

NORDIC MENU

На мой взгляд, нордическая кухня — одна из самых перспективных в современном гастрономическом мире. Она несет в себе 4 основных тренда: локальность используемых продуктов, умеренность в исполнении, сезонность и экологичность. В осеннем предложении хотелось отразить основную концепцию нашего заведения: стремление к новым открытиям в фудпейринге.

Мария Ростова
шеф-повар бара HIDEOUT

Пицца Боул

- | | 260 г | 360 г |
|--|-------|-------|
| • С копченой олениной
(тесто пшеничное, сыр моцарелла, луковый соус, сырокопченая оленина, лук-порей, свежий базилик, редукция из брусники) | 510₽ | 700₽ |

Закуски

- | | | |
|---|--|------|
| • Крокеты из трески с устричным соусом и маслом зеленого лука 180 г
(Треска, картофель, пармезан, устричный соус, зеленый лук, крем из жареного картофеля, сок свеклы) | | 310₽ |
| • Тартар из говядины с грибным бульоном, черной смородиной и картофельными чипсами 130/5 г
(Говяжья вырезка, каперсы, бульон из белых грибов, сметанный соус с хреном, масло из зеленого лука, картофельные чипсы, моченая черная смородина) | | 480₽ |

Не Пицца

- | | | |
|--|--|------|
| • Суп из белых грибов. Подается с копченой сметаной 290/30 г
(Белые грибы, перловка, картофель, масло укропа, лук-шалот) | | 350₽ |
| • Треска, запеченная в семечках подсолнечника. Подается с картофелем и малосольным огурцом 265/1/1 г
(Филе трески, семечки подсолнечника, картофель, м/с огурец, масло укропа, зеленый лук) | | 450₽ |

Десерт

- | | | |
|--|--|------|
| • Печеное яблоко с соленой карамелью. Подается с попкорном из гречи и козинаком 150 г
(Яблоко, гречневая крупа, соленая карамель, мед, красная смородина) | | 280₽ |
|--|--|------|