



*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, 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
Краб Мурманский 100 г <i>соус беарнез</i>	1000

## СЫРНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ

1700

ПАРМЕЗАН, КАМАМБЕР, ГОРГОНДЗОЛА, СЫР С ТРЮФЕЛЕМ, ПЕКОРИНО  
*грушевый чатни и чипсы из ржаного хлеба*

## МИНИ-ЗАКУСКИ

✓ Оливки <i>Ночералла и Каламата</i>	700
✓ Малосольные огурцы <i>хрен, укроп</i>	300
✓ Грузди <i>сметана, укроп, Ялтинский лук</i>	700
Рыбное ассорти <i>форель собственного посола, Мурманский палтус холодного копчения, зубатка, масляная рыба</i>	1600
Мясное ассорти <i>Брезолло и Прошутто</i>	950

# ЗАКУСКИ

	Пате из печени трески	700
	<i>грушевый чатни, пшеничный ляпун</i>	
✓	Гуакамоле	700
	<i>томаты конкассе, пшеничная лепешка</i>	
✓	Хумус из белой фасоли	500
	<i>жареные брокколи, ляпун</i>	
	Крудо гребешок	1200
	<i>томаты, понзу, петрушка</i>	
	Карпаччо осьминог	1900
	<i>тапенада из оливок, сальса из томатов</i>	
	Тартар форель	1000
	<i>цитронет, панко, сметана</i>	
	Тартар тунец	950
	<i>кимчи, гуакамоле</i>	
	Тартар говядина	1000
	<i>сыр с трюфелем, картофель фри</i>	
New	Тартар из скумбрии	750
	<i>маринованный красный лук, кремлетта, хреновуха</i>	
	Попкорн из северной креветки	950
	<i>айоли, кимчи, лайм</i>	
	Клешни краба 100 г	1200
	<i>соус беарнез</i>	
New	Вителло тоннато	1200
	<i>руккола, каперсы, огурец</i>	

# САЛАТЫ

✓	Зеленый	1050
	<i>гуакамоле, вяленые томаты</i>	
	С цыпленком	900
	<i>соус цезарь, пармезан</i>	
	С ростбифом	1100
	<i>картофель конфи, печеный перец, зеленый дрессинг</i>	
	С креветкой	1050
	<i>соус цезарь, пармезан</i>	
	Оливье с крабом	900
	<i>свежемороженый горошек, камчатский краб</i>	
	С лососем	1250
	<i>лимонный мармелад, салатный микс</i>	
	С морепродуктами	1250
	<i>тигровая креветка, Командорский кальмар, Мурманский гребешок, соус пинчес</i>	
	С печенью трески	1000
	<i>яичная эмульсия, молодой картофель</i>	
	Домашний овощной	650
	<i>томаты, огурец, редис, ялтинский лук, сметана</i>	
New	Салат с сорбе из арбуза	750
	<i>сорбер из арбуза, крем - бальзамик, грецкий орех</i>	

# СУПЫ

✓ Морковный веджи	450
<i>чернослив, кешью</i>	
✓ Зеленый веджи	800
<i>шпинат, зеленый горошек, мята</i>	
Куриный суп	450
<i>лапша</i>	
Щи	700
<i>белые грибы, томленая говядина, сметана</i>	
Рыбный	700
<i>камбала, брускетта с томатами, хреном и чесноком</i>	
Биск	950
<i>камчатский краб</i>	
New Уха Мурманская	1050
<i>лосось, печень трески, тархун</i>	

# ПАСТА

Орзо с лангустинами	1150
<i>сливочный сыр, базилик</i>	
Орзо с крабом	1750
<i>томаты конкассе</i>	
✓ Спагетти alla Pomodoro	950
<i>пармезан, базилик</i>	
✓ Фетучини с фисташкой	1100
<i>пармезан, песто</i>	
Казаречче с томленой грудинкой	1150
<i>вешенки, сыр с трюфелем</i>	
Ризотто с белыми грибами	1050
<i>петрушка</i>	
Ризотто с гребешком	1650
<i>маскарпоне, сморчки, демиглас, романо</i>	
Ризотто с осьминогом	1500
<i>Каламата, каперсы</i>	
✓ Ризотто с шафраном	1250
<i>горгондзола</i>	
New Равиоли с креветкой	1100
<i>сливочный соус, икра щуки</i>	

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## РЫБА

<i>New</i> Морской окунь	1100
<i>реллиш, крем из цветной капусты</i>	
Хрустящая треска	950
<i>крем из печёного сельдерея, яблоко брьюназ</i>	
Жареный палтус	1700
<i>вешенки, беарнез, шпинат</i>	
Нежный лосось	1350
<i>цукини, оливки, сливочная эмульсия</i>	
Осьминог	1950
<i>перец печёный, сальса из томатов и солёного лимона</i>	
Котлета из краба	1200
<i>свежий салат, биск</i>	

## ПТИЦА/МЯСО

Утиная ножка конфи	1100
<i>крем батат, семечки, демиглас</i>	
Томленный ягненок	1200
<i>лечо из болгарского перца, соус демиглас, кинза</i>	
Филе-миньон	2500
<i>жареные вешенки, демиглас</i>	
Телячьи щечки	1200
<i>картофельное пюре, салатный микс</i>	
Голубцы	1000
<i>метана, томаты, каперсы и пармезан</i>	
Язык телячий	1200
<i>малосольный огурец, горчичный демиглас</i>	

## ОВОЩИ

✓ Запечённый баклажан <i>томаты, васаби, сливочный сыр</i>	1200
✓ Цветная капуста <i>горгондзола, карамелизированный миндаль</i>	850
✓ Брокколи <i>соус домашний чили</i>	850

## ГРИЛЬ

Рибай 100 г	1350
Стейк Бавет 100 г	900
Лосось 100 г	1050
Каре ягнёнка 100 г	1650
Тунец	1350
Цыпленок <i>медово-бользамический глейз</i>	1200
Морепродукты <i>тигровая креветка, Мурманский гребешок, Командорский кальмар</i>	1750

## ГАРНИРЫ

Картофельное пюре <i>сливки, сливочное масло</i>	300
✓ 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 <i>***соус подаётся по запросу</i>	300
✓ Рис	300

---

## СОУСЫ (50 г)

Томатный 150 Демиглас 150 Беарнез 150 Майонез кимчи 150

# 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>	
<i>New</i> Моти	550
<i>манго - ваниль, черника</i>	
Грушевый тарт	500
<i>франжипан, ванильный крем</i>	
Лимонный тарт	450
<i>меренга</i>	
Мильфей	550
<i>малина, голубика</i>	
<i>New</i> Чизкейк	900
<i>малиновый конфитюр</i>	

## ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Ваниль	50 г	200
Шоколад	50 г	200
Сметана	50 г	200

## ДОМАШНИЕ СОРБЕТЫ

✓Красный апельсин	50 г	200
✓Черная смородина	50 г	200
✓Вишня	50 г	200

---

## ХЛЕБ

Ржаная булочка с курагой и черносливом	(1 шт)	120
Пивной хлеб с медом	(2 ломтика)	100

\*\*\*Хлеб подаётся с маслом