

МОЛОДОЙ ГОЛЛАНДЕЦ

САЛАТЫ / SALADS

 Салат с Вяленой Свёклой /  
Dried Beets Salad

320 ₺ / 190 г

салат с вяленой свёклой под бальзамическим соусом, рукколой, сыром рикотта, кедровыми орешками, и заправкой на меде, лимонном фреше и оливковом масле
salad with dried beets under balsamic sauce, rucola, ricotta cheese, pine nuts, and dressing made with honey, limon frash and olive oil

 Скумбрия под Шубой / 
Dressed Mackerel

560 ₺ / 250 г

классика в голландской интерпретации. нежная скумбрия домашнего посола украшает шубу из свёклы, картофеля и моркови с ялтинским луком
traditional Russian dish in Dutch interpretation. tender home-salted mackerel decorates layers of beets, potatoes and carrot with Yalta onion

 Салат с Баклажаном и Креветками /
Salad with Eggplant and Shrimps

590 ₺ / 250 г

салат с хрустящими баклажанами, маринованными помидорами в лаймовой заправке, креветками и мини шпинатом со сладким соусом чили
salad with crispy eggplant, pickled tomatoes dressed with lime, shrimps and mini spinach with sweet chili sauce

ХЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

 Брускетта с Томатной Сальсой / 
Bruschetta with Tomato Salsa

420 ₺ / 230 г

брускетта с творожным сыром, томатной сальсой и запечённым перцем, украшенная свежим базиликом
bruschetta with curd cheese, tomato salsa, baked bell pepper and fresh basil

 Сельдь в Йогуртовом Соусе / 
Herring in Yogurt Sauce

450 ₺ / 270 г

сельдь, маринованная в йогуртово-горчичном соусе, подаётся с запечённым мини-картофелем, зелёным луком и ржаным багетом
herring pickled in yogurt-mustard sauce served with baked potatoes, green onion and rye baguette

 Брускетта с Маслинами и Каперсами /
Bruschetta with Olives and Capers

480 ₺ / 230 г

брускетта с творожным сыром, маслинами Kalamata, рукколой, каперсами и петрушкой
bruschetta with curd cheese, Kalamata olives, rucola, capers and parsley

 Брускетта с Креветками и Маринованными Томатами /
Bruschetta with Shrimps and Pickled Tomatoes

650 ₺ / 190 г

брускетта с креветками, творожным сыром, маринованными помидорами черри и лаймом
bruschetta with shrimps, curd cheese, pickled cherry tomatoes and lime

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

 Хрустящие Баклажаны в Панировке / 
Crispy Eggplant in Breading

380 ₺ / 180+80 г

хрустящие баклажаны-фри с соусом на основе копчёного болгарского перца, печёного чеснока и со сладким соусом чили
crispy eggplant french fries with sauce based on smoked bell paper, baked garlic and with sweet chili sauce

BITTERBALLEN

5 ШТУК 250 г

Биттербаллен с Баклажаном и Сыром / 
Bitterballen with Eggplant and Cheese

420 ₺

хрустящие шарики в панировке с запечёнными овощами
crispy balls of baked vegetables in breading

Биттербаллен с Курицей Тикка Масала /
Bitterballen with Tikka Masala Chicken

430 ₺

хрустящие шарики с куриным бедром в индийских специях
crispy balls of chicken leg in indian species

Биттербаллен со Шпинатом и Сыром Фета /  
Bitterballen with Spinach and Feta Cheese

450 ₺

хрустящие шарики со шпинатом, шалфеем и сыром фета
crispy balls of spinach, salvia and feta cheese

Биттербаллен с Картофелем и Рваной Свиной /
Bitterballen with Potato and Pulled Pork

460 ₺

хрустящие шарики с картофелем, рваной свиной, сыром чеддер и зеленью
crispy balls of potato, pulled pork, cheddar cheese and greenery

Биттербаллен с Говядиной По-Мексикански /
Bitterballen with Mexican Beef

490 ₺

хрустящие шарики с томлёной говядиной
crispy balls of stewed beef

Биттербаллен с Мидиями и Трюфелем / 
Bitterballen with Mussels and Truffle

570 ₺

хрустящие шарики с грибами, трюфельной пастой, мясом мидий, сыром моцарелла и зеленью
crispy balls of mushrooms, truffle pasta, mussel meat, mozzarella cheese and greenery

Биттербаллен с Креветками /
Bitterballen with Shrimps

580 ₺

хрустящие шарики с креветками и сыром моцарелла
crispy balls of shrimps and mozzarella cheese

Биттербаллен с Острым Крабом / 
Bitterballen with Spicy Crab

870 ₺

хрустящие шарики с мясом камчатского краба, чили перцем и сыром моцарелла
crispy balls of king crab meat, chili pepper and mozzarella cheese

Соусы / Sauces

80 ₺

сладкий чили чесночный сырный мятный blue cheese BBQ
sweet chili garlic cheese mint

 Голландский Картофель / 
Dutch Potatoes

420 ₺ / 150+40 г

хрустящие ломтики батата с сырным соусом и зеленью
crispy sweet potato slices with cheese sauce and greenery

СУПЫ / SOUPS

 Сельдереевый Крем-Суп с Сыром Фета / 
Celery Cream-Soup with Feta Cheese

420 ₺ / 310 г

крем-суп из сельдерея и лука порей, подаётся с сыром фета
celery and leek cream-soup with feta cheese

 Гороховый Суп с Копчёностями / 
Pea Soup with Smoked Meet

470 ₺ / 350 г

наваристый гороховый суп с копчёностями, подаётся с ржаным хлебом и зелёным луком
rich pea soup with smoked meet. served with rye bread and green onion

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / HOT MEALS

 Куриные Байтсы с Печёным Картофелем /
Chicken Bites with Baked Potatoes

520 ₺ / 240 г

обжаренные хрустящие кусочки курицы, под арахисовым соусом, подаются с мини картофелем, запечённым с розмарином и чесноком
fried crispy chicken pieces under peanut sauce and mini potato baked with rosemary and garlic

 Скумбрия на Гриле с Овощным Соусом / 
Grilled Mackerel with Sautéed Vegetables

720 ₺ / 250 г

нежная скумбрия, обжаренная на гриле, подаётся с соусом из молодых кабачков, чесноком и тимьяном
grilled tender mackerel with sauteed young zucchini, garlic and thyme

 Свиные Рёбра в Глазури с Арахисом /
Pork Ribs in Glaze with Peanut

750 ₺ / 200 г

950 ₺ / 400 г

томлёные свиные рёбра, подаются в глазури "Шоколадный Стаут" или "Джек и Кола" (на выбор), с тушёной капустой и зеленью
stewed pork ribs served with "Chocolate Stout" or "Jack and Coke" (for choice), stewed cabbage and greenery

 Говяжьи Рёбра в Соусе Барбекю /  BLACK ANGUS
Beef Ribs with BBQ Sauce

670 ₺ / 150 г

1299 ₺ / 400 г

томленые говяжьи рёбра в глазури из соуса барбекю, подаётся с тушёной капустой и зеленью
stewed beef ribs in BBQ sauce glaze with stewed cabbage and greenery

 Мидии в Сливочном Соусе с Горгонзоллой /
Mussels in Cream Sauce with Gorgonzola

650 ₺ / 200 г

1750 ₺ / 600 г

северные мидии в сливочном соусе с сыром с голубой плесенью и петрушкой
north mussels in cream sauce with blue cheese and parsley

ДЕСЕРТЫ / DESSERTS

 Голландские Вафли с Апельсиновой Карамелью /
Dutch Waffles with Orange Caramel

370 ₺ / 120 г

маршмэллоу миндаль арахис орео M&Ms
marshmallow almond peanut oreo

80 ₺

GASTROBAR

 — ОСТРОЕ БЛЮДО / HOT

 — БЛЮДО ОТ ШЕФА / CHEF'S SPECIAL

 — ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО / VEGAN

BREAKFAST

09:00-13:00

ЗАВТРАК С ЯЙЦОМ / EGG BREAKFAST

-  **Завтрак Роттердам / Rotterdam Breakfast**  **220 ₺ / 200 г**
яичный омлет, подаётся со свежим салатом и овощами, заправленными оливковым маслом
scrambled eggs with fresh salad and vegetables dressed with olive oil
-  **Голландский Завтрак / Dutch Breakfast**  **420 ₺ / 180 г** *Ветчина ham*
яйцо пашот под голландским соусом, подаётся на подсушенной бриоши с салатом и фермерской Ветчиной или лососем слабой соли (на Выбор)
poached egg under hollandaise sauce served with dried brioche with salad and farm-raised ham or slightly salted salmon (for choice)
-  **Баварский Завтрак / Bavarian Breakfast** **510 ₺ / 350 г**
яичница глазунья, подаётся с баварскими колбасками, помидорами, тушёной капустой и тостом из бриоши
sunny side up served with bavarian sausages, tomatoes, stewed cabbage, and brioche-toast

КАШИ С СЕЗОННЫМИ ФРУКТАМИ И ЯГОДАМИ / PORRIDGE WITH SEASONAL FRUITS AND BERRIES

-  **Рисовая Каша / Rice Porridge**  **220 ₺ / 250 г** *коровье молоко cow's milk*
рисовая каша на молоке на Выбор, подаётся с сезонными ягодами и фруктами
rice porridge on milk for choice, served with seasonal berries and fruits
-  **Овсяная Каша / Oatmeal** **280 ₺ / 250 г** *кокосовое молоко coconut milk*
овсяная каша на молоке на Выбор, подаётся с сезонными ягодами и фруктами
rice porridge on milk for choice, served with seasonal berries and fruits

ТВОРОЖНЫЙ БОУЛ / COTTAGE CHEESE BOWL

-  **Ван Гог Боул / Van Gogh Bowl**   **360 ₺ / 290 г**
творожный мусс с тыквой, яблоками, апельсином, кедровыми орешками и молочным шоколадом
granulated cottage cheese with Greek yogurt, cereals, seasonal fruits and berries
-  **Лейден Боул / Leiden Bowl**  **380 ₺ / 290 г**
зернистый творог с греческим йогуртом, мюсли, сезонными фруктами и ягодами
cottage cheese mousse with pumpkin, apples, orange, pine nuts and milk chocolate
-  **Амстердам Боул / Amsterdam Bowl**  **420 ₺ / 290 г**
творожный мусс с чёрной смородиной, яблоками, голубикой, мюсли и белым шоколадом
cottage cheese mousse with black currant, apples, blueberries, cereals and white chocolate

СЫРНИКИ / CHEESECAKES

-  **Сырники / Syrniki**  **220 ₺ / 150 г**
творожные сырники с Вареньем или сметаной (на Выбор)
cottage cheese syrniki with jam or sour cream (for choice)

МОЛОДОЙ ГОЛЛАНДЕЦ

SAI&T-P&TERSBURG



СИЖУ-ЕДЮ