



Новый год 2021

Nordic cuisine

Закуски и салаты

Скандинавский глэг с корицей и миндалем

Сиг с кремом из зеленого лука, сывороткой из лесного хрена и дикого щавеля

Сельдь в медово-горчичном соусе с тар-таром из картофеля

Сердце оленя с соусом из северных трав и маринованными овощами

Оленина в северных травах с муссом из копченого палтуса и брусникой

Салат с куропаткой и лесными грибами

Салат с гребешком и морской спаржей

Закуска горячая

Краб с морковным кремом, морошкой и желе из бузины

Горячее блюдо на выбор

Палтус, запеченный в ламинарии с зимними яблоками и биском из норвежских лангустинов

Оленина с копченой свеклой, кремом из скандинавского топинамбура и луковым соусом

Десерт

Корзиночка из песочного теста с соленой карамелью, шоколадным муссом и сорбетом из ревеня с крыжовником

