



*Артём Пинчук*

*Руслан Поляков*

*Константин Матвеев*

## **Дорогой гость!**

*Добро пожаловать в Gaston!*

*Мы создавали ресторан, где гость — центр внимания. Открыв для себя Заполярье, вдохновились природой и его жителями. А затем остались, чтобы больше узнать о быте, традициях и укладе жизни.*

*Концепция ресторана возникла на стыке восхищения природой могучего Мурманского края, интереса к региональному продукту и уважению к местным традициям. Атмосфера снежных просторов, Хибин, леса с берёзами и кольской ольхой нашли отражение в интерьере.*

*Меню Gaston объединило вкусы русской и мировой кухни с яркими нотами локальных продуктов: нежная печень трески, краб, сельдь и северная креветка.*

*До встречи в Gaston. Там, где каждое блюдо — открытие, а каждый вкус — приключение.*

# МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы <i>в ассортименте</i>	550
Гребешок <i>лимон, понзу</i>	300
Ёж морской <i>соус понзу, перепелиное яйцо, лимон</i>	250

## СЫРНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

1500

ПАРМЕЗАН, ПЕКориНО, МОН БЛЮ, ТАРТУФО

*грушевый чатни и злаковые чипсы*

## МИНИ-ЗАКУСКИ

Оливки <i>Ночералла и Каламата, соус гремолата</i>	650
Парма и салями <i>Итальянское прошутто Котто и салями Милано</i>	950
Малосольные огурцы <i>хрен, укроп</i>	300
Артишоки <i>соус гремолата</i>	850
Грузди <i>сметана, укроп, Ялтинский лук</i>	700
Рыбное ассорти <i>форель собственного посола, Мурманский палтус холодного копчения</i>	1250

# ЗАКУСКИ

Пате из печени трески	700
<i>грушевый чатни, пшеничный ляпун</i>	
Гуакомоле	700
<i>томаты конкассе, пшеничная лепешка</i>	
Мусс из кабачков	400
<i>пшеничный ляпун</i>	
Крудо гребешок	1150
<i>Узбекские томаты, понзу, петрушка</i>	
Тартар форель	900
<i>цитронет, сметана, панко</i>	
Тартар тунец	950
<i>кимчи, гуакомоле</i>	
Тартар говядина	950
<i>Испанский сыр с трюфелем Тартуфо, картофель фри</i>	
Попкорн из северной креветки	950
<i>айоли, кимчи, лайм</i>	
Клешни краба 100 г	1200
<i>соус беарнез</i>	

# САЛАТЫ

С цыпленком	900
<i>соус цезарь, пармезан</i>	
С ростбифом	900
<i>картофель конфи, печеный перец, зеленый дрессинг</i>	
С креветкой	1050
<i>соус цезарь, пармезан</i>	
Оливье с крабом	800
<i>свежий горошек, камчатский краб</i>	
С крабом	1250
<i>соус спайси</i>	
С морепродуктами	1250
<i>тигровая креветка, Командорский кальмар, Мурманский гребешок, соус пинчес</i>	
С печенью трески	950
<i>яичная эмульсия, молодой картофель</i>	
Домашний овощной	650
<i>томаты, огурец, редис, ялтинский лук, сметана</i>	
Зеленый	1050
<i>гуакомоле, вяленые томаты, артишок</i>	

# СУПЫ

Куриный суп	450
<i>лапша</i>	
Морковный веджи	450
<i>чернослив, кешью</i>	
Биск	950
<i>камчатский краб</i>	
Щи	650
<i>белые грибы, томленая говядина, сметана</i>	
Рыбный	700
<i>камбала, брускетта с томатами, хреном и чесноком</i>	

# ПАСТА

Орзо с лангустинами	1150
<i>козий сыр, базилик</i>	
Орзо с крабом	1750
<i>томаты конкассе</i>	
Спагетти alla Pomodoro	950
<i>пармезан, базилик</i>	
Казаречче с томленой грудинкой	1150
<i>вешенки, Испанский сыр с трюфелем Тартуфо</i>	
Ризотто с белыми грибами	1050
<i>петрушка, Испанский сыр с трюфелем Тартуфо</i>	
Ризотто с гребешком	1650
<i>маскарпоне, сморчки, демиглас, романо</i>	
Ризотто с осьминогом	1650
<i>Каламата, каперсы</i>	

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## РЫБА

<b>Хрустящая треска</b> <i>крем из цветной капусты, яблоко брюнуаз</i>	<b>950</b>
<b>Жареный палтус</b> <i>вешенки, биарнез, шпинат</i>	<b>1700</b>
<b>Нежный лосось</b> <i>цуккини, оливки, сливочная эмульсия</i>	<b>1350</b>
<b>Осьминог</b> <i>крем из цуккини, картофельное пюре, сливочная эмульсия</i>	<b>1950</b>
<b>Котлета из краба</b> <i>свежий салат, биск</i>	<b>1200</b>

## ПТИЦА/МЯСО

<b>Утиная ножка конфи</b> <i>пюре из сельдерея, пряный чернослив, шпинат</i>	<b>1100</b>
<b>Томленный ягненок</b> <i>лечо из болгарского перца, соус демиглас, кинза</i>	<b>1150</b>
<b>Филе-миньон</b> <i>жареные вешенки, демигляс</i>	<b>2800</b>
<b>Телячьи щечки</b> <i>картофельное пюре, салатный микс, лук севок</i>	<b>1050</b>
<b>Голубцы</b> <i>сметана, белые грибы, Испанский сыр с трюфелем Тартуфо</i>	<b>800</b>
<b>Язык телячий</b> <i>малосольный огурец, горчичный демигляс</i>	<b>1200</b>

# ГРИЛЬ

Рибай 100 г	1350
Стейк Бавет 100 г	800
Лосось 100 г	950
Тунец	1350
Цыпленок <i>медово-болъзамический глейз</i>	1100
Морепродукты <i>тигровая креветка, Мурманский гребешок, Командорский кальмар</i>	1650

*\*\*\*все позиции из раздела «ГРИЛЬ» сервируются соусами чимичури и гремолата*

# ГАРНИРЫ

Картофельное пюре <i>сливки, сливочное масло</i>	300
Артишоки гриль <i>пармезан</i>	950
Овощи гриль <i>цуккини, кукуруза</i>	1000
Батат фри <i>цедра лайма</i>	400
Шпинат, сливки <i>пармезан, чеснок</i>	500
Лечо из перцев <i>томаты, ялтинский лук</i>	350
Картофель фри	300

# ДЕСЕРТЫ

Медовик	450
<i>заварной крем, сметанное мороженое, свежемороженая черника</i>	
Шоколадное облако	550
<i>соус Англе</i>	
Шу	500
<i>сливочный крем, малина</i>	
Грушевый тарт	500
<i>франжипан, ванильный крем</i>	
Лимонный тарт	450
<i>меренга</i>	

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Ваниль 50 г	200
Шоколад 50 г	200
Фисташка 50 г	200

## ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ

Мандарин 50 г	200
Черная смородина 50 г	200

С ЛЮБОВЬЮ, АРТЕМ ПИНЧУК!

