снегом

雪顶糖霜蔓越莓

580 Р 110 г



图文菜单



AQUA
ZONE

СВЕЖАЙШИЕ МОРЕПРОДУКТЫ
ИЗ НАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ
АКВАЗОНЫ

活鲜区

К ИГРИСТОМУ

配起泡酒

Устрица
生蚝
440 Р 一件

Морской еж
海胆
310 Р 一件

Гребешок
扇贝
310 Р 一件

Краб живой
活蟹
840 Р 每100克计价 请向服务员确认最终重量和价格

Сырное антипаста с лавандовым медом

适合多人分享

奶酪冷切拼盘配薰衣草蜂蜜

1140 Р 160 г

Топленый сыр с беби картофелем,
креветками и щупальцами кальмаров
融化奶酪配小土豆、虾仁和鱿鱼须

1380 Р 180/300 г

Мясные деликатесы:
Салями Фелино с трюфелем, коппа, окорок сыровяленый

适合多人分享

精选肉类冷切：菲利诺松露萨拉米、寇帕火腿、风干火腿

880 Р 90/30 г

RAW

RAW

Тартар из спинки Yellow Fin тунца
с авокадо, приготовленный на гриле
烤黄鳍金枪鱼背肉牛油果鞑靼

920 Р 120 / 100 г

Тартар из говядины
с устричным кремом и бородинским хлебом
牛肉鞑靼配生蚝奶油酱及博罗金诺黑面包

960 Р 120 / 30 г

Тартар из оленины
с домашним бородинским хлебом и щучьей икрой
鹿肉鞑靼配自制博罗金诺黑面包及狗鱼籽

890 Р 120 / 60 г



Тарелка рыб северных

Лосось сухого вызревания слабосоленый, лосось сухого вызревания слабосоленый с перцем, палтус слабосоленый, масляная холодного копчения, икра форели, икра палтуса.

适合多人分享

北方鱼类拼盘

1960 Р 270 г

СЕВЕРНЫЕ РЫБЫ

北方鱼类

Лосось сухого вызревания слабосоленый / **850 Р** 90 г
干式熟成轻腌三文鱼

Лосось сухого вызревания слабосоленый с перцем / **850 Р** 90 г
干式熟成轻腌胡椒三文鱼

Палтус слабосоленый / **650 Р** 90 г
轻腌大比目鱼

Масляная холодного копчения / **650 Р** 90 г
冷熏油鱼

ЗАКУСКИ

开胃菜



Брускетта с лососем
на сливочном креме с вялеными томатами
三文鱼奶油风干番茄布鲁斯凯塔

550 Р 110 г / **960 Р** 230 г

Брускетта с камчатским крабом и авокадо
堪察加蟹肉牛油果布鲁斯凯塔

690 Р 110 г / **1240 Р** 220 г

Морское плато на гриле

适合多人分享



Тигровые креветки, кальмары на гриле,
камчатский краб, гребешки с соусом понзу,
запеченные мидии
под соусом спайси и икрой тобико

烤海鲜拼盘

虎虾、烤鱿鱼、堪察加蟹、
扇贝配柚子醋、
焗辣味青口贝配飞鱼籽

2800 ¥ 650 г

Икра разных рыб
(форель, палтус, щука)
Подадим с хлебом из печи и взбитым маслом
鱼籽拼盘 (鲱鱼、大比目鱼、狗鱼) · 配烤炉面包及搅打黄油
2100 Р 240 г

Фаланга камчатского краба
отваренная в морской воде
海水煮堪察加蟹腿
790 Р 每100克计价 请向服务员确认最终重量和价格

Мясо камчатского краба
с зелёным салатом-микс
и цитрусовым маслом
堪察加蟹肉配混合生菜及柑橘油
2860 Р 100 / 150 г

Икра осетровая с багетом
适合多人分享
鲟鱼籽酱配法棍面包
6200 Р 57 / 200 г

Пате из утиной печени
с фруктовым хлебом
鸭肝酱配水果面包
690 Р 170 г

Нарезка из сыровяленной дичи:
медведь, окорок оленя, кабан,
филе утки и мясо глухаря
适合多人分享
风干野味冷切拼盘:
熊肉、鹿腿、野猪肉、鸭胸肉及松鸡肉
1100 Р 160 г

Соленые помидоры в томатной воде
番茄清汤浸腌番茄
520 Р 200 г

Битые огурцы по-азиатски
亚洲风味拍黄瓜
440 Р 100 г



图文菜单



图文菜单



Зеленый салат
«Терраса»

露台"绿色沙拉

640 Р 200 г

САЛАТЫ

沙拉

Салат с креветками, гребешками
и зеленым миксом салатных листьев

虾仁扇贝混合生菜沙拉

880 Р 190 г

Салат из розовой говядины
с соусом из тунца, беби-картофелем
и хрустящим миксом салатных листьев

粉红牛肉沙拉配金枪鱼酱、小土豆及脆爽混合生菜

820 Р 200 г

Большой зелёный салат
с цыпленком тандури

坦都里烤鸡大份绿色沙拉

790 Р 220 г

Буррата с печеным перцем
и розовыми томатами

布拉塔奶酪配烤甜椒及粉红番茄

1080 Р 1 шт. / 170 г 

Салат с олениной и страчателлой

鹿肉斯特拉恰泰拉奶酪沙拉

960 Р 200 г

Салат с крабом и авокадо

蟹肉牛油果沙拉

1390 Р 220 г

Тигровые креветки со страчателлой
из собственной сыроварни

虎虾配自家奶酪工坊的斯特拉恰泰拉奶酪

640 Р 150 г 

Карамелизированный баклажан
с томатами черри и кинзой

焦糖茄子配小番茄和香菜

480 Р 180 г

Салат с окунем холодного копчения,
молодым картофелем, перепелиными яйцами,
свежими овощами и разной зеленью

冷熏鲈鱼沙拉·配小土豆、鹌鹑蛋、新鲜蔬菜和多种绿叶菜

880 Р 235 г



我们采用自家制作的奶酪



СУПЫ

汤类

Похлебка из оленины
с ватрушкой из северной брусники

鹿肉浓汤配北方越橘奶渣饼

560 Р 330 г

Том Ям с морепродуктами
и клейким рисом

海鲜冬阴功汤配糯米饭

845 Р 450 г

Финский суп с лососем, треской, палтусом,
розовой креветкой, икрой лосося
и гренками

芬兰奶油鱼汤，含三文鱼、鳕鱼、大比目鱼、粉红虾、三文鱼籽，配烤面包丁

795 Р 340 г

Борщ с говядиной
и домашним салом на бородинском хлебе

手工面包

590 Р 450 г

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ

手工面包

(пшеничный, с семечками, бородинский)
на закваске из дровяной печи, подадим с копченым маслом

□小麦、籽仁、博罗金诺) 柴火炉烤天然酵母面包·配烟熏黄油)

170 Р 150 г / **340 Р** 300 г

ПАСТА

Ручная работа

意大利面

Черные равиоли
с курицей и креветкой,
устричный соус с крабом
鸡肉虾仁馅墨鱼汁饺 · 配蟹肉蚝油汁

1380 Р 300 г

Паста с лососем
и креветками в соусе ризотто
三文鱼虾仁意面配奶油烩饭酱汁

1280 Р 350 г

Черная паста
с щупальцами кальмара и икрой тобико
墨鱼汁意面配鱿鱼须及飞鱼籽

940 Р 260 г

Паста с вешенками, белыми грибами
в ароматном трюфельном креме
平菇牛肝菌意面配香浓松露奶油酱

920 Р 350 г

РИМСКАЯ ПИЦЦА

罗马披萨

С окороком оленя и копченой вишней
鹿腿肉烟熏樱桃披萨

790 Р 460 г

Четыре сыра
四种奶酪披萨

690 Р 300 г



С колбасками гриль
烤香肠披萨

640 Р 400 г

С кальмарами, креветками
и икрой тобико
鱿鱼虾仁飞鱼籽披萨

790 Р 460 г



图文菜单

ОВОЩИ & ЗЛАКИ

蔬菜与谷物

Овощи гриль / 540₽ 200 г

烤蔬菜

Батат фри с пармезаном и трюфелем / 540₽ 160 г

帕玛森松露红薯条

Цветная капуста с сырным соусом / 460₽ 150 / 50 г

奶酪酱汁椰菜

Брокколи в азиатском стиле / 460₽ 150 / 50 г

亚洲风味西兰花

Воздушное картофельное пюре на густых сливках / 200₽ 200 г

绵密浓奶油土豆泥

Трюфельный фри с пармезаном / 450₽ 160 г

帕玛森松露薯条

Картофель фри / 300₽ 150 г

炸薯条

РЫБА & МОРЕПРОДУКТЫ

鱼类与海鲜

Стейк из спинки Yellow Fin тунца
с азиатским соусом из моллюсков «Абалон»

烤黄鳍金枪鱼背肉排配亚洲风味“鲍鱼”汁

1380₽ 140 / 120 г

Морская форель в крабовом бер блане
с молодыми овощами

海鲑鱼配蟹肉白黄油汁佐时蔬

1280₽ 100 / 235 г

Жареное звено палтуса
с картофельным пюре и соусом песто

香煎大比目鱼块配土豆泥及香蒜罗勒酱

1380₽ 180 / 150 г

Котлета из палтуса на птитиме,
с зеленым горошком, соусом из ряженки и хрена

大比目鱼饼配以色列库斯库斯、青豆、发酵乳辣根酱

980₽ 80 / 150 / 45 г

Сибас Гуацетто

意式番茄烩海鲈鱼

1080₽ 240 г

Кантонский рис с гребешками,
тигровыми креветками и кальмарами

广式炒饭配扇贝、虎虾和鱿鱼

1260₽ 350 г



Лосось
с зелеными овощами
и томатами Кимчи

三文鱼配绿色蔬菜及泡菜番茄

1280 Р 250 г

МИРАТОРГ

МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА BLACK ANGUS,
250 ДНЕЙ ЗЕРНОВОГО ОТКОРМА.

BLACK ANGUS marbled beef, 250 days
grain fed.



СУХОЕ ВЫЗРЕВАНИЕ (DRY AGING)

Сухое вызревание – это процесс, при котором незачищенные отруба мяса выдерживаются в специальной камере с доступом кислорода (температура от 0 до +2 °С, влажность 80%) от 14 до 28 суток. В результате мясо теряет до 30% массы, приобретая нежную текстуру и насыщенный вкус с легким ореховым оттенком.

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ СТЕЙКА / STEAK DONENESS



RARE

Обжаренный снаружи,
красный внутри
Roasted on the outside,
red on the inside



MEDIUM RARE

Стейк с кровью,
красно-розовый внутри
Steak with blood,
red and pink on the inside



MEDIUM

Среднепрожаренный стейк,
розовый внутри
Medium roasted steak,
pink on the inside



MEDIUM WELL

Почти прожаренный стейк,
светло-розовый внутри
Nearly roasted steak
light-pink inside



WELL DONE

Сильно прожаренный стейк,
почти без сока
Cooked though,
with almost no juice

В МЕНЮ УКАЗАН ВЕС СЫРОГО СТЕЙКА. ВЕС ГОТОВОГО СТЕЙКА ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННОЙ СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ.
THE WEIGHT OF THE RAW STEAK. THE WEIGHT OF THE FINISHED STEAK DEPENDS ON THE SELECTED DEGREE OF ROASTING.

ГРИЛЬ СТЕЙКИ DRY AGE

所有牛排均在干式熟成柜中熟成至少15天

烤牛排

100克* - 为生牛排重量

每100克计价
请向服务员确认最终重量和价格

Нью-Йорк

干式熟成

Тонкий филейный край из мраморной говядины,
невероятно сочный с хрустящей корочкой
纽约客牛排 - 取自前腰脊的大理石纹牛肉，多汁且外皮酥脆

880₽ 每100克计价

Филе миньон

优质

Вырезка, обладающая нежной текстурой и исключительной мягкостью
菲力牛排 - 牛里脊，肉质极为细嫩柔软

1400₽ 每100克计价

Рибай

干式熟成

Толстый край реберной части быка, невероятно сочный
肉眼牛排 - 取自牛肋脊部位，多汁鲜嫩

950₽ 每100克计价

Ти-бон

干式熟成

Тонкий край с филейной частью, разделенные между собой т-образной костью
T骨牛排 - 由T形骨分隔开的纽约客与菲力两部分组成

1190₽ 每100克计价

Мачете

特色部位牛排

Реберный стейк, нежная текстура, насыщенный мясной вкус
裙边牛排 - 腹肉牛排，肉质细嫩，肉味浓郁

1460₽ 220 / 50 г



图文菜单

СОУСЫ

酱汁

Чимичурри / 150₽ 50 г

阿根廷青酱

BBQ / 150₽ 50 г

烧烤酱

Тандури / 150₽ 50 г

坦都里酱

Трюфельный / 150₽ 50 г

松露酱

Песто / 150₽ 50 г

香蒜罗勒酱

Аджика / 150₽ 50 г

阿吉卡辣酱

Pepe Verde / 150₽ 50 г

绿胡椒酱



图文菜单



Томленое
говяжье ребро
под соусом
барбекю

慢炖牛肋排配烧烤酱

390.- 每100克计价

每100克计价

请向服务员确认最终重量和价格

МЯСО

肉类

Медальоны из говядины с беби-картофелем
в трюфельном креме с белыми грибами

香煎牛柳配小土豆、牛肝菌佐松露奶油酱

МИРАТОРГ

1390 Р 130 / 160 г

Стейк из свиной корейки «Томагавк»
в мясной глазури, с печеным картофелем
и перечным соусом

战斧猪排裹肉汁、配烤土豆及胡椒酱

МИРАТОРГ

990 Р 250 / 100 / 50 г

Утиная ножка конфи с пюре из батата
с глазурью из портвейна с орехами кешью

油封鸭腿配红薯泥、佐波特酒腰果酱汁

1080 Р 200 / 120 / 80 г

Говяжий язык на гриле

烤牛舌

1560 Р 280 г

香煎牛柳配小土豆、牛肝菌佐松露奶油酱

Медальоны из говядины
с беби-картофелем





图文菜单



Филадельфия с угрем классик

经典鳗鱼费城卷

1180 Р 300 г

ЯПОНИЯ

日本

Тающие суси-боллы

融心寿司球

1160 Р 200 г

Канада

加拿大卷

1280 Р 320 г

Тартар ролл с гребешком

扇贝鞑靼卷

1280 Р 360 г

Тартар ролл с лососем

三文鱼鞑靼卷

1280 Р 360 г

Кранч ролл

香脆卷

1380 Р 310 г

Филадельфия классик

经典费城卷

1080 Р 280 г

Калифорния тобико классик

经典飞鱼籽加州卷

1380 Р 280 г

Запечённый ролл с крабом

焗烤蟹肉卷

1360 Р 300 г

Запеченный ролл с угрем

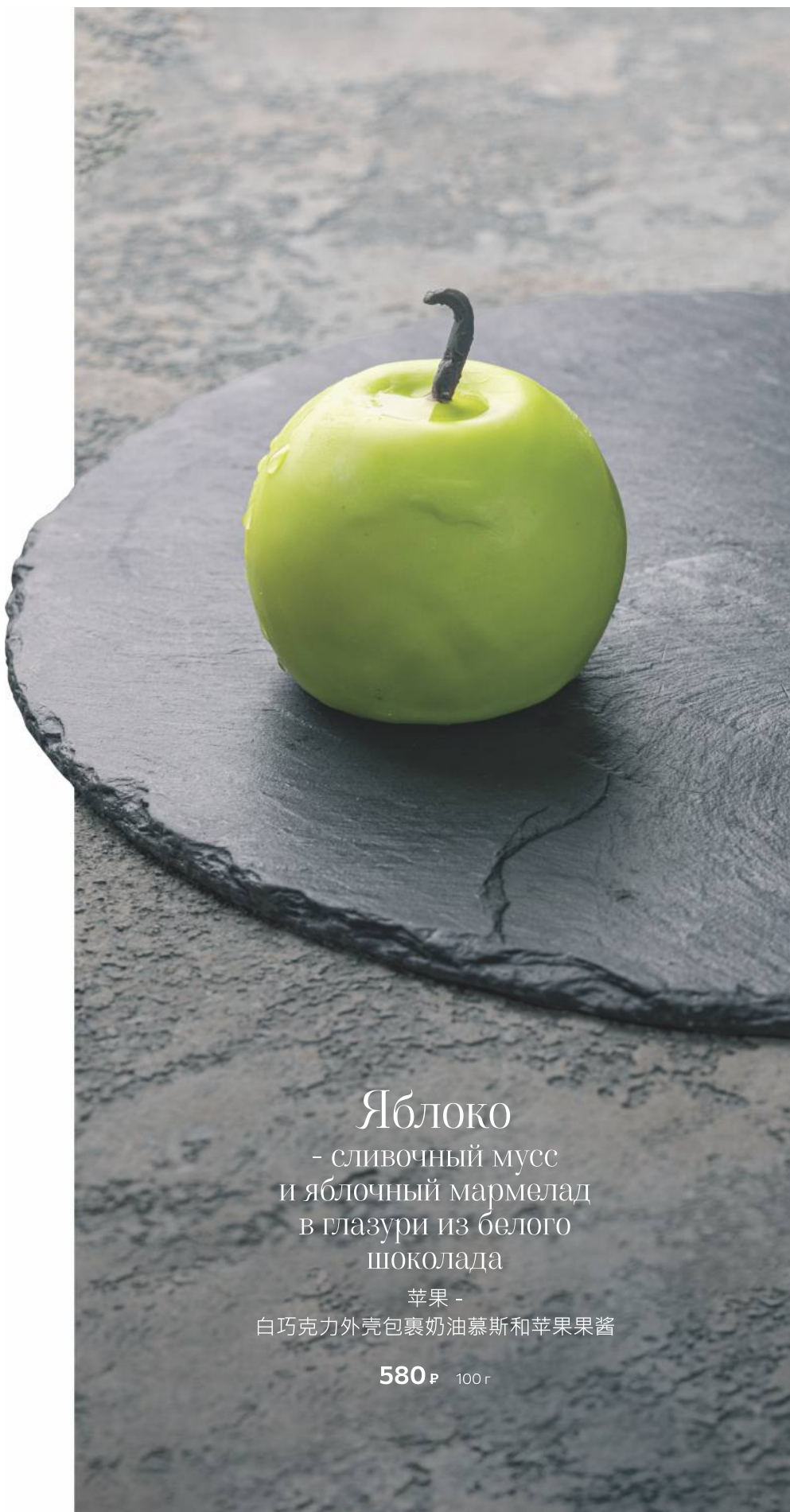
焗烤鳗鱼卷

1040 Р 300 г

Запечённый ролл с лососем

焗烤三文鱼卷

1280 Р 300 г



Яблоко

- сливочный мусс
и яблочный мармелад
в глазури из белого
шоколада

苹果 -

白巧克力外壳包裹奶油慕斯和苹果果酱

580 Р 100 г

СЛАДКОЕ

甜点

Чизкейк со свежими ягодами

鲜莓芝士蛋糕

580 Р 170 г

Морошка & Кедр под снегом

雪顶云莓松子

590 Р 240 г

Нежный сливочный спринг-ролл
с ягодами

奶油浆果春卷

660 Р 220 г

Маракуйя
- сливочный мусс и мармелад из манго
и маракуйи в шоколадной глазури

百香果 -

巧克力外壳包裹奶油慕斯及芒果百香果果酱

580 Р 100 г

Торт «Прага»

布拉格蛋糕

590 Р 210 г

Шоколадный фондан

巧克力熔岩蛋糕

440 Р 110 г

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ! ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ
НА КАКОЙ-ЛИБО ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ,
ПРОСЬБА СООБЩИТЬ ОБ ЭТОМ ВАШЕМУ ОФИЦИАНТУ.

Dear guests! If you are allergic to any food product, please inform your waiter.



图文菜单



ОСТАВЬ
СВОЙ ОТЗЫВ

LOUNGE - CAFE
терраса

Цены указаны в рублях без учёта НДС.

Данная брошюра является рекламным материалом.
Меню с подробным описанием состава и выхода блюд,
энергетической ценностью, стоимостью и всей необходимой
информацией находится на доске информации для потребителей
и предоставляется гостям по их первому желанию.

 **Ресторанный Синдикат**

рестсиндикат.рф

 terrasa_murmansk

BAR