

МЕНЮ | MENU

ЗАКУСКИ | APPETIZERS

Крудо из морского гребешка 850.-
С цитрусовыми, маринованной свеклой, молодым хреном и домашний майонезом
Sea scallop crudo

With citrus, pickled beets, young horseradish and homemade mayonnaise

Тартар из говядины 930.-
Пикули, пармезан, фуа-гра
Beef tartare
Pickles, parmesan cheese, foie gras

Парфе из куриной печени 590.-
Мальто капуста, ферментированный чеснок, стебли петрушки
Chicken liver parfait
Malto cabbage, fermented garlic, parsley stalks

Лосось 42°C 750.-
Картофель, молодой хрен, простокваша, икра
Salmon 42°C
Potatoes, young horseradish, yogurt, caviar

Фаланги камчатского краба 100 г. 1100.-
Pomme Purée, жжёное масло
Kamchatka crab phalanx 100 g.
Pomme Purée, burnt butter

Артишоки, пармезан и зелень 790.-
Обжаренные артишоки с травами и пармезаном
Artichokes, parmesan and greens
Seared artichokes with herbs and parmesan

САЛАТЫ | SALADS

Салат Ромейн на гриле 690.-
Плоская фасоль, киноа, соус из копчёной паприки и кимчи
Grilled Romaine salad
Flat beans, quinoa, smoked paprika and kimchi sauce

Салат с куриной грудкой и эстрагоном 690.-
Песто, огурец, редис
Salad with chicken breast and tarragon
Pesto, cucumber, radish

Зелёный салат 750.-
Микс листьев салата, шпинат, стручковые бобы, пикильо
Green salad
Lettuce, spinach, beans, piquillo

Салат с камчатским крабом 1390.-
Авокадо, слайс брокколи, латук, соус Bearnaise
Kamchatka crab salad
Avocado, sliced broccoli, lettuce, Bearnaise sauce

СМОРРЕБРОДЫ | SMØRREBRØDS

Smørrebrød с балтийской сельдью 490.-
Картофель, маринованный лучок, укроп
Smørrebrød with Baltic herring
Potato, marinated onion, dill

Smørrebrød с лососем Gravlax 590.-
Слабосоленый лосось Gravlax, молодой хрен, сливочный сыр
Smørrebrød with salmon Gravlax
Slightly salted salmon Gravlax, horseradish, cream cheese

Smørrebrød с ростбифом 590.-
Слабосоленые огурцы, ремулад, жареный лук
Smørrebrød with roast beef
Salted cucumber, remoulade, fried onions

СУПЫ | SOUPS

Грибное консоме 590.-
Грибные пельмешки, ферментированный чеснок, трюфель
Mushroom consome
Mushroom dumplings, fermented garlic, truffle

Рыбный суп Skagen 650.-
С шафраном
Skagen fish soup
With saffron

Говяжий бульон 490.-
С корнеплодами, сладким перцем и сметаной
Beef broth
With roots, sweet paprika and sour cream

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА | MAIN COURSES

Молодая морковь, запечённая с медом 690.-
Домашняя рикотта
Roasted carrots with honey
Homemade ricotta

Орзотто с грибами 890.-
Маринованный лук, выдержанный сыр, сельдерей
Mushroom Orzotto
Pickled onions, aged cheese, celery

Паста с осьминогом и каракатицами 1190.-
Соус на основе чернил каракатицы и томатов
Pasta with octopus and cuttlefish
Cuttlefish ink and tomatoes sauce

Морские гребешки 1490.-
Пюре из лука-порая, фенхель, панчетта, соус Jus
Sea scallops
Leek puree, fennel, pancetta, Jus sauce

Палтус с корнем петрушки Со шпинатом и эспумой из устриц Halibut with parsley root With spinach and oyster espuma	1290.-
Филе мурманской трески Запечённый в соли корень сельдерея и чёрный трюфель Cod fillet from Murmansk Baked in salt celery root with a black truffle	950.-
Осьминог на гриле Соус из печёных томатов и перцев Grilled octopus Baked tomato and pepper sauce	1590.-
Лосось Пюре из цветной капусты, соус из мидий Salmon Cauliflower puree, mussel sauce	1190.-
Куриный галантин Пюре из молодой моркови, капуста, куриный жу Chicken galantine Mashed carrots, cabbage, chicken Jus	890.-
Говядина Rossini Стейк, кейл, маринованный лук, сельдерей Beef Rossini Steak, kale, pickled onion, celery	1490.-
48 часов томлёный язык Взбитое картофельное пюре с луком-пореем, чёрные лисички 48 hours stewed tongue Whipped mashed potatoes, black chanterelles	990.-

ДЕСЕРТЫ | DESSERTS

Панна котта Кервель, граните из щавеля Panna Cotta Chervil, sorrel granite	490.-
Ром-баба Крем из зелёных фисташек Rum baba Green pistachio cream	490.-
Шоколадный медовик Шоколадное мороженое, лесной орех Chocolate honey cake Chocolate ice cream, hazelnut	490.-
Десерт «Графские развалины» Dessert «Earl's castle ruins»	490.-

С СОБОЙ | TAKE AWAY

Хлеб пивной Beer bread	350.-
---	-------