

ЗАВТРАКИ В СТИЛЕ HYGGE

меню завтраков
действует весь день

овсяная каша на миндальном молоке с карамелизированными бананами и миндалем	530 руб
гранола с сезонными ягодами, ореховым коктейлем и домашним йогуртом	510 руб
гречневая каша с половиной спелого авокадо, яйцом пашот и пармезаном	640 руб
яйцо всмятку, бутерброд с маслом и красной икрой, стаканом свежевыжатого апельсинового сока	920 руб
яйцо-бenedикт с рубленным бифштексом из цыпленка, тартаром из печеного перца под муссом пармезан	970 руб
авокадо-тост с черри томатами, деревенским сыром и яйцом пашот на ломте хлеба тартин	660 руб
сырники традиционные со сметаной, вишневым вареньем и сгущенкой	620 руб
омлет/скрэмбл из 3-х яиц с пармезаном с овощами/с лососем	620 руб

с 11.00 до 13.00 в будние дни и до
16.00 в выходные и праздники
скидка на все завтраки - 20%

и. Бродский

он пьет свой кофе -
лучший, чем тогда, и ест
рогалик, примостившись в кресле,
столь вкусный, что и мертвые
"о да!" воскликнули бы, если бы
воскресли

ноябрь 1971

СМУШИ

- симбиоз смуши и смёрреброда и суши. Маленькие закуски (иногда бутерброды), которые сделаны по принципам смёрребродов, но выглядят, как суши

220 руб

хумус

лимон/щавель

тапенада

авокадо/томаты

дзадзики

йогурт/огурец

тартар №1

говядина/черри

пате

утка/бриошь

курут

горгонзола/фисташка

заливное

белые грибы/хрен

джазра

морковь/орехи

бабагануш

баклажан/тахини

медальон

говядина/яйцо

татаки

тунец/огурец

катаифи

креветка/свит чили

риет

лосось/огурец

форшмак

яблоко/рожь

тунасалат

тунец/сыр

тартар №2

тунец/маринованный дайкон

конфи

черри/крем-чиз

Возможности не все это майонез
и анрепскому прислушиваться
единственная, в общем, оладья,
фотопламя ~~взрывается~~ атеисту.
И.Ф.Редис

СЕТ 15 ШТУК
2640 РУБ

СЕТ 8 ШТУК
880 РУБ

СМЕРРЕБРОДЫ

- (дат. smørrebrød - "хлеб с маслом" традиционное датское блюдо в виде бутербродов, обычно на ломтике черного хлеба, называемого "ругбрёд", намазанного сливочным маслом, мягким сыром, с салатом, курицей, тунцом, говядиной, помидорами и так далее

720 руб

куллинг/kylling *new*

куриное филе, виноград, домашний майонез с горгонзолой, салатный микс, сельдерей, огурец, бекон

мэгет дурт/meget dyrt

ростбиф, жареный картофель-стоун, маринованный огурец, красный лук, медово-горчичная заправка, салатный микс

реддер/rødder *new*

редис, цветная капуста, жареный тофу, листья салата, чатни из пряного батата и чипсы из корнеплодов, дайкон

фиск лэге/fisk laege

сельдь по-скандинавски, печеная свекла, домашний майонез, хрен, огурец - минутка, мусс из феты

грентсагер/grøntsager

печеный баклажан, тунец сухого вызревания, фета, салатный микс

фискерпенс дрём/fiskerens drøm

лосось слабой соли, салатный микс, авокадо, огурец, яйцо пашот

скаген/skagen *new*

тигровые креветки, ремулад, салатный микс, яйцо, соцветия укропа, мусс из феты



СУПЫ

голландский гороховый суп-каша "снерт"
с копчеными свиными ребрами
для плохой погоды

подается со слайсами свиной грудинки, колбасками
"rookworst", соленьями и рюмкой настойки "хреновуха"

740 руб

классический московский
борщ с говядиной

подается с черным хлебом, деревенской сметаной, охотничьим
салом и рюмкой настойки "бородинский хлеб"

720 руб

финская уха (не по-фински щедрая)

с двумя сортами рыбы, картофелем, сливками и луком порей.
Подается с картофельными оладьями, пучком свежей зелени
и рюмкой настойки "бежин луг"

770 руб

постная грибная похлебка

с сушеными лесными грибами, перловой крупой, корнем
сельдерея, морковью и белыми грибами. Подается с краюшкой
черного хлеба, зеленым луком, сметаной и рюмкой
настойки "перцовка"

660 руб

крем-суп из баклажанов *new*

на сливках с семенами пажитника

660 руб

* при желании вы можете заменить
предложенную рюмку наливки
на аналогичную в подарочной бутылочке (100 мл),
доплатив 180 рублей



Сделано в России
в г. Санкт-Петербург
на территории ЗАО "Санкт-Петербургская
и Ленинградской области"

САЛАТЫ

Не изюраге из теганых щердей,
а зеркало здесь больше пригодится.

классический салат цезарь

листья салата ромейн, промазанные классическим соусом с анчоусами. Подается с нежным куриным филе и тончайшими гренками

720 руб

большой зеленый салат *new*

микс салатных листьев, зеленая гречка, бобы эдамаме, лодочки зеленого гороха, цукини, огурец, половина авокадо, греческая заправка авголемони

660 руб

салат с тунцом *new*

листья рукколы и шпината в соусе с анчоусами и горчицей. Подается с обжаренным тунцом и яйцом пашот

760 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

тартар из говядины

с пармезаном, трюфельным маслом и желтком перепелиного яйца

720 руб

утиный рьет

с кедровыми орехами в меду и луком фри. Подается с бриошью

630 руб

пеламида *new*

строганина, маринованный лук, оливковое масло

630 руб

huske högländer62 *new*

пастеризованное при 62° яйцо со сморчками, эмульсией из четырех масел и пармезаном

690 руб

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

драники из цукини

с форелью собственного посола и деревенской сметаной

720 руб

скоблянка

сковородка жареной картошки с сезонными грибами/

со стейком/с белорыбцей

630/650/670 руб

ГАРНИРЫ

картофельное пюре

330 руб

картофель фри с пармезаном

380 руб

спаржа на гриле

490 руб

шпинат с кедровым орехом, припущенный в масле

440 руб

зеленая гречка с пармезаном

360 руб

В борьбе Бог не посылает,
как знаят насчетники, а всего
Он ослепляет врагов и посылает
и честно ~~верно~~ дает победу.



ГОРЯЧЕЕ

картофельные котлеты с белыми грибами
и трюфельным соусом *new*

820 руб

бифштекс с придавленным картофелем,
солеными огурцами и яичницей-глазуньей

960 руб

котлета по-киевски с картофельным пюре

1190 руб

большой кусок свинины с жареной капустой new

1220 руб

томленные говяжьи щечки с муссом
из пармезана

1240 руб

утиная грудка с пюре из пастернака и сливой

1440 руб

филе палтуса по-польски с яйцом и маслом
на креме из цветной капусты *new*

1270 руб



ДЕСЕРТЫ НА ПОЛЯХ

медовик из сан-пьетро/
torta millefoglie
620 руб

и. бродский
выстиранная, выглаженная
простыня
залива шуршит оборками,
и бесцветный воздух на миг
сгущается в голубя или в чайку
("сан-пьетро", 1977)

чизкейк из сан-себастьян/
basque cheesecake
660 руб

м. барышникову

уехать, что ли, в испанию,
где испанцы увлекаются боксом
и любят танцы;
когда они ставят ногу – как розу
в вазу, и когда убивают быка –
то сразу.

и. бродский

яблочный пирог татен/
la tarte from hotel tatin
640 руб

покинув знакомый мыс, пришла
под яблоню из
пятнадцати яблок – к ним
с мальчуганом своим
30 июля 1964 и. бродский

шоколадная ганая с малиной/
glased glasgow ganaya
660 руб

меня окружают молчаливые
глаголы, похожие на чужие
головы
глаголы, голодные глаголы,
голые глаголы, главные
глаголы, глухие глаголы.

апрель 1961

и. бродский

элегия/elegy
сет-сюрприз из пяти
мини десертов от шеф-повара
990 руб
сет ЭЛЕГИЯ + 5 любых наливок
1700 руб

