





МЕНЮ

МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы	690.-/1шт
соус на выбор: яблочный миньонет, лимон (ассортимент уточняйте у официанта)	
Морские ежи	450.-/1шт
подаются с соусом понзу, перепелиным яйцом и лимоном	
Морской гребешок	790.-/50г
соус на выбор: шисо соус, соевый соус или имбирный майонез	
Живой камчатский краб, приготовленный на пару	1300.-/100г

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

 Крудо из дыни и авокадо	850.-
Севиче из тунца Bluefin, цитрус, фенхель, авокадо	1 290.-
Сахалинский морской гребешок, огуречная вода, молодой хрен	1 190.-
Тартар из лосося, соус на основе горчицы, маринованный лук,	1 230.-
устричные листья	
Тартар из говядины, радиккьо, майонез на травах, пикули и жжёный лук	990.-
Парфе из куриной печени, черная смородина, тост из пивного хлеба	670.-
Икра сига, маринованный лук, фермерская сметана, сырный профитроль	1 390.-
Лосось 42°C, запечённый картофель и лук порей, соус на основе простокваши	1 450.-
Салат с камчатским крабом	1 790.-
 Французский зелёный салат	890.-
Салат с ростбифом и бататом	990.-
 Персики на гриле, кенийская фасоль, миндаль и буррата	970.-
 Томаты и козий сыр	890.-
Рёшти со сметанным муссом, маринованным луком и 2 видами икры	1290.-

SMØRREBRØDS

 Smørrebrød с печёной свеклой и козьим сыром	790.-
Smørrebrød со слабосолёным лососем gravlax, молодым хреном	930.-
и зелёной спаржей	
Smørrebrød с олюторской сельдью, маринованным красным луком	790.-
и попкорном из гречки	
Белый smørrebrød с камчатским крабом	930.-
Smørrebrød с молодым картофелем и икрой сига	790.-

 Это блюдо может быть приготовлено без использования животных жиров

СУПЫ

Окрошка мясная на кефире или квасе	590.-
Окрошка с камчатским крабом, на кефире или квасе	870.-
 Холодный огуречный суп	550.-
Скандинавский суп скаген из 4 видов рыбы	990.-
 Крем-суп из брокколи с подкопченным лососем	870.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Домашняя паста с камчатским крабом и соусом на основе панцирей	2 190.-
Паста казарече с говядиной и лесными грибами	1 690.-
Сахалинский морской гребешок с пюре из цветной капусты и жженым маслом	1 930.-
Гренландский палтус, картофельное пюре с травами, соус песто из черемши	1 930.-
Филе мурманской трески с артишоками, томатным конкассе и шпинатом	1 790.-
Лосось на пару, молодая капуста, икра, соус бер блан	1 790.-
Утиное филе, спринг ролл с сухофруктами, пюре из корнеплодов, соус Порто	1 690.-
Томлёный телячий язык, перечный соус, картофельное пюре	1 790.-
Запечённая лопатка ягнёнка, баклажанная икра, соус Jus	1 730.-
Стейк Бавет, печёный молодой картофель, артишоки	1 590.-
и соус чимичурри с черемшой	
Нью-Йорк стейк, кенийская фасоль и соус со сморчками	2 590.-

ДЕСЕРТЫ

Графские развалины	690.-
Фисташковый торт с соусом на основе пьяной вишни	690.-
и ванильным мороженым	
Десерт Павлова	690.-
Наполеон	690.-
Вашерин из лимона и базилика, земляника и сорбе из клубники	690.-
 Мороженое и сорбеты в ассортименте	250.-



Это блюдо может быть приготовлено
без использования животных жиров