

МЕНЮ

Ресторан скандинавской кухни «ВИКИНГ»

Smorrebrod/Сморреброды

Сморреброд с лососем	Ржаной хлеб, сливочное масло, ломтики соленого лосося, омлет, зелень.		150
Сморреброд с сельдью	Ржаной хлеб, сливочное масло, соленая сельдь в сметанной заправке, карри, синий лук.		150
Сморреброд с креветкой	Ржаной хлеб, сливочное масло, куриное яйцо, креветки, сельдерей, собственный майонез, зеленый лук.		150
Три Сморреброда	Ассорти из сморребродов		350

Forretter/Закуски

Крылья Мунина	Куриные крылья с фирменным соусом.	220/50	240
Ленкимаккара	Жаренные на гриле колбаски (свинные, свиноговяжьи или куриные) подаются с горчицей.	180/50	280
Сельдь от Вульфи	Сельдь, сметанно-горчичная, масляная заправка, под синим луком.	130	170
Гренки Троллей	Черный хлеб, чеснок, сыр.	150	180
Фиске	Ведерко жаренной мойвы.	170	250
Закуска Хревна	Хрустящие картофельные дранники с семгой и сметаной.	200	240
Эрик рыжий	Тигровые креветки с фирменной заправкой.	200	480
Эрик белый	Креветки отварные или жаренные	150	350
Верна	Нарезка из 4 видов сыров (пармезан, эдам, дор-блю, мааздам)	200	450
Эгиль	Мясная нарезка (ростбиф, индейка, курица, свиной карбонад, суджук, бастурма, красный соус)	240/50	550
Хильф	Ассорти из солений	300	350
Вкули	Фруктовое ассорти	400	420
Эрн	Овощи, зелень	280	250
Бруни	Маринованные Шампиньоны	150	200

FISK/Рыба

Фискеболлер	Фрикадельки из лосося с белым грибным соусом, и картофельным пюре.	170/200	380
Бокнафиск	Филе судака проваренное в молоке с луковым соусом и овощами.	170/170	340
Ёрэт	Припущенная речная форель.	200	460
Лакс	Сочный стейк лосося в шпинатово-сливочном соусе с лимоном.	150/150	450
Скруббе	Палтус в специальном лаймово-лимонном маринаде.	180	360

Pynt/Гарнир

Картофельные дольки	Румяные картофельные дольки с зеленым чесночным соусом.	180	160
Отварной картофель	Отварной картофель со сметаной или маслом, зелень.	180	130
Овощи гриль	Баклажаны, болгарский перец, грибы, томаты.	200	230
Картофельное облако	Пюре картофельное.	180	130
Овощи на пару	Брокколи, цветная капуста, фасоль стручковая, болгарский перец.	200	180

Brod/Хлеб

Лаваш	Кусочек теплого лаваша	50	20
Булочки	Теплые булочки (белые, серые)	50	20

Saus/Соус

Белый соус	Сливочно-сырный соус.	50	80
Хрен/Горчица	Хрен/Горчица	50	50
Ягодный	Кисло-сладкий соус из перетертых ягод (клюква/брусника)	50	60
Красный соус	Фирменный томатный соус	50	60
Зеленый соус	Ароматные травы, чеснок оливковое масло.	50	60

Eftirröttir/Десерты

Гордость Викинга	Фисташковый мусс на основе сливочного сыра, малиновое конфи, крустилант, марципановый бисквит		250
Северная шишка	Мусс шоколадный микс, мед, компоте вишневый глог, шоколадный штрейзель, шоколадный бисквит Джоконда с вишней		200
Тарт	Миндальное самбле, мармеладная начинка, крем с Маскарпоне, свежие ягоды		160
Мороженце	Мороженое ванильное/шоколадное	150	170

Salat/Салаты

Радужный мост	Овощной микс, сыр фета.	260	260
Скагенрёра	Тигровые креветки, на миксе салатов, фирменная заправка, пармезан, кедровый орех.	250	380
Улов Морга	Лосось с/соленый, картофель, морковь, корнишон, яйцо, майонезная заправка, чипсы из корня сельдерея.	250	360
Отдых Гунара	Сельдь, свекла, картофель, яйцо, лук, собственный майонез, зелень, сельдерея, зеленое яблоко.	250	300
Мечта Фрейи	Индейка, фасоль стручковая, перец сладкий, кунжут, фирменный соус.	250	350
Сила Одина	Теплый салат из филе говядины с красной капустой и миксом салатов.	250	390

Supper/Супы

Финский улов	Сливочный суп с ломтиками лосося, овощей, и сыра.	300	250
Суп Норвежский	Фрикадельки из белой и красной рыбы, овощи, зелень.	300	230
Суп Чёттбуллар	Свино - говяжьи фрикадельки с овощами и зеленью.	300	210
Подъем духа	Густой, наваристый бульон из говяжьих суставов с требухой, подается с тертым чесноком и обжаренными ломтиками белого хлеба.	350	260
Утро Викинга	Наваристая баранина с овощами, чесноком.	300	320

Hovedretter/Главные Блюда

Чёттбуллар	Традиционные шведские свино-говяжьи фрикадельки с брусничным соусом, подаются с картофельным пюре и зеленым луком.	170/200	390
Фориколь	Мясо баранины, тушеное с капустными листьями и белым грибным соусом, кинза.	150/220	450
Сила Тора	Ароматное мясное жаркое с картофелем, луком, морковью и болгарским перцем. (свинина, говядина, индейка, куриное филе) подается в хлебе.	350	430
Феналар	Маринованные бараньи пистолетики, приготовленные на гриле с подгарнировкой из овощей с соусами.	170/170	450
Вактлар	Жареная перепёлка с хрустящей корочкой и чесноком.	180	380
Вепрово Колено	Хрустящая запеченная свиная рулька, подается с тушеной капустой, горчицей, хреном и брусничным соусом.	800	450
Дары Валхалы	Кусок мяса на гриле. На выбор (филе говядины, свинина, индейка, курица), с соусом.	160/50	450/350/ 320/300/