




# МЕНЮ

## МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы: яблочный миньонет, лимон .....	690.-/1шт
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 .....	1 300.-/100г

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



Сахалинский морской гребешок, огуречная вода, молодой хрен .....	1 190.-
Тартар из лосося, соус на основе горчицы, маринованный лук, .....	1 190.-
устричные листья	
Тартар из говядины, радикио, майонез на травах, пикули, жжёный лук .....	990.-
Парфе из куриной печени, чёрная смородина, тост из пивного хлеба .....	670.-
Икра сига, маринованный лук, фермерская сметана, сырный профитроль .....	1 350.-
 Хумус из фасоли Лима .....	650.-
Страчателла, анчоусы и оливковое масло .....	970.-
Лосось 42°C, запечённый картофель и лук порей, соус на основе простокваши .....	1 390.-
Салат с камчатским крабом .....	1 790.-
 Французский зелёный салат .....	890.-
Салат с пастроми из говядины и бататом .....	970.-
 Квашеные томаты кимчи .....	730.-
Приготовленные на гриле перцы Рамирес, brisket из говядины, .....	990.-
домашняя аджика	

## SMØRREBRØDS




 Smørrebrød с печёной свеклой и козьим сыром .....	790.-
Smørrebrød со слабосолёным лососем gravlax, молодым хреном и зелёной спаржей .....	930.-
Smørrebrød с олюторской сельдью, маринованным красным луком и .....	790.-
попкорном из гречки	
Белый smørrebrød с камчатским крабом .....	930.-
Smørrebrød с датским куриным салатом .....	650.-
Smørrebrød с ростбифом, соусом ремулад и слабосолёным огурцом .....	790.-

 Это блюдо может быть приготовлено без использования животных жиров

## СУПЫ

Скандинавский суп Скаген из 4 видов рыбы .....	990.-
 Суп из весеннего молодого горошка с мятой и рикоттой .....	730.-
 Вегетарианский борщ или борщ с томлёной уткой .....	590.-/690.-

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Домашняя паста с камчатским крабом и соусом на основе панцирей .....	2 190.-
 Рататуй из сезонных овощей с домашним сыром .....	830.-
 Запечённая цветная капуста, зелёный соус .....	870.-
 Молодая морковь конфи, рикотта, пюре из моркови и .....	730.-
пюре из ферментированных яблок	
Сахалинский морской гребешок с черноморскими мидиями, .....	1 890.-
корнем сельдерея и соусом на основе сока мидий	
Гренландский палтус, картофельное пюре с травами, .....	1 930.-
соус песто из черемши	
Филе мурманской трески с артишоками, томатным конкассе и шпинатом .....	1 790.-
Лосось на пару, четыре вида капусты, соус <i>Beurre blanc</i> .....	1 530.-
Утиное филе, спринг ролл с сухофруктами, пюре из корнеплодов, .....	1 690.-
соус <i>Porto</i>	
Томлёный телячий язык, перечный соус, картофельное пюре .....	1 790.-
Запечённая лопатка ягнёнка, баклажанная икра, соус <i>Jus</i> .....	1 730.-
Стейк Бавет, печёный молодой картофель, артишоки и .....	1 590.-
соус чимичурри с черемшой	
Нью-Йорк стейк, кенийская фасоль и соус со сморчками .....	2 590.-

## ДЕСЕРТЫ

Графские развалины .....	690.-
Фисташковый кейк с соусом на основе пьяной вишни и .....	690.-
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