







# Velkommen

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

*Head Chef Алексей Алексеев*

---

*Создатель Проекта Надежда Третьякова*

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



# Smørrebrød

Смёрребрød — свежее испеченный хлеб на закваске, солоде, с добавлением орехов и сухофруктов. На хлебе мы делаем целое блюдо — с соусом, основным продуктом и гарниром

Гравлак из лосося, томаты, фетаки, укроп <i>Gravlax, tomatoes, fitaki, dill</i>	210 г. 480 ₽
Датская сельдь, печеная свекла, перепелиное яйцо пашот, картофель, редис, сливочный крем <i>Danish herring, baked beetroot, quail poached egg, potato, radish, butter cream</i>	230 г. 290 ₽
Балтийская килька, картофельно-трюфельный крем, яйцо, красный лук <i>Baltic sprat, potato and truffle cream, egg, red onion</i>	170 г. 260 ₽
Камчатский краб, подвяленные томаты черри, сливочный сыр <i>King crab, dried Cherry tomatoes, cream cheese</i>	190 г. 510 ₽
Северная креветка, свежий огурец, крем-сыр, яйцо, сибулет, редис <i>North shrimp, cucumber, cream cheese, egg, chives, radish</i>	225 г. 460 ₽
Муксун слабой соли, фенхель, томаты <i>Light-salted Muksun, fennel, tomatoes</i>	225 г. 490 ₽
Печень трески, авокадо <i>Cod Liver, Avocado</i>	180 г. 390 ₽



# Smørrebrød

Груша, голубой сыр, фундук, чипсы из пастернака, зола из сухих грибов <i>Pear, blue cheese, hazelnut, parsnip chips</i>	210 г. 390 ₺
Ростбиф из мраморной говядины, горчица, карамель, сушеный лук <i>Roast beef, mustard, caramel, dried onion</i>	235 г. 370 ₺
Благородный сыровяленый олень, карельская брусника, крем из подосиновиков <i>Dry-cured venison, Karelian berries, Aspen mushroom cream</i>	200 г. 410 ₺
Мраморная говядина, крем из боровиков <i>Marbled beef, porcini cream</i>	190 г. 360 ₺
Ягнёнок, печёная паприка, лук фри <i>Lamb, Baked Sweet Pepper, Onion Chips.</i>	210 г. 440 ₺
Запечённый костный мозг, карамель <i>Baked marrow, caramel bread</i>	110 г. 260 ₺

*Смёрреброд - отражение датской кухни.*

*Интересный факт: В 1900 году меню ресторана "Oskar Davidsen" (в Копенгагене) состояло исключительно из смёрребродов и предлагало 178 вариантов этого блюда. Как самое длинное меню на свете оно попало в Книгу рекордов Гиннеса.*

*У нас их 13. Какой самый любимый Ваш?*





# Закуски Starters

## SMALL STARTERS



Ревеневый игристый брют от Абавас  
*Abavas Rhubarb Sparkling Wine*

150 мл 570 ₽

Устрицы 1 шт.  
*Oysters 1 pc.*

200 / 250 / 300 / 390 ₽

NEW

Nordic Тако / Nordic Taco

170 г. 350 ₽

лангустины - свиной живот, краб - вяленые томаты, бычьи хвосты - вешенки  
*Langoustine - Pork, King Crab - Dried Tomatoes, Oxtail - King Oyster Mushrooms*

NEW

Нордические локальные сыры с морошкой  
*Nordic local Cheese with Cloudberry*

180 г. 750 ₽

## SALADS

Зеленый салат с камчатским крабом  
*Green Salad, King Crab*

135 г. 590 ₽

Тёплый салат с муксуном, толченым картофелем  
и красной икрой  
*Warm Salad with Muksun, Crushed Potato and Salmon Roe*

270 г. 620 ₽

Салат с печенью трески, авокадо и яйцом пашот  
*Salad with Cod Liver, Avocado and Poached Egg*

230 г. 450 ₽

Теплый салат с ростбифом, шпинатом и грибами  
*Warm salad with roast beef, spinach and mushrooms*

175 г. 390 ₽

Салат с олениной, печеной свеклой и морошкой  
*Salad with Venison, Baked Beetroot and Cloudberry*

150 г. 430 ₽



Винегрет из свежих и печеных овощей  
с горчичным маслом и фундуком  
*Raw and Baked Vegetables with Mustard Oil and Hazelnut*

170 г. 290 ₽

NEW

Страчателла с маринованными томатами  
и клубничными сферами  
*Stracciatella, Pickled Tomatoes, Strawberry Spheres*

150 г. 540 ₽



# Закуски *Starters*

Гравлакс из лосося с Фарерских островов с тартаром из свежего огурца <i>Gravlax, cucumber tartar</i>	230 г. 610 ₺
Террин из северных рыб с икорным соусом <i>North Fish Terrine, Caviar Sauce</i>	100 г. 490 ₺
Беломорские мидии в соусе из белого вина и голубого сыра <i>Mussels from the White Sea, white wine and blue cheese sauce</i>	250 г. 690 ₺
Гребешки с кремом из цветной капусты, яблоком и соусом из чернослива <i>Scallops, apple, cauliflower cream, prunes sauce</i>	180 г. 590 ₺
Подкопчённая оленина с грибным кремом и таежными травами <i>Soft smoked venison, mushroom cream, taiga herbs</i>	120 г. 490 ₺

## RAW

	Строганина из муксуна с ялтинским луком и соусом Айоли <i>Muksun slices, Yalta onion, Aioli sauce</i>	120 г. 620 ₺
NEW	Севиче из лосося с красной икрой, луком-порей и укропным майонезом <i>Salmon Ceviche, Red Caviar, Leek, Dill Mayonnaise</i>	120 г. 520 ₺
NEW	Севиче из тунца с солёными томатами и щучьей икрой <i>Tuna Ceviche, Brined Tomatoes, Pike Caviar</i>	140 г. 490 ₺
NEW	Севиче из чира и муксуна с кремом из печеной моркови, маринованной кольраби и вялеными томатами <i>Broad Whitefish and Muksun Ceviche, Baked Carrot Cream, Pickled Turnip-Rooted Cabbage, Dried Tomatoes</i>	135 г. 490 ₺
	Тартар из говядины с чипсами из корнеплодов, трюфельным кремом и костным мозгом <i>Beef tartar, root crop chips, marrow, truffle cream</i>	175 г. 450 ₺
NEW	Тартар из оленины с чипсами из гречи и Мисо кремом <i>Venison tartar, Buckwheat Chips, Miso Cream</i>	150 г. 540 ₺
	Тартар из мякоти лося с майонезом из укропа и щучьей икрой <i>Elk Tartar with Dill Mayonnaise and Pike Caviar</i>	160 г. 520 ₺
	Татаки из оленины с ферментированным фенхелем <i>Venison Tataki with Fermented Fennel</i>	150 г. 410 ₺



# Нордическая пицца на ржаном тесте *Nordic rye dough pizza*

Лосось, томаты черри, лук порей 360 г. 560 ₺  
*Salmon, Cherry tomatoes, leek, cream cheese*

Подкопченная оленина, вяленые томаты 360 г. 540 ₺  
*Soft smoked venison, dried tomatoes*

Белые грибы, сыр Дорблю 360 г. 490 ₺  
*Porcini mushrooms, Dorblu cheese*

Бычьи хвосты, шпинат и сыр Дорблю 300 г. 480 ₺  
*Oxtail, Spinach and Dorblu Cheese*



# Супы *Soups*

NEW

Мы печём хлеб на особой закваске  
*Sourdough Bread*

230 г. 140 ₽

Кукурузный крем-суп с креветками / с камчатским крабом  
*Corn cream soup with shrimps / King crab*

280 г. 420 | 490 ₽

Биск из ракообразных с камчатским крабом,  
вонголе и лососем  
*King Crab, Clam and Salmon Bisque*

300 г. 590 ₽

NEW

Суп Умами с вонголе, эдамамэ и вешенками  
*Umami Soup with Clams, Edamame and Oyster Mushrooms*

300 г. 550 ₽

Наваристый бульон из северных рыб  
*Rich soup with north fishes*

300 г. 380 ₽

Крем-суп из цветной капусты с лососем и щучьей икрой  
*Cauliflower cream soup with red salmon and pike caviar*

270 г. 410 ₽

Крем-суп из корня сельдерея с пряной олениной  
*Celery cream soup with spicy venison*

320 г. 390 ₽

Консоме из бычьих хвостов и вешенками  
*Oxtail consommé with king oyster mushrooms*

320 г. 350 ₽

NEW

Суп с томлёным лосем и корнеплодами  
*Soup with Braised Elk and Root Vegetable*

300 г. 490 ₽





# Горячие блюда

## Mains



Печёный пастернак с маринованным фенхелем, арбузной редькой, пюре из сельдерея и жареным кедровым орехом

210 г. 450 ₽

*Baked Parsnip with Pickled Fennel, Watermelon Radish, Celery Cream and Roasted Pine Nut*

Камчатский краб с пшеном и томатами

350 г. 590 ₽

*King Crab, groats of millet, tomatoes*

NEW

Тунец с маринованной арбузной редькой и жареной капустой кейл

210 г. 680 ₽

*Tuna, Pickled Watermelon Radish and Roasted Kale Cabbage*

Подкопченный Муксун с птитимом и соусом из сморчков

300 г. 790 ₽

*Soft smoked Muksun, ptitim, morels sauce*

Лосось с молодой капустой и щучьей икрой

310 г. 920 ₽

*Salmon, baby cabbage, pike caviar*

Мурманская треска с картофельным кремом и свежим шпинатом

260 г. 590 ₽

*Murmansk codfish, potato cream, spinach*

Енисейский чир с фенхелем и икорным соусом

280 г. 780 ₽

*Broad whitefish from the Yenisei, fennel, caviar sauce*

Филе Миньон с белыми грибами, шариком ризотто и костным мозгом

280 г. 1390 ₽

*Filet Mignon, porcini mushrooms, risotto ball and marrow*

Стейк Мачете с кремом из печеного лука и чеснока, запеченный топинамбур, соус Demi-Glace

250 г. 750 ₽

*Machete steak, baked onion and garlic cream, baked girasol, Demi-Glace sauce*

Телячьи щечки с грибным муссом, сельдереем и мясным соусом

320 г. 660 ₽

*Veal cheeks, mushroom mousse, celery and meat sauce*

Телячий язык со сморчками, картофельным кремом и жареным зеленым луком

250 г. 620 ₽

*Veal Tongue with Morels, Potato Cream and Fried Spring Onions*



# Горячие блюда

## Mains

Пельмени из оленины в крепком бульоне <i>Venison Pelmeni in Meat Broth</i>	320 г. 650 ₽
Филе оленя с кремом из печеного сельдерея, трубачом и соусом из карельских ягод <i>Venison Fillet, Baked Celery Cream, King Trumpet Mushroom, Karelian Berries Sauce</i>	290 г. 990 ₽
Полба с сыровяленой олениной <i>Spelt wheat, raw cured venison</i>	400 г. 490 ₽
Бефстроганов из оленины с белыми грибами и малосольным огурцом <i>Venison, porcini mushrooms, potato cream, half sour pickle</i>	350 г. 650 ₽
Рубленый стейк из оленины с желтком конфи, пюре из молодого горошка и савойской капустой <i>Chopped Venison Steak, Yolk Confit, Summer Peas Cream, Savoy Cabbage</i>	250 г. 720 ₽
Олень Бургер <i>Deer Burger</i>	475 г. 680 ₽
Мякоть лося с печеным луком шалот и белыми грибами <i>Elk with Baked Shallot and Porcini Mushrooms</i>	300 г. 950 ₽
<span>NEW</span> Мякоть ягненка с грибами шимиджи и топинамбуром трех текстур <i>Lamb, Shimeji Mushrooms, Girasol</i>	220 г. 770 ₽
Утиная грудка с кремом из печеной моркови, шпинатом и черешней <i>Duck breast, baked carrot purée, plum and cherry</i>	280 г. 790 ₽
Свиной бок с картофельным кремом, козлобородником и стружкой тунца <i>Pork, Potato Cream, Vegetable Oyster, Tuna Chips</i>	340 г. 590 ₽
Куриная грудка, крем из брокколи, вешенки <i>Chicken Breast, Broccoli Cream, Oyster Mushrooms</i>	280 г. 580 ₽



# Десерты

## Desserts

Панна Котта из корня сельдерея, граните из яблок  
*Celery panna cotta, apple granita, crisp milk foam* 195 г. 280 ₺

NEW

Скандинавское яблоко  
*Scandinavian apple* 250 г. 490 ₺

Немедовик  
*Nemedovic* 285 г. 270 ₺

Фундучное безе с кремом из белых грибов  
и молочным шоколадом  
*Hazelnut meringue, porcini mushroom cream, milk chocolate* 190 г. 390 ₺

Анна Павлова с морошкой  
*Anna Pavlova, cloudberry* 160 г. 390 ₺

Трюфель с белыми грибами и грушей в красном вине  
*Chocolate truffle, porcini mushrooms, red wine pear* 130 г. 280 ₺

Груша с орехами и сливочным кремом с карамелью  
*Pear, nuts, caramel butter cream* 180 г. 290 ₺

Грушевый тарт с сорбетом из крыжовника  
*Pear Tart with Gooseberry Sorbet* 170 г. 350 ₺

Шоколадный торт с лесными орехами  
*Chocolate cake, hazelnuts* 135 г. 300 ₺



# Десерты

## *Desserts*

### Мороженое

70 г. 100 ₺

Белые грибы  
*Porcini mushrooms*

Таежный сбор  
*Honey / Nuts*

Лен с васильками  
*Flax and cornflowers*

Солёная карамель  
*Salted Caramel*

Ржаное  
*Rye*

Трюфель / Шоколад  
*Truffle Chocolate*



### Сорбеты

70 г. 100 ₺

Облепиха  
*Sea-buckthorn*

Клубника / Эстрагон  
*Strawberry / Estragon*

Брусника  
*Cowberry*

Малина / Базилик  
*Raspberry / Basil*

Клюква  
*Cranberry*

Крыжовник  
*Gooseberry*

# NORDIC

РЕСТОРАН НОВОЙ СЕВЕРНОЙ КУХНИ

 nordic.rest

926·44·07

[www.nordic-spb.ru](http://www.nordic-spb.ru)