







VELKOMMEN



Мы готовим в направлении New Nordic Cuisine. NNC – это сочетание лучших кулинарных традиций Севера, сезонных, локальных продуктов 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 23:40 в пятницу и субботу и до 22:40 в остальные дни недели.

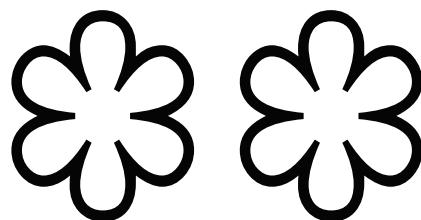
Является рекламным буклетом, за подробной информации обращайтесь к менеджеру ресторана  
Сервисный сбор 10% для компании от 8 человек

# ПУЛЬС СЕВЕРА

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ОТ  
DANIEL HÖGLANDER И NICLAS JÖNSSON,  
ОБЛАДАТЕЛЕЙ ДВУХ ЗВЕЗД МИШЛЕН

14 КУРСОВ БЛЮД

11 000 ₽



M I C H E L I N



# SEA

## УСТРИЦЫ

- Хасанская
- Императорская
- Розовая Джоли
- Дибба Бэй
- Святой Патрик
- Чёрный Жемчуг

## МОРСКОЙ ЁЖ

## МУРМАНСКИЙ ГРЕБЕШОК

Подаётся в ракушке

## ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

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

## ВОНГОЛЕ

Подаётся как соте

## BUBBLES

\*Акция действует каждый день

GROTTO BAY SAUVIGNON BLANC SELECT (750 мл) 4100 ₽  
+ 6 Хасанских устриц

PAUL BARA BRUT RESERVE GRAND CRU BOUZY (750 мл) 13000 ₽  
+ 12 Императорских устриц

## УСТРИЧНЫЙ ЧЕТВЕРГ

\*Акция действует каждый четверг

12 Дальневосточных устриц 4500 ₽  
GREAT EXPECTATIONS, COLOMBAR, ЮАР  
(750 мл) в подарок

## ПЛАТО

5500 ₽

350 ₽	Устрицы Розовая Джоли	2 шт.
390 ₽	Устрицы Хасанские	2 шт.
650 ₽	Устрицы Императорские	2 шт.
650 ₽	Гребешки	2 шт.
620 ₽	Вонголе	200 г.
630 ₽	Камчатский краб	150 г.
100 г.	Три вида соусов	
390 ₽	Шисо, Айоли, Красный винный уксус	

## СОУСЫ

50 г.  
150 ₽

100 г.	Красный винный уксус	
410 ₽	Понзу	
100 г.	Шисо	
790 ₽	Томатная сальса	
100 г.	Сибулет	
400 ₽	Айоли	



# SMALL STARTERS

<b>NORDIC TAKO</b>	160 г.
ЛАНГУСТИНЫ-Свиной живот / КРАБ-Вяленые Томаты / Бычьи Хвосты-Вешенки	660 ₽
Корзиночки с лангустином и томатной пылью	110 г. 510 ₽
Корзиночки с ратé из куриной печени и норвежским карамельным сыром	60 г. 350 ₽
FRENCH TOAST с крабом и северной креветкой	90 г. 570 ₽
<b>NEW</b> FRENCH TOAST с сельдью, красным луком, яблоком и CURRY	80 г. 190 ₽
Датский пончик с копчёным угрем и щучьей икрой (3 шт.)	105 г. 450 ₽
Датский пончик с олениной и чёрной икрой (3 шт.)	100 г. 1100 ₽
NORDIC SUSHI с вагю, фуа-гра и чёрной икрой	80 г. 1350 ₽
Сыры с вареньем из морошки	180 г. 1190 ₽

Мы печём хлеб на особой закваске

210 г.  
160 ₽

# SMØRREBRØD

ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ, ТОМАТЫ, ФЕТАКИ, УКРОП	210 г. 570 ₽
МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ, КАРТОФЕЛЬ, СВЕКЛА, АЙОЛИ	220 г. 330 ₽
БАЛТИЙСКАЯ КИЛЬКА, ПЕЧЕНЯ ПАПРИКА	125 г. 380 ₽
ЛАНГУСТИН, ФЕРМЕРСКИЕ ТОМАТЫ, ЯЙЦО ФРИ	145 г. 590 ₽
<b>NEW</b> КАМЧАТСКИЙ КРАБ – Томаты – Авокадо	220 г. 770 ₽
СЕВЕРНАЯ КРЕВЕТКА, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ЯЙЦО, РЕДИС	220 г. 680 ₽
ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ, АВОКАДО	200 г. 590 ₽
<b>NEW</b> ПАЛТУС – Вяленые Томаты – СЕЛЬДЕРЕЙ ПАЙ	220 г. 760 ₽
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ГОРЧИЦА, КАРАМЕЛЬ, СУШЁНЫЙ ЛУК	220 г. 450 ₽
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, КРЕМ ИЗ БОРОВИКОВ	220 г. 490 ₽
ЗАПЕЧЁННЫЙ КОСТНЫЙ МОЗГ, КАРАМЕЛЬ	110 г. 380 ₽

Смёрребрёд - отражение датской кухни. Свежеиспечённый хлеб на закваске, солёные с добавлением орехов и сухофруктов. На хлебе мы делаем целое блюдо с соусом, основным продуктом и гарниром.



# ЗАКУСКИ

Вяленая свекла с муссом из авокадо, чёрной смородиной и кедровым орехом	160 г. 410 ₽
<b>NEW</b> Страчателла с личи, облепихой и маслом инжира	120 г. 550 ₽
Террин из северных рыб с икорным соусом	100 г. 690 ₽
Гравлакс из лосося с фарерских островов с тартаром из свежего огурца	230 г. 840 ₽
Строганина из муксуна с маринованным луком и соусом Айоли	160 г. 950 ₽
<b>NEW</b> Лангустины с личи, помело и томатной водой	160 г. 690 ₽
<b>NEW</b> Севiche из лосося с томатами, колъраби, шисо и укропным маслом	200 г. 670 ₽
Гребешок с чёрной икрой и гарумом	110 г. 850 ₽
Яйцо 62 градуса со сморчками, чёрной икрой и чёрным трюфелем	110 г. 530 ₽
<b>NEW</b> Паштет из печени индейки с вареньем из морошки и портвейном	180 г. 390 ₽
<b>NEW</b> Тартар из говядины с кремом из артишоков, перепелиным яйцом и вафлей	130 г. 810 ₽
Подкопченная оленина с грибным кремом и таёжными травами	120 г. 710 ₽

# 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. 570 ₽
<b>NEW</b> Салат со спаржей, яблоком, колъраби, цукини, тофу, орехом пекан и шисо	150 г. 590 ₽
<b>NEW</b> Салат с камчатским крабом, томатами, муссом из фета, артишоком и цукини	200 г. 920 ₽
Тёплый салат с муксуном, картофельным муссом и красной икрой	230 г. 740 ₽
Салат со сладкими северными креветками и сезонными овощами	220 г. 790 ₽
Салат с печенью трески, авокадо и яйцом пашот	250 г. 610 ₽
Тёплый салат с ростбифом, шпинатом и грибами.	140 г. 530 ₽
Салат с ростбифом из оленины с морошкой, клюквой и сморчками	180 г. 750 ₽



# НОРДИЧЕСКАЯ ПИЦЦА

## НА РЖАНОМ ТЕСТЕ

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СЫР ДОРБЛЮ

360 г.

870 ₽

СЫРЫ, ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ

280 г.

1100 ₽

ЛОСОСЬ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ЛУК ПОРЕЙ

360 г.

720 ₽

**NEW** Пицца с лангустином и двумя видами икры

320 г.

950 ₽

Подкопчённая оленина, вяленые томаты

360 г.

590 ₽

Ростбиф из мраморной говядины, шпинат, Мисо, чёрный трюфель

340 г.

750 ₽

БИСК ИЗ РАКООБРАЗНЫХ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, ВОНГОЛЕ И НЕРКОЙ

300 г.

890 ₽

СКАНДИНАВСКАЯ УХА

300 г.

720 ₽

КРЕМ-СУП ИЗ ПАСТЕРНАКА С ГРЕБЕШКОМ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ

280 г.

820 ₽

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ / КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

280 | 250 г.

580 | 770 ₽

КРЕМ-СУП ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ С ПРЯНОЙ ОЛЕНЕНОЙ

300 г.

530 ₽

Консоме из бычьих хвостов с вешенками

320 г.

480 ₽



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>NEW</b> Камчатский краб с пак-чой, колъраби, красной икрой и соусом FUME	190 г. 1150 ₽	Пельмени с олениной в крепком бульоне	300 г. 710 ₽
Лангустины с брокколи, красной икрой и соусом HOLLANDEZ	220 г. 870 ₽	Косуля БУРГЕР с луковым мармеладом и жиром вагю	400 г. 910 ₽
Подкопчённый муксун с птицей и соусом из сморчков	220 г. 920 ₽	Филе косули с тремя текстурами свеклы и брусничным жу	200 г. 940 ₽
<b>NEW</b> Фарерский лосось с печёной цветной капустой, вонголе, кремом из артишоков и муссом из пармезана	270 г. 950 ₽	Ягненок DRY AGE с кремом из корня сельдерея, сморчками и молодым горошком	320 г. 1250 ₽
Палтус с печёным картофелем, вешенками, сыром Пекорино и икрой камбалы	260 г. 980 ₽	Утиная грудка с кремом из красной капусты, свеклы конфи и фуа-гра	240 г. 990 ₽
Чёрная треска со сморчками, цукини и молодым горошком	210 г. 990 ₽	Свиной бок с кремом из корня сельдерея, запечённым красным луком и шимиджи	350 г. 630 ₽
<b>NEW</b> Телятина с виноградом, молодым горошком и жареной фуа-гра	180 г. 1200 ₽		
Телячьи щёчки со сморчками, картофельным кремом и соусом из креплённого вина	250 г. 870 ₽		
<b>NEW</b> Филе оленя с кремом из фиолетовой моркови и свекольным соусом	290 г. 1100 ₽		
Бефстроганов из оленины с белыми грибами	230 г. 850 ₽		



## ДЕСЕРТЫ

<b>NEW</b> КАКАО-БОБ	150 г. 560 ₽	БЕЛЫЕ ГРИБЫ РЖАНОЕ	70 г. 150 ₽
<b>NEW</b> ЙОГУРТОВЫЙ МУСС С ЧЕРНИЧНЫМ КОНФИ И МОРОЖЕНЫМ ИЗ ФЕЙХОА	150 г. 420 ₽	СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ	
ФУНДУЧНОЕ БЕЗЕ С КРЕМОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ	190 г. 450 ₽	КАРДАМОН СТРАЧАТЕЛЛА / ШОКОЛАД	
АННА ПАВЛОВА С МОРОШКОЙ	140 г. 480 ₽	МОРОШКА	
Слива – Крем-брюле – Бурбонская ваниль	175 г. 370 ₽	БУРБОНСКАЯ ВАНИЛЬ С ФУНДУЧНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ПЕКАНОМ	100 г. 230 ₽
Норвежский карамельный чизкейк с мороженым из козьего молока	175 г. 680 ₽		
<b>NEW</b> Йогуртовое мороженое – Малина – Масло эстрагона	85 г. 340 ₽		
<b>NEW</b> Мандарин - Лайм – Каламанси	100г. 410 ₽		
Краффин Карамель / Малина / Ганаш	100 г. 290 ₽	СОРБЕТЫ	70 г. 150 ₽
		Облепиха	
		Малина	
		Чёрная смородина	



