



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

1500

ПАРМЕЗАН, КАМАМБЕР, ГОРГОНДЗОЛА, СЫР С ТРЮФЕЛЕМ
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>	
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>	
Попкорн из северной креветки	950
<i>айоли, кимчи, лайм</i>	
Клешни краба 100 г	1200
<i>соус беарнез</i>	
Карпаччо осьминог	1900
<i>тапенада из оливок, сальса из томатов, солёный лимон</i>	

САЛАТЫ

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>	
✓ Зеленый	1050
<i>гуакамоле, вяленые томаты</i>	

СУПЫ

Куриный суп	450
<i>лапша</i>	
✓ Морковный веджи	450
<i>чернослив, кешью</i>	
✓ Зеленый веджи	800
<i>шпинат, зеленый горошек, мята</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>	

ПАСТА

✓ Фетучини с фисташкой	1100
<i>пармезан, песто</i>	
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>	
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>	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

РЫБА

Хрустящая треска	950
<i>крем из печёного сельдерея, яблоко брютуаз</i>	
Жареный палтус	1700
<i>вешенки, беарнез, шпинат</i>	
Нежный лосось	1350
<i>цуккини, 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>сметана, томаты, каперсы и пармезан</i>	
Язык телячий	1200
<i>малосольный огурец, горчичный демиглас</i>	

ОВОЩИ

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

ГРИЛЬ

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

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре	300
сливки, сливочное масло	
✓ Овощи гриль	1000
цуккини, кукуруза	
✓ Батат фри	400
цедра лайма	
Шпинат, сливки	500
пармезан, чеснок	
✓ Лечо из перцев	350
томаты, ялтинский лук	
✓ Картофель фри	300
***соус подаётся по запросу	
✓ 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>	
Грушевый тарт	500
<i>франжипан, ванильный крем</i>	
Лимонный тарт	450
<i>меренга</i>	
Мишель	550
<i>малина, голубика</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