ЗАВТРАКИ В СТИЛЕ HYGGE

меню завтраков
действует до 13:00

омлет из двух яиц с тамбовским окороком и соусом на основе трав	680 руб
омлет из двух яиц с креветками, спелым авокадо и соусом монтеблун new	760 руб
норвежский завтрак с форелью, авокадо new и печеным картофелем	740 руб
шакшука со спелыми томатами, перцами, фетой и лепешкой	690 руб
сырники с творожным кремом и персиками	550 руб

ЛЕГЕНДАРНЫЕ ПОЗИЦИИ

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

“сельдь под шубой” по-скандинавски	830 руб
драники из цукини со сметаной (+180 руб форель слабой соли)	590 руб
скоблянка - жареная картошка с грибами, говядиной и свежим салатом	720 руб
фирменный борщ с черным хлебом, смальцем и копченой сметаной	820 руб
киевская котлета с картофельным пюре и битыми огурцами	1050 руб
знаменитый яблочный ТартТатен (71 слой) с маскарпоне	660 руб

ТРИ ОБЕДА БРОДСКОГО new

будние дни с 13 до 16

Комплексный обед, позволяющий быстро пообедать и понять нашу кухню. Понемногу всего.

ЛЕНИНГРАД	чашка куриного бульона/холодец/ картофельная котлета (половина порции)	999 руб
ВЕНЕЦИЯ	чашка томатного супа/моцарелла с салями /ньокки в сливочном соусе	999 руб
НЬЮ ЙОРК	чашка рыбного супа/батат с сырным соусом/ куриное бедро со страчателлой	999 руб

СМУШИ

290 руб

Мы первыми в России и вторыми в мире подружили японские суши с датскими смёрребродами. Так появились смуши — немного Копенгаген, немного Токио и чуточку гастрономического хулиганства. Маленький бутерброд, который отвечает главным принципам Ваби-саби – поиск истинной красоты в несовершенстве форм, незавершенности процессов и быстротечности жизни

холодец с хреном

форшмак

креветка катаифи

салями с хрустящей моцареллой

курут

пате из утки

бакаляо с треской и форелью

тартар из говядины

эклер с муссом из лосося с/с

медальон из говядины
с переплиным яйцом

бриошь крем-чиз, вяленые
черри, бальзамик

тапенада из авокадо
и вяленых томатов

Когда?
В любое время, утром вместо завтрака, в обед с супом, вечером с наливками.

С кем?
С друзьями, на дне рождении, с любимым человеком. В одиночестве, когда никого не хочется видеть.

С чем?
Да практически со всем. Интересны сочетания со сладкими наливками, вино и чаем.

СЕТЫ

малый сет смуши на маленькую компанию (4 любых смуши)	990 руб
большой сет на компанию (12 разных смуши)	2900 руб
бродский сет (6 смуши/6 наливок)	2290 руб



СМЕРРЕБРОДЫ

С кем?
С друзьями, с коллегами, на свидании, на дне рождения, с любимым человеком. В одиночестве — особенно если делиться сегодня совершенно не хочется.

Смёррebрод — датский открытый бутерброд, в котором противоположности не спорят, а прекрасно уживаются на одном маленьком куске хлеба. В каждом нашем рецепте встречаются горькое и кислое, холодное и тёплое, острое и сладкое. Иногда всё сразу — но без лишнего шума.

Это не просто хлеб с всем, что нашлось в холодильнике, но небольшой гастрономический конструктор, где каждый следующий вкус спорит с предыдущим, а в итоге почему-то все оказываются правы.

с сугудаем из окуня, печеным картофелем, маринованным луком, шпинатом и копченой на дубе сметаной	760 руб
с рваными свиными ребрышками,томатами, пармезаном и цитрусовым луком	820 руб
с утиной ножкой-конфи, карамелизованной грушей и горгонзоллой	780 руб
с тартаром из форели слабой соли, свежим салатом, яйцом и авокадо	880 руб
“сельдь под шубой” по-скандинавски”	830 руб

С чем?
С вином, наливками, пивом, чаем и практически с любым хорошим настроением. Особенно интересно сочетать смёрреброды со сладкими и горькими наливками: противоположности любят компанию.

Когда?
В любое время. Утром вместо завтрака, днём вместо основного блюда, вечером с вином или наливками. А иногда — просто потому, что одного бутерброда уже недостаточно, а полноценный ужин пока кажется слишком серьёзным решением.

ВИННЕРБРОДЫ

Виннерброд — наш взгляд на открытый бутерброд. Основа — венская тёплая лепёшка, которая, свою очередь, попала туда из Италии. А так же щедрая начинка и вкус, который удобно разделить. Большой, сытный и честный.

Когда?
В обед, на ужин или в хорошей компании.

С кем?
С друзьями, семьёй или просто с тем, кто не откажется от второго кусочка. Дети! Дети никогда не откажутся от лепешки. А начинку можно съесть самому.

С чем?
С наливками, пивом, вином или просто с хорошим аппетитом.

слабосоленая форель, маринованные побеги папоротника, крем-чиз и моцарелла	690 руб
с ароматным тамбовским окороком, мягким сыром страчателла и рукколой	660 руб
с салями, моцареллой, трюфельным маслом и розовыми томатами	640 руб
с креветками, авокадо и сырным соусом монтеблун	680 руб
с вешенками, цитрусовым цукини и мягким сыром	620 руб

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

оливки гигантос с шалфеем в ароматном масле	590 руб
грузди белые соленые с маслом и луком (д. Норенская, Коношский район, Архангельская область)	660 руб
мягкий сыр страчателла с розовыми томатами, кедровыми орешками, оливковым масло и бальзамико	790 руб
тартар из говядины с луковым айоли	820 руб

САЛАТЫ

салат из зелени со свежими овощами и тыквенными семечками	720 руб
цезарь с обожженым куриным филе и ромейном	820 руб
салат с пряной говядиной и теплым картофелем	860 руб

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

картофель фри с тертым пармезаном и трюфельным айоли	580 руб
батат фри с сырным соусом	570 руб
драники из цукини со сметаной (+180 руб форель слабой соли)	590 руб
скоблянка - жареная картошка с грибами, говядиной и свежим салатом	720 руб
бедро цыпленка с печеным бататом и страчателлой	720 руб



СУПЫ

фирменный борщ с черным хлебом, смальцем и копченой сметаной	820 руб
итальянский томатный суп с креветками	790 руб
суп-пюре из баклажанов, томатной сальсой и кампотским перцем	790 руб
финская уха с морепродуктами в густом сливочном соусе	790 руб

ГОРЯЧЕЕ

картофельные котлеты со сливочно-грибным соусом из шампиньонов и сморчков	890 руб
стейк из форели с зеленым салатом и печеным картофелем	1220 руб
киевская котлета с картофельным пюре и битыми огурцами	1050 руб
бифштекс с печеным картофелем стоун и маринованными огурцами	960 руб
утиная ножка конфи с кремом из батата и пряными баклажанами	1040 руб
бефстроганов с картофельным пюре и свежеиспеченной лепешкой с томатной сальсой	990 руб
свиные ребрышки с можжевельником, щавелем и тушеной капустой	970 руб
говядина с кремом из кукурузы и карамелизированной морковью	1140 руб
телячьи щечки с муссом пармезан	990 руб



ДЕСЕРТЫ

медовик из башкирского меда (пасека Д.Билоус)	620 руб
шоколадный мусс “Ганая” с малиной	660 руб
Баскский чизкейк с садовой клубникой	680 руб
хворост из детства со сливочным кремом, медом и орешками	590 руб
знаменитый яблочный ТартТатен (71 слой) с маскарпоне	660 руб
Три мини-эклера с заварным кремом	690 руб
ассорти мороженого (3 шарика)	360 руб
мороженое “Ленинградское” (ГОСТ 117-41) в шоколадной в глазури	280 руб

СЕТЫ

дегустационный сет из 6-ти десертов	990 руб
сет “эпилог” (6 минидесертов/6 наливок)	2290 руб

ПРО ДОМИК

Во дворе нашего ресторана стоит самый старый деревянный дом на Васильевском острове. Он пережил войны, революции, наводнения и несколько эпох, когда казалось, что дерево в большом городе — недоразумение.

В этом доме до сих пор живёт дядя Коля — человек, который знает о нём больше, чем любой экскурсовод. Поэтому, уходя, вы можете купить пряник с изображением этого дома. Все деньги от его продажи мы передаём дяде Коле — на содержание дома и на то, чтобы у этой истории было продолжение.

Иногда самый вкусный сувенир — тот, который помогает сохранить чей-то настоящий дом.

ПРО МЕМОРИАЛЬНУЮ ДОСКУ

Ещё у нас есть пряник с изображением легендарной мемориальной доски. Той самой, которую фотографируют чаще, чем читают, а потом долго пересказывают друзьям.
Если эта история тоже заставила вас улыбнуться, заберите её с собой. В конце концов, хорошие городские легенды гораздо вкуснее, когда они пахнут свежим пряником.

