

À La Carte

Меню от шеф-повара Егора Порулёва

ЗАКУСКИ

НØSTGULL 7€ (Л, Г)

хрустящий стейк из корня сельдерея, айоли из зелени, тёплый трюфельный соус, маринованный красный лук

SJØGAVE 10€ (Л)

филе норвежского лосося “mi suif”, морские креветки, икра сига, яичный желток 65 °С, маринованный фенхель, сметанный соус с хреном и маслом из вяленых томатов

RØKT BIFF 10€ (Л, Г)

подкопчёное говяжье филе, salsa verde с черемшой, мороженое из сладкой горчицы, маринованные лисички, хрустящий пшеничный хлеб

ANDEGÅRD 11€ (Г)

террин из утиной печени, свекольные чипсы, гель из чёрной смородины, хрустящее яблоко, цикорий, ореховое масло

НÜGGЕ RETTER ЗАКУСКИ

ТЕМПУРА КРЕВЕТКИ 7€ (Г)

темпура креветки, домашний свит чилли соус, лайм

SKÅL 12€ (Л, Г)

сырная и мясная закуска, каперсы, оливки, айоли, маринованные перчики с тунцом, гриссини с кунжутом

Л – содержит лактозу
Г – содержит глютен

Информацию о составе и аллергенах, содержащихся в блюдах, можно получить у официанта.

СУП

КОНСОМЕ ИЗ ЩЁК КАБАНА И БОРОВИКОВ 8€

щёчки кабана, боровики, картофель, лук порей, зелень

САЛАТЫ

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 9€

листовой салат, черри томаты, огурцы, авокадо, маринованный фенхель, морепродукты, тигровые креветки

САЛАТ С РОСТБИФОМ ОЛЕНЯ 10€

листовой салат, ростбиф оленя, черри томаты, огурцы, маринованные грибы, хрустящий топинамбур, заправка с ежевикой

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

УТИНОЕ ФИЛЕ 17€ (Л)

утиное филе, глазированная тыква с мёдом, клюквой и шалфеем, пюре из запечёного пастернака, утиный жю

ФИЛЕ ПАЛТУСА 18€ (Л, Г)

филе палтуса, пюре из цветной капусты, мини морковь, фенхель, кале капуста, крокет с перлотто, соус Бер Блан с облепихой и зелёным маслом

ГОВЯЖИЙ ТРИ ТИП СТЕЙК 21€ (Л)

говяжий три тип стейк, гратен из картофеля и топинамбура с розмарином, трюфельный айоли с зеленью, вяленая цедра лимона с маринованным луком шалотом, соус на основе бульона из бычьего хвоста

СТРИПЛОЙН ОЛЕНИНЫ 22€ (Л)

стриплойн оленины, пюре из запечёной жёлтой свёклы с аронией, жаренные вешенки, брюссельская капуста, сливовый соус с тимьяном и коричневым маслом

НÜGGЕ RETTER ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СВЕЖАЯ ПАСТА CASARECCIA С ГОВЯДИНОЙ 12€ (Л, Г)

свежая паста Casareccia, маринованная говядина, лук порей, шалот, боровики, сливочный соус с трюфелем, выдержанный сыр

СВЕЖАЯ ПАСТА TAGLIATELLE С РЫБОЙ И НОРВЕЖСКИМИ

КРЕВЕТКАМИ 12€ (Л, Г)

свежая паста Tagliatelle, два вида рыбы, норвежские креветки, лук порей, шалот, томатно-сливочный соус, выдержанный сыр

БУРГЕР С УТИНЫМ КОНФИ 12€ (Л, Г)

утиное конфи, булочка бриошь, карамелизированный лук, айоли, салат фриллис, томат, джем из инжира, картофель фри

БУРГЕР С 100% ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ “EL COVIDO” 14€ (Л, Г)

говяжья котлета ручной работы, булочка бриошь, соус чеддар, салат фриллис, гуакамоле, красный лук, мексиканская томатная сальса, айоли, бекон, маринованный перец халапеньо, картофель фри

ГАРНИРЫ

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ 3,50€

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 3,50€

СВЕЖИЙ САЛАТ 3,50€

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ-ГРИЛЬ 3,50€

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА 5€

ДЕСЕРТЫ

BRUNOST И КЛЮКВА 7€ (Л, Г)

чизкейк с норвежским коричневым сыром, печеньем муравейник и карамельной глазурью, сорбе из сушёной клюквы

ЧЁРНЫЙ ШОКОЛАД 7€ (Л, Г)

горячий шоколад с ежевикой и чёрной смородиной, хрустящий чёрный “мох“, мороженое из запечёной гречки, гель из чёрной смородины

СЛИВА И ОРЕХИ 7€ (Л, Г)

пряное сливовое пюре, миндальный бисквит, пралине крем, сорбе из груши с имбирём