

# HYGGE RESTAURANT

Ресторан Хюгге - с летней террасой, панорамными окнами и видом на озеро.  
Выборгское шоссе д.156, корп.5

Заккрытие зала ресторана и террасы под мероприятие от 250 000 рублей  
(вместимость 30-50 гостей). Продолжительность: 6-8 часов

---

## МЕНЮ КОНСТРУКТОР

### ЗАКУСКИ НА WELCOME

Цена

#### КАНАПЕ С РЫБОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

25 гр

С сельдью и запеченной свеклой

100

С форелью слабой соли, пикантный крем-чиз

150

С королевской креветкой и соусом свит-чили, черри

150

#### КАНАПЕ С МЯСОМ

25 гр

С нежным паштетом из куриной печени и клюквенным джемом

120

С ростбифом и сливочно-грибным соусом

150

С подкопченной индейкой и ананасом

150

#### КАПАПЕ С ОВОЩАМИ, ФРУКТАМИ И СЫРОМ

25 гр

С сыром и виноградом

120

С моцареллой и домашним песто, черри

150

С овощной соломкой и кремом дор-блю

150

#### МИНИ-ТАРТАЛЕТКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

60 гр

С копченой форелью, крем-чиз и огурцом слабой соли

250

С куриным филе, запеченным болгарским перцем, ореховым соусом

200

С риетом из красной рыбы и свежим огурцом

250

#### ТОРТИЛЬИ, ПРОФИТРОЛИ, КРОКЕТЫ

100 гр

Тортилья с форелью слабой соли, сливочным кремом и рукколой

380

Тортилья с нежной говядиной и овощами гриль

350

Профитроли с куриным паштетом и клюквенно-луковым соусом

280

Профитроли с подкопченной красной рыбой, пикантно-сливочным муссом

350

Картофельные крокеты с зеленью

250

Крокеты из форели, сыра и халапеньо

350

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

### РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

- Ломтики сельди с картофелем стоун и пряным луком
- Форель слабой соли в скандинавском маринаде
- Рулетики из форели слабой соли и цукини

Цена

**50 гр**

150

280

300

### МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

- Куриный рулет с пикантным соусом
- Подкопченное филе индейки с ананасами
- Ростбиф с соусом тоннато

**50 гр**

180

200

200

### АНТИПАСТИ (200гр)!

- Ассорти из сыров (пармезан, копченая моцарелла)
- Микс оливок и маслин
- Маринованный перец, фаршированный сыром
- Вяленое мясо
- Гриссини или хлебные чипсы

700

220

100

150

150

80

---

## САЛАТЫ

Цена

### РЫБНЫЕ

- Подкопченная форель с мангольдом, шпинатом, рукколой, грушей сувид, соус терияки
- Микс из салатных листьев с красной рыбой слабой соли, домашним песто и сладким чили, перепелиным яйцом
- Судак с картофелем стоун и дижонской горчицей, черри, рукколой, красным маринованным луком, тартар соусом

**100 гр**

350

350

270

### МЯСНЫЕ

- Оливье с отварной говядиной
- Цезарь с куриным филе и томатами черри
- Ростбиф с миксом зеленого салата, шампиньонами в карамельном соусе, запеченным перцем и черри

**100 гр**

250

270

330

### ОВОЩНЫЕ

- Овощи свежие с заправкой honey-lime (томат, свежий огурец, перец)
- Греческий салат с запеченным перцем
- Капрезе с моцареллой и домашним песто

**100 гр**

240

260

330

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ в кокотнице! (100 гр) Цена**

Жульен куриный с шампиньонами	320
Пирамиджано (баклажаны, томаты, сыр)	320

---

**ОСНОВНОЕ БЛЮДО (150 гр/50 гр) Цена**

**РЫБНЫЕ**

Кальмар на гриле в сливочно-шпинатном соусе чили	760
Филе судака с овощами	790
Стейк из форели с шампиньонами и сыром чеддер	880

**МЯСНЫЕ**

Цыпленок с соусом релиш	760
Медальоны из говядины с перцем халапеньо и сыром	950
дор-блю с томатным соусом	
Мраморная говядина с фирменным соусом	980

---

**ГАРНИРЫ (150 гр) Цена**

Картофель Ротэ	180
Картофель по-деревенски	180
Овощи на пару	180

**Хлебная корзина (80 гр) - солодовая и пшеничная булочки 120**

---

**НАПИТКИ Цена**

Чай в ассортименте (200 мл)	80
Кофе американо (150 мл)	160
Морс клюквенный/облепиховый (200 мл)	100
Вода газ пластик (500 мл)	80
Вода газ стекло (500 мл)	150
Вода в графине с лимоном (комплиментарно!)	0

---

**В стоимость закрытия ресторана входит:**

- фуршетная часть и банкет
- сервисный сбор - 10% от стоимости банкета
- пробковый сбор - 300 рублей с гостя
- фиксированная стоимость аренды террасы - 50 000 рублей