



РЕСТОРАН НОВОЙ СЕВЕРНОЙ КУХНИ

НАША ФИЛОСОФИЯ

Nordic — это не просто гастрономический опыт, это философия жизни, воплощённая в еде. Мы уважаем традиции, но смело смотрим в будущее. Наша кухня основана на традиционных рецептах скандинавских стран, но мы видим их по-новому: экспериментируем с текстурами, продуктами и сочетаниями, при этом сохраняя уважение к классике. Мы открыты миру, как настоящие викинги, поэтому в нашем меню ощущается влияние разных культур.

Мы помним истоки: великая французская кухня учит нас точности и балансу, New Nordic Cuisine – вниманию к сезонности и локальным продуктам, а любовь к непревзойденным северным продуктам у нас в крови.

Наше меню живёт в ритме северных сезонов. Каждое блюдо — история места, времени и природы. Мы хотим, чтобы еда была настоящей, эмоциональной, как северный ветер.

Создатель ресторана: Надежда Третьякова

 DREVÅ



ресторан высокой кухни
с дегустационными сет-меню.

Проект, созданный легендарным шведским шефом
Дэниелом Хогландером 



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

Обращаем Ваше внимание, что кухня работает до 22:40.

Является рекламным буклетом, за подробной информации
обращайтесь к менеджеру ресторана.

Сервисный сбор 10% для компании от 8 человек.

МОРЕ

УСТРИЦЫ

| | |
|----------------------|-------|
| Маака | 470 ₹ |
| Фин де Клер | 890 ₹ |
| Розовая Джоли | 750 ₹ |
| Касабланка | 850 ₹ |

Подаются с Малиновым Vinaigrette

| | |
|--|--------|
| 6 устриц Маака | 5600 ₹ |
| + бутылка Cave de Turckheim Cremant d'Alsace | |

| | |
|-------------------|--------------|
| Морской ёж | 100 г. 390 ₹ |
|-------------------|--------------|

Подается с соевым соусом с перепелиным желтком

| | |
|-----------------|--------------|
| Гребешок | 100 г. 490 ₹ |
|-----------------|--------------|

Подается в ракушке с соусом Понзу

| | |
|------------------------------|---------------|
| Живой камчатский краб | 100 г. 1400 ₹ |
|------------------------------|---------------|

Подается целиком с запеченными на гриле лимоном, томатами черри и соусами Лимонный Айоли и Малиновый Vinaigrette

| | |
|-----------------------------|--------|
| Плато (на 2 персоны) | 8900 ₹ |
| Устрицы Маака | 3 шт. |
| Устрицы Розовая Джоли | 3 шт. |
| Гребешки | 2 шт. |
| Копчёные северные креветки | 6 шт. |
| Камчатский краб | 150 г. |

Подается с Малиновым Vinaigrette и Лимонным айоли

УСТРИЧНЫЙ ЧЕТВЕРГ

| | |
|---|--------|
| 12 устриц Маака | 5600 ₹ |
| + Chenin Blanc Cona Conila, South Africa (750 мл) в подарок | |

ДЛЯ НАЧАЛА

Устрица Розовая Джоли 850 ₺

Тапиока, соус из хрена, маринованный огурец
и укропное масло

Æbleskiver | Датский пончик 800 ₺

3 шт.
Копченый угорь, щучья икра

Оленина 450 ₺

2 шт.
Жареная бриошь, жемчужный лук

Карельский пирожок 600 ₺

3 шт.
Рис, масло с яйцом Munavõi, укропный айоли

Хрустящие корнеплоды 900 ₺

Хумус, фисташка

Кантабрийские анчоусы 950 ₺

Масло чимичури, цедра апельсина

Оливки 600 ₺

Три вида хлеба 350 ₺

Датский белый, черный с клюквой, кнеккебрёд с луком,
со сливочным маслом с дижонской горчицей и мёдом

ЗАКУСКИ

Skagen toast | Скаген Тост 1300 ₺

Северные креветки, икра ряпушки, хрустящая бриошь

Вкус Севера (на 2-3 персоны) 2900 ₺

Копченые креветки, хрустящее филе белой рыбы, строганина из муксуна, слабосоленый лосось с цедрой лайма, оладушки с красной икрой, лимонный айоли

Råaka 900 ₺

Шведский хрустящий картофельный блинчик, икра ряпушки, копченая сметана

Муксун 890 ₺

Кумкват, кукуруза гриль, редис, чили, соус Lesse tiger, рисовый чипс

Три вида селёдки 700 ₺

Картофель hasselbacken, красный маринованный лук

Тартар из говядины 950 ₺

Чимичури, багет с чесноком и петрушкой

Подкопченная оленина 2017 1250 ₺

Крем из белых грибов

SMØRREBRØD

Смёрребрёд

Традиционное датское блюдо, подаем на хлебе rugbrød,
на закваске с зернами и семечками

Селёдка 590 ₺

Салат карри с картофелем и яблоком, зеленый
лук, чипс из гречки, перепелиное яйцо

Лосось 790 ₺

Апельсин, цикорий, жареный миндаль,
укропный соус

Свиная грудинка 550 ₺

Ремулад, луковый мармелад, каперсы,
картофельный пай

Фуа-гра 1100 ₺

Фуа-гра, компоте из яблок, лесной орех

Ростбиф из мраморной говядины 790 ₺

Жареные грибы, маринованный огурец, крем
из хрена, хрустящий лук, дижонская горчица,
луковый мармелад

Smushi 2300 ₺

10 шт.

Ассорти мини-смёрребродов,
каждого вида - по 2 шт.

САЛАТЫ

Романо 500 ₹

Крутоны, пармезан, микро кресс

На выбор:

- *French Vinaigrette*

- Соус на основе пармезана и анчоусов

по желанию: анчоусы 300 ₹

Копченый лосось 1100 ₹

Авокадо, киноа, бланшированный томат, огурец,
маринованный лук, листья салата

Камчатский краб 1350 ₹

Цветные томаты, авокадо, филе цитруса,
томатная вода, масло чили

Печень трески 2017 850 ₹

Яйцо пашот, авокадо, картофель, огурец, листья
салата, хлебная крошка

СУПЫ

Норвежский рыбный суп 950 ₹

Лосось, белая рыба, картофель стоун,
карамелизированный лук, сливки

Буйабес 1100 ₹

Лангустин, лосось, белая рыба, вонголе,
фенхель конфи, лук шнитт

Кукурузный суп 2017 900 ₹ | 1400 ₹

Креветка / камчатский краб, кукуруза гриль

Фо с косулей 900 ₹

Корень сельдерея, рисовая лапша, листья лайма

NORDIC ПИЦЦА

Готовим на ржаном тесте

Лосось

1200 ₺

Спаржа, руккола, каперсы, белый соус,
цедра лимона

Хрустящие грибы

1000 ₺

Три вида грибов в сливочном масле, страчателла

по желанию : черный трюфель 3 г.

800 ₺

Икра ряпушки

950 ₺

Картофель, ялтинский лук, crema di fromaggio

Ростбиф из мраморной говядины

1300 ₺

Артишок, луковый мармелад,
пармезан, чипсы из кейла

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|---|--------|
| Тако | 600 ₺ |
| Креветка, кальмар, сливовый глейз, лимонный айоли | |
| Moules Frites | 1500 ₺ |
| Мидии, сливочно-винный соус, хлеб на закваске | |
| Костный мозг | 650 ₺ |
| Луковый мармелад, ледяной фенхель, скандинавский ржаной хлеб | |
| Картофель фри ручной работы | 550 ₺ |
| Лимонный айоли | |
| Трюфельный картофель фри ручной работы | 950 ₺ |
| Трюфельный соус, трюфельный сыр, свежий чёрный трюфель | |
| Royal Size (на компанию) 1 кг | 3500 ₺ |

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

| | |
|---|--------|
| Лосось Крем из цветной капусты, порей конфи, маринованный кольраби, кейл, икорный Beurre Blanc | 1800 ₺ |
| Камбала (на 2 персоны) Картофельный гратен, каперсы, скандинавский коул-слоу, ореховый Beurre noisette | 1900 ₺ |
| Fish & Chips Треска, картофель фри ручной работы, лимонный айоли | 1300 ₺ |
| Три вида грибов Ньокки, грибная пена и чипсы из шалфея | 750 ₺ |
| Камчатский краб Равиоли, Биск, лимонная цедра, лук шнитт | 1500 ₺ |
| Хрустящая свиная грудинка Чёрная чечевица, кейл, жареный пастернак, соус из Мадеры | 1100 ₺ |
| Бефстроганов 2017 Оленина, картофельное пюре, белые грибы, маринованные огурцы, гречневые чипсы | 1250 ₺ |
| Говядина Tournedos Фуа-гра, сморчки, картофельное пюре с трюфелем, соус Régigord | 2500 ₺ |
| Оленина Филе оленя, язык оленя, картофельный гратен, винный соус | 2200 ₺ |
| Burger Wague Луковый мармелад, томат, огурец, картофель фри ручной работы, трюфельный майо | 1100 ₺ |
| Цветная капуста Травы, чимичури, лесной орех | 750 ₺ |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|--------|
| Тирамису | 900 ₺ |
| Суфле Морошка, соус из бурбонской ванили | 1300 ₺ |
| Nordic Крем-брюле Розмарин | 550 ₺ |
| Белые грибы 2017 Фундучное бeze, ганаш из молочного шоколада, красные ягоды | 500 ₺ |
| Фисташка & Малина Фисташковый крем, малиновое кули, дегидрированная малина, шпинатный бисквит | 850 ₺ |
| Sticky Toffee Финиковый пудинг Финики, карамель, кардамоновое мороженое | 650 ₺ |
| Тарт Татен Карамельные яблоки, мороженое из грецкого ореха | 690 ₺ |
| Мороженое и сорбет дня | 280 ₺ |



Фотографии блюд на сайте доставки

Scandi House

Банкетный зал на территории нашего ресторана

Узнать все условия можно по
тел. +7 (921) 782-62-67



Горячие новости ресторанов
Надежды Третьяковой
в Telegram-канале **hot_pies_by_nadia**