

Безалкогольные напитки	
Эспрессо	150,-
Двойной эспрессо	150,-
Американо	150,-
Капучино	150,-
Чай в ассортименте	150,-
0,6л	
Морс клюквенный	50,-
0,2л	
Мин. вода «Даусуз»	230,-
0,5л	
Мин. вода «Боржоми»	190,-
0,5л	
Лимонад в ассортименте	180,-
0,3л	
Сок в ассортименте	230,-
0,2л/1л	

Алкогольные напитки	
<u>Пиво</u>	
Верднер Класишес Хеллбир	240,-
Беларусь 0,5л 5,2%	
Даниелсен Крон лагер	150,-
Россия 0,5л 4,2%	
Даниелсен Крон нефilterованное .	150,-
Россия 0,5л 4,2%	
<u>Херес</u>	
Элеганте Фино Гонсализ Биас	210,-
Испания сухое 50 мл 15%	
<u>Коньяк</u>	
Назени ХО 8 лет	280,-
Армения 50 мл 40%	
<u>Водка</u>	
Царская Золотая	140,-
Россия 50 мл 40%	
Царь Иван Грозный	280,-
Россия 50 мл 40%	
Кремлин Эворд Классик	190,-
Россия 50 мл 40%	
<u>Виски</u>	
Кентуки БОАТ	280,-
США 40 мл 40%	



МУРМАНСК



МУРМАНСК
РЕСТОРАН



ФОСАГРО



ТИРВАС

Салаты и Рыба холодная
Тар тар из тунца и авокадо ^{160г} 520,- Тихоокеанский тунец, авокадо, масло из рукколы, соус «Вителло», микрозелень, чипсы из кунжута
Крудо из Мурманского лосося ^{160г} 750,- Свежий охлажденный Мурманский лосось, с заправкой из маринада на основе дижонской горчицы
Севиче из тигровых креветок ^{110г} 410,- Тигровые креветки, маринованные в соке лайма, морской соли. Подается с сальсой из пряного манго
Строганина из Муксуна Сибирского ... ^{130г} 550,- Строганина из Сибирской рыбы, подается на соляной плите с соусом «Гриль» и ароматной морской солью
Строганина из Палтуса ^{130г} 550,- Строганина из Сибирской рыбы, подается на соляной плите с соусом «Гриль» и ароматной морской солью
Салат из мяса краба Мурманского ^{210г} 1140,- Сочный летний салат с крабом
Салат Оливье с креветками и ланспиком ^{190г} 390,- Рецепт 1908 года. Вариация классического рецепта Оливье. Исключительная связь мясного и рыбного
Салат с креветками и манго ^{190г} 490,- Свежий салат с тигровыми креветками, манго, рукколой. Сдобрен соусом на основе тайского Чили.
Салат из осьминога ^{210г} 1300,- Осьминог длительного приготовления, руккола, молодой обжаренный картофель, оливки, каперсы, томаты черри. Заправлен рыбным соусом на оливковом масле и соке лайма
Сугудай из муксуна с яблочным чатни ^{130г} 550,- Маринованный муксун с пряным яблоком
Пицца
Пицца с креветками ^{440г} 750,-
Пицца с судаком и лососем ^{450г} 870,-
Пицца мясная ^{460г} 580,- Ростбиф, шея копченая, куриная грудка
Пицца с копченой куриной грудкой и грибами ^{410г} 420,-
Пицца 4-е сыра ^{350г} 420,-
Пицца Пепперони ^{400г} 420,-
Фокачча с прованскими травами и чесночным маслом ^{150г} 120,-

Река, Море, Океан
Горячие закуски
Жареные тигровые креветки с чесноком и петрушкой ... ^{180г} 650,-
Черные пельмени с белой рыбой ^{200г} 430,- Пельмени с чернилами каракатицы из черной трески, Чилийского сибаса и судака
Крабовые котлетки ^{210г} 950,- Классические краб-кейки из Камчатского краба
Филе судака в томатно-апельсиновом соусе ^{200г} 380,-
Котлетки из щуки с жареными грибами ^{200г} 350,- Домашние котлеты из охлажденной щуки
Паста с лососем и брокколи ^{310г} 650,- Домашняя паста из твердых сортов пшеницы с лососем и брокколи
Паста с говяжьими щечками ^{250г} 550,- Домашняя паста из твердых сортов пшеницы, говяжьи щечки
Паста с креветками и копченым сыром моцарелла ^{300г} 550,- Домашняя паста из твердых сортов пшеницы, креветки, моцарелла
Не Рыба, а Мясо
«Серф-Терф» Филе миньон с тигровыми креветками ^{300г} 1100,- Классическое американское блюдо. Сочетание мяса и морепродуктов в сливочном соусе
Бефстроганов с картофельным пюре ^{280г} 950,- Классический рецепт приготовления мяса с белыми грибами
Бифштекс из мраморной говядины под сыром на бриоше ^{250г} 600,-
Креветки и Крабы
Ассорти креветок на льду ^{900г} 2700,- Собери свое ассорти креветок: Копченая Северная (300гр), Мурманская (300гр), Тигровая (300гр). Подается на льду с соусом
Фаланги Камчатского краба ^{от 300г} ^{100г} 1200,- Подается на льду с соусом

Супы
Сливочный суп с лососем ^{350г} 450,-
Суп-крем из шпината с креветками ^{350г} 350,-
Буйабес из рыбы и морепродуктов ^{350г} 1050,- Сытный рыбный суп. Лосось, судак, лангустин, креветка тигровая, мидии, крабовый биск
Вино
Красное
Пино Нуар ^{360☞} 1800,- Россия сухое 0,75 л 12%
Саперави ^{280☞} 1400,- Грузия сухое 0,75 л 13%
Азербайджан Гранатовое ^{360☞} 1800,- Азербайджан полусладкое 0,75 л 13,5%
Ивановка Баглары 1954 .. ^{360☞} 1800,- Азербайджан сухое 0,75 л 13,5%
Суро ^{360☞} 1800,- Армения сухое 0,75 л 12%
Ивановка Баглари 1954 .. ^{280☞} 1400,- Азербайджан сухое 0,75 л 12%
Садыллы ^{360☞} 1800,- Азербайджан сухое 0,75 л 12%
Алазанская Долина ^{280☞} 1400,- Грузия полусладкое 0,75 л 12%
Хихви Квеври ^{280☞} 1400,- Грузия сухое 0,75 л 12%
Ркацители ^{360☞} 1800,- Грузия сухое 0,75 л 13%
Ркацители Квеври ^{360☞} 1800,- Грузия сухое 0,75 л 12%
Сансер Домейн Вашрон ... 11 000,- Франция сухое 0,75 л 14%
Беспокойное море, солёные брызги...
Рыбный ресторан «Мурманск» – единственное заведение города, которое специализируется на морепродуктах, в том числе морской рыбе и рыбе пресноводной. Свежие морепродукты доставляют в наш ресторан из Заполярья, Дальнего Востока и Тихого Океана, со всех уголков нашей страны и мировых рыбных держав.
Меню «Мурманска» – авторское. У нас уникально каждое блюдо. Шеф-повар ресторана – Алексей Кучук – изучил опыт лучших мировых ресторанов мира и создал меню идеального ресторана морской кухни.