



ИНГРИЯ

ресторан северной кухни

ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА

Здесь, на Севере, **природа — главный учитель**. Мы ценим каждый её дар, берём только то, что нужно, и возвращаем уважением.

Жизнь в этих краях течёт неспешно. Сезоны диктуют ритм — зима зовёт к размышлениям, лето — к действию. Мы перенесли это **спокойствие** в нашу кухню и атмосферу.

Север всегда держался на людях. Здесь помогают, делятся, приглашают за стол. Мы храним эту традицию — **встречать каждого гостя с теплом**.

Вода — душа ИНГРИИ. Реки, озёра, болота — не просто ландшафт, а символ чистоты, движения, силы. Она вдохновляет нас и в меню, и в деталях.

Наша кухня — отражение корней. Мы бережно соединили традиции карелов, вепсов, новгородцев и ижор, сохранив самобытность и вкус прошлого.

Север не любит лишнего. В каждом блюде, в каждом слове — только суть, только вкус, только то, что важно.

А лес — это наш союзник. Мы благодарны за каждую ягоду, гриб и траву. Всё, что вы найдёте в тарелке, собрано с уважением и заботой.

ЗАКУСКИ

Филе сырокопчёное оленина / кабан (50г)..... **580**
Нарезка из сырокопчёной дичи на выбор

Домашний паштет из куриной печени
с мочёной брусникой..... **870**

Холодец из марала..... **890**
подаётся с хреном, горчицей и зелёным луком

Тартар из говядины
с айоли из чёрного чеснока..... **1180**
Вырезка с чёрным ферментированным чесноком,
пикантными каперсами и клюквенным татином

Сугудай из муксуна..... **780**
Филе муксуна с красным луком, можжевельным маслом
и молотым перцем

Креветки со страчателлой..... **1100**
Креветки с кремом из сладкого батата
и фермерской страчателлой

Гребешок с кремом из цветной капусты..... **1650**
Морской гребешок с деликатным кремом из цветной капусты
и фундучного молока с белым шоколадом

Домашние солёные грузди
со сметаной и зеленью..... **850**

Грибное ассорти 1100

маринованные лисички и опята, солёные грузди

Рыбная нарезка 1730

Тонкая нарезка копчёного палтуса, лосося слабого посола,
копчёного марлина

Сет бутербродов 1650

Северный олень с ароматом трюфеля и лесных грибов
на клюквенном тартине

Щучья икра на тёплом картофельном хлебе
со сливочным маслом

Марлин и сливочный крем
с перепелиным яйцом и редисом

Домашний паштет с северной ягодой и орехами
на картофельном хлебе

Печёный перец рамиро
с фермерской страчателлой

Строганина из оленя 980

Тонкая нарезка из вырезки оленя с перцем и морской солью

Костный мозг марала 750

подаётся с бородинским хлебом и маринованным огурцом

Костный мозг говяжий 690

подаётся с бородинским хлебом и маринованным огурцом

Хлеб и хлебная корзина 580

Тартин с клюквой, гречневый, картофельный, бородинский хлеб со взбитым
копчёным маслом

САЛАТЫ

Зеленый салат с авокадо
и попкорном из гречи 790

Салат с креветкой 1290
Креветки с фермерской стратателлой на зелёной подушке с песто из
щавеля и сладкими компрессированными томатами

Салат с печенью трески 960
Печень трески с садовыми овощами, перепелиным яйцом
и карамелизированными тыквенными семечками

Салат с копчёной уткой 1050
Запечённый топинамбур с опятами, копчёной уткой
и листьями салата под дымной цитрусовой заправкой

Салат с оленем 1150
Северный олень с орехами пекан и черносливом
под соусом из можжевельника, горчицы и мёда

СУПЫ

Уха 920
Лосось и камбала в ароматном копчёном бульоне с печёным пастернаком,
рваным картофелем и компрессионными томатами

Борщ с кабаном 790
Борщ с мясом дикого кабана со сметаной и смальцем

Солянка 850
с колбасками из косули, кабана и оленя

ГОРЯЧЕЕ

Филе миньон 2300

Филе миньон из мраморной говядины с тёплым соте из шпината, брусничным соусом и кремом из шоколадной кураги, копчёным на коре корицы

Вырезка оленя 2400

Филе оленя под можжевелевым соусом демиглас, с печёным пастернаком и жареными белыми грибами с попкорном из гречи

Котлета из кабана 1400

Сочная котлета из дикого кабана с кремовым перечным соусом, печёным луком шалот и мочёной брусникой

Строганов из косули..... 1650

Нежное мясо косули с картофельным пюре, вешенками и жареными белыми грибами

Камбала 1250

Филе камбалы с булгуром и маринованным фенхелем

Лосось со сморчками 1950

Стейк из лосося с лесными сморчками в соусе кремлин и компрессионными томатами

ДЕСЕРТЫ

Наполеон из рваного теста..... 680

подаётся с мороженым из лесных ягод

Морошковый тирамису..... 720

Тарт с черникой и ряженкой..... 690

Круассан с заварным кремом и домашним вареньем 590

Мороженое/сорбет (50г) 290

Морошка, лесные ягоды, бузина, брусника



Регистрируйте бонусную
карту и участвуйте в нашей
системе лояльности



Меню
на английском языке
English menu



Меню
на китайском языке
餐廳菜單

