

# МЕНЮ

## МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы, соус на выбор: винный уксус, понзу или лимон .....690.-/1шт (ассортимент уточняйте у официанта)	
Морские ежи, подаются с соевым соусом, перепелиным яйцом и лимоном .....390.-/1шт	
Морской гребешок, соус шисо, имбирный майонез .....690.-/50г	
Аргентинская креветка, соус на выбор: винный уксус, понзу или лимон .....490.-/50г	
Клешня камчатского краба, соус на выбор: перечный, сливочный, чили .....1 490.-/100г	
Крабовые кулаки, лимон, топленое масло и майонез понзу .....1 590.-/100г	

## ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тартар из мурманской форели, соус на основе икры сига, молодой хрен, .....950.- маринованный жемчужный лук	
Тартар из говядины, ржаной крамбл, водяной кресс, .....990.- соус на основе хлеба на закваске и горчицы	
Парфе из утиной фуа-гра и куриной печени, апельсиновый мармелад, радикио .....650.-	
Угорь горячего копчения, ошпаренная молодая морковь, .....1 890.- копченый сливочный мусс, семена фенхеля	
Лосось 42°C, картофель, порей, простокваша, икра .....930.-	
Камчатский краб и белая спаржа .....1 890.-	
Икра сига, запеченный на углях картофель, снег из сметаны, зелёное масло .....890.-	
 Салат романо, зеленый соус с анчоусами, хрустящий пармезан .....870.-	
 Зеленый микс из листьев салата, шпинат, щавель, стручковая фасоль, перчики Пикильо .....790.-	
Салат с камчатским крабом, миксом из листьев салата, эспумой из эстрагона .....1 690.-	
 Весенний салат с молодым картофелем, зелёной спаржей, .....850.- зелёной фасолью, редисом и черемшой	
Страчателла с чёрным трюфелем, сладкий зелёный горошек, миндаль .....1 390.-	
Обжаренные римские артишоки, пармезан и зелень .....990.-	
 Белая спаржа, сморчки и черемша .....1 490.-	





Это блюдо может быть приготовлено  
без использования животных жиров



## СМОРРЕБРОДЫ

Smørrebrød с слабосоленый лососем Gravlox, ..... молодым хреном, зелёной спаржей и сливочным сыром	690.-
Smørrebrød с северными креветками, ..... варёным яйцом, зелёным домашним майонезом и укропом	690.-
Smørrebrød с ростбифом, ..... соусом ремулад, слабосоленым огурцом и хрустящим луком	690.-
Smørrebrød с камбалой, соусом на основе базилика и маринованным лучком	690.-

## СУПЫ

 Борщ вегетарианский с черносливом или томлёными перепелками на выбор	590.-
Суп с осьминогом, корень сельдерея, зелёная фасоль, нори	790.-
Скандинавский суп скаген из 4 видов рыб	790.-
 Крем-суп из брокколи с копчёным лососем	650.-


## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Домашняя паста с камчатским крабом и соусом на основе панцирей	1 990.-
 Картофельные ньокки с запечённой молодой морковью и овощным демигласом	890.-
 Запечённая цветная капуста, соус на основе горгонзолы, масло из петрушки	890.-
Осьминог на гриле, айоли из картофеля и печёных перцев с копчёной паприкой	1 890.-
Филе трески, подкопчённый тартар из мидий, соус из кейла, ..... приготовленного на гриле	1 290.-
Гренландский палтус, картофельное пюре с травами, соус песто из черемши	1 490.-
Филе камбалы, топинамбур, лесные грибы, молодой фундук	1 450.-
Лосось, цветная капуста, мидии, зелёное масло, соус из мидий	1 390.-
Куриное филе су-вид, пюре из молодой моркови, молодая капуста, ..... сморчки, куриный жу	990.-
Томлёные телячьи щечки, пюре из корнеплодов, обожжённая капуста, ..... маринованный лук и попкорн из гречки	950.-
Вырезка из телятины, морковное пюре, печёный весенний лук	1 690.-
Стейк из говяжьего языка, картофель, сморчки и кейл	1 290.-
Рибай Prime, айоли из сморчков, соус Régigueux	1 590.-/100г
Запечённое каре ягненка с травами, сморчки и семена горчицы	2 290

 Это блюдо может быть приготовлено  
без использования животных жиров

## ДЕСЕРТЫ

Шоколад, арахис и мороженое из попкорна .....	550.-
Крем-брюле с облепихой .....	550.-
Шоколад, карамель и козинаки .....	550.-
Клубничное сорбе, гель из грейпфрута, ванильная эспума .....	550.-
Чизкейк из тёмного шоколада, томлёная груша, грушевое сорбе .....	550.-
 Безглютеновый банановый кейк с мороженым Арманьяк .....	550.-
 Мороженое и сорбеты в ассортименте .....	170.-

 Это блюдо может быть приготовлено  
без использования животных жиров