

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

Библиотека северной кухни



ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА

1800.- 90/110 г

КРЕВЕТКИ СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ

и муссом из батата

Shrimp with strachatella and sweet potato mousse

840.- 250 г



ЭКЛЕРЫ С КРАБОМ

и золотой икрой палтуса

Eclairs with crab and golden halibut caviar

990.- 230 г

ЭКЛЕРЫ С РИЙЕТОМ

из копчёного лосося

Eclairs with smoked salmon rillettes

890.- 220 г

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

с бородинским хлебом

Cod liver pate with Borodino bread

510.- 180 г

ТАРТАР ИЗ СЕРДЦА ОЛЕНЯ

с сырным мусом и вяленой икрой морского ежа

Tartar of deer heart with cheese mousse and dried sea urchin

640.- 130 г



Используем сыры
нашей сыроварни



Используем сыры
нашей сыроварни

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ
Блюда северной кухни

ОЛИВЬЕ С КРАБОМ И КРЕВЕТКОЙ

и облепиховым майонезом

Olivier with crab and shrimp and sea buckthorn mayonnaise

650.- 200 г

САЛАТ ТАБУЛЕ

с гребешком и апельсиновым чили

Tabbouleh salad with scallop and orange chili

840.- 190 г

БУРРАТА С ОЛЕНИНОЙ

эстрагоном и свежей клубникой

Burrata with venison, tarragon and fresh strawberries



1150.- 300 г

ФАЛАНГА КАМЧАТСКОГО КРАБА

Phalanx of Kamchatka crab

1800.- 90/110 г

ПОМОРСКАЯ УХА

с лососем, крабом и треской в соусе Мисо

Pomor fish soup with salmon, crab and cod in Miso sauce

780.- 130/240 г

СЕВЕРНАЯ ТРЕСКА С ПОЛБОЙ

Northern codfish with spelt

750.- 130/150 г

МОРСКОЙ ОКУНЬ

с пюре из сельдерея

и ферментированной морковью

Sea bass with celery and fermented carrot purée

720.- 90/100/30/15 г

ГРЕБЕШКИ

с кукурузой и вешенками кимчи

Scallops with corn and kimchi hangers

980.- 60/120 г

ОЛЕНИНА

с ягодным соусом и морковным пюре

Venison with berry sauce and carrot puree

1250.- 80/200 г

СЕВЕРНАЯ АННА ПАВЛОВА

с морошкой и кедровым орехом

Northern Anna Pavlova with cloudberries and pine nut

420.- 100 г

