

ЗАВТРАКИ/BREAKFAST

ПН-ПТ/МО-FR 7:00-11:00; СБ-ВС/SA-SU 7:00-12:00



A LA CARTE

14:00 - 1:00

ЗАКУСКИ/APPETIZERS

Гравлакс из желтой свеклы с молодым творогом и солодовыми чипсами <i>Yellow beetroot gravlax with cottage cheese and malt chips</i>	450 р
Хумус из гороха, овощи и чипсы из лаваша <i>Pea hummus, vegetables with pita chips</i>	210 р
Сладкая хурма и страчателла <i>Sweet persimmon and stracciatella</i>	390 р
«Краб под шубой» <i>"Crab under fur coat"</i>	890 р
Брускетта с дикой форелью слабой соли, зелёным салатом и огуречная сальса <i>Bruschetta with slightly salted wild salmon, green salad and cucumber salsa</i>	450 р
Вафельные трубочки со вкусом бородинского хлеба и форшмак из копчёной скумбрии <i>Crispy waffle rolls with Borodinsky bread flavour and smoked mackerel forshmak</i>	550 р
Пышки из белой рыбы с соусом ремулад <i>White fish donuts with remoulade sauce</i>	390 р
Запечённый камамбер, луковые крекеры и варенье из сливы <i>Roasted camembert, onion crackers and plum jam</i>	850 р
Ассорти домашних мясных деликатесов <i>Homemade charcuterie assorted</i>	950 р
Паштеты с луковым вареньем и горячие тосты из ржаного хлеба <i>Pâtés with onion jam and hot rye bread</i>	750 р
Тартар из говяжьей вырезки с мягким сыром и тёплой бриошью <i>Beef tartare with cream cheese and warm brioche</i>	850 р
Костный мозг с маринованными овощами <i>Bone marrow with pickled vegetables</i>	610 р

ПИРОЖКИ

<i>Pirozhki</i>	1 шт./1 piece.....	80 р
-----------------	--------------------	------

ХЛЕБ С МАСЛОМ

<i>Bread & butter</i>	250 р
---------------------------	-------	-------

ИКРА/CAVIAR

Икра чёрная осетровая <i>Sturgeon black caviar</i>	/30 г/ 2900 р...../125 г/ 10900 р...../250 г/ 19900 р
Икра красная лососёвая <i>Salmon red caviar</i>	/30 г/ 490 р...../125 г/ 1900 р...../250 г/ 3700 р

Оладьи из пшеничной или гречневой муки <i>Wheat or buckwheat pancakes</i>	250 р
---	-------	-------

СУПЫ/SOUPS

Грибной суп с перловкой и можжевеловым маслом <i>Mushroom soup with pearl barley and juniper oil</i>	590 р
Тыквенный суп с карри, маринованным яблоком и копчёным сулугуни <i>Pumpkin soup with curry, marinated apple and smoked sulguni cheese</i>	410 р
Русско-финская уха <i>Russian-Finnish ukha</i>	650 р
Суп-лапша с куриным рулетом и яйцом <i>Noodle soup with chicken roll and egg</i>	350 р

КЛАССИКА «КОКОКО»
из 11 перемен.
То, что нужно обязательно попробовать.

COCOCO CLASSICS
11 courses must try menu
4200 р

Винное сопровождение
WINE PAIRING
3200 р

Только при заказе всеми гостями за столом
Available only for all the guests at the table

Обратитесь за дополнительным меню к официанту
Please refer to your server for additional menu

ОСНОВНОЙ КУРС/MAIN COURSE

Сом горячего копчения в солодовой карамели с полбой и соусом из водорослей <i>Hot-smoked catfish in malt caramel with farro and seaweed sauce</i>	850 р
Судак в водорослях из лука порея, желе из семян фенхеля и пена со вкусом моря <i>Pikeperch, leek, fennel jelly and sea fragrant foam</i>	990 р
Дикий лосось, рассыпчатый кускус и сальса из огурца <i>Wild salmon, crumbly couscous and cucumber salsa</i>	1200 р
Паста из гречневой муки с крабом <i>Buckwheat pasta with crab</i>	790 р
Перепёлка, фаршированная печёным картофелем и грибами <i>Quail stuffed with baked potatoes and mushrooms</i>	1200 р
Кулебяка с уткой и фуа-гра <i>Kulebyaka with duck and foie gras</i>	950 р
Цыплёнок табака с зелёным салатом <i>Chicken tabaka with green salad</i>	1100 р
Пельмени с кроликом в бульоне из печёных овощей со сметаной <i>Rabbit dumplings in baked vegetables broth with sour cream</i>	790 р
«Каша из топора». Зелёная гречка с белыми грибами и томлёными говяжьими щёчками <i>"Kasha iz topora". Green buckwheat porridge with porcini mushrooms and stewed beef cheeks</i>	650 р
Томлёный говяжий язык, морковь по-корейски и картофельный крем <i>Stewed beef tongue, Korean carrots and potato cream</i>	850 р
«Стейк мясника» с печёными овощами, соус из квас <i>"Skirt steak" with baked vegetables, kvass sauce</i>	990 р
Фермерский бургер с чипсами из корнеплодов <i>Farmer's burger and root vegetables chips</i>	850 р

НЕ МЯСО/VEGETARIAN

«Рёбра BBQ» <i>(BBQ ribs)</i>	350 р
Жареные кабачки со сметаной, томатами и зеленью <i>Fried zucchini with sour cream, tomato and fresh greens</i>	390 р
Домашняя паста капунти с зелёным горошком и рикоттой <i>Home-made capunti pasta with green peas and ricotta</i>	390 р

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УЖИНЫ ОТ ИГОРЯ ГРИШЕЧКИНА

Каждый четверг в 19:00!

Шеф-повар лично готовит и представляет уникальные специалитеты со всей России, попробовать которые можно только здесь и сейчас.

Специальное сет-меню - 5000 рублей.
Винное сопровождение - 3500 рублей.

За более подробной информацией обращайтесь к администратору.

→→→

IGOR GRISHECHKIN CHEF'S TABLE
Every Thursday at 7 pm our chef presents and cooks infrequent Russian products which you can try only right here and right now.

Special set menu - 5 000 rub per guest.
Wine Pairing - 3 500 rub per guest.

For any questions please contact our manager.

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

Анна Павлова <i>Anna Pavlova</i>	490 р
«Тульский пряник» <i>"Tula pryanik"</i>	390 р
«Кокорн» <i>Cococorn</i>	350 р
Крем-брюле «Камея» <i>Creme brulee "Cameo"</i>	350 р
«Свинья-Копилка» <i>"Piggy bank"</i>	510 р
Мамин любимый цветок <i>My mother's favorite flower</i>	550 р
Медовик с мороженым из воска <i>Honey cake with wax ice-cream</i>	490 р
МОРОЖЕНОЕ/ICE-CREAM		
«Чёрная смородина» <i>"Black currant"</i>	180 р
Облепиховый сорбет с апельсиновыми цукатами <i>Sea buckthorn sorbet with orange succade</i>	180 р
Пломбир по «ГОСТу» с вафельным рожком <i>Rich ice-cream "GOST-standard" with waffle cone</i>	180 р

WWW.KOKOKO.SPB.RU/SHOP

- магазин Кокосо, где вы можете приобрести подарки и выпечку от нашего ресторана
—
- gift certificates, bakery and pastry from our restaurant