



КАЛИТОЧНАЯ

♦ настоящая карельская кухня ♦

«Калиточная» - место, в которое мы вкладываем душу и гостеприимство. Большое внимание здесь мы уделяем интерьеру и посуде, а в центре сюжета – традиционная карельская кухня и ее невероятное перевоплощение.

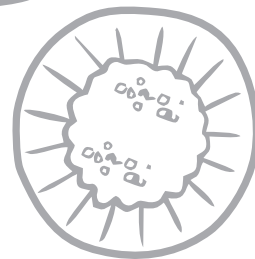
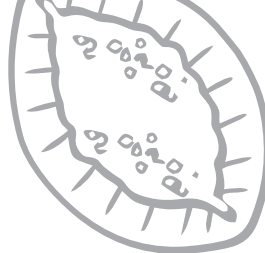
Попадая сюда, будьте готовы воспринимать язык метафор: насыщенная жизнь локальной рецептуры, приправленная щепоткой густой лесной магии, и еда, чуткая к традициям, но устремлённая в будущее, которая западает глубоко в сердце.

Особого внимания достоин чай и его производные: чувственная смесь акцентов карельской природы, основанная на силе трав и ягод - от уникальных авторских чаёв до освежающих чайных коктейлей и умопомрачительных шотов, собравших в себя все оттенки Русского Севера.

Добро пожаловать в Калиточную!



МЕНЮ КАЛИТОК



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

с пшеном	125₽	с брусникой	
с картофелем		с черникой	150₽
с морошкой и яблоком	200₽	с творогом	
с белыми грибами	175₽		

КАЛИТКИ ОТ ШЕФА |

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)	450₽
♥	с форелью слабой соли (калитка с картофелем, форель слабой соли, творожный мусс, огурец, мочёная брусника, микрозелень)	490₽
	с уткой (калитка с картофелем, утка сырокопчёная, соус цезарь, вяленые томаты, каперсы, мочёная брусника, микрозелень)	450₽
	с грибами (калитка с картофелем, жареные карельские грибы, сливочный сыр, мочёная брусника, сено из лука-порея, микрозелень)	390₽
	с ряпушкой горячего копчения (калитка с картофелем, ряпушка горячего копчения, творожный сыр, огуречный релиш, мочёная брусника, микрозелень)	390₽

ВЫПЕЧКА ПО МЕСТНЫМ РЕЦЕПТАМ |

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	350₽
	Рыбник / 200 гр. Дрожжевое тесто, судак, репчатый лук, бекон, сливки	450₽
	Пироги для зятя (2 шт) / 140 гр. Бездрожжевое пшеничное тесто, сахар	250₽

КУХНЯ | Приготовлено командой поваров Калиточной с любовью ♥

ЗАВТРАКИ | *весь день*

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

БЛИНЫ | *на ржаной муке, по старинным деревенским рецептам*

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

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

- Вареники с пюре и грибной икрой, 135+30 гр. **250Р**
Вареники с творогом и брусникой, 130 гр. **250Р**
Пельмени с красной рыбой, 135+30 гр. **350Р**

**Подаем со сметаной*

САЛАТЫ

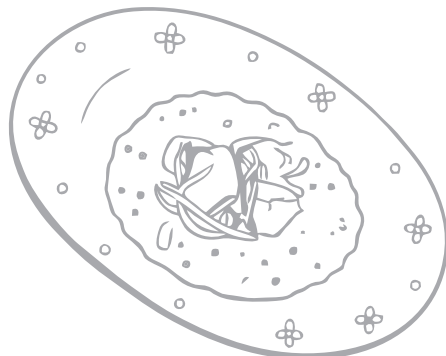
- ♥ Цезарь с карельской форелью слабой соли / 150 гр. **450Р**
Микс салата, форель слабой соли, соус цезарь, томаты черри, пармезан, гренки, микрозелень

- Тёплый салат с олениной и хвойной заправкой / 200 гр. **490Р**
Микс салата, томленая оленина, печеный картофель, заправка на основе ягод можжевельника и сосновых почек, моченая брусника, маринованный лук, микрозелень

СУПЫ

- Лохикейтто (традиционный сливочный суп с форелью), **690Р**
250 гр. + 80 гр.
Рыбный бульон, картофель, форель, репчатый лук, сливки, лук-порей, зелёное масло, подаем с картофельной калиткой

- Борщ с лосятиной (традиционное блюдо русской кухни с заонежским колоритом) **590Р**
280 гр. + 40 гр.
Копчёный бульон, лосятина, свёкла, лук, морковь, сметана, микрозелень.
Подаем с ржаной лепешкой с салом



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Мясо по-таежному, 240 гр. **550Р**
Молодой картофель с жареным луком, под слоем томлёной оленины, запеченный с сыром и моченой брусникой

Котлета из судака с картофельным пюре и винным соусом, 240 гр. **450Р**
Коллаборация Калиточной и Заонежской столовой #1

Бургер by Калиточная, 450 гр. **750Р**
*Нежная булочка, бифштекс из оленины и копчёного сала, микс салата, маринованный лук, помидор, сыр чеддер, огуречный релиш, горчичный соус.
Подаётся с кетчупом и запеченным картофелем фри.*

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 ряпушкой



ДЕСЕРТЫ | Авторская рецептура и изготовление от нашего кондитера Гели Лашковой

Карельский чизкейк с малиной / с морошкой 130 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 гр./135 гр. **450Р**

Медовик из карельского меда с пчелиной пергой 160 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.



СЕТЫ

Сделайте Ваше посещение Калиточной ярким и максимально раскрывающим задумку всей концепции меню, чайной карты и конечно же, интерьера.

♥ ПИР ВЯЙНЕМЁЙНЕНА

2490₽

Специальное предложение для тех, кто хочет попробовать всё меню: Чайник любого чая 0,9л, салат (теплый с олениной/цезарь с форелью), суп (лохикейтто с форелью/борщ с лосятиной), горячее (котлета из судака/мясо по-таежному), и калитка от шефа (на выбор)

Идеально подходит для 1 голодного человека, любящего получать от этой жизни всё и сразу.

КАРЕЛЬСКОЕ ЧАЕПИТИЕ

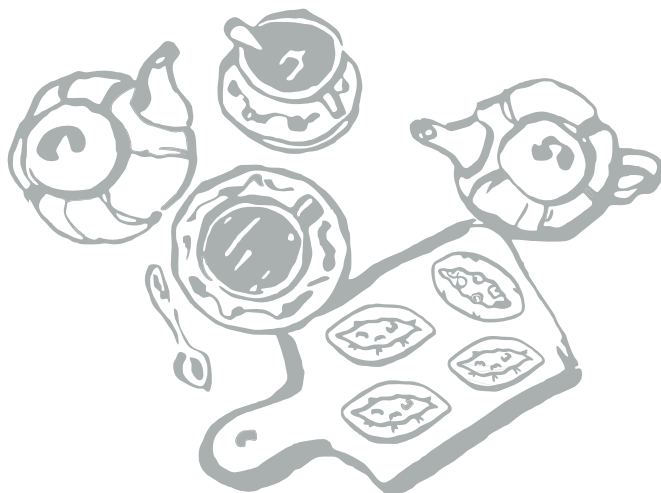
2000₽

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, краткий рассказ о традициях карельского чаепития при подаче.

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



БАРНОЕ МЕНЮ

Команда бара Калиточной напоит с любовью ♥

Главный чай-человек в Карелии, шеф-бариста - Паша Петров.

ФИРМЕННЫЕ СБОРЫ | эксклюзивный купаж, 0,45 л **390₽** | 0,9 л **550₽** | 1,4 л **700₽**
составленный карельской травницей специально для Калиточной

Карельский Дзен (лист малины, таволга, чабрец, брусника, облепиха, ромашка, смородина)

Ягодный микс (клюква, шиповник, боярышник, груша, лист смородины, лепестки шиповника)

♥ От Китая до Карелии (дзян хун мао фен, лист смородины, малина, лепестки шиповника, саган дайля, брусника)

Фурындальный сбор (сяо чжун, клубника, розмарин, цветы вереска)

ТРАВЯНЫЕ СБОРЫ | чай на основе карельских ягод и трав, 0,45 л **330₽** | 0,9 л **450₽** | 1,4 л **550₽**
собранных вручную на Белом море

Иван-чай (кипрей узколистный)

Бодрящие:

♥ Медвежья сила (иван-чай, ягоды малины, таволга, саган-дайля)

Бодрость духа (иван-чай, кудин мелколистной, саган-дайля)

Умиротворяющие:

Довольный лось (боярышник, шиповник, лист смородины, зверобой, душица, мелисса, почки сосны)

Кукушка в облаках (липа, мелисса, таволга, ромашка, лепестки шиповника, шалфей, лаванда)



ЧАЙ | традиционный китайский чай с глубоким вкусом 0,45 л **330₽** | 0,9 л **450₽** | 1,4 л **550₽**
на карельской родниковой воде

Дзян хун мао фен (черный)

Юнь нань цзяо чунь (зеленый)

Лао Бань Чжан 2012 г. (Шу Пуэр)

АВТОРСКИЕ ЧАИ | насыщенный ягодами и фруктами чай, 0,45 л **490₽** | 0,9 л **650₽** | 1,4 л **850₽**
заряжающий энергией и здоровьем

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)

♥ Морошковое безумие (иван-чай/ассам, морошка, чашелистики морошки, морошковый сироп су-вид, морошковое варенье)



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	500 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 нефильтованное, 4,8%
Шаман, тёмное нефильтованное, 5.6%
Ляскеля, пшеничное нефильтованное, 5.5%
Карьяла Викинг, светлое нефильтованное, 5.8%



ТЕПЛО И ДУШЕВНО

Сочетание чаёв разного характера и привычных ингредиентов из родной Карелии и уникальных со всего света. Очередной авторский шедевр и вкусовой взрыв от нашего шеф-баристы Павла Петрова.

Малиновый глнтвейн 350мл. **390₽**

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

Облепиховый глнтвейн 350мл. **390₽**

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. **390₽**

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 мёдом), алк 4.5% 500мл. **490₽**

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. **390₽**

Ройбуш с клюквой, апельсином, душицей, полынью и чашелистиками морошки

Подаётся с кусочками сублимата клюквы, апельсиновым чипсом в клюквенном 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. 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. 590Р | 1 л. 990Р | 1,5 л. 1290Р

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

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

♥ Морошковая революция

облепиховый натуральный сок, морошковый сироп су-вид, 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

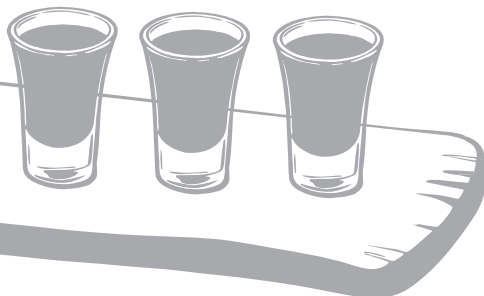
ЗАЛП! | За любовь, за Карелию, за Калиточную! 50 мл.*3 шт. 300Р

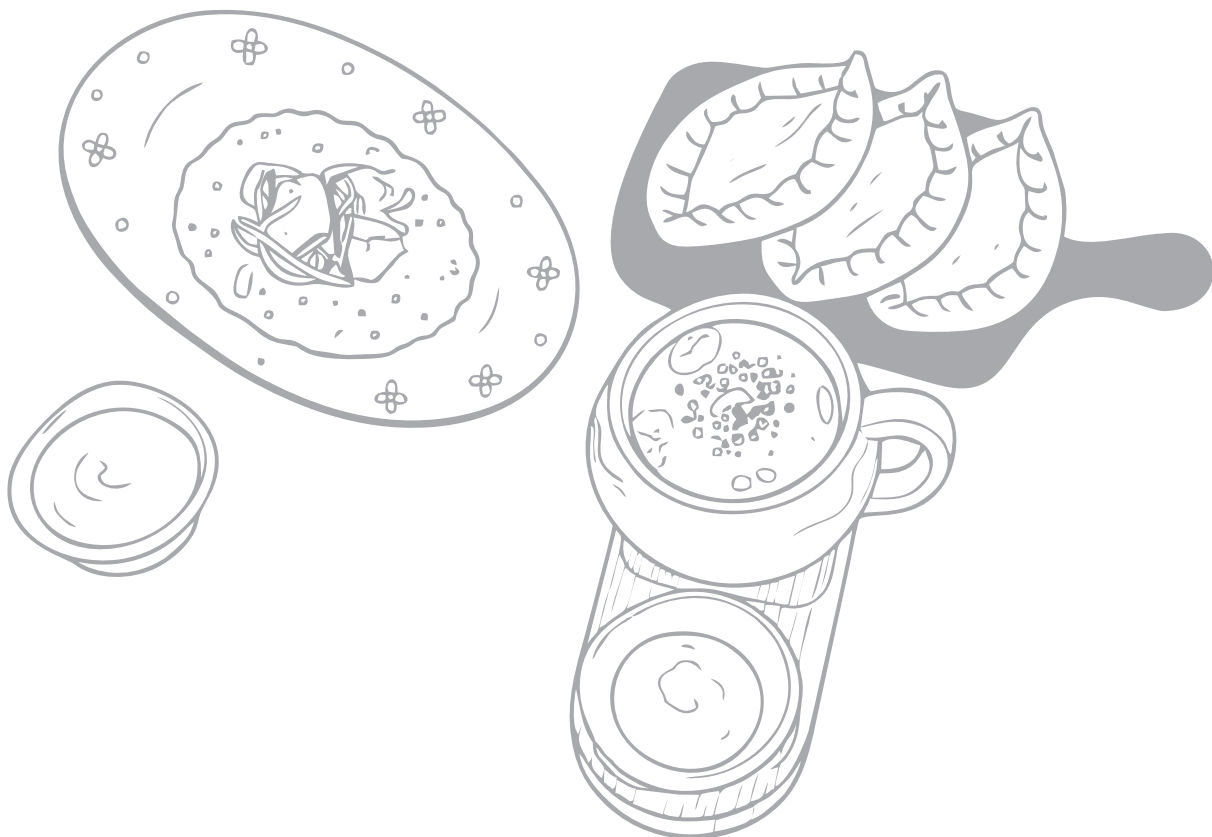
Сет из трех лесных шеф-шотов

ПЁТР ШАГАЛ

Приходите в наш стрит-фуд паб, чтобы попробовать 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.



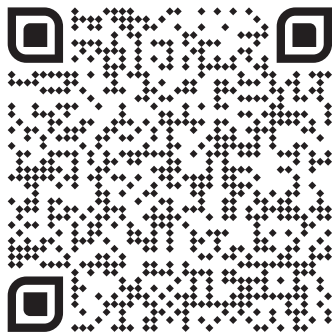
Пожалуйста, сообщите официанту или бармену, если Вы пришли в «Калиточную» по праздничному поводу (День Рождения и др.).



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.

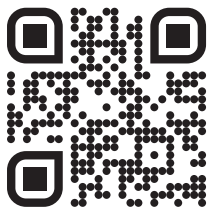


ФУРИНДАЛЬНАЯ
чай • кофе • калитки

Посетите нашу карельскую чайную - «Фурындальную» (Петрозаводск, пр. Ленина, д.5) и попробуйте и попробуйте другие блюда и напитки от нашего шефа, а также оцените необычный интерьер карельской чайной.



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 «КАЛИТОЧНОЙ»*

*при заказе от 1500 рублей | Доступен самовывоз

