**В рамках Маргаритинской ярмарки Архангельск продемонстрирует настоящее северное гостеприимство**

*В рамках Маргаритинской ярмарки Администрация города Архангельска совместно с предприятиями ресторанного бизнеса проведет событийное туристское мероприятие – гастрономический фестиваль «Северное гостеприимство», – направленное на популяризацию локальной гастрономической продукции и туризма.*

**О фестивале:**

В последние дни бабьего лета, с 23 по 27 сентября, архангелогородцы и гости столицы Поморья отправятся в путешествие, не выезжая за пределы города. Для гостей фестиваля рестораторы подготовили специальное меню на любой вкус и на «любой кошелек», которое включает в себя блюда традиционной северной кухни, а также блюда авторской кухни из продуктов местных производителей. Также для желающих научиться готовить блюда северной кухни будут доступны мастер-классы, размещенные на платформе YouTube.

**Адреса и меню площадок:**

1. **Ресторан "Почтовая Контора"** (наб. Северной Двины, д. 78)

**Тел.:** +7 (8182) 40-78-40, +7 (8182) 40-61-21

Фестивальное меню:

Палтус крудо с томатами и крыжовником

Уха из трёх видов рыб с ароматом костра

Треска с лисичками и соусом бер-блан

1. **Пекарня "Лавка Беккера"** (наб. Северной Двины, д. 78)

**Тел.:** +7 (8182) 40-00-24, +7-911-594-00-24

Фестивальное меню:

Калитка ржаная с малиной

Пирог северный сметанный

Большой ассортимент кенозерского чая

1. **Ресторан "Кабинет"** (ул. Воскресенская, д. 17)

**Тел.:** +7 (911) 598-55-35, +7 (8182) 65-50-51

Фестивальное блюдо дня:

**23 сентября (четверг):** камбала жареная на гриле

**24 сентября (пятница):** салат с семгой, печёной свеклой и сыром Прима-Сале от БрауМастер

**25 сентября (суббота):** уха древних викингов из трёх видов рыб

**26 сентября (воскресенье):** скумбрия на гриле с муссом из шпината

**27 сентября (понедельник):** фирменный пивной пирог с корицей, орехами и черносливом и чай из северных трав (чаепитие на двоих)

1. **Ресторан "Столица Поморья"** (наб. Северной Двины, д. 88, 1 этаж)

**Тел.:** +7 (8182) 42-55-75

Фестивальное меню:

Брускетта с печенью трески

Брускетта с сельдью

Салат из копченой трески

Салат из печени трески

Ушное из говядины

Треска томленая в молоке

Котлеты из трески с творогом и ламинарией

Филе палтуса с печеным картофелем и укропным маслом

Уха из трески с ламинариями и расстегаем с грибами

Щи из квашеной капусты

Суп-пюре из трески с ароматом копчения

Грибная похлебка с кулебякой из палтуса

1. **Ресторан "Боброфф"** (ул. Попова, д. 2)

**Тел.:** +7 (8182) 28-58-13, +7 (8182) 28-62-43

Фестивальное меню:

Рыбник с палтусом в ржаном тесте

Сельдь соленая с отварным картофелем

Грузди соленые с маслом и зеленью

Волнушки соленые с маслом и зеленью

Уха «Архангельская»

Щи «Северные» с белыми грибами со сметаной

Палтус запеченый с картофелем и грибами

Котлета «Княжеская» из трески с белыми грибами

Треска запеченая «по-русски»

Треска запеченая в твороге «Забытая поморочка»

Картофель жареный с луком и белыми грибами

Блинчики «Северные» (с морошкой, облепихой и сливками)

Морошка с сахаром

Яблоко печеное с медом и брусникой

Морс клюквенный

Чай с облепихой

Иван-чай

1. **Столовая "ЩиБорщи"** (ул. Комсомольская, д. 59)

**Тел.:** +7 (8182) 47-15-74

Фестивальное меню:

Калитка с малиной

Шаньга с картофелем

Кулебяка с зубаткой

1. **Пекарня на Чумбаровке** (пр. Чумбарова-Лучинского, д. 29)

**Тел.:** +7 (8182) 49-06-90

Фестивальное меню:

**Выпечка**

Калач северный

Шаньга наливная

Шаньга наливная с толокном

Шаньга с картошкой

Кулебяка с палтусом

Кулебяка с терской

Кулебяка с сёмгой

Ржаной рыбник с горбушей

Ржаная калитка с грибами

Пирог с капустой

Калитка с морошкой

Калитка с брусникой

Калитка с черникой

Калитка с малиной

Калитка с творогом

Пирог с черникой

Ватрушка с брусникой

Ватрушка с творогом

Слоёнка с клюквой

**Холодные закуски**

Селёдочка с картофелем и маринованным луком

Строганина из скумбрии

Грузди с лучком и картофелем

Говяжий язык с хреном

Винегрет с опятами

Салат из копченой трески

**Супа**

Поморская уха

Поморская похлёбка

Грибовница северная

**Вторые блюда**

Котлеты из сёмги и горбуши с пюре

Треска запечённая с овощами в хлебе

Языки трески с картофелем

Красноголовики обжаренные с картофелем и луком

Вареники с грибами

Блины с сёмгой

**Десерт**

Вареники с черникой

Блины с томлёной брусникой

Блины с черникой

Блины с толокном и брусникой

Яблоки печёные с клюквой

Морошка со сливками

Клюква с сахаром

**Напитки**

Чай из северных трав

Облепиховый чай

Морошковый чай

Сбитень

Настой из шиповника

Морс брусничный

Морс из облепихи

Морс из смородины

Смузи смородина, клюква, малина

Смузи из облепихи

Кёж

1. **Ресторан "Bazar"** (пр. Троицкий, д. 52)

Тел.: +7 (8182) 21-13-04

Фестивальное меню:

Ассорти брускетт "Рыбный сет":

форшмак из сельди,

печень трески с перепелиным яйцом,

копчёный палтус с красной икрой

Паштет из копченой трески на картофельном хлебе

Салат с копченой скумбрией, молодым картофелем и овощной икрой

Мидии в соусе из морошки

Уха из трех видов рыб / лосось, треска, палтус

Треска с картофелем, соусом из щавеля и жжёным зелёным луком