



☞ Скандик ☞
к а ф е

ул. Пушкина, 45^Б • 30-24-77



*Д*обро пожаловать
в мир североевропейской
кухни!

*Ж*ить по-скандинавски —
это жить разумно
и просто.

*Т*ак же просто, сытно
и вкусно наши повара
приготовят для вас
блюда по оригинальным
шведским, финским,
норвежским, датским
и исландским рецептам.

*П*риятного аппетита!



Завтрак

Скандинавский завтрак

Классический европейский завтрак из 2-х яиц, бекона и кофе — заряд энергии на целый день. Подаётся до 12.30 час.

2 яйца/бекон/хлеб/кофе американо.

.....250 руб.

Сэндвичи

Модная, быстрая закуска для тех, кто ценит время и деньги

Клубный сэндвич

2 тоста, соус «цезарь», курица, бекон, сыр для тостов, яйцо, овощной микс.

210 г250 руб.

Сэндвич с красной рыбой

2 тоста, рыба красная м/с, крем-бонжур, лист салата, картофель фри.

205 г220 руб.

Сэндвич с ветчиной

2 тоста, ветчина, корнишоны, лист салата, сыр для тостов, помидоры, лук, соус, картофель фри.

205 г220 руб.

Горячие закуски

Картофельная загадка

«Лодочки» из картофеля с обжаренными шампиньонами под сырной корочкой.

Картофель, шампиньоны, сыр.

200 г 1 шт./60/20200 руб.

Гренки чесночные

Идеальная, сытная закуска к пиву.

Гренки, чеснок.

250 г 200/50 180 руб.



Холодные закуски

Закуска под водку

Сельдь специального посола и капуста по домашнему рецепту — нестареющая классика.

Сельдь соленая, капуста квашеная, лук.

250 г 100/130/20 250 руб.

Грузди со сметаной

Закуска идеально сочетается с ледяной водкой.

Соленые грузди, сметана, лук.

150 г 100/30/20 350 руб.

Икорка по-фински

Уникальный финский рецепт подачи икры.

Красная икра, сметана, зелень.

200 г 150/40/10 720 руб.

Тарелка рыбака

Специально для вас рыба из холодных северных морей — прекрасная закуска к пиву и виски.

Копченый палтус, красная соленая рыба, соленая сельдь, лимон, оливки.

260 г 80/80/80/10/10 300 руб.

Овощная нарезка

Вкус и цвет лета в любой день.

Свежий помидор, свежий огурец, сладкий перец.

300 г 100/100/100 300 руб.

Скандинавская корзинка

Специальный посол.

Огурчики и помидорчики.

300 г 150/150 250 руб.

Лимонная нарезка

Подается по вашему желанию с сахаром или солью.

100 г 100 руб.

Оливки/маслины

Закуска, которая актуальна всегда.

85 г 140 руб.

Язык говяжий с хреном

200 г 520 руб.

Мясное ассорти

Сырокопченая колбаса, полукопченая колбаса из оленины, грудинка, маслины.

320 г 100/100/100/20 580 руб.



Салаты

«Цезарь» — любимый салат во всем мире: свежий лист салата, соус и крутоны собственного изготовления, а также на ваш выбор обжаренный бекон, креветки, форель или курица, посыпанные пармезаном

Цезарь классический

Лист салата, соус, крутоны, пармезан.

170 г 80/20/50/20 220 руб.

Цезарь с курицей

Лист салата, соус, крутоны, пармезан, курица.

220 г 80/20/50/20/50 300 руб.

Цезарь с форелью

Лист салата, соус, крутоны, пармезан, форель.

220 г 80/20/50/20/50 350 руб.

Цезарь с беконом

220 г 80/20/50/20/50 300 руб.

Лист салата, соус, крутоны, пармезан, бекон.

Цезарь с креветками

Лист салата, соус, крутоны, пармезан, креветки.

220 г 80/20/50/20/50 350 руб.

Греческий салат

Нежный сыр фета, оливковое масло, бальзамический уксус придают ему неповторимый вкус и пользу.

Помидоры черри, свежие огурцы, сладкий перец, сыр фета, оливки, оливковое масло, бальзамик.

250 г 50/50/50/50/30/20 280 руб.

Норвежский салат

Соленая красная рыбка прекрасно сочетается со свежими томатами.

Помидоры свежие, красная соленая рыба, лук, растительное масло.

200 г 100/80/10/10 280 руб.

Салат из говядины • под бальзамическим соусом

Отварная говядина, сладкий перец, помидоры черри, корнишоны, бальзамик.

210 г 50/50/50/50/10 280 руб.

Салат с соусом песто

Помидоры, сыр фета, оливковое масло, винный уксус, соус песто.

300 г 200/70/5/5/20 270 руб.



Салат тёплый

Тёплый и очень вкусный салатик из куриной печени, обжаренной в белом вине, апельсина, листа салата и сухариков. Подается под заправкой из апельсинового сока.
300 г 100/20/100/50/30 300 руб.

Скандинавский селёдочный салат

Салат из селёдки, которую наши повара солят сами, яблока и лука. Подается на подушке из листа салата под майонезно-горчичным соусом.
180 г 50/50/50/20/10 270 руб.

Супы

Уха северная

Старинный финский способ варить уху с добавлением сливок. Подается с рюмочкой водки.
Свежая кета, картофель, лук, сливки, зелень.
250 г 280 руб.

Супчик грибной • крем-суп

Нежный суп-пюре с сухариками, которые наши повара готовят сами.
Шампиньоны, лук, картофель, сливки, сухарики.
250 г 250 руб.

Острый томатный супчик с морепродуктами

Коктейль из морепродуктов, лук, морковь, помидоры черри, томат, острый соус.
380 г 350 руб.

Блюда из рыбы

Стейк из форели

Главное блюдо скандинавской кухни — простое и вкусное.
Форель, картофель фри, лимон.
300 г 150/100/50 450 руб.

Форель запеченная

Приготовлена для вас без добавления жира.
Форель, сладкий перец, морковь, лук.
350 г 150/60/60/60/20 450 руб.

Форель карамелизованная

Нежная рыба карамелизуется в сахаре и виски. Подается со стручковой фасолью.
Форель, стручковая фасоль.
250 г 150/100 450 руб.



Палтус гриль

Классический стейк из палтуса с долькой лимона.

Палтус, лимон, маслины, овощи гриль.

270 г 150/10/10/100 480 руб.

Треска по-норвежски

Филе трески, овощной микс,

соус из сметаны и лимонного сока.

290 г 170/100/20 350 руб.

Фискеболлар • рыбные шарики

Красная рыба, лук, картофель фри, сметанный соус.

360 г 240/100/20 300 руб.

Блюда из мяса и птицы

Датский горшочек

Блюдо из говядины, дошедшее до нас с давних времен.

Говядина, сладкий перец, лук, морковь, томатная паста.

250 г 280 руб.

Колбаски жареные

Сочные и сытные колбаски — отличное дополнение к пиву.

Колбаски, картофель фри, кетчуп, кукуруза.

420 г 2шт./100/10/10 350 руб.

Котлета говяжья рубленая

Для ценителей мяса делается из говяжьей вырезки с добавлением только соли и перца.

Подается с картофелем фри и брусничным соусом.

Говядина, картофель фри, брусничный соус.

350 г 200/100/50 450 руб.

Гамбургер с карамелизованным луком

Индивидуально для вас приготовленный бургер с золотистым карамелизованным луком.

Булочка, котлета, карамелизованный лук, свежий помидор, маринованный огурчик, лист салата, картофель фри.

300 г 50/80/10/20/20/20/100. ... 300 руб.

Свинина по-шведски

Отбивная из свинины, сытное блюдо — хит продаж!

Свинина, шампиньоны, свежий помидор, сыр, майонез.

250 г 170/30/30/10/10 330 руб.



Кётбулар *шведские тефтели*

Любимое кушанье Карлсона, который живет на крыше.

Говядина, свинина, картофель отварной, лук, картофель фри, сметанно-горчичный соус, брусничный соус.

400 г 250/100/40/10 300 руб.

Свинина барбекю

Кусок свинины, обжаренный на гриле. Подается с красным соусом и картофелем фри.

Свинина, свежий помидор, свежий огурец, картофель фри, красный соус.

390 г 170/50/50/100/20 350 руб.

Свинина на кости

Подается с картофельной котлетой.

за 100 г 150 руб.

Рулька свиная

Подается с квашеной капустой.

1000 г 800/200 600 руб.

Куриные крылышки *маринованные в соусе барбекю*

400 г 350 руб.

Мешочек Муми-тролля

Для любителей вкусно и сытно покушать, как любимый скандинавский сказочный персонаж.

Свинина, шампиньоны, помидоры, бекон, сыр, майонез.

290 г 170/30/30/10/30/20 400 руб.

Олень рагу по-домашнему

Мясо молодого оленя тушёное с овощами.

Оленина, картофель, морковь, лук.

350 г 150/100/50/50 450 руб.

Куриная отбивная

Нежное филе из куриной грудки, запеченное с томатами.

Куриное филе, свежий помидор, яйцо, сыр, майонез, панировочные сухари.

300 г 100/40/80/30/50 330 руб.

Кролик тушёный в вине с овощами

Нежное кроличье мясо тушится в белом вине

с помидорами, болгарским перцем, морковкой и луком.

370 г 150/20/50/50/50/50 370 руб.



Паста

Карбонара

Спагетти, бекон, сливки, пармезан.

250 г 330 руб.

Альфредо

Спагетти, куриное филе, шампиньоны, сливки, пармезан.

250 г 330 руб.

Болоньезе

Спагетти, соус болоньезе, пармезан.

250 г 330 руб.

Арабиата

Спагетти, колбаски охотничьи, помидорки черри, маслины, красный соус, пармезан.

250 г 330 руб.

С морепродуктами

Спагетти, морской коктейль, красный соус, пармезан.

250 г 400 руб.

Пицца

Деревенская

Колбаски охотничьи, помидоры, корнишоны, сыр, красный соус.

300 г 320 руб.

Капричоза

Маслины, ветчина, сладкий перец, маринованные шампиньоны, сыр, белый соус.

300 г 320 руб.

Мясная

Колбаски охотничьи, курица, ветчина, сыр, белый соус.

300 г 350 руб.

Гавайская

Ананасы, ветчина, сыр, красный соус.

300 г 300 руб.

Маргарита

Томаты, базилик, сыр, красный соус.

280 г 300 руб.

С морепродуктами

Коктейль из морепродуктов, сыр, красный соус.

300 г 450 руб.



Пицца салями

Салями, помидоры, сладкий перец, сыр, красный соус.
300 г 350 руб.

Пицца острая

Охотничьи колбаски, сладкий перец, сыр, острый соус.
280 г 330 руб.

Гарниры

Овощи гриль

Прекрасный гарнир к любому блюду.
Сладкий перец, баклажан, помидоры черри, соус.
300 г 90/90/90/30 300 руб.

Картофель отварной

Картофель, сливочное масло, зелень.
300 г 280/10/10 200 руб.

Картофель фри

300 г 300 руб.

Рис

200 г 100 руб.

Десерты

Чизкейк

Сырное пирожное с бисквитом и кремом в ассортименте.
1 шт. 150 руб.

Напитки

Грог • на основе рома

200 мл. 250 руб.

Коктейль молочный

200 мл. 150 руб.

Мохито • безалкогольный

200 мл. 180 руб.

Пина Колада • безалкогольная

200 мл. 150 руб.

Лимонад

200 мл. 150 руб.



Чай

Чайник	100 руб.
Кружка	50 руб.

Кофе

Эспрессо	70 руб.
Двойной эспрессо	140 руб.
Американо	100 руб.
Капучино	120 руб.
Латте	150 руб.
С коньяком	150 руб.
С ликёром «Бейлиз»	200 руб.
По-ирландски	230 руб.

Сок

1,0 л	250 руб.
0,2 л	50 руб.

«Кола» • «Фанта» • «Спрайт»

0,33 л	50 руб.
0,5 л	100 руб.

Вода газированая/негазированая

0,5 л	50 руб.
-------------	---------

ПИВО

«Асахи» • розлив

0,5 л	200 руб.
0,3 л	120 руб.

«Алтунинъ» • розлив

0,5 л	120 руб.
0,3 л	70 руб.

«Козел» • тёмный • розлив

0,5 л	150 руб.
0,3 л	90 руб.

«Козел» • светлый • бутылка

0,5 л	120 руб.
-------------	----------

«Пекин» • бутылка

0,63 л	200 руб.
--------------	----------



Бой посуды

Фарфор

1 шт. 100 руб.

Стекло

1 шт. 100 руб.

