

ФРЕГАТ
ЭМБ
В
ГЛУС
ТТ
О
З
Ф
В
С
К
Э
•

История Пустозерска. В силу
особого географического положения
Пустозерску было суждено сыграть
выдающуюся роль в освоении «новых
землиц». В XVI–XVII веках он являлся
важнейшим форпостом на северо-
востоке страны, опорным пунктом
на Мангазейском морском пути,
Чрезкаменном пути за Урал, важной
базой поездок на Новую Землю
(Матку), Шпицберген (Груммант),
к устьям неисследованных сибирских
рек. 1499, осень



Скоросол из белой рыбы

с ржаными тостами
и сливочным кремом

700₽/150 грамм



Пар-тар из оленины

с перепелиным яйцом
и корнишонами

730₽/100 грамм

Строганина из оленины

850₽/100 грамм



Сало закусочное по коми рецепту

450₽/100 грамм

Строганина из белой рыбы или семги

920₽/100 грамм



Паштет грибной с луковым конфитюром

650₽/150 грамм

Роллы



Калифорния

Снежный краб, свежий огурец, икорный соус масаго, кунжут
450₽/220 грамм

Калифорния Икура

Снежный краб, свежий огурец, икорный соус масаго, икра летучей рыбы
550₽/230 грамм



Фудзияма

Угорь жареный, кедровый орех, свежий огурец, сливочный сыр, кунжут, соус унаги собственного приготовления
800₽/230 грамм



Сет филадельфия

роллы: Канадский, Филадельфия с крабом, Филадельфия дабл, Нью-Йорк
2800₽/1100 грамм



Харакири

Угорь жареный, икорный соус масаго, свежий огурец, стружка тунца
650₽/220 грамм



Острый с лососем

Помаго, икра тобико, спайси соус, лосось
600₽/260 грамм

Мексиканский с креветкой

Пигровая креветка, острый соус кимчи, икра летучей рыбы, свежий огурец, кунжут
600₽/220 грамм



Динамит

Пигровая креветка, острый спайси соус, свежий огурец
570₽/220 грамм



Паратовъ

Угорь жареный, снежный краб, икорный соус масаго, икра летучей рыбы, соус унаги, кунжут
770₽/240 грамм



Канадский

Угорь жареный, сливочный сыр,
лосось, соус унаги, кунжут

900₽/270 грамм



Нью-Йорк

Помаго, икра побико,
лосось и соус унаги

650₽/240 грамм



Филадельфия

Лосось, сливочный сыр,
свежий огурец

650₽/240 грамм



Эби маки

Простой ролл
с тигровой креветкой

300₽/130 грамм

Филадельфия с крабом

Лосось, снежный краб,
сливочный сыр, свежий
огурец

630₽/250 грамм



Футомаки

Тигровая креветка,
лосось, икра летучей
рыбы, икорный соус
масаго, свежий огурец

750₽/220 грамм



Филадельфия с креветкой

Лосось, креветка
тигровая, сливочный сыр,
свежий огурец

750₽/250 грамм



Каппа маки

Простой ролл
со свежим огурцом

250₽/130 грамм

Филадельфия ×2

Лосось, двойная порция
сливочного сыра, свежий огурец,
икра летучей рыбы

950₽/260 грамм



Сяке маки

Простой ролл с лососем

300₽/250 грамм



Запеченные роллы



Бали маки

Пигровая креветка с болгарским перцем и зеленым салатом, запеченные под шапкой краба с соусом масаго

650₽/260 грамм

Блю чиз

Японский омлет, сливочный сыр, свежий огурец, лосось, запеченные под шапкой сыра горгонзола с соусом унаги

650₽/260 грамм

Якудза

Японский омлет с огурцом, запеченный под шапкой угря в остром спайс соусе

650₽/250 грамм

Буши

Лосось, сливочный сыр, икра летучей рыбы, свежий огурец, запеченные под сыром с соусом масаго

650₽/240 грамм

Запеченные суши и спайси



Угорь

250₽/1 шт.

Лосось

250₽/1 шт.

Креветка

250₽/1 шт.

— Мы слышала, что в Пустозерск привезли заморские лакомства?!



Горячие роллы



Сет хот темпура

Яки сяки маки,
ролл Фьюжен, ролл
Филадельфия хот,
ролл Бали маки
2500₽/1200 грамм



Яки сяке маки

Лосось, вяленый помат,
болгарский перец,
свежий огурец, лук порей,
жареные в сухарях, острый
спайси соус, соус унаги
собственного приготовления
750₽/310 грамм

Филадельфия Хот

Лосось, сливочный сыр,
свежий огурец, жареные
в темпуре, соус унаги
650₽/250 грамм



Фьюжен

Окунь морской, вяленый
помат, свежий огурец,
жареные в темпуре,
с соусом унаги
650₽/310 грамм



Спринг с лососем и крабом

Лосось, рисовая бумага, краб,
икра летучей рыбы, икра
тобико, жареные в сухарях,
соус унаги
650₽/310 грамм

Сэндвич ролл с лососем

Лосось, огурец, икра тобико,
острый спайси соус, икорный
соус масаго, жареные
в сухарях, соус унаги
650₽/310 грамм

Роза на Фрегате

Лосось, соевый творог
Тофу, маринованная
редька, икра тобико,
жареная в сухарях,
соус унаги
850₽/310 грамм

Салаты

Салат с ростбифом

Подается с соусом из красной смородины

750₽/200 грамм



Салат Пундра

Оленина с грибами и солеными огурцами, стружка картофельно-морковная

650₽/240 грамм



Салат Греческий

Огурец, перец болгарский, помидор, маслины, лук, сыр Фета, лимонная заправка, крем Бальзамик

550₽/230 грамм

Салат Цезарь с курицей

Филе цыпленка подается с соусом Цезарь, сыром Пармезан, гренками и салатом микс

510₽/280 грамм



Васаби

Свежий огурец,
болгарский перец,
говяжий язык, салатный
дрессинг, острый соус
васаби

850₽/200 грамм



Салат Цезарь с креветками

Тот же что с курицей, только с
креветками

850₽/280 грамм



Хияше вакаме

Водоросли Чука, водоросли
вакаме, соус ореховый, кунжут

450₽/150 грамм

Супы

Тройная Печорская Уха

Семга, сиг, печень прески,
сливки, водка, лук
650₽/250 грамм



Пом Ям

Приготовлен по
классическому
рецепту, насколько это
возможно в условиях
Крайнего севера: на
кокосовом молоке
с тигровыми
креветками, грибами
и зеленью.
Гарнируется рисом
650₽/50 грамм

Суп кимчи острый

Мисо бульон,
острая паста кимчи,
водоросли вакаме,
соевый творог тофу,
яйцо, лук порей,
гарнируется рисом
450₽/250 грамм



Грибовница пустозерская

Белые грибы, шампиньоны,
лук, сметана, булка ржаная
550₽/250 грамм

— Мы сами
собираем
грибы!



Суп сливочный с лососем или угрем

бульон суймоно, сливки,
лосось или угорь,
водоросли вакаме, лук
порей, гарнируем рисом
550₽/450 грамм

Солянка Мясная

Копчености из
оленины, ветчина,
томат, каперсы,
лук, маслины, лимон
650₽/250 грамм

Горячие закуски

Бургер с олениной / курицей

Сочный сырный бургер с олениной или курицей, жареным беконом, зеленым салатом, солёным огурцом и свежим томатом. Гарнируем картофельными дольками

800₽ / 350 • 80 грамм

750₽ / 350 • 80 грамм



Баклажаны в кисло-сладком соусе

Хрустящие баклажаны с поматами черри и кисло-сладким соусом

550₽ / 200 грамм



Рыбка/курица по-воеводски

Окунь морской или куриное филе в панировке с соусом тар-тар

550₽ / 160 • 40 грамм



Хрустящие узелки с креветками и лососем

Узелки из фило теста, наполненные лососем и креветкой, на подушке из зеленого салата с болгарским перцем, приправлены кедровым орехом

790₽/180 • 40 грамм

Овощи темпура

сезонные овощи,
обжаренные
в темпура
с домашней аджикой
550₽/ 160/50 грамм



Креветки темпура

Пигровые креветки в темпуре
подаются с соусом унаги
790₽/ 160 • 40 грамм

Гренки ржаные с сыром

Подаются с фирменной аджикой
450₽/ 200/50 грамм



Калитки пустозерские с лососем, олениной, грибами и морошкой

750₽/ 200 грамм



Гарниры

Свежие овощи

350₽/150 грамм

Овощи гриль

350₽/150 грамм

Картофель фри

290₽/150 грамм

Картофель
отварной

200₽/150 грамм



Картофель
по-деревенски
с чесноком

290₽/150 грамм

— Чеснок
арктический!

Стейк из свинины/курицы

Шея свиная или куриная грудка, в цитрусовом маринаде с грибным соусом, баклажаны в темпуре, лук
900₽/250 грамм 750₽/200 грамм



Медальоны из свинины

с пюре из корня сельдерея и грибным мороженым с карамельной крошкой
850₽/230/50 грамм



Ростбиф из оленины

Вырезка оленя в пряном маринаде с брусничным соусом и пшеничными бигочками
1500₽/200 грамм



Жареха из оленины с грибами в хлебной корзине

Оленина, лук, сливки, белые грибы, хлебная корзина
1500₽/350 грамм



Филе по-флорентийски

Рулет из филе цыплёнка с сыром Моцарелла и соусом песто, в беконе с медово-горчичным соусом
900₽/200 грамм

Горячие блюда

Щучьи котлетки с икорным соусом

Котлеты из филе щуки в луковой панировке в сливочно-икорном соусе

800₽/200 грамм



Щеки с трюфельным пюре

Говяжьи щеки приготовлены в су-вид с трюфельным пюре и луковым конфиюрком

950₽/200 грамм



Лосось в черничном соусе

Филе лосося в черничном маринаде, подается на подушке из цветной капусты с белым шоколадом

1650₽/250 грамм

Понкацу из свинины или куриной грудки

Отбивная в кунжутном маринаде, подается с рисом, соусом понкацу и салатом из овощей

850₽/300 грамм



Паста

Спагетти с морепродуктами

Паста с чернилами каракатицы,
кальмар, осьминог, гребешок, мидии,
икра тобико, в сливочном соусе

1500₽/300 грамм



Де Чеко

Паста фетучини
с цыпленком, шампиньонами,
вялеными поматами и сыром
пармезан в сливочном соусе

710₽/280 грамм



Фетучини

Паста с лососем
в соусе блю чиз
и сыром пармезан

960₽/280 грамм



Птитим

Паста с креветками
в сливочном соусе
том-ям

850₽/300 грамм

Паста карбонара

Карбонара — она
и в Пустозерске
карбонара

550₽/280 грамм



Пустозерске • ФРЕГАТ В ПУСТОЗЕРСКЕ

Лапша Wok и наполнители

Соба/харусаме/
удон /рамен/рис

200₽/120 грамм

Овоци

350₽/150 грамм

Курица

500₽/150 грамм

Говядина

650₽/150 грамм

Свинина

500₽/150 грамм

Креветки

650₽/150 грамм



Десерты

Брусничный торт

Бисквитные коржи в сочетании сметанного крема и арктической брусники. Сахара в рецепте нет

450₽/175 грамм



Чизкейк

Классический домашний чизкейк – лучший в городе

350₽/125 грамм



Морошковый мусс

Морошковое пюре в сочетании сливочного крема с ягодами из морошки

350₽/200 грамм



Мороженое пломбир

Спросите начинку у официанта

200₽/100 грамм



Пирамису

Классический итальянский десерт: сыр маскарпоне, эспрессо и шоколадная стружка

400₽/200 грамм



Чинегги с морошкой и орехами

Пворожные конфеты с грецким орехом и морошкой, с натуральными ягодными топингами

400₽/130 грамм



История Пустозерска. Привлекая иноземцев разнообразием ценных пород рыб, морским зверем и пушниной, Пустозерск был зоной развития торгово-меновых контактов русских, коми, ненцев, норвежцев, финнов, саамов



— Приятного аппетита!



