



SMØRREBRØD

(датск. «хлеб и масло») – традиционное датское блюдо состоящее из ломтика чёрного хлеба, называемого ругбрёд, намазанного сливочной основой и начинкой с салатом, мясом, рыбой и всем, что только придёт в голову. Сморреброд обычно едят ножом и вилкой.

(in Danish - "bread and butter")

is a traditional Danish dish made of a slice of black bread, called «rugbrød», spread with creamy-based sauce; on top - salad, meat, fish and whatever comes to mind. Smorrebrod is usually eaten with a knife and fork.

**С СЕЛЬДЬЮ, МУССОМ
ИЗ СВЕКЛЫ** **470**

и перепелиным яйцом

WITH HERRING, BEETROOT
MOUSSE AND QUAIL EGG

СО СКУМБРИЕЙ **470**

и сливочным муссом с хреном

WITH MACKEREL AND
HORSERADISH CHEESE MOUSSE

С РОСТБИФОМ **470**

и овощным рататуем

WITH ROAST BEEF
AND VEGETABLE RATATOUILLE

С ТРЕСКОЙ, **470**

медово-горчичным соусом
и яйцом пашот

WITH COD, HONEY MUSTARD
SAUCE AND POACHED EGG

**С ПОДКОПЧЁННЫМ
ЛОСОСЕМ,** **470**

крем-сыром и авокадо

WITH RED SALMON, CREAM
CHEESE AND AVOCADO

С ГРУШЕЙ **470**

и сыром бри

WITH PEAR AND BRIE CHEESE

С УТКОЙ **470**

и острым ананасовым
конфитюром

WITH DUCK AND PINEAPPLE
CONFITURE

СПЕЦИАЛЬНЫЙ **550**

уточняйте у официанта

SPECIAL
CHECK WITH THE WAITER



ЗАКУСКИ Starters

ГРИССИНИ 190

с добавлением ржаного солода
со сметанным соусом

RYE GRISSINI WITH SOUR
CREAM SAUCE

МОРКОВЬ И СЕЛЬДЕРЕЙ 190

палочками, подаются
со сметанным соусом

CARROT AND CELERY STICKS SERVED
WITH SOUR CREAM SAUCE

КОРНУЭЛЬСКИЕ ПИРОЖКИ 320

с говяжьими потрошками

MINI CORNISH PASTIES WITH BEEF GIBLETS

ПАШТЕТ ДОМАШНИЙ 420

из куриной печени

HOMEMADE CHICKEN LIVER PATE

СЕЛЁДКА 420

в банке, домашнего посола

HERRING IN A JAR

СВИНЫЕ УШИ 420

в банке, по фирменному рецепту

PORK'S EARS IN A JAR, MARINATED
IN A SPICY SAUCE

ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ 870

белпер-кнолле, дорблю, пармезан и чеддер

FARMHOUSE CHEESES BELPER KNOLLE,
DOR BLUE, PARMESAN AND CHEDDAR

ШВЕДСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ 670

с сырным и брусничным соусом

SWEDISH MEATBALLS WITH CHEESE
AND LINGONBERRY SAUCE

ТОСТ СКАГЕН 580

по классическому шведскому рецепту,
с креветками и нежным сливочным муссом

SWEDISH SKAGEN TOAST WITH SHRIMPS
AND DELICATE CREAMY MOUSSE

СЕНДВИЧ С ПАСТРАМИ 720

в скандинавском стиле,
из мраморной говядины с муссом рейлиш

SCANDINAVIAN STYLE
PASTRAMI SANDWICH; MARBLED BEEF
WITH RELISH MOUSSE

МИДИИ 770

чилийские в соусе из белого вина,
подаются в кастрюльке с чабатой

CHILEAN MUSSELS IN WHITE WINE SAUCE

МОРСКОЙ СЕТ 1690

жареные креветки, мидии
и ломтики кальмара

SEAFOOD SET
FRIED SHRIMP, MUSSELS AND SQUID SLICES

ПИВНОЙ СЕТ 1590

сырные трубочки, фрикадельки, куриные
крылья, колбаски, картофель фри и бретцель

Блюдо на компанию!

BEER SET
CHEESE STICKS, MEATBALLS, CHICKEN WINGS,
SAUSAGES, FRENCH FRIES AND PRETZEL.
DISH FOR A CROWD!

ДИЧЬ 690

закуски из копченого мяса дикого кабана

SNACKS MADE FROM SMOKED WILD BOAR MEAT

ХАЛУМИ 750

сыр, жаренный дольками на сковороде

HALLOUMI CHEESE FRIED IN A PAN

НА БАРЕ Bar Snacks

ФИСТАШКИ 250

PISTACHIOS

МИНДАЛЬ 250

ALMONDS



СУПЫ Soups

УХА НОРВЕЖСКАЯ 470

из двух видов рыбы, со сливками

NORWEGIAN FISH SOUP MADE
OF TWO TYPES OF FISH WITH CREAM

ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ 420

HUNGARIAN GOULASH

СЕЗОННЫЙ СУП 420

SEASONAL SOUP

САЛАТЫ Salads

ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ 450

с солёным творогом
и ароматным маслом

FRESH VEGETABLE SALAD
WITH SALTED COTTAGE CHEESE
AND FRAGRANT BUTTER

С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ, 550

свеклой, грушей и мягким сыром

CHICKEN LIVER SALAD WITH
BEETROOT, PEAR AND SOFT CHEESE

С РОСТБИФОМ, 640

хрустящими баклажанами,
и соусом из копчёных томатов

ROAST BEEF SALAD WITH CRISPY EGGPLANT
AND SMOKED TOMATO SAUCE

ШВЕДСКИЙ КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ С СЕЛЁДКОЙ 450

SWEDISH POTATO SALAD
WITH HERRING

ГОРЯЧЕЕ Mains

СКУМБРИЯ 550

с булгуром и шпинатом
с горчичным соусом

MACKEREL WITH BULGUR
AND SPINACH WITH MUSTARD SAUCE

new КАМБАЛА 750

на гриле с картофелем стоун

GRILLED FLOUNDER WITH STONE POTATOES

new ПАСТУШИЙ ПИРОГ 650

из ягненка
с картофелем и овощами

SHEPHERD'S LAMB PIE
WITH POTATOES AND VEGETABLES

ИНДЕЙКА 680

со спаржей и манговым соусом

TURKEY WITH ASPARAGUS
AND MANGO SAUCE

ТЕЛЯЧЬИ ЩЁКИ 890

с капустным стейком
и ореховым соусом

VEAL CHEEKS WITH CABBAGE
STEAK AND NUT SAUCE

БИФШТЕКС ИЗ КАБАНА 790

с яйцом пашот и перловкой
с пармезаном и соусом из облепихи

WILD BOAR STEAK WITH POACHED EGG
AND PEARL BARLEY WITH PARMESAN
AND SEA BUCKTHORN SAUCE

БУРГЕР КЛАССИЧЕСКИЙ 590

CLASSIC BURGER

БУРГЕР ГРИЗЛИ 590

с бараньей котлетой
и печеными баклажанами

GRIZZLY BURGER WITH MUTTON
MEAT AND BAKED EGGPLANTS

БУРГЕР С УТКОЙ 650

DUCK BURGER

СИРЛОЙН СТЕЙК 999

SIRLOIN STEAK

ФЛАНК СТЕЙК 960

FLANK STEAK



ПИВНАЯ КЛАССИКА

Beer classics

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ 570

CHICKEN WINGS

СЫРНЫЕ ТРУБОЧКИ 470

CHEESE STICKS

БРЕЦЕЛЬ С СОЛЬЮ 210

PRETZEL WITH SALT

КОЛБАСКИ 890

ASSORTED SAUSAGES

ВЕНСКИЙ ШНИЦЕЛЬ 680

WIENER SCHNITZEL

ДЕСЕРТЫ Desserts

БРАУНИ 420

шоколадный с фундуком

CHOCOLATE BROWNIE WITH HAZELNUTS

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ
С ХАЛВОЙ В БАНКЕ 350

CHEESE DESSERT WITH HALVA IN A JAR

ШАРИК МОРОЖЕНОГО
MOVENPICK 240

SCOOP OF MOVENPICK ICE CREAM

ЯГОДНЫЙ ПИРОГ 380

выходного дня, печется в пятницу, к ужину

WEEKEND BERRY PIE

IS BAKED ON FRIDAY FOR DINNER

ОВОЩИ Vegetables

БАТАТ ФРИ 440

SWEET POTATO FRIES

КАРТОШКА ФРИ
ИЛИ ДОЛЬКИ 290

FRENCH FRIES OR WEDGES

ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ
НА СКОВОРОДКЕ 290

баклажан, кабачок, болгарский
перец, шампиньон

BAKED VEGETABLES IN A PAN
EGGPLANT, ZUCCHINI, BELL PEPPER,
CHAMPIGNON

КАПУСТНЫЙ СТЕЙК 400

на сковородке
с ореховым соусом

CABBAGE STEAK IN A PAN
WITH NUT SAUCE

НАПИТКИ beverages

ЧАЙ 180

черный/зеленый

TEA

КОФЕ 180

COFFEE

ЛИМОНАДЫ
В АССОРТИМЕНТЕ

уточняйте у бармена

LIMONADES IN THE ASSORTMENT
CHECK WITH THE BARTENDER