



Artem Pinchuk

Ruslan Polyakov

Konstantin Matveev

亲爱的客人！
欢迎来到 Gaston!

在我们创建的餐厅，客人是关注的中心！
在发现了北极之后，我们受到了大自然和它的居民的启发！餐厅的概念出现在钦佩强大的摩尔曼斯克地区的性质，对区域产品的兴趣和尊重当地传统的交界处。白雪皑皑的风景，希比内山，桦树和科拉桤木森林的氛围反映在餐厅内部。

Gaston 的菜单结合了俄罗斯和世界美食的口味与当地产品的明亮音符：鱼肝，螃蟹，鲱鱼和北方虾。

在 Gaston 见，这里每一道菜都是一个发现，每一种口味都是一个历险。

海鲜

Морепродукты

牡蛎

550

品种

Устрицы

扇贝

300

柠檬, 橙醋酱油

Гребешок

海胆

250

橙醋酱油, 鹌鹑蛋, 柠檬

Морской ёж

摩尔曼斯克螃蟹

1000

贝阿恩酱汁

Краб Мурманский

添加奶酪

1500

帕玛森, 卡蒙伯尔奶酪, 戈贡佐拉, 松露奶酪

梨酸辣酱和黑麦面脆片

零食

Мини-закуски

✓ 橄榄果

700

诺瑟拉拉和卡拉马塔

Оливки

肉类拼盘

950

帕尔马火腿, 意大利风干牛肉

Мясное ассорти

✓ 轻度盐渍黄瓜

300

辣根, 莳萝

Малосольные огурцы

✓ 乳菇

700

酸奶油, 莳萝, 雅尔塔的葱

Грузди

鱼类拼盘

1600

自腌鳟鱼, 摩尔曼斯克冷熏大比目鱼, 狼鱼, 油鱼

Рыбное ассорти

零食

Закуски

	鳕鱼肝泥 <i>Пате из печени трески</i>	700
	梨子酸辣酱, 小麦面包	
✓	牛油果酱 <i>Гуакамоле</i>	700
	番茄, 麦饼	
✓	白豆腐嘴豆泥 <i>Хумус из белой фасоли</i>	500
	考西兰花, 面包	
	生扇贝 <i>Крудо гребешок</i>	1200
	西红柿, 橙醋酱油, 法香	
	鳕鱼塔塔酱 <i>Тартар Форель</i>	1000
	柠檬调味汁	
	吞拿鱼塔塔酱 <i>Тартар Тунец</i>	950
	辣白菜, 牛油果酱	
	牛肉塔塔酱 <i>Тартар Говядина</i>	1000
	松露奶酪, 薯条	
	蟹爪 100克 <i>Клешни краба</i>	1200
	贝阿恩调味汁	
	北方虾仁«爆米花» <i>Попкорн из северной креветки</i>	950
	蒜蓉蛋黄酱, 辣白菜, 青柠	
	章鱼薄切生肉 <i>Карпаччо осьминог</i>	1900
	橄榄酱, 番茄莎莎酱, 咸柠檬	

沙拉

Салаты

	鸡肉沙拉	900
	凯撒酱, 帕玛桑奶酪	
	<i>С цыпленком</i>	
	烤牛肉沙拉	1100
	土豆法式油封, 烤菜椒, 青菜	
	<i>С ростбифом</i>	
	虾沙拉	1050
	凯撒酱, 帕玛桑奶酪	
	<i>С креветкой</i>	
	螃蟹俄式沙拉	900
	新鲜豌豆, 堪察加蟹	
	<i>Оливье с крабом</i>	
	三文鱼沙拉	1250
	柠檬果冻, 沙拉混合	
	<i>С лососем</i>	
	海鲜沙拉	1250
	虎虾, 摩尔曼斯克扇贝, 鱿鱼 (中国长枪鸟贼), 西班牙酱	
	<i>С морепродуктами</i>	
	鱼肝沙拉	1000
	鸡蛋乳液, 新土豆	
	<i>С печенью трески</i>	
	蔬菜沙拉	650
	西红柿, 黄瓜, 萝卜, 红洋葱, 酸奶油	
	<i>Домашний овощной салат</i>	
✓	生菜沙拉	1050
	牛油果酱, 晒干的西红柿, 朝鲜蓟	
	<i>Зеленый</i>	

汤

Супы

	鸡肉汤	450
	面条 <i>Куриный суп</i>	
✓	胡萝卜奶油汤	450
	黑梅干、腰果 <i>Морковный веджи</i>	
✓	青菜奶油汤	800
	菠菜、青豆、薄荷 <i>Зеленый веджи</i>	
	白菜汤	700
	牛肝菌，炖牛肉，酸奶油 <i>Щи</i>	
	鱼汤	700
	比目鱼，西红柿，辣根和大蒜的普切塔 <i>Рыбный</i>	
	法式浓汤	950
	堪察加蟹 <i>Биск</i>	

意大利面食

Паста

✓	意大利宽面配开心果	1100
	帕尔马干酪、青酱 <i>Фетучини с фисташкой</i>	
	挪威海螯虾粒粒面	1150
	山羊奶酪，罗勒 <i>Орзо с лангустинами</i>	
✓	意大利面 Alla Pomodoro	950
	巴马干酪，罗勒	
	螃蟹粒粒面	1750
	番茄 <i>Орзо с крабом</i>	
	炖牛腩卡萨雷切意大利面	1150
	牡蛎蘑菇，西班牙奶酪块菌 <i>Казафечче с томленой грудинкой</i>	
	牛肝菌意大利炖饭	1050
	欧芹，西班牙奶酪块菌 <i>Ризотто с белыми грибами</i>	
	扇贝意大利炖饭	1650
	马斯卡彭干酪，羊肚菌，半釉汁，罗马诺生菜 <i>Ризотто с гребешком</i>	
	八爪鱼意大利炖饭	1500
	卡拉马塔，刺山柑 <i>Ризотто с осьминогом</i>	
✓	藏红花意大利炖饭	1250
	戈贡佐拉 <i>Ризотто с шафраном</i>	

热菜

Горячие блюда

鱼

Рыба

香脆鳕鱼

花椰菜奶油, 苹果

Хрустящая треска

950

炸大比目鱼

牡蛎蘑菇, 贝阿恩调味汁, 菠菜

Жареный палтус

1700

嫩鲑鱼

西葫芦, 橄榄, 奶油乳液

Нежный лосось

1350

八达通

烤甜椒, 番茄腌柠檬莎莎酱

Осьминог

1950

蟹肉饼

新鲜生菜, 法式浓汤

Котлета из краба

1200

披萨/肉

Мясо/Птица

油封鸭腿

红薯泥, 瓜子, 半釉汁

Утиная ножка конфи

1100

炖羊肉

甜椒列乔, 半釉汁, 香菜

Томленный агнеок

1200

菲力牛排

炸牡蛎蘑菇, 半釉汁

Филе-миньон

2500

小牛肉脸颊

土豆泥, 生菜混合

Телячьи щечки

1200

白菜卷

酸奶油, 番茄, 刺山柑花蕾, 帕马森

Голубцы

1000

小牛肉舌头

盐渍黄瓜, 芥末的半釉汁

Язык телячий

1200

蔬菜

✓ 烤茄子	1200
番茄, 瓦⌘比, 奶油芝士	
Запеченный баклажан	
✓ 花椰菜	850
戈⌘佐拉, 焦糖杏仁	
Цветная капуста	
✓ 西⌘花	850
辣汁	
Брокколи	

烤架

Гриль

肋眼排 100克 Рибай	1350
胴体底部的牛排 100克 Стейк Бавет	900
三文鱼 100克 Лосось	1050
羊排 100克 Каре ягненка	1650
金枪鱼 Тунец	1350
海鲜 Морепродукты	1750
虎虾, 摩尔曼斯克扇贝, 鱿鱼 (中国长枪鸟贼)	
烤鸡肉 Цыпленок	1200
蜂蜜-香醋酱	

配菜

Гарниры

土豆泥	300
奶油, 黄油	
Картофельное пюре	
✓ 烤蔬菜	1000
西葫芦, 玉米	
Овощи гриль	
✓ 炸红薯	400
青柠皮	
Батат фри	
菠菜、奶油	500
帕玛森干酪, 大蒜	
Шпинат, сливки	
✓ 菜椒列乔	350
西红柿, 红葱	
Лечо из перцев	
✓ 薯条	300
酱汁按需提供	
Картофель фри	
✓ 米饭	300
Рис	

调味汁 50克

番茄酱 150	半釉汁 150	贝阿恩酱汁 150	辣白菜蛋黄酱 150
Томатный	Демиглас	Беарнез	Майонез кимчи

甜食

Десерты

蜜糖蛋糕

蛋奶沙司，酸奶冰淇淋，新鲜冷冻蓝莓

Медовик

巧克力云

安格拉斯酱

Шоколадное облако

“卷心菜”蛋糕

奶油，覆盆子

Шу

梨挞

坚果奶油，香草奶油

Грушевый тарт

柠檬塔

蛋白酥皮

Лимонный тарт

法式千层酥

红树莓，蓝莓

Мильфей

450

550

500

500

450

550

自制冰淇淋

Домашнее Мороженое

香草

50克

200

Ваниль

巧克力

50克

200

Шоколад

酸奶油

50克

200

Сметана

自制冰糕

Домашний сорбет

血橙

50克

200

Красный апельсин

黑加仑

50克

200

Чёрная смородина

樱桃

50克

200

Вишня

面包

黑麦杏脯和梅干面包 (一片)

Ржаная булочка с курагой и черносливом

120

蜂蜜啤酒面包 (两片)

Пивной хлеб с медом

100

***面包配黄油上桌

***Хлеб подается с маслом