

À La Carte

Шеф-повар Егор Порулёв

ЗАКУСКИ

KÅL FRA GRILL 9€ (Л)

Капуста с гриля с соевой глазурью, пюре из фенхеля и томатов, маринованные семена горчицы, соус с сыром чеддер

TEMPURA REKER 10€ (Г)

Темпура креветки, домашний соус sweet chili, лайм

BLÅSKJELL 12€ (Л, Г)

Мидии в сливочном соусе с белым вином, хрустящая чабатта

TOESKELEVER OR BRISLING 12€ (Л, Г)

Печень трески, балтийские шпроты, перепелиные яйца, pressgurka салат из огурцов, каперсы, зелёный лук, гречневая вафля

HAV 12€ (Л, Г)

Бриошь, свежий салат, раковые шейки, мусс из лосося, икра форели, крем из шпината, маринованный красный лук, укроп

BIFF TARTAR 13€ (Г)

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

BIFF TARTAR OG FOIE GRAS 14€ (Л, Г)

Тартар из говядины, лук шалот, маринованные огурцы, каперсы, масло белого трюфеля, облепиховый гель, мороженное из утиной печени, чипсы из пшеничного хлеба

SKÅL на двоих 18€ (Л, Г)

Мясная нарезка, сыры, каперсы, оливки, айоли, маринованные перчики с тунцом, джем с моршкой, гриссини с кунжутом

СУПЫ

OKSEKJØTTUPPE 9€

Бульон из говяжьего хвоста и оссобуко, маринованная свёкла, белуга чечевица, молодой картофель, зернистая горчица, тимьян

SKALLDYR SUPPE 10€ (Л)

Сливочный суп на бульоне из креветок с морепродуктами, лук-порей, морковь, брюква, укроп

САЛАТЫ

SJØMATSALAT 13€

Свежий салат, тигровые креветки, морепродукты, черри томаты, огурец, авокадо, маринованный фенхель

ROASTBIFFSALAT 13€ (Л)

Свежий салат, ростбиф, чили сыр, черри томаты, солёные огурцы, маринованные шитаке грибы, красный лук, хрустящий лук, соус с хреном

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

HAVABBORFILET 18€ (Л)

Филе морского окуня, пюре из фенхеля и томатов, белуга чечевица с брюквой и луком пореем, пена из зелени, соус с топинамбуром и цедрой лимона

AND OG FOIE GRAS 21€ (Л)

Баллотин с утиным филе и муссом из фуа гра, пюре из груши и карамелизованного лука, тыква с мёдом и розмарином, соус с чёрной смородиной

BIFF FLANK STEAK 27€ (Л)

Зерновой говяжий flank стейк, картофельное пюре с коричневым маслом, хрустящий фиолетовый картофель, портобелло грибы, маринованный красный лук, соус с зелёным перцем и белым трюфелем

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ 4€

СВЕЖИЙ САЛАТ 4€

СЕЗОННЫЕ ОВОЩИ-ГРИЛЬ 4€

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ 4€

КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА С СОУСОМ АЙОЛИ 5€

ДЕСЕРТЫ

MARENGS OG SOLVÆR 8€ (Л, Г)

Меренга с лесными орехами, ванильный крем, пряная груша в красном вине, сорбе из чёрной смородины и личи

BRENT OST 8€ (Л, Г)

„Обожженный“ чизкейк, сорбе из белого персика и барбариса

SABAYON OG SJOKOLADE 8€ (Л, Г)

Воздушный сабайон с облепихой и аперодем, шоколадный бисквит, кумкват

HÜGGE RETTER

WOK С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ И ОВОЩАМИ 8€ (Г)

WOK С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ, ОВОЩАМИ И КУРИЦЕЙ 10€ (Г)

WOK С ГРЕЧНЕВОЙ ЛАПШОЙ, ОВОЩАМИ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 12€ (Г)

HÜGGE CLASSIK BURGER 14€ (Л, Г)

Булочка бриошь, 100% говяжья котлета ручной работы, чеддер сыр, бекон, салат фриллис, томат, маринованный огурец, красный лук, сладкая горчица, айоли и картофель фри

BURGER “HAWAII” 15€ (Л, Г)

Булочка бриошь, 100% говяжья котлета ручной работы, sriracha майонез, чеддер сыр, бекон, плавленый сыр, фриллис, красный лук, халапеньо перец, карамелизированный ананас и картофель фри

HÜGGE SET-MENY

ДЕГУСТАЦИОННОЕ SET-MENY ИЗ ПЯТИ БЛЮД
(Блюда приготовлены в уменьшенном размере)

ЦЕНА НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА 39€

HAV

BIFF TARTAR

AND OG FOIE GRAS

SABAYON OG SJOKOLADE

ПОДОБРАННЫЕ ВИНА 21€

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

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

H Ü G G E
RESTO

MEHIO

White
GUIDE

RECOMMENDED
2023

HÜGGE Resto
Ussimäe tee 12/1
+372 673 0900
resto@hyggeresto.ee



@huggeresto
@hyggeresto