

À La Carte

Шеф-повар Егор Порулёв

ЗАКУСКИ

GRESSKAR 11€ (Л)

Запечённая тыква с мисо глазурью, ферментированная красная капуста с имбирём, гранола с семенами тыквы, грецким орехом и розовым перцем, соус с козым сыром

TUNFISK OG REKER 12€ (Л)

Малосольное филе тунца в свекле и укропе, мозаика из тигровых креветок, маринованный фенхель, пюре из цветной капусты, даши бульон с бонито хлопьями и томатное масло

BIFF TARTAR 13€ (Г)

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

BIFF TARTAR OG FOIE GRAS 14€ (Л, Г)

Тартар из говядины, мороженое из утиной печени, масло белого трюфеля, облепиховый гель, чипсы из пшеничного хлеба

HÜGGE RETTER ЗАКУСКИ

ТЕМПУРА КРЕВЕТКИ 8€ (Г)

Темпура креветки, домашний свит чилли соус, лайм

SKÅL 15€ (Л, Г)

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

СУПЫ

STEINSOPPSUPPE MED ANDEKJØTT 8€ (Л, Г)

Крем-суп из боровиков, крокеты с утиным мясом, масло белого трюфеля, лук-резанец

ISLANDSK HUMMERBISQUE 10€ (Л)

Биск из панцирей лобстера, лук-порей, морковь, цуккини, лосось, палтус, мидии, зелёное масло

САЛАТЫ

HØSTESALAT 12€

Свежий салат, черри томаты, киноа, жареная печень кролика, запечённая тыква, маринованная груша, ферментированная красная капуста, карамелизированные семена тыквы, грибной айоли

SJØMATSALAT 12€

Свежий салат, черри томаты, огурцы, авокадо, маринованный фенхель, мясо мидий, кальмары, тигровые креветки, цитрусовый соус

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

KVEITEFILET 19€ (Л)

Филе палтуса, пюре из цветной капусты, ньокки из сельдерея и яблока, соус с мидиями, шафраном и луком-пореем, зелёное масло

ANDEBRYST FRA GRILL 19€ (Л)

Приготовленное на углях утиное филе, глазированная мини-морковь в мёде и мисо, миндаль, пюре из запечённой тыквы и пастернака, соус с облепихой и коричневым маслом

BIFF STRIP STEAK 29€ (Л)

Приготовленный на углях говяжий стриплойн стейк зернового откорма, пюре из боровиков, картофельный попкорн, свекольный гель с хреном, соус Деми Глас

HÜGGE RETTER ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПАСТА РИГАТОНИ С ГОВЯДИНОЙ 13€ (Л, Г)

Ригатони, говядина, боровики, лук-порей, лук-шалот, сливочный соус с розмарином, Грана Падано сыр

ПАСТА TAGLIOLINI AL NERO С КРЕВЕТКАМИ И КРАБОМ 14€ (Л, Г)

Тальолини, тигровые креветки, мясо краба, лук-порей, лук-шалот, вяленые томаты, сливочный соус с шафраном, Грана Падано сыр

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

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

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

Булочка бриошь, говяжья котлета ручной работы, кимчи майонез, сыр чеддар, террапуаки соус, фриллис, колслоу из красной капусты и имбиря, 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 6€

ДЕСЕРТЫ

SJOKOLADE OG KVEDE 8€ (Л, Г)

Ганаш из тёмного и молочного шоколада, сорбе из айвы, шведское печенье Kolasniffar, крем из запечённой перловки

RØMME, HONNING OG PLOMME 8€ (Л, Г)

Крем из сметаны с ванилью, воздушный бискит из жжёного мёда, солёная карамель, медовые touille, сливовое сорбе с имбирём

MARSIPAN, TINDVED OG BLÅBÆR 8€ (Л, Г)

Чизкейк с марципаном, облепиховое сорбе, гель из черники, миндальные чипсы, заячья капуста

HÜGGE SET-МЕНЮ

ДЕГУСТАЦИОННОЕ SET-МЕНЮ ИЗ ПЯТИ БЛЮД

(Блюда приготовлены в уменьшенном размере)

• BIFF TARTAR OG FOIE GRAS

• GRESSKAR

• ISLANDSK HUMMERBISQUE

• ANDEBRYST FRA GRILL

• RØMME, HONNING OG PLOMME

ЦЕНА НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА 49€

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

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