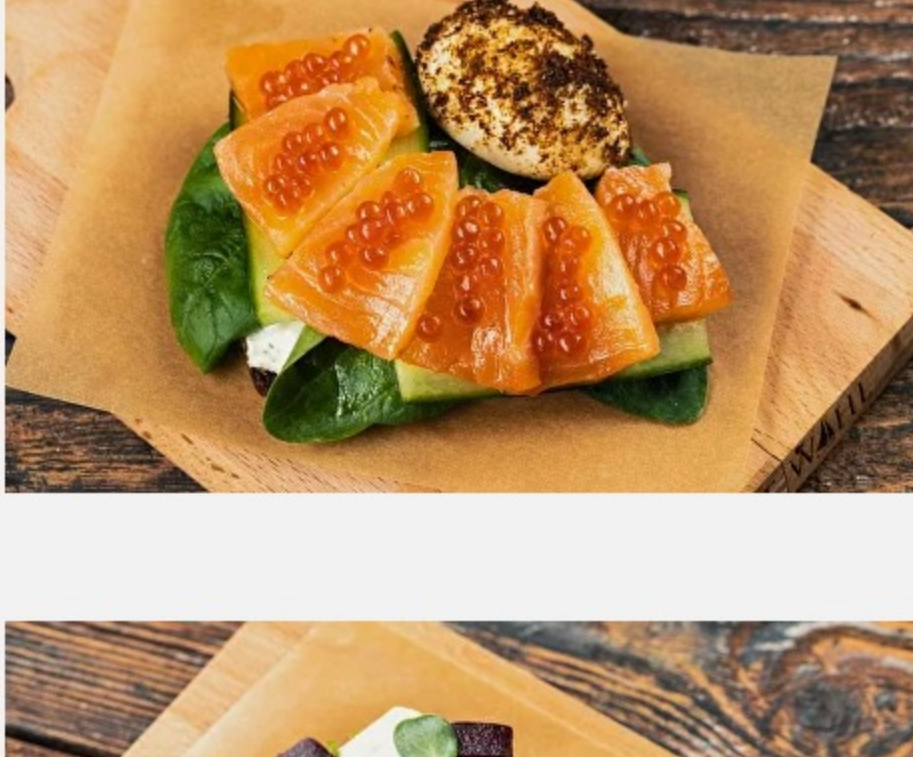


Сморреброды

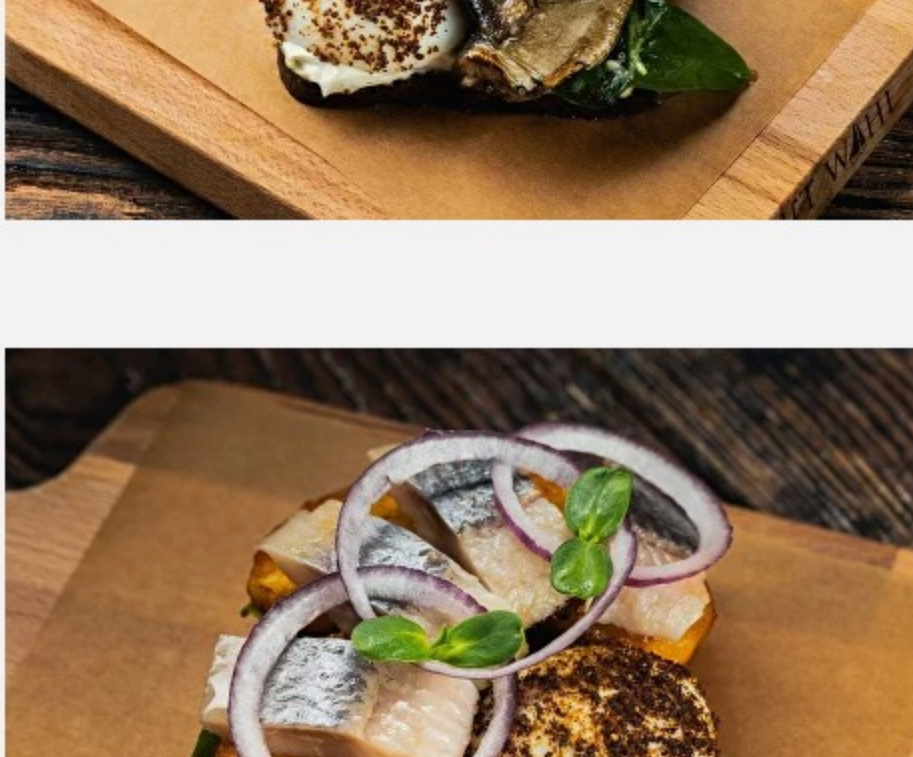
Smørrebrød - традиционное блюдо скандинавских стран. Представляет из себя открытый бутерброд из ржаного хлеба и начинки.



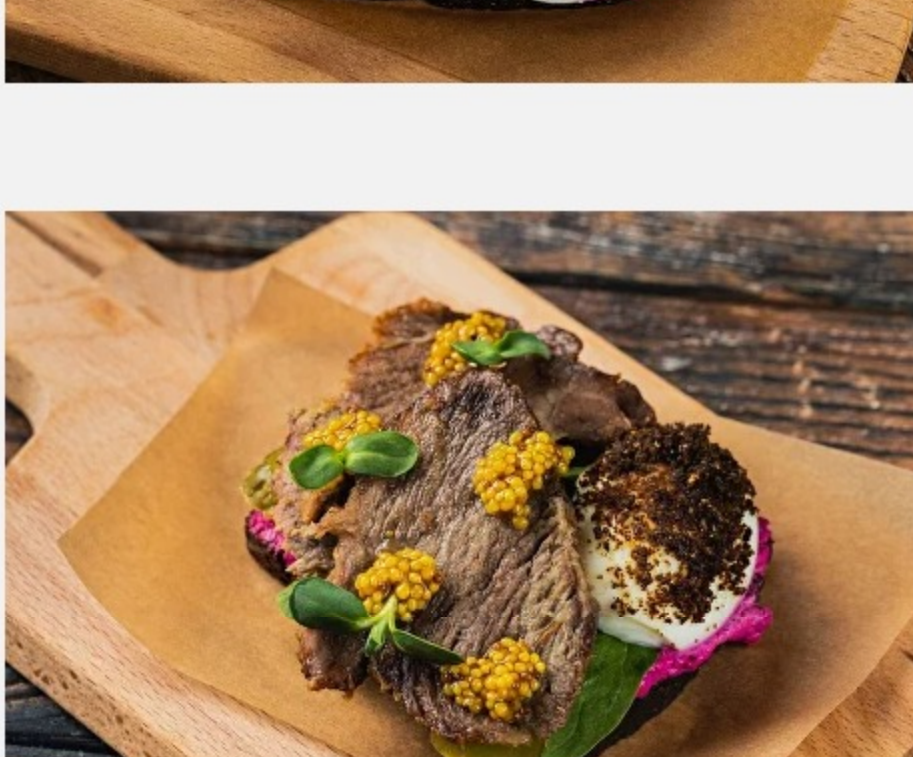
с пряным лососем шеф-посола, сливочным кремом, свежим огурцом, красной икрой, шпинатом и яйцом



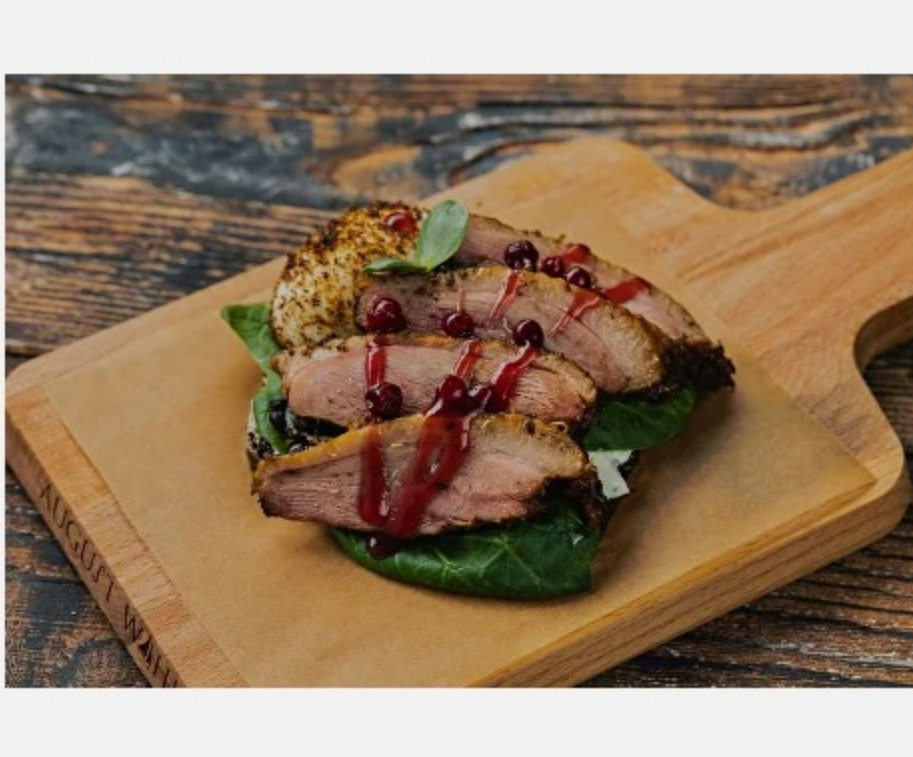
с сыром камамбер, печеной свеклой, медом, сливочным кремом, ореховым соусом, шпинатом и яйцом



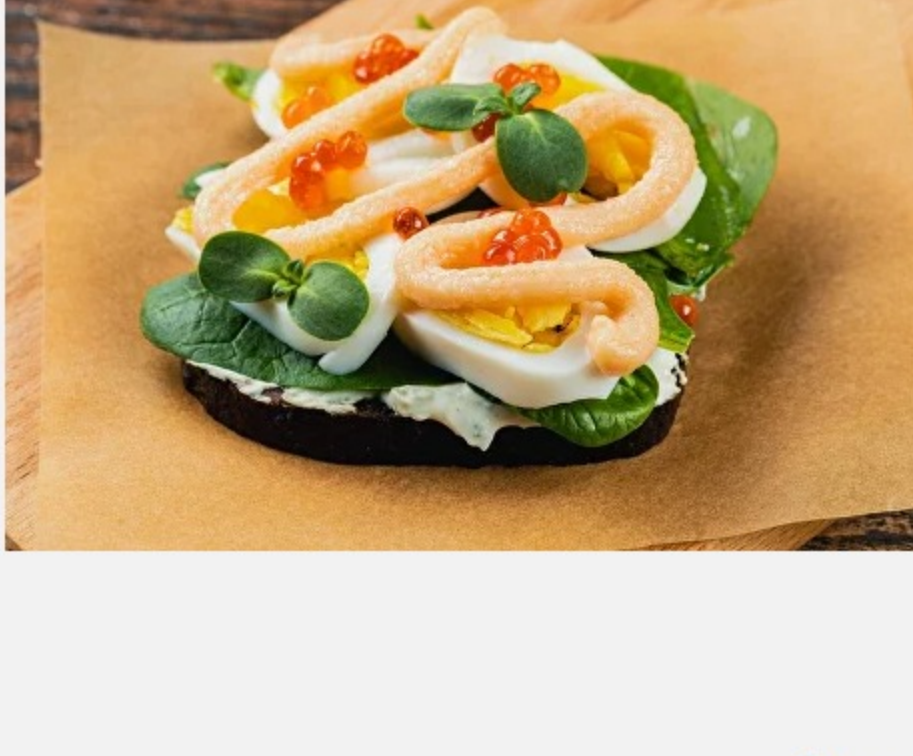
с балтийскими шпротами, сливочным кремом, ореховым соусом, шпинатом и яйцом



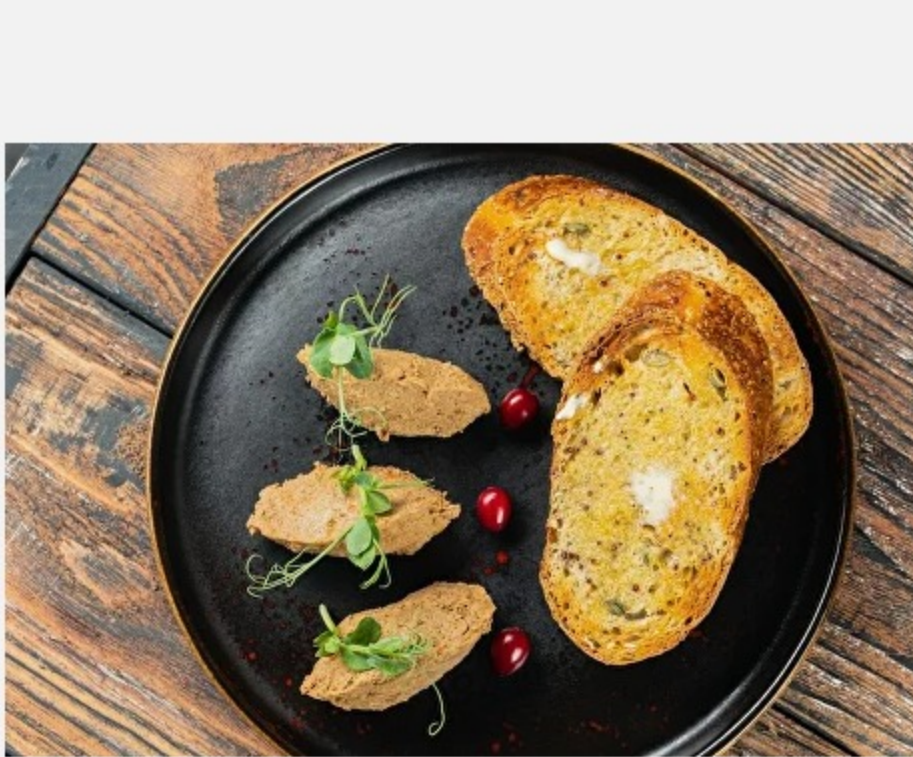
с маринованной сельдью, свекольным кремом, печеным картофелем, карамелизированным луком, красным луком, шпинатом и яйцом



с бужениной, свекольным кремом, сливочным сыром, дижонской горчицей, ореховым соусом, маринованным огурцом, шпинатом и яйцом



с копченой утиной грудкой, карамелизированным луком, засахаренной брусникой, сливочным кремом, шпинатом и яйцом



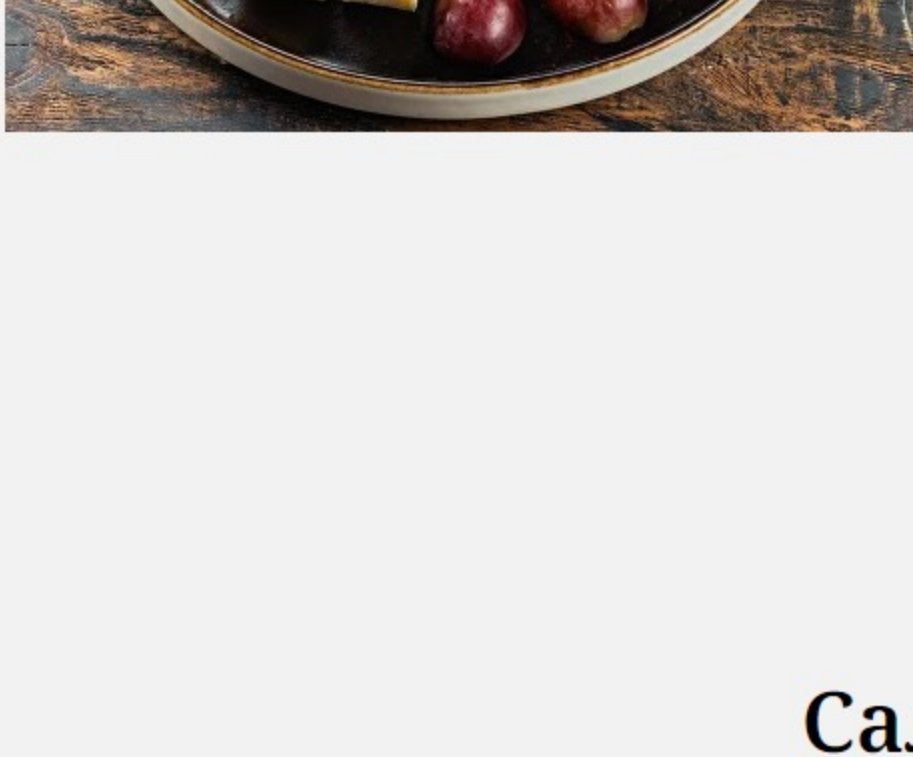
со сливочной икрой трески, красной икрой, сливочным кремом, шпинатом и яйцом

Закуски



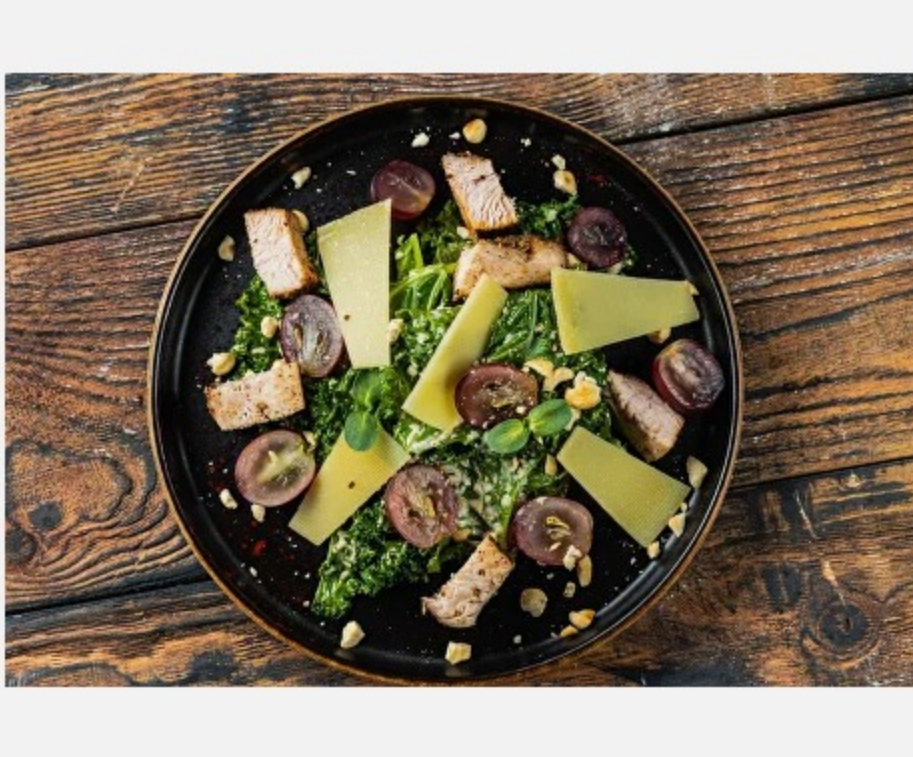
Паштет из оленины по рецепту северных народов

Подается со злаковыми тостами и зеленым маслом.



Снек тарелка

(арахис трех вкусов, вяленое мясо свинины, курицы, говядины, снековые сырные шарики классические, копченые)



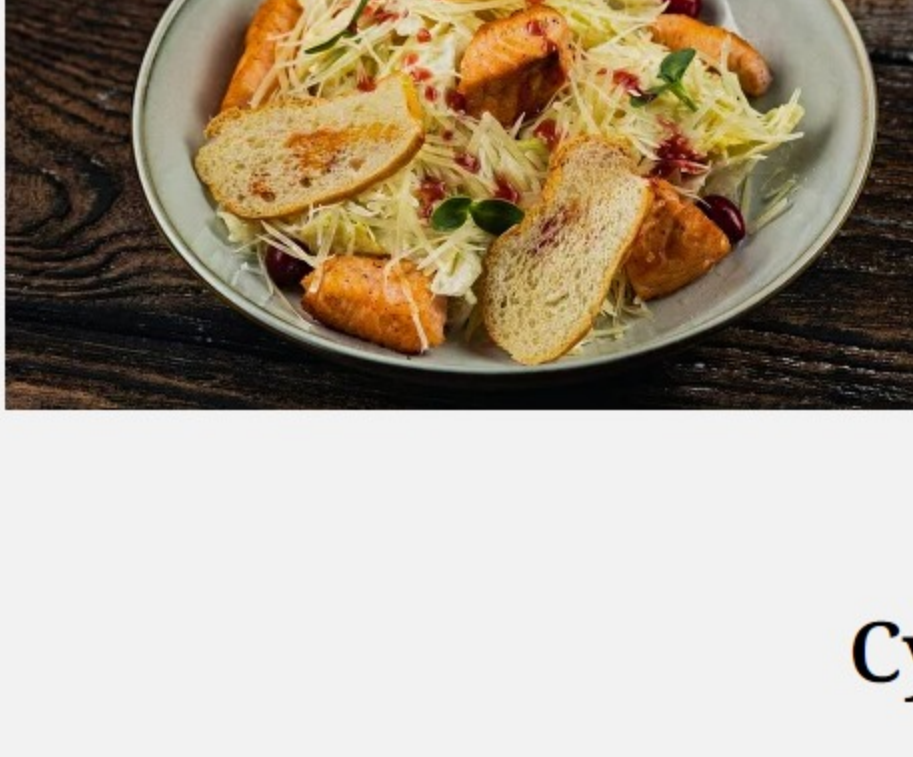
Сырная тарелка

(сыр камамбер, пармезан, Дор Блю, мед, грецкие орехи, красный виноград)

Запеченный камамбер

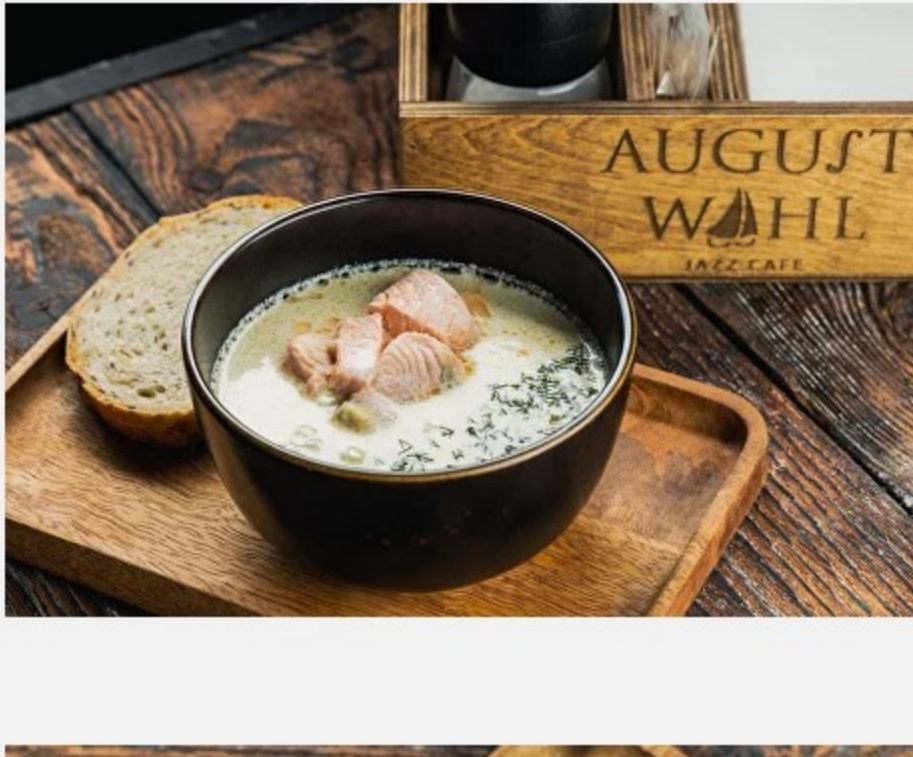
с фундуком, брусникой, медом и хлебными палочками

Салаты



«Август»

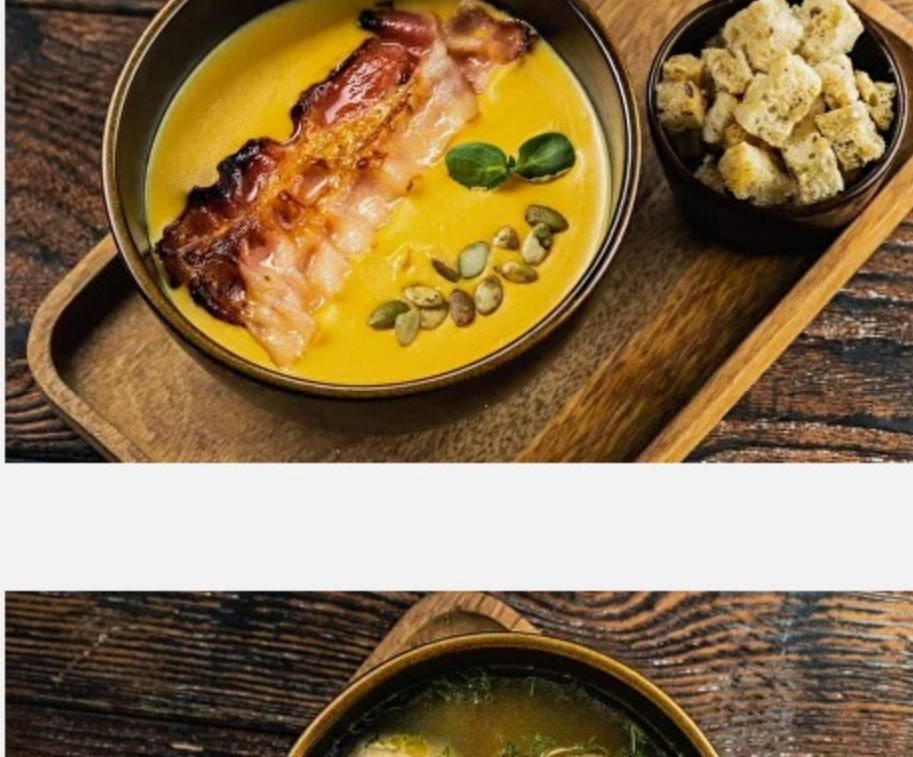
Филе индейки горячего копчения, капуста кейл, ореховый соус, сыр пармезан, жареный фундук, красный виноград



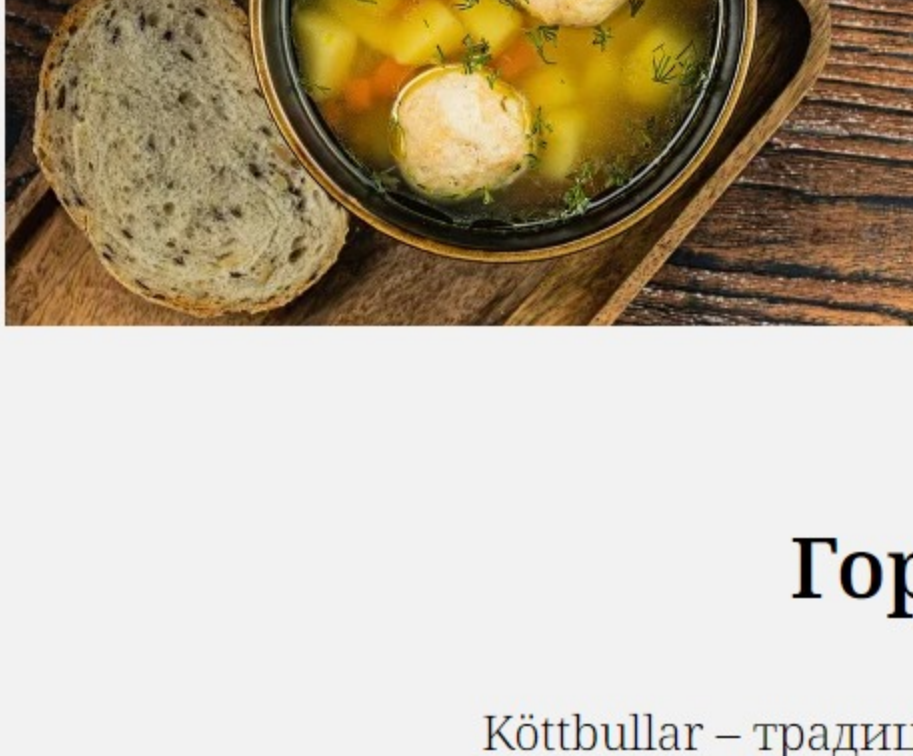
Цезарь по-скандинавски

Обжаренное филе лосося, салат айсберг, сыр пармезан, соус с анчоусами и каперсами, клюква, клюквенный соус

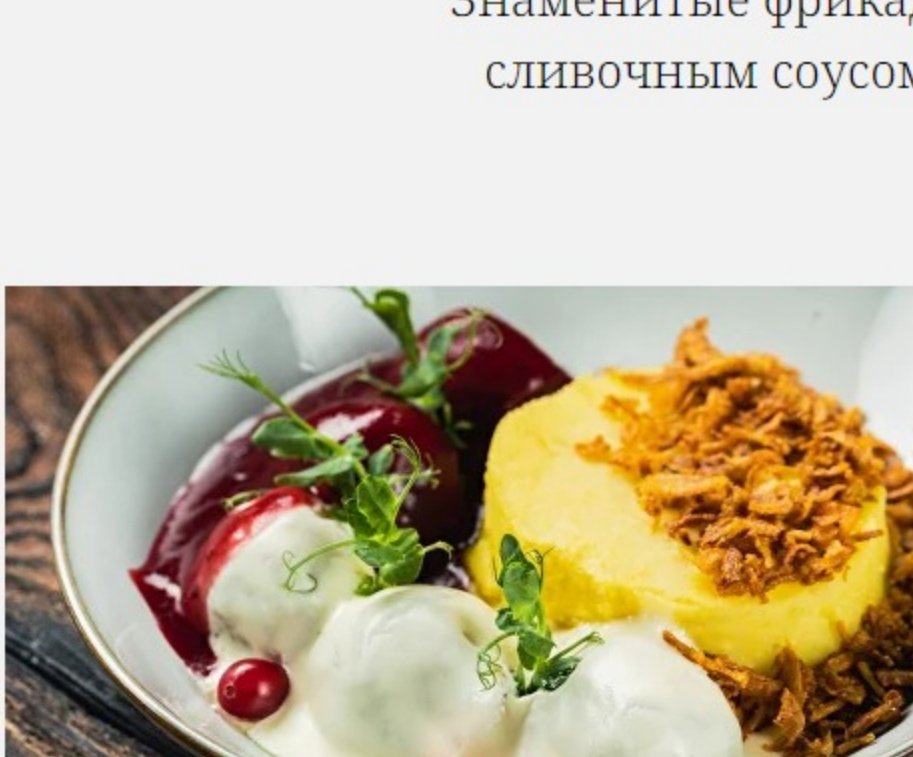
Супы



Финская уха из лосося на сливках



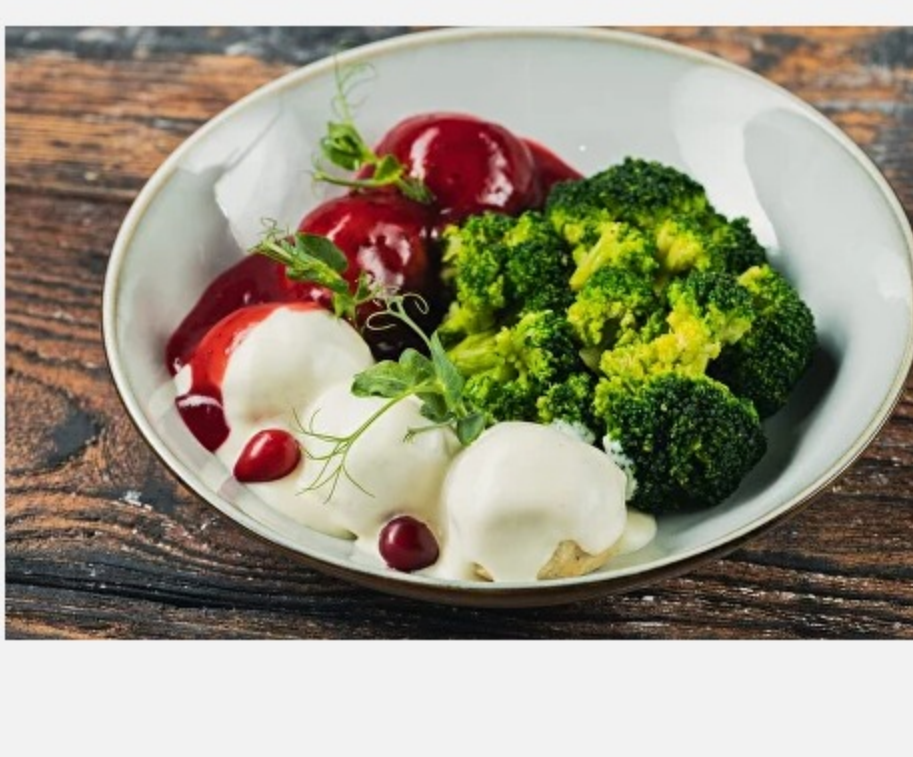
Тыквенный крем-суп с беконом



Суп с куриными фрикадельками

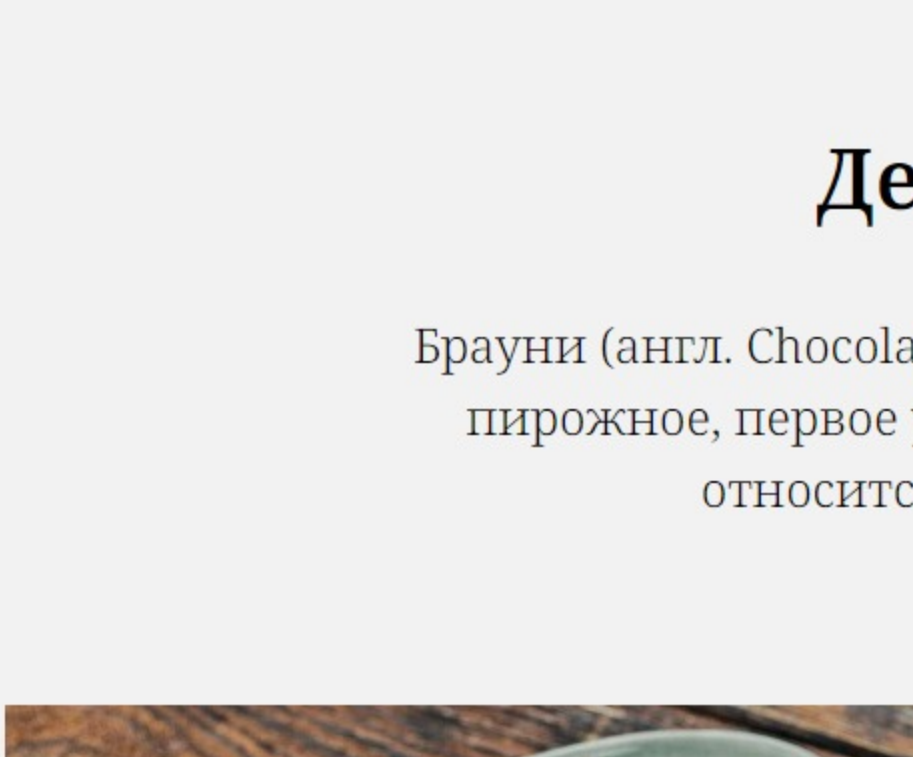
Горячее

Köttbullar – традиционное мясное блюдо шведской кухни. Знаменитые фрикадельки с брусничным и сливочным соусом с гарниром на выбор



Фрикадельки классические/Фрикадельки куриные

гарнир: картофельное пюре

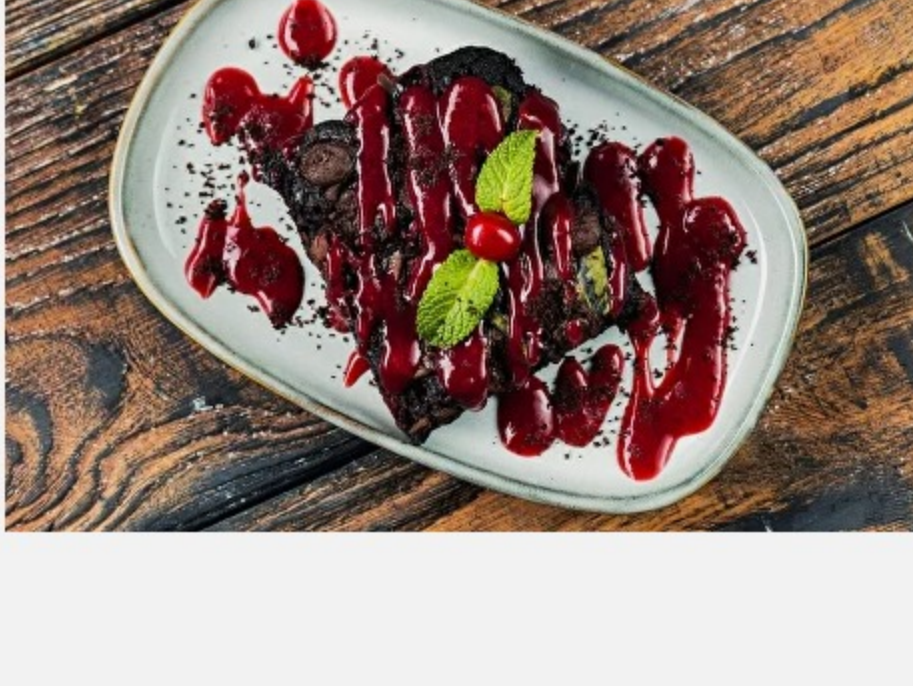


Фрикадельки классические/Фрикадельки куриные

гарнир: брокколи на пару

Десерт

Брауни (англ. Chocolate brownie) – шоколадное пирожное, первое упоминание о котором относится к 1896 году.



Домашний брауни с арахисом и соленой карамелью

Домашний брауни с клюквой и мятой