



РЕСТОРАН НОВОЙ СЕВЕРНОЙ КУХНИ

НАША ФИЛОСОФИЯ

Nordic — это не просто гастрономический опыт, это философия жизни, воплощённая в еде. Мы уважаем традиции, но смело смотрим в будущее. Наша кухня основана на традиционных рецептах скандинавских стран, но мы видим их по-новому: экспериментируем с текстурами, продуктами и сочетаниями, при этом сохраняя уважение к классике. Мы открыты миру, как настоящие викинги, поэтому в нашем меню ощущается влияние разных культур.

Мы помним истоки: великая французская кухня учит нас точности и балансу, New Nordic Cuisine — вниманию к сезонности и локальным продуктам, а любовь к непревзойденным северным продуктам у нас в крови.

Наше меню живёт в ритме северных сезонов. Каждое блюдо — история места, времени и природы. Мы хотим, чтобы еда была настоящей, эмоциональной, как северный ветер.

Создатель ресторана: Надежда Третьякова



ресторан высокой кухни
с дегустационными сет-меню.

Проект, созданный легендарным шведским шефом
Дэниелом Хогландером ☘☘



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

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

Является рекламным буклетом, за подробной информации
обращайтесь к менеджеру ресторана.

Сервисный сбор 10% для компании от 8 человек.

МОРЕ

УСТРИЦЫ

Маака	470 ₹
Фин де Клер	890 ₹
Розовая Джоли	750 ₹
Касабланка	850 ₹

Подаются с Малиновым Vinaigrette

6 устриц Маака	5600 ₹
+ бутылка Cave de Turckheim Cremant d'Alsace	

Морской ёж	100 г. 390 ₹
------------	--------------

Подается с соевым соусом с перепелиным желтком

Гребешок	100 г. 490 ₹
----------	--------------

Подается в ракушке с соусом Понзу

Живой камчатский краб	100 г. 1400 ₹
-----------------------	---------------

Подается целиком с запеченными на гриле лимоном, томатами черри и соусами Лимонный Айоли и Малиновый Vinaigrette

Плато (на 2 персоны)	8900 ₹
Устрицы Маака	3 шт.
Устрицы Розовая Джоли	3 шт.
Гребешки	2 шт.
Копчёные северные креветки	6 шт.
Камчатский краб	150 г.

Подается с Малиновым Vinaigrette и Лимонным айоли

УСТРИЧНЫЙ ЧЕТВЕРГ

12 устриц Маака	5600 ₹
+ Chenin Blanc Cona Conila, South Africa (750 мл) в подарок	

ДЛЯ НАЧАЛА

Устрица Розовая Джоли 850 ₺

Тапиока, соус из хрена, маринованный огурец
и укропное масло

Æbleskiver | Датский пончик 800 ₺

3 шт.
Копченый угорь, щучья икра

Оленина 450 ₺

2 шт.
Жареная бриошь, жемчужный лук

Карельский пирожок 600 ₺

3 шт.
Рис, масло с яйцом Munavõi, укропный айоли

Хрустящие корнеплоды 900 ₺

Хумус, фисташка

Кантабрийские анчоусы 950 ₺

Масло чимичури, цедра апельсина

Оливки 600 ₺

Три вида хлеба 350 ₺

Датский белый, черный с клюквой, кнеккебрёд с луком,
со сливочным маслом с дижонской горчицей и мёдом

ЗАКУСКИ

Skagen toast | Скаген Тост

1300 ₺

Северные креветки, икра ряпушки, хрустящая бриошь

Вкус Севера (на 2-3 персоны)

2900 ₺

Копченые креветки, хрустящее филе белой рыбы, строганина из муксуна, слабосоленый лосось с цедрой лайма, оладушки с красной икрой, лимонный айоли

Råraka

900 ₺

Шведский хрустящий картофельный блинчик, икра ряпушки, копченая сметана

Муксун

890 ₺

Кумкват, кукуруза гриль, редис, чили, соус Lesse tiger, рисовый чипс

Три вида селёдки

700 ₺

Картофель hasselbacken, красный маринованный лук

Тартар из говядины

950 ₺

Чимичури, багет с чесноком и петрушкой

Подкопченная оленина 2017

1250 ₺

Крем из белых грибов

SMØRREBRØD

Смёрребрёд

Традиционное датское блюдо, подаем на хлебе rugbrød,
на закваске с зернами и семечками

Селёдка

590 ₺

Салат карри с картофелем и яблоком, зеленый
лук, чипс из гречки, перепелиное яйцо

Лосось

790 ₺

Апельсин, цикорий, жареный миндаль,
укропный соус

Свиная грудинка

550 ₺

Ремулад, луковый мармелад, каперсы,
картофельный пай

Фуа-гра

1100 ₺

Фуа-гра, компоте из яблок, лесной орех

Ростбиф из мраморной говядины

790 ₺

Жареные грибы, маринованный огурец, крем
из хрена, хрустящий лук, дижонская горчица,
луковый мармелад

Smushi

2300 ₺

10 шт.

Ассорти мини-смёрребродов,
каждого вида - по 2 шт.

САЛАТЫ

Романо

500 ₹

Крутоны, пармезан, микро кресс

На выбор:

- *French Vinaigrette*

- Соус на основе пармезана и анчоусов

по желанию: анчоусы

300 ₹

Копченый лосось

1100 ₹

Авокадо, киноа, бланшированный томат, огурец,
маринованный лук, листья салата

Камчатский краб

1350 ₹

Цветные томаты, авокадо, филе цитруса,
томатная вода, масло чили

Печень трески 2017

850 ₹

Яйцо пашот, авокадо, картофель, огурец, листья
салата, хлебная крошка

СУПЫ

Норвежский рыбный суп

950 ₹

Лосось, белая рыба, картофель стоун,
карамелизированный лук, сливки

Буйабес

1100 ₹

Лангустин, лосось, белая рыба, вонголе,
фенхель конфи, лук шнитт

Кукурузный суп 2017

900 ₹ | 1400 ₹

Креветка / камчатский краб, кукуруза гриль

Фо с косулей

900 ₹

Корень сельдерея, рисовая лапша, листья лайма

NORDIC ПИЦЦА

Готовим на ржаном тесте

Лосось 1200 ₺

Спаржа, руккола, каперсы, белый соус,
цедра лимона

Хрустящие грибы 1000 ₺

Три вида грибов в сливочном масле, страчателла

по желанию : черный трюфель 3 г.	800 ₺
----------------------------------	-------

Икра ряпушки 950 ₺

Картофель, ялтинский лук, crema di fromaggio

Ростбиф из мраморной говядины 1300 ₺

Артишок, луковый мармелад,
пармезан, чипсы из кейла

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Тако

600 ₹

Креветка, кальмар, сливовый глейз,
лимонный айоли

Moules Frites

1500 ₹

Мидии, сливочно-винный соус,
хлеб на закваске

Костный мозг

650 ₹

Луковый мармелад, ледяной фенхель,
скандинавский ржаной хлеб

Картофель фри ручной работы

550 ₹

Лимонный айоли

Трюфельный картофель фри ручной работы

950 ₹

Трюфельный соус, трюфельный сыр, свежий
чёрный трюфель

Royal Size (на компанию) 1 кг

3500 ₹

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Лосось Крем из цветной капусты, порей конфи, маринованный кольраби, кейл, икорный Beurre Blanc	1800 ₺
Камбала (на 2 персоны) Картофельный гратен, каперсы, скандинавский коул-слоу, ореховый Beurre noisette	1900 ₺
Fish & Chips Треска, картофель фри ручной работы, лимонный айоли	1300 ₺
Три вида грибов Ньокки, грибная пена и чипсы из шалфея	750 ₺
Камчатский краб Равиоли, Биск, лимонная цедра, лук шнитт	1500 ₺
Хрустящая свиная грудинка Чёрная чечевица, кейл, жареный пастернак, соус из Мадеры	1100 ₺
Бефстроганов 2017 Оленина, картофельное пюре, белые грибы, маринованные огурцы, гречневые чипсы	1250 ₺
Говядина Tournedos Фуа-гра, сморчки, картофельное пюре с трюфелем, соус Périgord	2500 ₺
Оленина Филе оленя, язык оленя, картофельный гратен, винный соус	2200 ₺
Burger Wague Луковый мармелад, томат, огурец, картофель фри ручной работы, трюфельный майо	1100 ₺
Цветная капуста Травы, чимичури, лесной орех	750 ₺

ДЕСЕРТЫ

Тирамису

900 ₹

Суфле

Морошка, соус из бурбонской ванили

1300 ₹

Nordic Крем-брюле

Розмарин

550 ₹

Белые грибы 2017

Фундучное безе, ганаш из молочного шоколада,
красные ягоды

500 ₹

Фисташка & Малина

Фисташковый крем, малиновое кули,
дегидрированная малина, шпинатный бисквит

850 ₹

Sticky Toffee | Финиковый пудинг

Финики, карамель, кардамоновое мороженое

650 ₹

Тарт Татен

Карамельные яблоки, мороженое
из грецкого ореха

690 ₹

Мороженое и сорбет дня

280 ₹



Фотографии блюд на сайте доставки

Scandi House

Банкетный зал на территории нашего ресторана

Узнать все условия можно по
тел. +7 (921) 782-62-67



Горячие новости ресторанов
Надежды Третьяковой
в Telegram-канале **hot_pies_by_nadia**