

NOVEMBER





Velkommen

Мы готовим в направлении New Nordic Cuisine.
NNC – это сочетание лучших кулинарных традиций Севера, сезонных, локальных продуктов, уникальных продуктов из разных уголков планеты и новых технологий, пришедших из других стран.

Head Chef — **Игорь Васильев**

Создатель Проекта — **Надежда Третьякова**

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста,
сообщите об этом официанту.

Обращаем Ваше внимание, что кухня работает до до 22:40 каждый день.

Сервисный сбор 10% для компании от 8 человек

Является рекламным буклетом, за подробной информации обращайтесь к менеджеру ресторана

SEA

Bubbles	Durello Lessini, DOC + 6 Хасанских устриц	4100 ₺
*Акция действует каждый день	Veuve Clicquot, Brut + 12 Императорских устриц	12500 ₺
Устричный четверг	12 Дальневосточных устриц Great Expectations, Colombar, ЮАР	4200 ₺
*Акция действует каждый четверг	(750 мл) в подарок	

Устрицы

-  Хасанская
-  Императорская
-  Розовая Джоли
-  Сакура
-  Святой Патрик
-  Чёрный Жемчуг

Морской ёж

Мурманский гребешок

Погаётся в ракушке

Живой камчатский краб

Погаётся целиком с запечёнными на гриле лимоном, томатами черри и соусами Айоли, Понзу и Сибулет

Вонголе

Погаётся как some

Плато

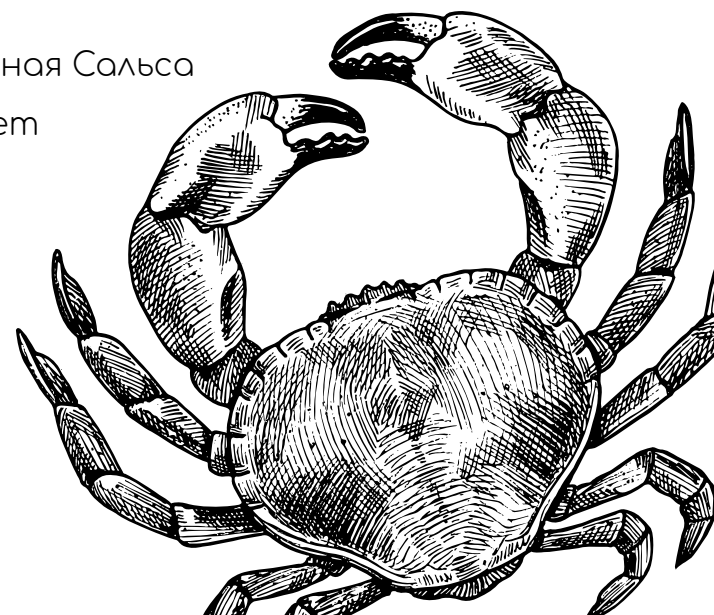
4990 ₺

350 ₺	Устрицы Розовая Джоли	2 шт.
390 ₺	Устрицы Хасанские	2 шт.
470 ₺	Устрицы Императорские	2 шт.
530 ₺	Гребешки	2 шт.
550 ₺	Вонголе	200 г.
590 ₺	Камчатский краб	150 г.
100 г.	Три вида соусов	
390 ₺	Шисо, Айоли, Красный винный уксус	

Соусы

50 г.
100 ₺

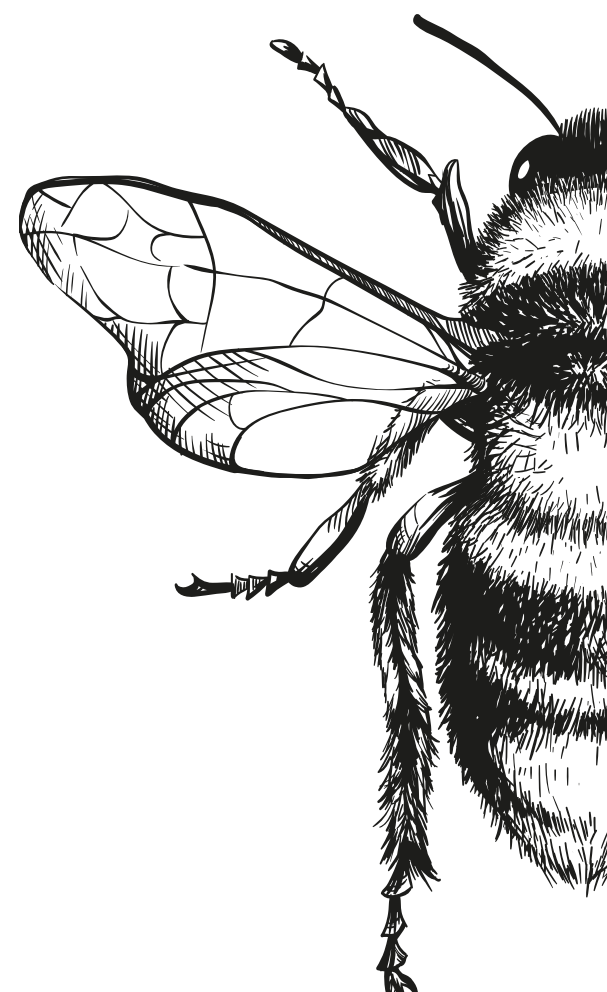
100 г.	Красный винный уксус
790 ₺	Понзу
	Шисо
	Томатная Сальса
	Сибулет
	Айоли



SMALL STARTERS

Nordic Тако Лангустины-Свиной живот / Краб- Вяленые Томаты / Бычьи Хвосты- Вешенки	170 г. 580 ₺	
Ржаная лепёшка с копчёной уткой и фуа-гра	80 г. 480 ₺	NEW
Корзиночки с камчатским крабом и щучьей икрой	60 г. 550 ₺	
Бриошь с северными креветками и щучьей икрой	140 г. 530 ₺	
Бриошь с косулей и черными лисичками	140 г. 570 ₺	NEW
Датский пончик с копченым угрем и щучей икрой (3 шт.)	105 г. 430 ₺	NEW
Датский пончик с сыровяленой олениной и чёрной икрой (3 шт.)	100 г. 1100 ₺	
Сыры с вареньем из морошки	180 г. 990 ₺	

Мы печём хлеб на особой закваске	210 г. 150 ₺
----------------------------------	-----------------



SMØRREBRØD

Смёрреброд - свежее испеченный хлеб на закваске, солоде, с добавлением орехов и сухофруктов. На хлебе мы делаем целое блюдо - с соусом, основным продуктом и гарниром



Смёрреброд - отражение датской кухни. Интересный факт: В 1900 году меню ресторана "Oscar Devidsen" (Копенгаген) состояло исключительно из смёрребродов и предлагало 178 вариантов этого блюда. Как самое длинное меню в мире оно попало в Книгу Рекордов Гиннеса.

У нас их 12. Какой самый любимый Ваш?

	Гравлак из лосося, томаты, фетаки, укроп	210 г. 530 ₺
	Маринованная сельдь, картофель, свекла, айоли	220 г. 330 ₺
NEW	Балтийская килька, печеная паприка	125 г. 380 ₺
	Камчатский краб, вяленые томаты черри	190 г. 630 ₺
	Северная креветка, свежий огурец, яйцо, редис	220 г. 510 ₺
NEW	Копчёный угорь, артишок, вяленые томаты, огурец	175 г. 710 ₺
	Печень трески, авокадо	200 г. 520 ₺
	Жареный палтус, яйцо, трюфельный майонез, лук шалот	245 г. 690 ₺
	Ростбиф из мраморной говядины, горчица, карамель, сушёный лук	220 г. 450 ₺
	Сыровяленый олень, карельская брусника, крем из подосиновиков	200 г. 580 ₺
	Мраморная говядина, крем из боровиков	220 г. 420 ₺
	Запеченный костный мозг, карамель	110 г. 380 ₺

ЗАКУСКИ

NEW Вяленая свекла с муссом из авокадо, чёрной смородиной и кедровым орехом	160 г. 410 ₹
NEW Страчателла с маринованной сливой, сладкой хурмой и тыквенными семечками	140 г. 560 ₹
Террин из северных рыб с икорным соусом	100 г. 650 ₹
Гравлакс из лосося с Фарерских островов с тартаром из свежего огурца	230 г. 810 ₹
Строганина из муксуна с маринованным луком и соусом Айоли	160 г. 750 ₹
Сашими из гребешка с кольраби, водорослями и чёрным трюфелем	100 г. 770 ₹
Севиче из муксуна с кремом из печёной моркови, кольраби и щучьей икрой	190 г. 590 ₹
Гребешки с икорным соусом	90 г. 880 ₹
Бриошь с паштетом из лосося, морошкой и шишками	180 г. 520 ₹
Тартар из говядины с карамелью и костным мозгом	200 г. 480 ₹
Подкопченная оленина с грибным кремом и таёжными травами	120 г. 640 ₹

САЛАТЫ

Винегрет из свежих и печёных овощей с горчичным маслом и фундуком	170 г. 380 ₹
Зелёный салат с кунжутной пастой, бобами эдамамэ и авокадо	170 г. 550 ₹ NEW
Салат с камчатским крабом, хурмой и вялеными томатами	150 г. 790 ₹ NEW
Салат с копчёным угрем, анчоусами Марипоса и печёным картофелем	220 г. 820 ₹ NEW
Тёплый салат с муксуном, картофельным муссом и красной икрой	250 г. 690 ₹
Салат со сладкими северными креветками и сезонными овощами	220 г. 680 ₹
Салат с печенью трески, авокадо и яйцом пашот	250 г. 570 ₹
Тёплый салат с ростбифом, шпинатом и грибами.	160 г. 490 ₹
Салат с олениной, морошкой, клюквой и чёрными лисичками	180 г. 660 ₹ NEW



НОРДИЧЕСКАЯ ПИЦЦА

НА РЖАНОМ ТЕСТЕ

Белые грибы, сыр Дорблю 360 г.
750 ₽

Сыры, чёрный трюфель 280 г.
990 ₽

Лосось, томаты черри, лук порей 360 г.
630 ₽

Подкопчённая оленина, вяленые томаты 360 г.
590 ₽

Ростбиф из мраморной говядины, шпинат, Мисо, чёрный трюфель 340 г.
710 ₽

СУПЫ

Биск из ракообразных с камчатским крабом, вонголе и лососем 300 г.
780 ₽

Скандинавская уха 300 г. **NEW**
720 ₽

Крем-суп из пастернака с гребешком и чёрным трюфелем 280 г.
690 ₽

Кукурузный крем-суп с креветками / камчатским крабом 280 | 250 г.
550 | 650 ₽

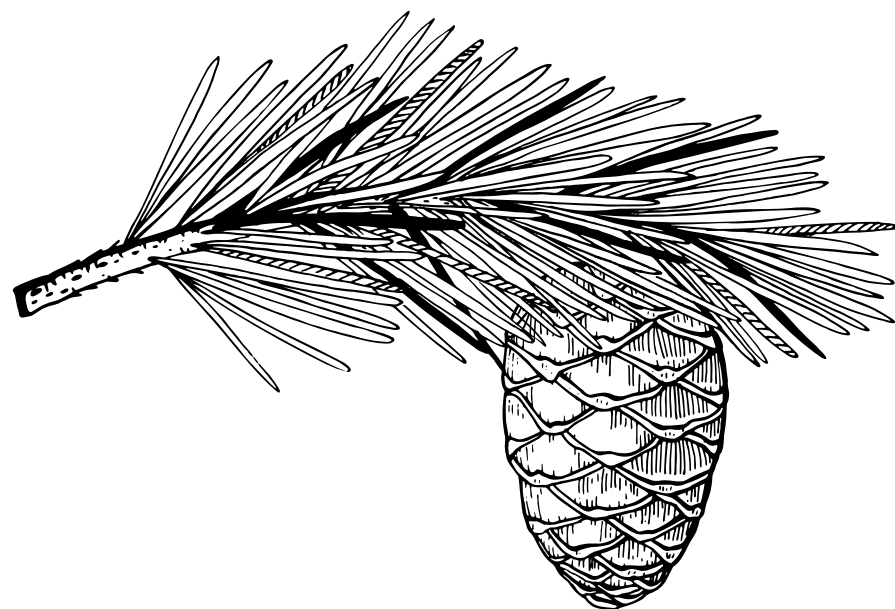
Крем-суп из корня сельдерея с пряной олениной 300 г.
480 ₽

Консоме из бычьих хвостов с вешенками 320 г.
420 ₽



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

NEW Камчатский краб с печёным луком порей и красной икрой	200 г. 1100 ₺	Пельмени с олениной в крепком бульоне	300 г. 680 ₺
Птитим с камчатским крабом, вялеными томатами и бобами эдамамэ	320 г. 850 ₺	Олень Бургер с жареным пастернаком	400 г. 830 ₺
Подкопчённый муксун с птитимом и соусом из сморчков	280 г. 880 ₺	Филе косули с фермерской свеклой и брусничным жу	200 г. NEW 940 ₺
Лосось с кремом из топинамбура, савойской капустой и икорным соусом	230 г. 990 ₺	Утиная грудка с фуа-гра, хурмой и тыквенными чипсами	180 г. NEW 850 ₺
Палтус с печёным картофелем, вешенками, бульоном из мидий, сыром Пекорино и икрой камбалы	220 г. 910 ₺	Свиной бок с картофельным кремом, пастернаком и стружкой тунца	340 г. 690 ₺
NEW Норвежский сибас с кремом из топинамбура, маслом из эстрагона и соусом Фюме	205 г. 1480 ₺		
Стейк Рибай зернового откорма с зелёным салатом и соусом Demi Glace	400 60 20 г. 2700 ₺		
Телячьи щёчки с грибным муссом, сельдереем и шпинатом	270 г. 790 ₺		
Филе оленя с кремом из печёного сельдерея, трубачом и соусом из карельских ягод	260 г. 1100 ₺		
Бефстроганов из оленины с белыми грибами	250 г. 790 ₺		



ДЕСЕРТЫ

NEW	Рождественский мандарин	160 г. 550 ₽
NEW	Скандинавское яблоко с хрустящим муссом юзу	160 г. 510 ₽
NEW	Kalvdans из овечьего молока с компотом из морошки и еловым маслом	150 г. 410 ₽
	Фундучное безе с кремом из белых грибов и молочным шоколадом	190 г. 450 ₽
	Анна Павлова	140 г. 480 ₽
	Тарт с ревенем	160 г. 470 ₽
	Краффин карамель / малина / ганаш	100 г. 230 ₽



МОРОЖЕНОЕ

70 г.
150 ₽

Белые грибы
Ржаное
Солёная карамель
Трюфель / Шоколад
Страчателла / Шоколад
Морошка
Одуванчик
Бурбонская ваниль

СОРБЕТЫ

70 г.
150 ₽

Облепиха
Клюква
Малина / Базилик
Крыжовник
Мандарин / Юзу
Чёрная смородина

