

À La Carte

Шеф-повар Egor Порулёв

ЗАКУСКИ

GRESSKAR OG GEITOST 8€ (Л, Г, В)

Тарталетка с карамелизированной тыквой, розовый перец, кленовый сироп, песто из тыквенных семян, соус с козьим сыром, мини шпинат и мисо

SMØRREBØD MED KYLLINGLEVERMOUSSE 10€ (Л, Г)

Домашний бриошь, мусс из куриной печени, яблочный гель с шалфеем, семена горчицы, луковый джем с гранатовым уксусом, норвежский карамелизированный сыр, свежий салат

TEMPURA REKER 10€ (Г)

Темпура креветки, домашний соус sweet chili, лайм

BLÅSKJELL 12€ (Л, Г)

Мидии в сливочном соусе с белым вином, хрустящая чабатта

SMØRREBØD MED RØKT ØRRET 11€ (Л, Г)

Ржаной хлеб, филе копчёной форели, ptesgugka салат, свежий салат, крем сыр с хреном, айоли с зеленью, перепелиное яйцо

BIFF TARTAR 14€ (Л, Г)

Тартар из говядины, каперсы, шалот, маринованные огурцы, малосольные лесные грибы, айоли с копчёным костным мозгом, чипсы из пшеничного хлеба с трюфелем

SKÅL на двоих 18€ (Л, Г)

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

СУПЫ

FISKSOPPA 9€ (Л)

Скандинавский суп с рыбой и морепродуктами, шафран, корнеплоды и свежая зелень

САЛАТЫ

SJØMATSALAT 13€

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

HØSTSALAT MED GRILLET GÅS OG GEITOST 13€ (Л)

Свежий салат, филе гуся с гриля, козий сыр, черри томаты, запечённая тыква с мёдом и розмарином, авокадо, маринованная красная капуста, соус с сушеной клюквой, карамелизированные семена тыквы

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

KVEITEFILET 20€ (Л)

Филе палтуса, пюре из пастернака, соевые бобы эдамаме, мини шпинат, томаты, каперсы, эстрагон, Beurre-Blanc соус

ANDEBRYST 22€ (Л)

Утиное филе с гриля, пюре из запеченной тыквы с кардамоном, капуста кале, пряный свекольный чатни, соус утиный Ju с портвейном

HJORT 32€ (Л, Г)

Стриплойн стейк из оленины, жаренные в коричневом масле грибы, пюре карамелизированного топинамбура, маринованная красная капуста, сливочный Demi-Glace с брусникой и розмарином

BIFF ENTRECOTE 33€ (Л, Г)

Выдержанный зерновой антрекот, обожженный порей, эмульсия белого трюфеля с сыром, ромеско крем, картофельное пюре с боровиками, Demi-Glace

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

SKOG 8€ (Л, Г)

Мороженое с розмарином и можжевеловыми ягодами, крем с лесным орехом и карамелью, брауни, гель из брусники, безе

OSTEKAKE, BLÅBÆR, KARDEMOMME 8€ (Л, Г)

Чизкейк с ванилью, песочное печенье с кардамоном, соус из облепихи с мятой, черничное сорбе

FIKE 8€ (Л, Г)

Домашний бриошь с корицей, крем из норвежского карамелизированного сыра, яблоки, мороженое из тыквы, бурбона и марципана

HÜGGE RETTER

RAVIOLI MED HJORT 14€ (Л, Г)

Равиоли с олениной, соус с боровиками и розмарином, лук порей, маринованная красная капуста, руккола

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, картофель фри

SJØMAT ORZOTTO 16€ (Л, Г)

Орзотто из перловой крупа и киноа, морепродукты, северные креветки, сезонные овощи, выдержанный сыр

ДЕГУСТАЦИОННОЕ СЕТ- МЕНЮ (Л, Г)

(Блюда приготовлены в уменьшенном размере. Возможно заказать только четное кол-во сетов)

ЦЕНА НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА 45€

HØSTSALAT MED GRILLET GÅS OG GEITOST

SMØRREBØD MED RØKT ØRRET

HJORT

OSTEKAKE, BLÅBÆR, KARDEMOMME

Л – содержит лактозу

Г – содержит глютен

В – вегетарианское блюдо

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

Осень – это прекрасная пора, которая дарит нам удивительные эмоции и вкусные сезонные продукты на весь холодный период времени. Самым большим вдохновением для меня всегда является продукт, от которого рождается блюдо! Вся наша команда желает Вам расслабиться и насладиться этим временем, едой и атмосферой с друзьями и семьей! Приветствуем Вас, дорогие гости, в HÜGGE!

«Food is the ingredient that brings us together»



МЕНЮ



RECOMMENDED
2023

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



@huggeresto
@hyggeresto