

МЕНЮ

МОРЕПРОДУКТЫ

Устрицы, подаются с винным уксусом, табаско или лимоном (ассортимент уточняйте у официанта)	.690.-/1шт
Морские ежи, подаются с соевым соусом, перепелиным яйцом и лимоном430.-/1шт
Морской гребешок соус на выбор: шисо соус, соевый соус или имбирный майонез	.690.-/50г
Северная креветка, подается с винным уксусом, соусом понзу или лимоном490.-/50г
Клешня камчатского краба, соус на выбор: перечный, сливочный или чили1 490.-/100г

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Сахалинский морской гребешок, смородина и соус из простокваши990.-
Дальневосточная креветка, тыквенный мусс, маринованный халапеньо970.-
Тартар из мурманской форели, соус на основе икры сига, молодой хрен, маринованный жемчужный лук	.950.-
Тартар из говядины, радикио, майонез на травах, пикули, жжёный лук990.-
Парфе из куриной печени, инжир и черная смородина890.-
Запечённый на углях сладкий перец, домашний сыр, сальса верде870.-
Лосось 42°C Пюре из печеного картофеля и лука порея, соус на основе простокваши, молодой корень хрена	.1 130.-
Карпаччо из цветных томатов930.-
 12 видов салатов и трав990.-
Салат с камчатским крабом, миксом из листьев салата, эспумой из эстрагона1 790.-
Страчателла с чёрным трюфелем, сладкий зелёный горошек, миндаль1 390.-
 Обжаренные артишоки по-римски, пармезан и зелень990.-


СМОРРЕБРОДЫ

Smørrebrød с слабосолёным лососем Gravlax, молодым хреном, зелёной спаржей и сливочным сыром	.790.-
Smørrebrød с северными креветками, варёным яйцом, зелёным домашним майонезом и укропом	.790.-
Smørrebrød с ростбифом, соусом ремулад, слабосолёным огурцом и хрустящим луком	.690.-
Smørrebrød с треской, соусом ремулад на основе базилика и креветками690.-



Это блюдо может быть приготовлено
без использования животных жиров

СУПЫ

Суп с осьминогом, корень сельдерея, зелёная фасоль, нори	790.-
Скандинавский суп скаген из 4 видов рыб	790.-
 Крем-суп из брокколини с копчёным лососем	690.-
Борщ с томленой уткой или вегетарианский борщ	630.-

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Домашняя паста с камчатским крабом и соусом на основе панцирей	1 990.-
Запечённая цветная капуста, соус на основе горгонзолы, масло из петрушки	890.-
Осьминог на гриле, крем из зеленого горошка и васаби	1 890.-
Обжаренный Сахалинский морской гребешок с маслом Noisette и лимоном	1 290.-
Филе трески, подкопчённый тартар из мидий, соус из кейла,	1 290.-
приготовленного на гриле	
Гренландский палтус, картофельное пюре с травами,	1 550.-
соус песто из черемши	
Филе судака, молодой цукини, соус Bearnaise	990.-
Лосось, цветная капуста, мидии, зелёное масло, соус из мидий	1 390.-
Запечённый фермерский цыплёнок, жареный в топленом масле картофель,	870.-
сальса верде, соус жу	
Фермерская цесарка с летним трюфелем, голубцы из томленных ножек цесарки,	1 490.-
пюре из корня петрушки и соусом жу с красным вермутом	
Томлёная лопатка ягненка, сезонные овощи,	1 190.-
соус на основе красного вина	
Стейк из говяжьего языка, картофель, сморчки и кейл	1 290.-
Вырезка из телятины, морковное пюре, печёный весенний лук	1 790.-
Рибай Prime, айоли из сморчков, соус Périgieux	1 590.-/100г

ДЕСЕРТЫ

Десерт Павлова	590.-
Баскский чизкейк	590.-
Шоколад, арахис и мороженое из попкорна	590.-
Клубничное сорбе, гель из грейпфрута, ванильная эспума	590.-
Крем-брюле из облепихи	590.-
Мороженое и сорбеты в ассортименте	230.-
Сезонные ягоды и фрукты	
(ассортимент уточняйте у официанта)	



Это блюдо может быть приготовлено
без использования животных жиров