

# МЕНЮ КАЛИТОК

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

с картофелем	<b>125Р</b>	с брусникой	
с пшеном		с черникой	<b>150Р</b>
с моршочкой и яблоком	<b>200Р</b>	с творогом	
с белыми грибами	<b>175Р</b>		

## 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)	<b>490Р</b>
♥ с форелью слабой соли (калитка с картофелем, форель слабой соли, творожный мусс, огурец, мочёная брусника, микрозелень)	<b>490Р</b>
с уткой (калитка с картофелем, утка сырокопчёная, соус цезарь, вяленые томаты, каперсы, мочёная брусника, микрозелень)	<b>450Р</b>
с грибами (калитка с картофелем, жареные карельские грибы, сливочный сыр, мочёная брусника, сено из лука-пороя)	<b>390Р</b>
с беломорской сельдью шеф-посола (калитка с картофелем, беломорская сельдь слабой соли, красный маринованный лук, мочёная брусника, микрозелень)	<b>390Р</b>

## 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. Дрожжевое тесто, форель, моцарелла, репчатый лук, сливки	<b>350Р</b>
Расстегай с курицей и грибами / 100 гр. Дрожжевое тесто, жаренные карельские грибы, курица, репчатый лук, моцарелла	<b>250Р</b>
Рыбник / 200 гр. Дрожжевое тесто, судак, репчатый лук, бекон, сливки	<b>450Р</b>
Пироги для зятя (2 шт) / 140 гр. Бездрожжевое пшеничное тесто, сахар	<b>250Р</b>

## 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. .... 125₽  
+ сметана / сгущенка / 30 гр. .... 50₽  
+ варенье (морозика / брусника / черника), 30 гр. .... 100₽  
С карельской форелью (форель слабой соли, крем-чиз, огурец, винный соус), 140 гр. .... 450₽  
С олениной (томлённая оленина, соус цезарь, вяленый томат, каперсы), 130 гр. .... 450₽

### 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₽  
*Айсберг, форель слабой соли, соус цезарь, томаты черри, пармезан, гренки*

- Тёплый салат с олениной и хвойной заправкой / 165 гр. .... 590₽  
*Айсберг, томлённая оленина, печёный картофель, томаты черри, маринованный лук, заправка на основе ягод можжевельника и сосновых почек, мочёная брусника, микрозелень*

### СУПЫ |

- Лохикейтто / 280 + 80 гр. .... 690₽  
*Традиционный карельский рыбный суп с форелью на сливках, подаем с картофельной калиткой*

- Борщ с лосятиной / 280+40 гр. .... 590₽  
*Традиционное блюдо русской кухни с заонежским колоритом, подаем с ржаной лепешкой с салом*

### 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	130 гр.	<b>390₽/450₽</b>
♥ Муссовое пирожное «Морошка»	115 гр.	<b>550₽</b>
Трайфл с малиной и Иван-чаем / с карамелью и лесными орехами	160 гр.	<b>390₽</b>
Трайфл «Морошка пряный бисквит»	160 гр.	<b>550₽</b>
Тарт с сосновыми шишками и кедром / с малиной и кремом на иван-чае	100 гр./135 гр.	<b>450₽</b>
Медовик из карельского меда	160 гр.	<b>330₽</b>
Шунгит / Наполеон, покрытый черной зеркальной глазурью	200 гр.	<b>390₽</b>
Наполеон «Лесные ягоды»	200 гр.	<b>350₽</b>



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

## МОРОЖЕНОЕ | Освежающий десерт из свежего молока

Классика / пломбир / шоколад / клубника / 80 гр. **350₽**

## КАРЕЛЬСКОЕ ЭКСКЛЮЗИВНОЕ МОРОЖЕНОЕ |

Мороженое из Карелии с необычными вкусами

Икра ряпушки / 80 гр. **590₽**

Белые грибы/ Можжевельник / 80 гр. **490₽**

## КАРЕЛЬСКИЕ СОРБЕТЫ |

Летний десерт с бархатисто-тающей текстурой и насыщенным вкусом спелой карельской ягоды

Черника/ брусника / 80 гр. **390₽**

♥ Морошка / 80 гр. **590₽**

## КАРЕЛЬСКОЕ ЧАЕПИТИЕ **1990₽**

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 УМИРЯОВАНИЯ

### Карельский Дзен

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

### Довольный лось

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

### Кукушка в облаках

липа, мелисса, 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	<b>140 / 170Р</b>
Американо .....	150/300 мл	<b>220 / 330Р</b>
Капучино .....	200/400 мл	<b>280 / 390Р</b>
Латте .....	250 мл	<b>290Р</b>
Флэт-уайт .....	200 мл	<b>290Р</b>
Раф (ваниль / халва / орех / солёная карамель) .....	250 мл	<b>330Р</b>

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

## ФИРМЕННЫЙ КОФЕ

Клюквенный латте .....	250 мл	<b>290Р</b>
Черничный раф .....	200 мл	<b>330Р</b>
Малиновый капучино .....	200/400 мл	<b>330 / 390Р</b>
♥ Латте «Пряная карамель» .....	250 мл	<b>330Р</b>

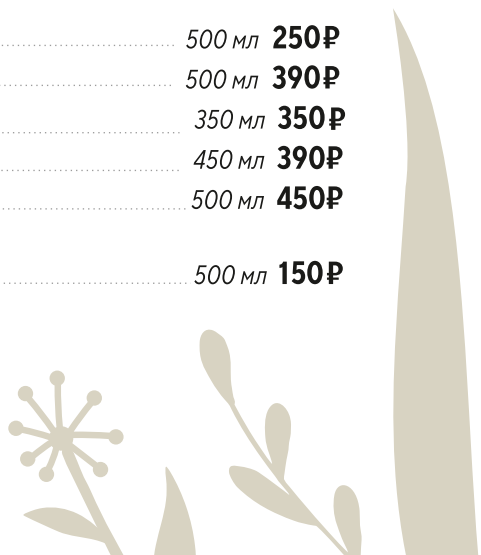
## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

Айс-латте .....	350 мл	<b>330Р</b>
<i>классический/черничный/малиновый/мятный/халвичный или любой другой сироп на выбор</i>		
Классический эспрессо тоник .....	350 мл	<b>350Р</b>
<i>эспрессо, лаймовый фреш, индиан тоник</i>		
Вишнёвый эспрессо тоник .....	350 мл	<b>450Р</b>
<i>эспрессо, лаймовый фреш, натуральный вишнёвый сок, индиан тоник</i>		
Авторский эспрессо-тоник «Пряная малина» .....	350 мл	<b>450Р</b>
<i>эспрессо, лаймовый фреш, кордиал «Пряная малина», натуральный малиновый сок, индиан тоник, сублимат малины</i>		
Авторский эспрессо-тоник «Смородиновый грог» .....	350 мл	<b>450Р</b>
<i>эспрессо, лаймовый фреш, кордиал «Пряная смородина», индиан тоник, ягоды смородины</i>		

## ТОЖЕ ВКУСНО

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

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



# ЛЕТНИЙ БАР

## ДОМАШНИЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ЛИМОНАДЫ ..... 0,5 л **330Р** | 1 л **550Р** | 1,5 л **700Р**

облепиховый / вишневый / черничный / брусничный / черносмородиновый  
состав: натуральный ягодный сироп, лаймовый фреш, лимон, ягоды, апельсин, содовая

Сделаем по Вашим пожеланиям или с волшебной фразой «На Ваш вкус», любые вариации.

## АВТОРСКИЕ КАРЕЛЬСКИЕ ЛИМОНАДЫ ..... 0,5 л. **490Р** | 1 л. **890Р** | 1,5 л. **1190Р**

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. **650Р** | 1 л. **1150Р** | 1,5 л. **1450Р**

кордиал «Морошковое роскошество», морошковый сироп су-вид, лаймовый фреш, содовая,  
индиан тоник, морошка

## ПИВО ..... 0,45 л. **490Р**

Карьяла, светлое фильтрованное, 4.7%

Хелюля, светлое нефильтованное, 4,8%

Шаман, тёмное нефильтованное, 5.6%

Ляскеля, пшеничное нефильтованное, 5.5%

Карьяла Викинг, светлое нефильтованное, 5.8%

## ♥ Вишнёвый гжанец ..... 0,45 л. **450Р**

холодный пивной коктейль с вишней и специями

\*можно сделать безалкогольным



## АВТОРСКИЕ ХОЛОДНЫЕ ЧАЙНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Холодное морошковое безумие ..... 350 мл. **490₽**  
*иван-чай, кордиал «Морошка-иван-чай», морошковый сироп су-вид, морошка, лаймовый фреш, морошковая пена*

Малиновый костёр ..... 350 мл. **390₽**  
*китайский чай Сяо Чжун, кордиал «Копчёная малина в травах», натуральный малиновый сок, лаймовый фреш, тлеющий розмарин*

Черничный бор ..... 350 мл. **350₽**  
*травяной сбор Медвежья сила, кордиал «Хвойный лес», натуральный черничный сок, лаймовый фреш, черничная пена*

Травяной брусничный Апероль спритц ..... 350 мл. **350₽**  
*иван-чай, кордиал «Брусничный апероль», индиан тоник, натуральный брусничный сок, лаймовый фреш, брусника, лайм, мята*

## ЛЕСНЫЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ ШЕФ-ШОТЫ | Концентрация вкусового экстаза

♥ Морошковая революция ..... 50 мл. **200₽**  
*облепиховый натуральный сок, морошковый сироп су-вид, кардамон, мускатный орех, имбирный фреш, лаймовый фреш*

Хвоя-смородина ..... 50 мл. **150₽**  
*кордиал «Хвойный лес», черносмородиновый натуральный сок, лаймовый фреш, индиан тоник*

Чернично-малиновый экспресс ..... 50 мл. **150₽**  
*кордиал «Пряная малина», иван-чай, черничная пенка*

**ЗАЛП!** | За любовь, за Карелию, за Калиточную! ..... 50 мл. \*3 шт. **350₽**  
*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.

