# Люди едят

# митболдоги

Уличная еда с амбициями ресторана. Булка бриошь, коулслоу, медовая горчица, кетчуп, соус мак-н-чиз, джем из лука, маринованные огурцы, фирменные митболы.

Говядина	850
Курица	800
Креветка	900

### САЛАТЫ

Коул - слоу	350
Белокочанная и краснокочанная капуста, шпинат, м	морковь,
зелёное яблоко, юдзу-майонез, кимчи, кунжут.	

Зеленый				450
Микс салата с	заправкой из	сока четы	рёх цитрусов	, авокадо

1	шампиньоны, зелен	,	1 1
Азиатский			650

Микс-салат из мангольда, шпината, рукколы, романо, перец болгарский, томаты черри, авокадо, обжаренные с тимьяном и чесноком на оливковом масле тигровые креветки, азиатская заправка.

## СМОРРЕБРОДЫ

Сельдь	350
Как бутерброд из детства, когда селедка был	
праздника. Хоккайдо, соус тартар, перепел	
маринованный лук, битые огурцы, филе сельди.	

Смалец	400
Вкус детства, трансформированный в северную	классику.
Солодовый хлеб, домашний смалец, маринованны	ые корни-
шоны, русская горчица, свежий хрен, укроп.	

Краб		450
•	37	· ·

Современная интерпретация морского завтрака. Хоккайдо, морковь конфи, снежный краб, зелёный майонез, микрозелень.

#### ЗАКУСКИ

Всё, что можно разделить, обмакнуть, поделить.

Фалафель	400
Картофель фри	400
Батат фри	450
Сырные шары	550
Треска в кляре	650

#### СУПЫ

Куриный	550
Куриный бульон, картофель, морковь, яйцо, куриное	
яичная лапша.	

Грибн	чой	i			 700
		корнеплодах,			
пиньон.	ы. м	орковь, картофе	ель, петі	oviiika.	

Финский	8	00
---------	---	----

Бульон из красной и белой рыбы, две разновидности водорослей, треска, лосось, томаты, сливки, укроп, зелёное масло.

## **МИТБОЛЫ**

Собственное производство и уникальный вкус, который покорил сердца всех. Наши митболы уже стали классикой. Каждые могут быть с идеальными гарнирами.

Говядина	700
Курица	700
Креветка	700

## ГАРНИРЫ

Всё, что можно добавить к митболам и не только

Картофельное пюре	350
Рис	350
Мак - энд - чиз	400

#### СОУСЫ

Пар	омеджанс	, Грибной	i, Tap -	- тар,	
				уп	90

# ПЛЕЙТ (МЯСО + ГАРНИР)

Тарелка с сочными митболами (на выбор: говя-дина / курица / креветка / фалафель), поданная с гар-ниром: хрустящий батат фри / картофельное пюре / золотистая картошка фри. Дополнена классическим или азиатским коул-слоу, релишем из огурцов и фирменными соусами.

Курица / Говядина, Креветка / Фалафель.....1400

## **ДЕСЕРТЫ**

<b>Тирамису</b> Классический рецепт в нашем фирменном и	650 сполнении.
Пончики	
Себастьян	700

Нежный шоколадный чизкейк с морской солью, шарик пломбира, лепестки василька, капля оливкового масла.

