

À La Carte

Шеф-повар Егор Порулёв

ЗАКУСКИ

AUBERGINE FRA GRILL 9€ (Л)

Приготовленный на углях баклажан, Эстонская моцарелла с фермы Viinamardi, соус из запечённой паприки, томатов и черемши, листовой салат, черри томаты, мини базилик

ASPARGES 9€ (Л, Г)

Запечённая спаржа, хрустящее перепелиное яйцо, маринованный лук, трюфельный майонез, лесной орех, сырный соус

HERDET HAVABBOR 11€ (Л, Г)

Малосольный морской окунь в цитрусах, соево-кунжутный соус, крем из авокадо, огурец, редис, икра форели

BIFF TARTAR 11€ (Г)

Тартар из говядины, пикантный айоли, лук-шалот, маринованные огурцы, каперсы, лук-резанец, чипсы из пшеничного хлеба

BIFF TARTAR OG FOIE GRAS 12€ (Л)

Тартар из говядины, мороженое из утиной печени, трюфельное масло с белым трюфелем, желе из вишни

HÜGGE RETTER ЗАКУСКИ

ТЕМПУРА КРЕВЕТКИ 8€ (Г)

Темпура креветки, домашний свит чилли соус, лайм

SKÅL 14€ (Л, Г)

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

СУПЫ

КРЕМ СУП ИЗ БАТАТА, КУКУРУЗЫ И ЛИСИЧЕК 7,50€ (Л, Г)

Крем суп из батата, кукурузы и лисичек, красное песто, лук-резанец, крутоны

СУП С ЯГНЁНКОМ, ТОМАТАМИ И ЛЕМОНГРАССОМ 9€ (Л)

Насыщенный бульон из ягнёнка, морковь, лук-порей, лемонграсс, томаты, цуккини, кокосовое молоко, шампиньоны, зелёный лук

САЛАТЫ

САЛАТНЫЙ БОУЛ С ПРИГОТОВЛЕННЫМ НА УГЛЯХ МАРИНОВАННЫМ В ЙОГУРТЕ КУРИНЫМ ФИЛЕ 10€

Листовой салат, черри томаты, огурцы, красный лук, кукуруза, редис, соус маракуйя-манго, приготовленное на углях куриное филе

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ 12€

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МИДИИ В БЕЛОМ ВИНЕ 1КГ 17€ (Л, Г)

Мидии, овощи, тимьян, чеснок, белое вино, сливки, чабатта

ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА УГЛЯХ ФИЛЕ ЦЕСАРКИ 18€ (Л)

Приготовленное на углях филе цесарки, пюре из молодого картофеля с рагу из белого трюфеля, цикорий, мини морковь, соус Foie Gras с вишней

РÄНКЛА ФИЛЕ ФОРЕЛИ (Сааремаа) 19€ (Л)

Филе форели, пюре из фиолетовой моркови, спаржа, пак-чой, соус из белого вина с лемонграссом и икрой форели

ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ РАМП СТЕЙК ЯГНЁНКА 21€ (Л)

Приготовленное на углях Рамп стейк ягнёнка, пюре из запечённого баклажана и томатов, айоли с черемшой, сахарный горошек, мини морковь, соус с розовым перцем и розмарином

ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА УГЛЯХ ОЙСТЕР БЛЕЙД СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ 22€ (Л)

Приготовленное на углях говяжий Ойстер Блейд стейк, пюре из козельца с коричневым маслом, пудра из боровиков, маринованный лук, жаренные грибы, Падрон перец, соус Демиглас

HÜGGE RETTER ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПАСТА ТАЛЪЯТЕЛЛЕ С КУРИЦЕЙ 12€ (Л, Г)

Тальятелле, пряный сливочный соус, куриное филе, шампиньоны, цуккини, паприка, мини шпинат, сыр Грана Падано

БУРГЕР С 100% ГОВЯЖЬЕЙ КОТЛЕТОЙ 13€ (Л, Г)

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

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

Говяжья котлета ручной работы, булочка бриошь, сыр моцарелла, рукола, томат, Пршутто Крудо, красный лук, айоли с оливками, вяленными томатами и орегано, картофель фри

ГАРНИРЫ

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ 4€

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ 4€

СВЕЖИЙ САЛАТ 4€

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ-ГРИЛЬ 4€

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА С СОУСОМ АЙОЛИ 5,50€

ДЕСЕРТЫ

HVIT SJOKOLADE OG RABARBRA 8€ (Л, Г)

Крем из белого шоколада, приготовленной при низкой температуре ревень, черника, мини базилик, запечённый белый шоколад, сорбе из ревня

CHOUX JORDBÆR OG SITRONGRESS 8€ (Л, Г)

Заварное тесто, крем с лемонграссом, маринованная клубника, банановое мороженое с ореховым пралине

KIRSEBÆR, EPLE OG LIME 8€ (Л, Г)

Тарталетка с вишнёвым парфе и ванилью, глазурь из лайма и зелёного яблока, безе, зайчья капуста

HÜGGE SET-МЕНЮ

HÜGGE SET-МЕНЮ № 1

1) HERDET HAVABBOR (Л, Г)

2) ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА УГЛЯХ ФИЛЕ ЦЕСАРКИ (Л)

3) HVIT SJOKOLADE OG RABARBRA (Л, Г)

ЦЕНА НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА 34€

HÜGGE SET-МЕНЮ № 2

1) BIFF TARTAR (Г)

2) RÄNKLA ФИЛЕ ФОРЕЛИ (Л)

3) KIRSEBÆR, EPLE OG LIME (Л, Г)

ЦЕНА НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА 34€

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

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