

## ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ИЗ АКВАРИУМА

---

Устрицы Хасанские, Императорские (Россия).....1 шт / **460 ₺**

Устрицы Розовая Джоли (Намибия) .....1 шт / **690 ₺**

*К устрицам соус на выбор: винный уксус, соус Понзу, соус брусничный*

Морской еж .....1 шт / **460 ₺**

*Подается с соусом Понзу и перепелиным желтком*

Мидии Беломорские..... 100 гр / **400 ₺**

*Подаются в виде соте*

Вонголе .....100 гр / **490 ₺**

*Подаются в виде соте*

## СМЁРРЕБРЁД

---

Килька, маринованная желтая свекла, лечо, перепелиное яйцо..... 160 гр / **450 ₺**

Сельдь, копченое яйцо, печеный картофель и маринованный лук ..... 220 гр / **450 ₺**

Форель слабой соли, сыр из топленой сметаны, крыжовник ..... 150 гр / **560 ₺**

Икра красная, яйцо всмятку и зелень ..... 150 гр / **760 ₺**

Телятина с соусом из анчоуса, томатами и оливками ..... 170 гр / **450 ₺**

Бриошь с тартаром из говядины и сыром Грюйер ..... 150 гр / **650 ₺**

Бриошь с крабовым салатом ..... 150 гр / **820 ₺**

## ХЛЕБ

---

Хлеб ржаной с овощной солью и маслом на выбор  
(анчоусное, копченое, взбитое сливочное) .....200 гр / **180 ₺**



шеф рекомендует






острое



вегетарианское блюдо с добавлением молочных продуктов





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

---

- Соленая треска, квашеная капуста кольраби,  
голубика и соус из сметаны и укропа ..... 160 гр / **520 ₺**
-  Дип из форели с икрой, йогуртом и зеленью ..... 200 гр / **880 ₺**
-  Тартар из оленины, черная смородина, варенье из лисичек ..... 110 гр / **650 ₺**
- Паштет из куриной печени с брусничным джемом ..... 160 гр / **480 ₺**
- Буратта с копкой из говядины, зеленью и соусом песто  
из вяленых томатов и миндаля ..... 230 гр / **990 ₺**
-  Фермерские сыры с вареньем из томатов, сосновыми шишками  
и зерновыми хлебцами ..... 220 гр / **920 ₺**
- Антипаста ..... 230 гр / **990 ₺**  
*Копка из говядины, оленина холодного копчения, колбаса домашняя  
сыровяленая, оливки и томаты вяленые, печеная паприка*

## САЛАТЫ


---

-  Салат из свежих овощей с авокадо и рукколой .....180 гр / **420 ₺**
-  Салат Ромейн с цыпленком BBQ, пармезаном и соусом из анчоуса и каперсов ..... 220 гр / **550 ₺**
- Салат с телятиной, зеленью, теплым картофелем и вешенкой .....180 гр / **580 ₺**
-  Зеленый салат со страчателлой, томатами, хурмой и желтой свеклой .....220 гр / **660 ₺**
- Салат с копченой форелью, картофелем пай, яйцом пашот  
и кремом из пармезана .....170 гр / **680 ₺**
-  Салат с теплым угрем, сливочным сыром и печеным баклажаном .....180 гр / **890 ₺**
- Салат с креветками, гуакамолем из авокадо, манго и соусом Шисо .....150 гр / **890 ₺**

---




 шеф рекомендует

 острое

 вегетарианское блюдо с добавлением молочных продуктов




## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

---

-  Картофельные лепешки с рийетом из копченой форели ..... 200 гр / **490 ₺**
- Ржаные панкейки с томленой уткой, северной ягодой и попкорном из гречи ..... 200 гр / **620 ₺**
-  Жареный сыр Бри с брусникой и грушей ..... 220 гр / **720 ₺**
- Казаречче Карбонара ..... 300 гр / **660 ₺**
- Орзо с креветками, кальмаром и копченым сыром ..... 320 гр / **890 ₺**
-  Домашняя паста Пичи с сыром Буратта, шпинатом и томатами черри ..... 450 гр / **990 ₺**



## СУПЫ

---

- Бульон с курицей BBQ, яйцом и домашней лапшой ..... 400 гр / **450 ₺**
- Луковый суп с капустой, мисо и томленой уткой ..... 350 гр / **550 ₺**
- Финская молочная уха с форелью ..... 300 гр / **580 ₺**
- Борщ с говядиной, пампушкой и копченой грудинкой ..... 450 гр / **590 ₺**
-  Крем картофельный с копченой олениной ..... 260 гр / **650 ₺**
- Рамен с грудинкой ..... 500 гр / **680 ₺**
-  Том Ям ..... 420 гр / **890 ₺**  
*Острый суп с креветками и кокосовым молоком*
-  Фирменная Уха Njord ..... 900 / 150 гр / **1600 ₺**  
*на двоих ПТ – ВС*  
*Наваристый бульон из морепродуктов, с овощами, с тремя видами рыб, моллюсками, креветками, кальмаром)*


## ОВОЩИ

---

-  Цветная морковь в меде с кремом блю-чиз ..... 210 гр / **350 ₺**
- Капуста брокколи с финиками, миндалем и авокадо ..... 200 гр / **420 ₺**
-  Баклажан на углях с соусом из мисо и чили ..... 230 гр / **470 ₺**
- Печеный картофель с грибами и топлеными сливками ..... 250 гр / **580 ₺**

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА


---

-  Треска, копченые томаты, крем из картофеля и анчоуса ..... 250 гр / **730 ₺**
- Филе судака с молодыми овощами, хариссой и лимонным йогуртом ..... 300 гр / **780 ₺**
- Грудка цыпленка, кукурузная каша, соус из белых грибов  
и брусничный джем ..... 300 гр / **650 ₺**
- Утиная грудка, крем из печеного яблока и моченый крыжовник ..... 240 гр / **860 ₺**
-  Телячьи щечки, картофельное пюре, крем из лука и пива ..... 270 гр / **890 ₺**
- Филе оленя с кремом из жареного сельдерея  
и соусом из черной смородины и копченого оленя ..... 240 гр / **1150 ₺**

---

 шеф рекомендует

 острое


 вегетарианское блюдо с добавлением молочных продуктов

## СМОКЕР

---

«Брискет-салат» ..... 260 гр / **980 ₺**

*Брискет с листьями салатов, голубым сыром, фруктами и соусом чимичурри*


 Фирменный бургер с рваной говядиной ..... 350 гр / **890 ₺**

Индейка с соусом Чимичурри и сливочной кукурузой с пармезаном ..... 200 / 120 гр / **620 ₺**

Половинка цыпленка с соусом BBQ ..... 500 / 100 гр / **850 ₺**

Свиная грудинка с квашеным сельдереем и пивной карамелью ..... 200 / 100 гр / **650 ₺**

Голень ягненка с соусом Чимичурри, томатами и красным луком ..... 150 / 220 гр / **1150 ₺**

 Говяжья шея с капустой кимчи ..... 200 / 160 гр / **1450 ₺**

Брискет с салатом Коул слоу ..... 200 / 220 гр / **1600 ₺**

Говяжье ребро с брусничным соусом и картофельными чипсами ..... 380 / 120 гр / **2800 ₺**  
*ПТ – ВС*

Микс BBQ ..... 1200 гр / **3500 ₺**

*Брискет, Голень ягненка, Свиная грудинка, Индейка*







## ГРИЛЬ

---

Филе сома с малосольным огурцом и копченой сметаной .....	210 гр / <b>760 ₺</b>
Форель с соусом из йогурта и перца .....	180 гр / <b>1050 ₺</b>
Якитори из куриного бедра с кокосовым соусом .....	280 гр / <b>620 ₺</b>
Шашлык из свиной шеи .....	250 гр / <b>720 ₺</b>
Бифштекс из мраморной говядины, яйцо пашот, соус BBQ.....	260 гр / <b>780 ₺</b>
Стейк Чак Ай Ролл (вес сырого стейка) .....	300 гр / <b>1100 ₺</b>
Стейк Фланк (вес сырого стейка).....	250 гр / <b>1300 ₺</b>
Стейк Мачете (вес сырого стейка).....	250 гр / <b>1300 ₺</b>
Стейк Рибай (вес сырого стейка).....	300 гр / <b>2700 ₺</b>

## ГАРНИРЫ

---

 Салат Коул слоу .....	150 гр / <b>150 ₺</b>
 Капуста Кимчи .....	150 гр / <b>200 ₺</b>
 Молодой жареный картофель с чесноком.....	150 гр / <b>200 ₺</b>
 Картофель фри .....	150 гр / <b>250 ₺</b>
 Картофельное пюре с пармезаном .....	150 гр / <b>250 ₺</b>
 Овощи на гриле .....	150 гр / <b>250 ₺</b>



шеф рекомендует





острое



вегетарианское блюдо с добавлением молочных продуктов

## ДЕСЕРТЫ

---

-  Баскский чизкейк с соусом Пьяная вишня .....160 гр / **450 ₹**
- Черничный медовик .....160 гр / **450 ₹**
- Экзотическая «Анна Павлова».....130 гр / **480 ₹**
-  Тоффи пудинг с мороженым и грушей .....170 гр / **480 ₹**
- Десерт «Три сыра» .....140 гр / **560 ₹**
- Чизкейк из белого шоколада и сливочного сыра .....150 гр / **650 ₹**

### МОРОЖЕНОЕ ВАНИЛЬНОЕ

- Классическое ..... 100 гр / **300 ₹**
- С крекером, изюмом и голубым сыром ..... 120 гр / **350 ₹**
- С орехами и карамелью ..... 130 гр / **350 ₹**

### МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ

- Классическое ..... 100 гр / **300 ₹**
- С марципаном и миндалем ..... 120 гр / **350 ₹**
- С черным трюфелем ..... 100 гр / **450 ₹**

- Мороженое «Северная ягода» ..... 120 гр / **400 ₹**  
*Облепиха, Брусника, Морошка, кедровые орехи в сиропе*



шеф рекомендует



острое



вегетарианское блюдо с добавлением молочных продуктов