



ИНГРИЯ

ресторан северной кухни

ФИЛОСОФИЯ БРЕНДА

Здесь, на Севере, природа — главный учитель. Мы ценим каждый её дар, берём только то, что нужно, и возвращаем уважением.

Жизнь в этих краях течёт неспешно. Сезоны диктуют ритм — зима зовёт к размышлениям, лето — к действию. Мы перенесли это спокойствие в нашу кухню и атмосферу.

Север всегда держался на людях. Здесь помогают, делятся, приглашают за стол. Мы храним эту традицию — встречать каждого гостя с теплом.

Вода — душа ИНГРИИ. Реки, озёра, болота — не просто ландшафт, а символ чистоты, движения, силы. Она вдохновляет нас и в меню, и в деталях.

Наша кухня — отражение корней. Мы бережно соединили традиции карелов, вепсов, новгородцев и ижор, сохранив самобытность и вкус прошлого.

Север не любит лишнего. В каждом блюде, в каждом слове — только суть, только вкус, только то, что важно.

А лес — это наш союзник. Мы благодарны за каждую ягоду, гриб и траву. Всё, что вы найдёте в тарелке, собрано с уважением и заботой.

ЗАВТРАКИ

с 10.00 до 14.00

Яйцо бенедикт с форелью 1080

Бриошь с кремом на сливках, яйцом пашот и слабосоленой форелью, приправленная соусом песто из шавеля с маринованным луком и соусом голландез

Яйцо бенедикт с диким кабаном 1100

Нежная бриошь с фермерской страчателлой, яйцом пашот и сыровяленным мясом дикого кабана, яйцом пашот, шпинатом, томатом и соусом галландез на топленном масле

Толокняная каша 450

Толокняная каша, как в северных деревнях — на молоке, с таёжным мёдом и жареными орехами

Овсяная каша 420

Приготовим для вас на воде или на молоке с карамелью и жареным фундуком

Скрембл с креветками 980

Воздушный скрембл с креветками с побережья Баренцева моря и зелёным салатом под соусом из дикого шавеля

Блины с форелью 950

с дымной сметаной и освежающим тартаром из огурца

Блины с кабаном 980

Сытные блины с кабаном холодного копчения, груздями из северных лесов и соусом голландез

Зелёная греча 640

Тёплая греча с вешенками и яйцом пашот, дополненная шавелевым песто

Сырники с брусничным вареньем
и сметаной 640

ЗАКУСКИ

Северные Креветки со страчателлой..... **980**

Северные креветки с кремом из сладкого батата
и фермерской страчателлой

Тартар из говядины
с айоли из чёрного чеснока **1100**

Филе миньон с чёрным ферментированным чесноком,
пикантными каперсами и клюквенным тарином

Сет бутербродов **1850**

Северный олень с ароматом трюфеля и лесных грибов
на клюквенном тартине

Щучья икра на тёплом картофельном хлебе

Марлин и сливочный крем с перепелиным яйцом,
редисом и щучьей икрой

Домашний паштет с северной ягодой и орехами
на картофельном хлебе

Гребешок с кремом из цветной капусты **1650**

Морской гребешок с деликатным кремом из цветной капусты
и фундучного молока с белым шоколадом

Сугудай из омуля **980**

Тонкая нарезка из омуля с перцем и морской солью

Строганина из оленя **980**

Тонкая нарезка из вырезки оленя с перцем и морской солью

Рыбное плато 2300
Тонкая нарезка копчёного палтуса, форели слабого посола,
копчёного марлина

Костный мозг марала 980
подаётся с бородинским хлебом

Костный мозг говяжий 850
подаётся с бородинским хлебом

Мясное плато 2300
Сырокопчёный олень и кабан, копчёная утка с черемшой,
жемчужным луком и огурчиками

Холодец из марала 980
подаётся с хреном, горчицей и со стрелками зеленого лука

Грибное ассорти 1100
маринованные лисички и опята, солёные грузди

**Домашний паштет из куриной печени
с мочёной брусникой 850**

**Солёные грузди
со сметаной и зеленью 850**

САЛАТЫ

Салат с креветкой 1200

Северные креветки с фермерской стрчателлой на зелёной подушке с песто из шавеля и сладкими компрессированными томатами

Салат с оленем 1100

Северный олень с орехами пекан и черносливом под соусом из можжевельника, горчицы и меда

Салат с копчёной уткой 960

Запечённый топинамбур с опятами и копчёной уткой, микс-салат под копчёной цитрусовой заправкой

Зеленый салат с авокадо
и попкорном из гречи 790

Салат с печенью трески 960

Печень трески с садовыми овощами, перепелиным яйцом и карамелизированными тыквенными семечками

СУПЫ

Уха 850

Форель и камбала в ароматном копчёном бульоне с печёным пастернаком, рваным картофелем и компрессионными томатами

Борщ с кабаном 750

Борщ с мясом дикого кабана со сметаной и смальцем

Солянка 820

с колбасками из косули, кабана и оленя

Хлеб и хлебная корзина 550

Тартин с клюквой, гречневый, картофельный, бородинский хлеб

ГОРЯЧЕЕ

Филе миньон 2300

Филе миньон из мраморной говядины с тёплым сое из шпината, брусничным соусом и кремом из шоколадной кураги, копчёным на коре корицы

Строганов из косули 1800

Нежное рагу из косули с картофельным пюре, вешенками и маринованными белыми грибами

Котлета из кабана 1600

Сочная котлета из дикого кабана с кремовым перечным соусом и обжаренным луком шалот

Форель со сморчками..... 1850

Стейк форели с лесными сморчками в соусе кремлин и компрессионными томатами

Камбала..... 1600

Филе камбалы с булгуром и маринованным фенхелем

Стейк из оленя..... 2600

Филе оленя под можжевельным соусом демиглас, с печёным пастернаком и жареными белыми грибами с попкорном из гречи

ДЕСЕРТЫ

Наполеон из рваного теста..... 680

подаётся с мороженым из лесных ягод

Фисташковый тирамису..... 720

Круассан с заварным кремом..... 680

подаётся с домашним вареньем

Тарт с черникой и ряженкой..... 690

Мороженое/сорбет 260

Морошка, лесные ягоды, бузина, брусника

 **INGRIA.REST**