

# À La Carte

## Шеф-повар Егор Порулёв

### ЗАКУСКИ

#### BLOMKÅLBIF 8€ ( Л, Г )

Стейк из цветной капусты, миндаль, тимьян, чеддар соус, мини шпинат, унаги соус

#### RØKTE KINN 9€ ( Л )

Приготовленные на углях Иберико щёчки, эспума из картофеля запечённого лука-порея, маринованная свекла и морковь с кориандром

#### SMØRREBRØD MED TORSKELEVER 9€ ( Л, Г )

Печень трески на бриоше, икра форели, плавленый сыр с зеленью, огурец, перепелиное яйцо, каперсы

#### BIF TARTAR 10€ ( Г )

Тартар из говядины, пикантный айоли, лук-шалот, маринованные огурцы, каперсы, лук-резанец, чипсы из ржаного хлеба и тёмного пива

#### LAKS JA VAFLE 10€ ( Л, Г )

Малосольный лосось на картофельной вафле, маринованный красный лук, эмульсия с укропом, сметанный соус, зелёное масло

### HÜGGE RETTER ЗАКУСКИ

#### ТЕМПУРА КРЕВЕТКИ 7,50€ ( 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

### СУП

#### НОРВЕЖСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ РЫБНЫЙ СУП 8€ ( Л )

Норвежский лосось и креветки, треска, мидии, морковь, фенхель, картофель, лук-порей, зелень

### САЛАТЫ

#### САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 9,50€

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

#### САЛАТ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМ КОЗЬИМ СЫРОМ 9,50€

Листовой салат, черри томаты, огурцы, груша, ореховое пралине, заправка с малиной, карамелизированный козий сыр

### ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

#### PERLEBYGG OG TRØFFEL 12€ ( Л )

Перлотто с трюфельным кремом, жареными грибами, выдержанным сыром и маслом из белого трюфеля

#### ANDEBRYST 17€ ( Л )

Приготовленная на углях утиная грудка, кале капуста, глазированная мини морковь, пюре из корня сельдерея и яблоч, соус с чёрной смородиной, коричневое масло с тимьяном

#### TORSKEFILET 17€ ( Л )

Филе трески, пюре из брюквы и моркови, сахарный горошек, соус на основе мидий, креветок и томатов

#### GRILLET BIF 19€ ( Л )

Приготовленное на углях говяжье филе, королевские вешенки, эспума из картофеля и запечённого лука-порея, карамелизированный лук, Демиглас соус

### HÜGGE RETTER ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

#### РАВИОЛИ С ОЛЕНИНОЙ 11€ ( Л, Г )

Сливочный соус, равиоли с олениной, лук-шалот, жареные грибы, мини шпинат, выдержанный сыр

#### ВОК С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ ( Г )

Вок с гречневой лапшой, овощами, зелёным луком и кунжутом

#### ВЕГЕТАРИАНСКИЙ 8€

#### С КУРИНЫМ ФИЛЕ 9€

#### С ГОВЯДИНОЙ 10€

#### С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 11€

#### БУРГЕР С 100% КОТЛЕТОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ 12€ ( Л, Г )

Котлета из говядины ручной работы, булочка бриошь, сыр чеддар, салат фриллис, томат, маринованный огурец, красный лук, сладкая горчица, айоли, бекон, картофель фри

#### БУРГЕР С 100% КОТЛЕТОЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ “SPICY” 12€ ( Л, Г )

Котлета из говядины ручной работы, булочка бриошь, сыр чеддар, салат фриллис, томат, маринованный огурец, красный лук, sriracha соус , айоли, бекон, 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

#### RØDBETER I HAGEN 7€ ( Л, Г )

Шоколадный ганаш, свекольная глазурь, шоколадный бисквит, икра из чёрной смородины

#### RØMME OG MANDLER 7€ ( Л, Г )

Мороженое из сметаны, миндальные чипсы, гель из малины, солёная карамель

#### NORDISK SUPERBÆR 7€ ( Л, Г )

Птичье молоко, сорбе из облепихи, запечённый белый шоколад, безе с лакрицей

### HÜGGE SET-МЕНЮ

#### HÜGGE SET-МЕНЮ № 1

1) LAKS JA VAFLE ( Л, Г )

2) ANDEBRYST ( Л )

3) RØDBETER I HAGEN ( Л, Г )

ЦЕНА НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА 32€

#### HÜGGE SET-МЕНЮ № 2

1) BIF TARTAR ( Л, Г )

2) TORSKEFILET ( Л, Г )

3) RØMME OG MANDLER ( Л, Г )

ЦЕНА НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА 32€

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

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