

# À La Carte

Шеф-повар Егор Порулёв

## ЗАКУСКИ

GRESSKAR 8€ ( Л )

Запечённая тыква с мисо глазурью, ферментированная красная капуста с имбирём, гранола с семенами тыквы, грецким орехом и розовым перцем, соус с козьим 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 17€ ( 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, цукини, 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, морепродукты, 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 22€ ( 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 )

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

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

Тальюлини, 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, теппаньяки 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 Kolasnittar, крем из запечённой перловки

RØMME, HONNING OG PLOMME 8€ ( Л, Г )

Крем из сметаны с ванилью, воздушный медовый бисквит, солёная карамель, медовые чипсы, 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.