



# СЕЗОННОЕ МЕНЮ

## ПОЗАВТРАКАТЬ

### BREAKFAST

с 9:00 до 12:00

---

600р

Сырники со сметаной, вафли с бананом и кленовым сиропом, чай/кофе

*Cream cheese pancakes with sour cream, waffles with banana, maple syrup, tea/coffee*

---

Скрэмбл, драники картофельные, вафли со шпинатом и форелью слабосоленой, чай/кофе

*Scrambled eggs, potato pancakes, waffles with spinach and salted trout, tea/coffee*

## ПООБЕДАТЬ

### LUNCH

с 12:00 до 16:00

---

800р

Овощной салат, финская уха на сливках «Лохикейто», котлета из рыбы (по сезону) с картофельным пюре, калитка с брусникой, чай «Таежный сбор»

*Vegetable salad, Finish fish soup with cream "Lohikeitto", fish cutlet (seasonal) with mashed potatoes, Karelian rye pie "Kalitka" with cranberries, tea "Taiga collection"*

---

Овощной салат, похлёбка из лесных грибов, бифштекс из говядины с брусничным демиглас и картофельным пюре, калитка с брусникой, чай «Таежный сбор»

*Vegetable salad, wild mushroom soup, steak beef with lingonberry demi-glace and mashed potatoes, Karelian rye pie "Kalitka" with cranberries, tea "Taiga collection"*

## ПОУЖИНАТЬ

### DINNER

с 17:00 до 20:00

---

700р

Запечённый судак с картофелем и сливками, калитка с брусникой, чай «Таежный сбор»

*Baked pike perch with potatoes and cream, Karelian rye pie "Kalitka" with cranberries, tea "Taiga collection"*

---

Колбаска из оленины с картофелем по-деревенски, маринованный огурец и капуста, калитка с брусникой, чай «Таежный сбор»

*Venison sausage with country-style potatoes, pickled cucumber and cabbage, Karelian rye pie "Kalitka" with cranberries, tea "Taiga collection"*

# ЗАВТРАКИ

## BREAKFAST

---

Яичница/омлет с беконом и томатами <i>Fried eggs with bacon and tomatoes</i>	200 гр	<b>260 р</b>
Каша овсяная с лесными ягодами и джемом из апельсина (можно приготовить на растительном молоке) <i>Oatmeal porridge with wild berries and orange jam (can be cooked with vegan milk)</i>	300/50 гр	<b>320 р</b>
Каша овсяная с пармезаном <i>Oatmeal porridge with parmesan</i>	300/30 гр	<b>320 р</b>
Каша рисовая с тыквой и корицей <i>Rice porridge with pumpkin and cinnamon</i>	300/40 гр	<b>320 р</b>
Сырники со сметаной и лесными ягодами <i>Cheesecakes with sour cream and wild berries</i>	140/80 гр	<b>370 р</b>
Блинчики со сметаной и брусничным вареньем <i>Pancakes with sour cream and lingonberry jam</i>	150/80 гр	<b>280 р</b>
Блинчики с форелью и сметаной <i>Pancakes with trout and sour cream</i>	150/80 гр	<b>390 р</b>
Слабосоленая форель на ржаном хлебе <i>Lightly salted trout on rye bread</i>	250 гр	<b>470 р</b>
Овощные вафли с яичницей и соусом чеддер <i>Vegetable waffles with scrambled eggs and cheddar sauce</i>	150/150 гр	<b>350 р</b>
Драники с форелью и соусом тартар <i>Potato pancakes with trout and and tartar sauce</i>	150/100 гр	<b>450 р</b>

# ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



## APPETIZERS AND SALADS

---

Сет из калиток с картофелем (лесные грибы, оленина, форель, утка) <i>Karelian rye potato pies “Kalitka” set</i> ( <i>mushrooms, venison, trout, duck</i> )	600 гр	<b>890 р</b>
 Домашние соленья (томаты, огурцы, капуста, грибы) <i>Homemade pickles (tomatoes, cucumbers, cabbage, mushrooms)</i>	400 гр	<b>530 р</b>
 Солёные грузди с ароматным маслом и сметаной <i>Salted milk mushrooms with flavored oil and sour cream</i>	200 гр	<b>390 р</b>
Салат с сырокопченой уткой и тыквой (утка, тыква, микс из листьев салата, ореховый соус, перепелиное яйцо) <i>Salad with raw smoked duck and pumpkin (duck, pumpkin, lettuce mix, walnut sauce, quail egg)</i>	200 гр	<b>540 р</b>
Салат с форелью и соусом цезарь (томаты черри, микс из листьев салата, форель, гренки, соус «цезарь», пармезан) <i>Salad with trout and caesar sauce (cherry tomatoes, lettuce mix, trout, croutons, caesar sauce, parmesan)</i>	200 гр	<b>550 р</b>
Салат с куриным филе и соусом цезарь (томаты черри, микс из листьев салата, куриное филе, гренки, соус «цезарь», пармезан) <i>Salad with chicken fillet and caesar sauce (cherry tomatoes, lettuce mix, chicken fillet, croutons, caesar sauce, parmesan)</i>	200 гр	<b>470 р</b>
 Салат из свежих овощей с моцареллой (томаты черри, огурец, редис, перец, микс из листьев салата, оливковое масло, моцарелла) <i>A fresh vegetable salad with mozzarella (cherry tomatoes, cucumber, radish, pepper, lettuce mix, olive oil, mozzarella)</i>	200 гр	<b>370 р</b>
Теплый салат с колбасками из оленины (колбаски из оленины, молодой картофель, микс из листьев салата, красный лук, маринованный огурец, медово-горчичный соус) <i>Warm salad with venison sausages (venison sausages, new potatoes, lettuce mix, red onion, pickled cucumber honey mustard sauce)</i>	200 гр	<b>490 р</b>
 Жареный сыр «халуми» с морошковым вареньем <i>Fried «halloumi» cheese with cloudberry jam</i>	130/50 гр	<b>590 р</b>
 Вегетарианское блюдо ( <i>Vegetarian dish</i> )		

## СУПЫ SOUPS

---

-  Тыквенный крем-суп с кленовым сиропом 300/20 гр **350 р**  
(Готовим на кокосовом молоке)  
*Pumpkin cream soup with maple syrup*  
(Cooking with coconut milk)
- Тыквенный крем-суп с беконом 300/20 гр **350 р**  
*Pumpkin cream soup with bacon*
- Финская уха на сливках с форелью «Лохикейто» 350 гр **620 р**  
(Подаем со сливочным хреном)  
*Finnish fish soup “Lohikeitto” cream and trout*  
(Serve with creamy horseradish)
-  Похлебка из лесных грибов с полбой и сметаной 350 гр **490 р**  
*Wild mushroom soup with spelled and sour cream*
- Солянка на копченостях со сметаной 350 гр **550 р**  
*Solyanka soup on smoked meats with sour cream*

## ВТОРЫЕ БЛЮДА MAIN COURSE

---

Ризотто из полбы с форелью (полба, сливки, форель, сыр, репчатый лук, трюфельная паста) <i>Spelt risotto with trout</i> ( <i>spelt, cream, trout, cheese, onion, truffle paste</i> )	300 гр	<b>800 р</b>
Судак и форель запечённые в ржаном тесте <i>Pike perch and trout baked in rye dough</i>	600 гр	<b>900 р</b>
Форель с бруснично-еловым вареньем и молодым картофелем <i>Trout with lingonberry-spruce jam and new potatoes</i>	120/200 гр	<b>900 р</b>
Бифштекс из говядины с мятым картофелем и салатом из соленых огурцов <i>Beef steak with mashed potatoes and pickle salad</i>	180/150	<b>780 р</b>
Стейк «Скерт» с перечным соусом и кукурузой <i>Steak «Skert» with pepper sauce and corn</i>	200/150	<b>1000 р</b>
Медовые ребрышки с молодым картофелем <i>Honey ribs with new potatoes</i>	250/200 гр	<b>700 р</b>
Куриное филе с овощами и сладким чили <i>Chicken fillet with vegetables and sweet chili</i>	300 гр	<b>600 р</b>
Куриный шницель с картофельным пюре <i>Chicken schnitzel with mashed potatoes</i>	200/200	<b>550 р</b>
Пельмени из оленины со сметаной <i>Venison dumplings with sour cream</i>	200/50 гр	<b>590 р</b>

# ДЕСЕРТЫ - ВЫПЕЧКА

## PASTRY AND DESSERTS

---

Ржаной торт с брусникой и ягелем (подается с шариком пломбира) <i>Rye cake with cranberries and reindeer moss</i> <i>(served with a scoop of ice cream)</i>	120/50 гр	<b>350 р</b>
Вафли с бананом и пломбиром (подаем с ванильным и шоколадным соусом) <i>Waffles with banana and ice cream</i> <i>(serve with vanilla and chocolate sauce)</i>	250 гр	<b>330 р</b>
Толокно со взбитыми сливками и ягодами (подается с шариком пломбира) <i>Karelian sweet oatmeal with whipped cream and berries</i> <i>(served with a scoop of ice cream)</i>	160/50 гр	<b>350 р</b>
Калитка с картофельным пюре <i>Karelian rye pie "Kalitka" with mashed potatoe</i>	70 гр	<b>110 р</b>
Калитка с творогом и зеленью <i>Karelian rye pie "Kalitka" with cottage cheese and green</i>	70 гр	<b>110 р</b>
Калитка с брусникой <i>Karelian rye pie "Kalitka" with cranberries</i>	70 гр	<b>110 р</b>

# НАПИТКИ

## DRINKS

---

Морс из северных ягод <i>Northern berries morse</i>	1 л/200 мл	300 р /100 р
Эспрессо <i>Espresso</i>		150 р
Американо <i>Americano</i>		150 р
Капучино (можно приготовить на растительном молоке) <i>Cappuccino (can be cooked with vegan milk)</i>		200 р
Латте (можно приготовить на растительном молоке) <i>Latte (can be cooked with vegan milk)</i>		250 р
Какао с маршмеллоу <i>Cocoa with marshmallows</i>		200 р
Иван-чай <i>Ivan-Tea</i>		200 р
Чёрный чай <i>Black Tea</i>		200 р
Зелёный чай <i>Green Tea</i>		200 р
Чай «Таежный сбор» <i>Tea "Taiga collection"</i>		250 р
Глинтвейн <i>Mulled wine</i>		350 р



# ДЕТСКОЕ МЕНЮ

## KIDS MENU

---

Куриный суп (лапша, яйцо, куриная грудка) <i>Chicken soup (noodles, egg, chicken breast)</i>	250 гр	<b>220 р</b>
Макароны с сыром <i>Pasta with cheese</i>	170 гр	<b>220 р</b>
Куриный шашлычок <i>Chicken on skewers</i>	140 гр	<b>270 р</b>
Котлета из щуки и судака <i>Pike and pike perch cutlet</i>	80 гр	<b>320 р</b>
Куриные нагетсы <i>Chicken nuggets</i>	100 гр	<b>280 р</b>
Пельмени из индейки со сметаной <i>Turkey dumplings with sour cream</i>	150/30 гр	<b>300 р</b>
Гарнир на выбор: картофельное пюре, картофель по деревенски, макароны <i>Choice of garnish: mashed potatoes, country potatoes, pasta</i>		150 гр



# KARJALA PARK



Карелия,  
Пряжинский р-н, п. Матросы,  
местность Сойважпорог, д. 3



Шеф - повар / кухня  
+7 995 554 58 82



<https://vk.com/karjalapark>



[karjalapark.ru](http://karjalapark.ru)

#karjalapark  
#карельскаякухня  
#карьялапарк

**ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКИЕ - ЛИБО ИНГРЕДИЕНТЫ,  
ПОЖАЛУЙСТА СООБЩИТЕ НАМ ОБ ЭТОМ**

**IF YOU HAVE ANY ALLERGIC REACTION TO INGREDIENTS,  
PLEASE LET US KNOW**