

NOVEMBER





# VELKOMMEN



Мы готовим в направлении New Nordic Cuisine. NNC — это сочетание лучших кулинарных традиций Севера, сезонных, локальных продуктов и новых технологий, пришедших из других стран.

HEAD CHEF — ИГОРЬ ВАСИЛЬЕВ

СОЗДАТЕЛЬ ПРОЕКТА — НАДЕЖДА ТРЕТЬЯКОВА

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Обращаем Ваше внимание, что кухня работает до 23:40 в пятницу и субботу и до 22:40 в остальные дни недели.

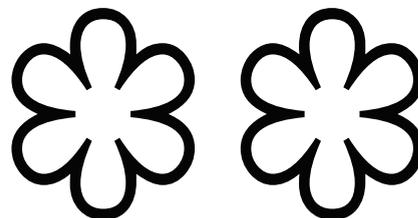
Является рекламным буклетом, за подробной информацией обращайтесь к менеджеру ресторана  
Сервисный сбор 10% для компании от 8 человек

# ПУЛЬС СЕВЕРА

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ОТ  
DANIEL HÖGLANDER И NICLAS JÖNSSON,  
ОБЛАДАТЕЛЕЙ ДВУХ ЗВЕЗД МИШЛЕН

14 КУРСОВ БЛЮД

11 000 ₽



M I C H E L I N



# SEA

## BUBBLES

\*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ КАЖДЫЙ ДЕНЬ

GROTTO BAY SAUVIGNON BLANC SELECT (750 мл) 4100 Р  
+ 6 ХАСАНСКИХ УСТРИЦ

PAUL BARA BRUT RESERVE GRAND CRU BOUZY (750 мл) 13000 Р  
+ 12 ИМПЕРАТОРСКИХ УСТРИЦ

## УСТРИЧНЫЙ ЧЕТВЕРГ

\*АКЦИЯ ДЕЙСТВУЕТ КАЖДЫЙ ЧЕТВЕРГ

12 ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫХ УСТРИЦ 4500 Р  
GREAT EXPECTATIONS, COLOMBAR, ЮАР  
(750 мл) в ПОДАРОК

## УСТРИЦЫ

-  ХАСАНСКАЯ
-  ИМПЕРАТОРСКАЯ
-  РОЗОВАЯ ДЖОЛИ
-  ДИББА БЭЙ
-  СВЯТОЙ ПАТРИК
-  ЧЁРНЫЙ ЖЕМЧУГ

350 Р

390 Р

650 Р

650 Р

620 Р

630 Р

## ПЛАТО

5500 Р

Устрицы Розовая Джоли 2 ШТ.

Устрицы Хасанские 2 ШТ.

Устрицы Императорские 2 ШТ.

Гребешки 2 ШТ.

Вонголе 200 Г.

Камчатский краб 150 Г.

Три вида соусов

Шисо, Айоли, Красный  
винный уксус

## МОРСКОЙ ЁЖ

100 Г.

390 Р

## МУРМАНСКИЙ ГРЕБЕШОК

ПОДАЁТСЯ В РАКУШКЕ

100 Г.

410 Р

## ЖИВОЙ КАМЧАТСКИЙ КРАБ

ПОДАЁТСЯ ЦЕЛИКОМ С ЗАПЕЧЁННЫМИ НА ГРИЛЕ ЛИМОНОМ,  
ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И СОУСАМИ АЙОЛИ, ПОНЗУ И СИБУЛЕТ

100 Г.

790 Р

## ВОНГОЛЕ

ПОДАЁТСЯ КАК СОТЕ

100 Г.

400 Р

## СОУСЫ

50 Г.

150 Р

Красный винный уксус

Понзу

Шисо

Томатная Сальса

Сибулет

Айоли



# SMALL STARTERS

<b>NORDIC TAKO</b> ЛАНГУСТИНЫ-СВИНОЙ ЖИВОТ / КРАБ-ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ / БЫЧЬИ ХВОСТЫ-ВЕШЕНКИ	160 г. 660 Р
КОРЗИНОЧКИ С ЛАНГУСТИНОМ И ТОМАТНОЙ ПЫЛЬЮ	110 г. 510 Р
КОРЗИНОЧКИ С RÂTÉ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ И НОРВЕЖСКИМ КАРАМЕЛЬНЫМ СЫРОМ	60 г. 350 Р
FRENCH TOAST С КРАБОМ И СЕВЕРНОЙ КРЕВЕТКОЙ	90 г. 570 Р
<b>NEW</b> FRENCH TOAST С СЕЛЬДЬЮ, КРАСНЫМ ЛУКОМ, ЯБЛОКОМ И CURRY	80 г. 190 Р
ДАТСКИЙ ПОНЧИК С КОПЧЁНЫМ УГРЕМ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ (3 ШТ.)	105 г. 450 Р
ДАТСКИЙ ПОНЧИК С ОЛЕНИНОЙ И ЧЁРНОЙ ИКРОЙ (3 ШТ.)	100 г. 1100 Р
NORDIC SUSHI С ВАГЮ, ФУА-ГРА И ЧЁРНОЙ ИКРОЙ	80 г. 1350 Р
СЫРЫ С ВАРЕНЬЕМ ИЗ МОРОШКИ	180 г. 1190 Р

# SMØRREBRØD

ГРАВЛАКС ИЗ ЛОСОСЯ, ТОМАТЫ, ФЕТАКИ, УКРОП	210 г. 570 Р
МАРИНОВАННАЯ СЕЛЬДЬ, КАРТОФЕЛЬ, СВЕКЛА, АЙОЛИ	220 г. 330 Р
БАЛТИЙСКАЯ КИЛЬКА, ПЕЧЕНАЯ ПАПРИКА	125 г. 380 Р
ЛАНГУСТИН, ФЕРМЕРСКИЕ ТОМАТЫ, ЯЙЦО ФРИ	145 г. 590 Р
<b>NEW</b> КАМЧАТСКИЙ КРАБ – ТОМАТЫ – АВОКАДО	220 г. 770 Р
СЕВЕРНАЯ КРЕВЕТКА, СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ЯЙЦО, РЕДИС	220 г. 680 Р
ПЕЧЕНЬ ТРЕСКИ, АВОКАДО	200 г. 590 Р
<b>NEW</b> ПАЛТУС – ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ – СЕЛЬДЕРЕЙ ПАЙ	220 г. 760 Р
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ГОРЧИЦА, КАРАМЕЛЬ, СУШЁНЫЙ ЛУК	220 г. 450 Р
МРАМОРНАЯ ГОВЯДИНА, КРЕМ ИЗ БОРОВИКОВ	220 г. 490 Р
ЗАПЕЧЁННЫЙ КОСТНЫЙ МОЗГ, КАРАМЕЛЬ	110 г. 380 Р

МЫ ПЕЧЁМ ХЛЕБ НА ОСОБОЙ ЗАКВАСКЕ

210 г.  
160 Р

СМЁРРЕБРОД - ОТРАЖЕНИЕ ДАТСКОЙ КУХНИ. СВЕЖЕИСПЕЧЁННЫЙ ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ, СОЛОДЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ОРЕХОВ И СУХОФРУКТОВ. НА ХЛЕБЕ МЫ ДЕЛАЕМ ЦЕЛОЕ БЛЮДО С СОУСОМ, ОСНОВНЫМ ПРОДУКТОМ И ГАРНИРОМ.



# ЗАКУСКИ

Вяленая свекла с муссом из авокадо, чёрной смородиной и кедровым орехом	160 г. 410 Р
<b>NEW</b> Страчателла с личи, облепихой и маслом инжира	120 г. 550 Р
Террин из северных рыб с икорным соусом	100 г. 690 Р
Гравлакс из лосося с Фарерских островов с тартаром из свежего огурца	230 г. 840 Р
Строганина из муксуна с маринованным луком и соусом Айоли	160 г. 950 Р
<b>NEW</b> Лангустины с личи, помело и томатной водой	160 г. 690 Р
<b>NEW</b> Севиче из лосося с томатами, кольраби, шисо и укропным маслом	200 г. 670 Р
Гребешок с чёрной икрой и гарумом	110 г. 850 Р
Яйцо 62 градуса со сморчками, черной икрой и черным трюфелем	110 г. 530 Р
<b>NEW</b> Паштет из печени индейки с вареньем из морошки и портвейном	180 г. 390 Р
<b>NEW</b> Тартар из говядины с кремом из артишоков, перепелиным яйцом и вафлей	130 г. 810 Р
Подкопченная оленина с грибным кремом и таёжными травами	120 г. 710 Р

# САЛАТЫ

Винегрет из свежих и печёных овощей с горчичным маслом и фундуком	170 г. 380 Р
Зелёный салат с кунжутной пастой, бобами эдамамэ и авокадо	170 г. 570 Р
<b>NEW</b> Салат со спаржей, яблоком, кольраби, цукини, тофу, орехом пекан и шисо	150 г. 590 Р
<b>NEW</b> Салат с камчатским крабом, томатами, муссом из фета, артишоком и цукини	200 г. 920 Р
Тёплый салат с муксуном, картофельным муссом и красной икрой	230 г. 740 Р
Салат со сладкими северными креветками и сезонными овощами	220 г. 790 Р
Салат с печенью трески, авокадо и яйцом пашот	250 г. 610 Р
Тёплый салат с ростбифом, шпинатом и грибами.	140 г. 530 Р
Салат с ростбифом из оленины с морошкой, клюквой и сморчками	180 г. 750 Р



# НОРДИЧЕСКАЯ ПИЦЦА

НА РЖАНОМ ТЕСТЕ

# СУПЫ

БЕЛЫЕ ГРИБЫ, СЫР ДОРБЛЮ	360 г. 870 Р	БИСК ИЗ РАКООБРАЗНЫХ С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, ВОНГОЛЕ И НЕРКОЙ	300 г. 890 Р
СЫРЫ, ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	280 г. 1100 Р	СКАНДИНАВСКАЯ УХА	300 г. 720 Р
ЛОСОСЬ, ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ЛУК ПОРЕЙ	360 г. 720 Р	КРЕМ-СУП ИЗ ПАСТЕРНАКА С ГРЕБЕШКОМ И ЧЁРНЫМ ТРЮФЕЛЕМ	280 г. 820 Р
<b>NEW</b> ПИЦЦА С ЛАНГУСТИНОМ И ДВУМЯ ВИДАМИ ИКРЫ	320 г. 950 Р	КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП С КРЕВЕТКАМИ / КАМЧАТСКИМ КРАБОМ	280   250 г. 580   770 Р
ПОДКОПЧЁННАЯ ОЛЕНИНА, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ	360 г. 590 Р	КРЕМ-СУП ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ С ПРЯНОЙ ОЛЕНИНОЙ	300 г. 530 Р
РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, ШПИНАТ, МИСО, ЧЁРНЫЙ ТРЮФЕЛЬ	340 г. 750 Р	КОНСОМЕ ИЗ БЫЧЬИХ ХВОСТОВ С ВЕШЕНКАМИ	320 г. 480 Р



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>NEW</b> Камчатский краб с пак-чой, кольраби, красной икрой и соусом FUME	190 г. 1150 Р	Пельмени с олениной в крепком бульоне	300 г. 710 Р
Лангустины с брокколи, красной икрой и соусом HOLLANDEZ	220 г. 870 Р	Косуля Бургер с луковым мармеладом и жиром вагю	400 г. 910 Р
Подкопчённый муксун с птитимом и соусом из сморчков	220 г. 920 Р	Филе косули с тремя текстурами свеклы и брусничным жу	200 г. 940 Р
<b>NEW</b> Фарерский лосось с печеной цветной капустой, вонголе, кремом из артишоков и муссом из пармезана	270 г. 950 Р	<b>NEW</b> Ягненок Dry Age с кремом из корня сельдерея, сморчками и молодым горошком	320 г. 1250 Р
Палтус с печёным картофелем, вешенками, сыром Пекорино и икрой камбалы	260 г. 980 Р	<b>NEW</b> Утиная грудка с кремом из красной капусты, свеклой конфи и фуа-гра	240 г. 990 Р
Чёрная треска со сморчками, цукини и молодым горошком	210 г. 990 Р	Свиной бок с кремом из корня сельдерея, запечённым красным луком и шимиджи	350 г. 630 Р
<b>NEW</b> Телятина с виноградом, молодым горошком и жареной фуа-гра	180 г. 1200 Р		
Телячьи щёчки со сморчками, картофельным кремом и соусом из креплёного вина	250 г. 870 Р		
<b>NEW</b> Филе оленя с кремом из фиолетовой моркови и свекольным соусом	290 г. 1100 Р		
Бефстроганов из оленины с белыми грибами	230 г. 850 Р		



## ДЕСЕРТЫ

<b>NEW</b>	КАКАО-БОБ	150 г. 560 Р
<b>NEW</b>	ЙОГУРТОВЫЙ МУСС С ЧЕРНИЧНЫМ КОНФИ И МОРОЖЕНЫМ ИЗ ФЕЙХОА	150 г. 420 Р
	ФУНДУЧНОЕ БЕЗЕ С КРЕМОМ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ И МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДОМ	190 г. 450 Р
	АННА ПАВЛОВА С МОРОШКОЙ	140 г. 480 Р
	СЛИВА – КРЕМ-БРЮЛЕ – БУРБОНСКАЯ ВАНИЛЬ	175 г. 370 Р
	НОРВЕЖСКИЙ КАРАМЕЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК С МОРОЖЕНЫМ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА	175 г. 680 Р
<b>NEW</b>	ЙОГУРТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ – МАЛИНА – МАСЛО ЭСТРАГОНА	85 г. 340 Р
<b>NEW</b>	МАНДАРИН - ЛАЙМ – КАЛАМАНСИ	100г. 410 Р
	КРАФФИН КАРАМЕЛЬ / МАЛИНА / ГАНАШ	100 г. 290 Р

## МОРОЖЕНОЕ

70 г.  
150 Р

БЕЛЫЕ ГРИБЫ	
РЖАНОЕ	
СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ	
КАРДАМОН	
СТРАЧАТЕЛЛА / ШОКОЛАД	
МОРОШКА	
БУРБОНСКАЯ ВАНИЛЬ С ФУНДУЧНОЙ КАРАМЕЛЬЮ И ПЕКАНОМ	100 г. 230 Р

## СОРБЕТЫ

70 г.  
150 Р

ОБЛЕПИХА	
МАЛИНА	
ЧЁРНАЯ СМОРОДИНА	



