



ФУРЫНДАЛЬНАЯ

♦ традиции северного гостеприимства ♦



Фурындальная – это место, где мы воплотили наши представления о том, что такое искусство карельского чаепития.

Мы вдохновлялись описаниями богатых купеческих домов Заонежья и образом жизни их хозяев. Заказывали роспись и ткани у лучших мастеров России, делали столы из ценного заморского дерева, искали самую красивую посуду на ярмарках и в итоге создали светлое и уютное место, где можно часами «фурындать» чай: наслаждаться напитками, карельскими калитками и приятной компанией.

Фурындальная карта – гордость нашего заведения. На основе китайских чаев, а также местных ягод и трав, мы создали обширное меню, подходящее под разное настроение, погоду и компанию. Конечно же, не забыли про кофе: мы традиционно готовим один из лучших кофе в Петрозаводске.

Наша кухня также к Вашим услугам: помимо традиционных пирогов и калиток, подаем калитки от шеф-повара с форелью, олениной, грибами, уткой или ряпушкой, а также имеем небольшое меню салатов, супов и горячих блюд, основанное на заонежской и северной русской кухне.

Добро пожаловать в Фурындальную!



Шеф: Ксюша Петрова
Шеф-чай: Паша Петров

МЕНЮ КАЛИТОК

ТРАДИЦИЯ I Выпекаем в собственной печи по старинным рецептам, 80 гр.

с картофелем	125Р	с брусничкой	
с пшеном		с черникой	150Р
с моршочкой и яблоком	200Р	с творогом	
с белыми грибами	175Р		

КАЛИТКИ ОТ ШЕФА I

Современный взгляд на традиционную калитку с использованием локальных продуктов, 140 гр.

	с олениной (калитка с картофелем, томлёная оленина, соус цезарь, вяленые томаты, каперсы, мочёная брусника, микрозелень)	450Р
♥	с форелью слабой соли (калитка с картофелем, форель слабой соли, творожный мусс, огурец, мочёная брусника, микрозелень)	490Р
	с уткой (калитка с картофелем, утка сырокопчёная, соус цезарь, вяленые томаты, каперсы, мочёная брусника, микрозелень)	450Р
	с грибами (калитка с картофелем, жареные карельские грибы, сливочный сыр, мочёная брусника, сено из лука-порая, микрозелень)	390Р
	с беломорской сельдью шеф-посола (калитка с картофелем, беломорская сельдь слабой соли, красный маринованный лук, мочёная брусника, микрозелень)	390Р
	СЕТ ИЗ 5 МИНИ-КАЛИТОК ОТ ШЕФА, 40 гр. *5 мини калиток	1990Р
	гастро-сет из миниатюр знаменитых калиток от шефа: с олениной, форелью, грибами, уткой и с беломорской сельдью	

ВЫПЕЧКА ПО МЕСТНЫМ РЕЦЕПТАМ I

Выпекаем продукцию ежедневно, иногда пробуя новые рецепты или сезонные продукты и ягоды, поэтому рекомендуем изучить полный ассортимент выпечки на витрине

	Расстегай с запеченной форелью и моцареллой / 100 гр.	350Р
	Дрожжевое тесто, форель, моцарелла, репчатый лук, сливки	
	Рыбник / 200 гр.	350Р
	Дрожжевое тесто, судак, репчатый лук, бекон, сливки	
	Пироги для зятя (2 шт) / 140 гр.	250Р
	Бездрожжевое пшеничное тесто, сахар	

КУХНЯ | Приготовлено командой поваров Фурындальной с любовью ♥

ЗАВТРАКИ | весь день

- ♥ Румяные сырники с лесной брусникой и деревенской сметаной, 180 гр. 450₽
- Черничная овсяная каша с кедровым орехом и пломбиром, 290 гр. 350₽

БЛИНЫ | на ржаной муке, по старинным деревенским рецептам

- Фурындальные (классические), 2 шт. / 100 гр. 100₽
- + сметана / сгущенка / 30 гр. 50₽
- + варенье (морозка / брусника / черника), 30 гр. 100₽
- С карельской форелью (форель слабой соли, крем-чиз, огурец, винный соус), 140 гр. 390₽
- С олениной (томлённая оленина, соус цезарь, вяленый томат, капперсы), 130 гр. 350₽

ВАРЕНИКИ | лепим сами, в перерывах между калитками, по традиционным рецептам*

- Вареники с пюре и грибной икрой, 135+30 гр. 250₽
- Вареники с творогом и брусникой, 135+30 гр. 250₽

*подаем со сметаной

САЛАТЫ

- ♥ Цезарь с карельской форелью слабой соли / 150 гр. 590₽
- Микс салата, форель слабой соли, соус цезарь, томаты черри, пармезан, гренки, микрозелень*

- Тёплый салат с олениной и хвойной заправкой / 165 гр. 490₽

Микс салата, томлённая оленина, печёный картофель, томаты черри, маринованный лук, заправка на основе ягод можжевельника и сосновых почек, мочёная брусника, микрозелень

СУПЫ | 280 + 80 гр.

Лохикейтто

- Традиционный карельский рыбный суп с форелью на сливках, подаем с картофельной калиткой* 690₽

Борщ с лосятиной

- Традиционное блюдо русской кухни с заонежским колоритом, подаем с ржаной лепешкой с салом* 450₽

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- Кижанка, 300 гр. 600₽

Молодой картофель под слоем томлёной оленины, запеченный с сыром

- Котлета из судака с картофельным пюре и винным соусом, 240 гр. 450₽

Коллаборация Фурындальной и Заонежской столовой #1

- Пельмени с красной рыбой, подаем со сметаной, 135+30 гр. 350₽

ДЕСЕРТЫ | Авторская рецептура и изготовление от нашего кондитера Гели Лашковой

Карельский чизкейк с малиной / с морошкой	120 гр.	390Р
♥ Муссовое пирожное «Морошка»	115 гр.	490Р
Трайфл с малиной и Иван-чаем / с морошкой / с карамелью и лесными орехами	160 гр.	350Р
Тарт с сосновыми шишками и кедром / с малиной и кремом на иван-чае	100/135 гр.	450Р
Медовик домашний	200 гр.	290Р
Шунгит / Наполеон, покрытый черной зеркальной глазурью	200 гр.	390Р



Наш кондитер любит сезонные продукты и регулярно пробует новые рецепты, поэтому рекомендуем изучить полный ассортимент десертов на кондитерской витрине.

КАРЕЛЬСКОЕ ЧАЕПИТИЕ 2000Р

В данном сете воплощены наши представления об искусстве карельской деревенской жизни. Просторная гостиная, залитая светом, на большом столе - добрый самовар, к чаю - вкуснейшие карельские калитки и сладости.

Чайных дел мастер подберет подходящий по настроению и характеру купаж и заварит 3-х литровый самовар чая. Изящная керамическая посуда дополнит атмосферу уютной карельской избы, а калитки сделают чаепитие незабываемым.

Включено: подбор чая, рассказ о травах и купажах в нашем меню, заваривание выбранного напитка, подача 3-х литрового самовара, 2 калитки с картофелем, 2 калитки с творогом, 2 калитки с ягодами, шишковое варенье, мед, блины фурындальные с вареньем краткий рассказ о традициях карельского чаепития при подаче.

Сет идеально подойдет для двоих. При заказе чаепития на одного или троих человек, стоимость не меняется.



ФУРЫНДАЛЬНАЯ КАРТА

Фурындать (от карельского) - пить чай.

«Пока чай фúрындаем, па́роход за́ губу и усвистáт (ули́вкат). Ни́кúды не у́йдет, билет на ко́рмани.

Пока чай пьём, пароход за́ реку уплывёт. — Никуда не уплывёт, билет в кармане».

Карельская присказка

ЧАЙ | Высокосортный чай без добавок из живописных чайных садов Китая

0,45 л. **330Р** | 0,9 л. **450Р** | 1,4 л. **550Р**

Красные ворсистые пики (чёрный)

Согревающий бархатный чай с золотистыми почками из провинции Юньнань с выраженной медовой сладостью с нотами солода, шоколада и кураги.

Малый вид с истинных гор (чёрный)

Прогретый на углях чай из провинции Фуцзянь, обладает выразительным вкусом с оттенками ржаного хлеба и клубничного варенья.

Ранневесенний (зелёный)

Освежающий зелёный чай из сочных листьев, собранный ранней весной в провинции Юньнань.

Имеет яркий вкус с ароматом цветов, спелых фруктов и тыквенных семечек.

Оранж Габа (улун)

Купаж высокогорного улун с острова Тайвань, из горного района Алишань, обогащенный гамма-аминомасляной кислотой в процессе уникальной обработки

Лао Бань Чжан 2012 г. (Шу Пуэр)

выдержанный Шу Пуэр из знаменитой деревушки Лао Бань Чжан в провинции Юннань, с ярким бархатным ароматом, обладающий темным и густым настоем и мягким вкусом с черносливовыми ноткам

ФИРМЕННЫЕ ЧАЙНЫЕ СБОРЫ I

0,45 л. **390Р** | 0,9 л. **550Р** | 1,4 л. **700Р**

Эксклюзивные купажи китайского чая, трав, ягод и цветов

♥ От Китая до Карелии

дянь хун мао фен, сублимированная малина, сушёная брусника, лист смородины, лепестки шиповника, саган-дайля

Чёрный чай с клюквой и можжевельником

чай цихун, сушёная клюква, ягоды можжевельника, липа, лист смородины

Чёрный чай с клубникой и розмарином

чай чжень шань сяо джун, сублимированная клубника, розмарин, цветки вереска

Чёрный чай с апельсином и чабрецом

чай ассам, сушёный апельсин, душица, мелисса, чабрец

Зелёный чай с ягодами и почками сосны

чай сенча, сушёная брусника и облепиха, лист смородины, мелисса, почки сосны



ТРАВЯГОДНЫЕ СБОРЫ |

0,45 л. **330₽** | 0,9 л. **450₽** | 1,4 л. **550₽**

Не «чаем» единым, травки-ягодки для здоровья души и тела

ТРАДИЦИЯ

Иван-чай

Традиционный русский напиток из Кипрея узколистного, собранный вручную на побережье Белого моря.

Ягодный микс

клюква, шиповник, боярышник, груша, лист смородины, лепестки шиповника

ДЛЯ БОДРОСТИ

Медвежья сила

иван-чай, ягоды малины сушеные, таволга, саган-дайля

Бодрость духа

иван-чай, кудин мелколистной, саган-дайля

ДЛЯ
УМИРНОТВОРЕНИЯ

Карельский Дзен

лист малины, таволга, чабрец, брусника, облепиха, ромашка, смородина

Довольный лось

боярышник, шиповник, лист смородины, зверобой, душица, Melissa, почки сосны

Кукушка в облаках

липа, Melissa, таволга, ромашка, лепестки шиповника, шалфей, лаванда

ЭКЗОТИКА

Африканский красный куст

ройбуш, черника, лепестки розы, лист земляники, лист облепихи

МатеПихта

матэ, ферментированная хвоя пихты, сушеная черника и сушеное яблоко, шиповник

АВТОРСКИЕ ЧАИ | насыщенный ягодами и фруктами чай,
заряжающий энергией и здоровьем

0,45 л. **490₽** | 0,9 л. **650₽** | 1,4 л. **850₽**

Ягодный хайп (иван-чай/ассам, черника, брусника, черная смородина, вишня, натуральный ягодный сироп)

Облепиховый вайб (иван-чай/ассам, облепиха, апельсин, лимон, имбирь, натуральный облепиховый сироп)

♥ Моршковое безумие (иван-чай/ассам, морошка, чашелистики морошки, натуральный моршковый сироп)



Любой чай или сбор с собой или в чашке 300 мл. - 200₽

весь чай можно купить на развес на барной стойке

*Используем родниковую воду, настоянную на шунгите



КОФЕ | Смесь арабики и робусты 60/40 с насыщенным ароматом и долгим послевкусием

Эспрессо	30/60 мл.	140 / 170₽
Американо	150/300 мл.	220 / 330₽
Капучино	200/400 мл.	280 / 390₽
Латте	250 мл.	290₽
♥ Клюквенный латте	250 мл.	290₽
Флэт-уайт	200 мл.	290₽
Раф (ваниль / халва / орех / солёная карамель)	250 мл.	330₽
Черничный раф	250 мл.	330₽

*по желанию сделаем на растительном молоке или с любым сиропом на выбор без доплаты

ТОЖЕ ВКУСНО

Морс	500 мл.	250₽
Морс морошковый	500 мл.	300₽
Какао с маршмеллоу	350 мл.	350₽
Молочный коктейль классический	450 мл.	390₽
Молочный коктейль с топпингом черничный / шоколадный / брусничный / вишнёвый	450 мл.	450₽
Вода (карельская, бутилированная)	500 мл.	150₽

стакан родниковой воды - бесплатно, от души
с газом или без / комнатной температуры или со льдом

ПИВО 0,45 л. **490₽**

- Карьяла, светлое фильтрованное, 4.7%
- Хелюля, светлое фильтрованное, 4,8%
- Шаман, тёмное нефильтованное, 5,6%
- Ляскеля, пшеничное нефильтованное, 5,5%
- Карьяла Викинг, светлое нефильтованное, 5,8%



ТЕПЛО И ДУШЕВНО

Шеф-бариста Паша Петров сделал все, чтобы наши пряные согревающие напитки из осенне-зимнего меню не оставили шансов вирусам, зарядили витаминами и согрели для дальнейших прогулок!

Малиновый глинтвейн 350мл. **390Р**

малина, имбирный фреш, мёд, апельсиновая цедра, цитрусовая чипса, малиновый сок прямого отжима, кардамон, корица, бадьян, имбирь молотый, мускатный орех, черный перец

Облепиховый глинтвейн 350мл. **390Р**

облепиха, имбирный фреш, мёд, апельсиновая цедра, цитрусовая чипса, облепиховый сок прямого отжима, кардамон, корица, бадьян, имбирь молотый, гвоздика, мускатный орех, чёрный перец

Травяной черносмородиновый грог 350мл. **390Р**

иван чай, чёрная смородина, имбирный фреш, мёд, апельсиновая цедра, черносмородиновый сок прямого отжима, кардамон, бадьян, имбирь молотый, гвоздика, мускатный орех, чёрный перец

Вишневый гжанец (горячее пиво со специями и медом), алк 4.5% 500мл. **490Р**

светлое пиво, натуральный вишнёвый сироп из сока прямого отжима, мёд, апельсиновая цедра, гвоздика, чёрный перец, мускатный орех, имбирь, кардамон, бадьян*

*Можем сделать на безалкогольном пиве

НАСЫЩЕННЫЕ СОГРЕВАЮЩИЕ АВТОРСКИЕ ЧАИ 350 мл. **390Р**

Ройбуш с малиной, пихтой, бадьяном и мёдом

Подаётся с кусочками сублимата малины, чипсой из апельсина в малиновом соке и мёдом

Травяной сбор «Кукушка в облаках» с черникой, лимонным перцем андалиман и ройбушем

Подаётся с кусочками сублимата черники, чипсой из яблока в черничном соке и мёдом

Шу Пуэр Лао Бань Чжан с вишней, чёрной смородиной, чёрным кардамоном и копчёной грушей

Подаётся с кусочками сублимата вишни и чёрной смородины, чипсой из груши в черносмородиновом соке и мёдом



АВТОРСКИЕ КАРЕЛЬСКИЕ ЛИМОНАДЫ 0,5 л. 490₽ | 1 л. 890₽ | 1,5 л. 1190₽

насыщенные карельскими ингредиентами лимонады,
приготовленные по секретной рецептуре шефа бара Паши Петрова
со стильной подачей. Осторожно - очень вкусно!

Ягодка-хвоинка

кордиал «Хвойный лес», черносмородиновый натуральный сок, лаймовый фреш, индиан тоник,
чёрная смородина, сосновые шишки

Пряный дикорос

кордиал «Пряный дикорос», брусничный и черничный натуральный сок, индиан тоник, лаймовый фреш,
черника, брусника, звёздочка бадьяна

♥ Морошковое роскошество 0,5 л. 590₽ | 1 л. 990₽ | 1,5 л. 1290₽

кордиал «Морошковое роскошество», морошковый натуральный сок,
лаймовый фреш, содовая, индиан тоник, морошка

ЛЕСНЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ШЕФ-ШОТЫ | Концентрация вкусового экстаза 50 мл. 150₽

♥ Морошковая революция

облепиховый натуральный сок, натуральный морошковый сок, кардамон,
мускатный орех, имбирный фреш, лаймовый фреш

Хвоя-смородина

кордиал «Хвойный лес», черносмородиновый натуральный сок, лаймовый фреш, индиан тоник

Чернично-малиновый экспресс

кордиал «Пряная малина», иван-чай, черничная пенка

ЗАЛП! | За любовь, за Карелию, за Фурындальную! 50 мл.*3 шт. 300₽

Сет из трех лесных шеф-шотов

ПЁТР ШАГАЛ

Приходите в наш стрит-фуд паб, чтобы пробовать все шоты
и коктейли от Паши Петрова, представленные в безалкогольном виде
в «Калиточной» в алкогольном исполнении.

*Это лучшие настойки и коктейли в Петрозаводске по мнению многих гостей.





Если у вас есть аллергия на определенные продукты питания - просим сообщить об этом при заказе.



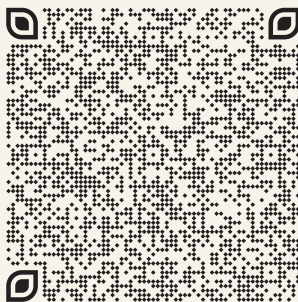
Пожалуйста, сообщите официанту или бармену, если Вы пришли в «Фурындальную» по праздничному поводу (День Рождения и др.).



Чаевые официантам не включены в стоимость и всегда остаются на Ваше усмотрение.

При расчете Вам должны выдать кассовый чек. Если Вам не выдали кассовый чек – мы вернем деньги.
Данное меню является рекламным материалом. С контрольным меню можно ознакомиться у администрации.
Цены указаны в рублях, НДС не облагается.

ОСТАВИТЬ ОТЗЫВ:



Мы вложили всю свою душу и силы, чтобы обеспечить Вам комфорт и уют.
Мы просим Вас поделиться своим мнением о нашем обслуживании и кухне, оставив отзыв - это очень важно для нас.

Ваши отзывы и обратная связь помогают нам стать лучше и совершенствоваться в будущем.



Посетите наше второе заведение: **«Калиточную»** (Петрозаводск, пр. Ленина, д.26) и оцените настоящую карельскую кухню и чайную карту. Знаменитая Лохикейтто, сеты закусок, салаты и горячие блюда от нашего шефа.



Рекомендуем к посещению наш **стрит-фуд паб «Пётр Шагал»** (Петрозаводск, пр. Ленина, д. 35), где можно не только вкусно поесть (шаверма, бургеры и множество закусок со всего мира), но и насладиться алкогольными настойками и коктейлями (морозка, карельские ягоды и другие необычные вкусы) от нашего шеф-бара Паши Петрова.



НАСТОЯЩАЯ КАРЕЛЬСКАЯ КУХНЯ И ВСЕГДА
СВЕЖИЕ КАЛИТКИ У ВАС ДОМА -
БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА ИЗ «ФУРЫНДАЛЬНОЙ»*

* при заказе от 1500 рублей | Доступен самовывоз

