

## СМОРРЕБРОДЫ

<b>Сморреброд с вяленой олениной №1</b> хлеб таллинский, вяленая оленина, чизкейк, медово-горчичный соус, брусника в сиропе, кресс-горох, шпинат	<b>220</b> 95г
<b>Сморреброд с вяленой олениной №2</b> хлеб австрийский, вяленая оленина, крем из лосося, гуакамоле, соус маракуйя, яйцо, зеленый лук, кресс-горох	<b>220</b> 130г
<b>Сморреброд с форшмаком</b> хлеб таллинский, форшмак со свежим яблоком, яйцо, зеленый лук, шпинат	<b>180</b> 110г
<b>Сморреброд с сельдью</b> хлеб таллинский, филе сельди, свекла маринованная, нежный сливочный сыр, соус горчичный, брусника в сиропе, кресс-горох	<b>200</b> 100г
<b>Сморреброд с грушей и свеклой</b> хлеб таллинский, груша в свекольном сиропе, сыр сливочный, свекла маринованная, соус маракуйя, кресс-горох	<b>180</b> 95г
<b>Сморреброд с копченой уткой</b> хлеб таллинский, копченая утиная грудка, чизкейк, соус из малины, груша в свекольном сиропе, кресс-горох	<b>240</b> 110г
<b>Сморреброд с ростбифом</b> хлеб австрийский, ростбиф, утиная грудка, руккола, свекла маринованная, черри с песто, соус из малины	<b>240</b> 125г
<b>Сморреброд с бартой из баклажан</b> хлеб таллинский, барта из баклажан, гуакамоле, салат корн, кресс-горох, запеченные черри	<b>210</b> 125г
<b>Сморреброд с лососем</b> хлеб таллинский, слабосоленный лосось, нежный сливочный соус с укропом, соус маракуйя, свежие овощи, шпинат, лук маринованный и жареный сушеный	<b>270</b> 120г

## ВРОПСЫ

<b>Вропс с ростбифом</b> ростбиф, салат коул-слоу, красный маринованный лук, салат корн, пекинская капуста, соус медово-горчичный, яичная лепешка с льняной мукой	<b>350</b> 220г
<b>Вропс с лососем</b> слабосоленый лосось с соусом из сливочного сыра, свежий помидор, салат коул-слоу, салат корн, пекинская капуста, соус ремулад, яичная лепешка с льняной мукой	<b>350</b> 270г
<b>Вропс с курицей</b> куриное бедро су-вид, сыр чеддер, салат коул-слоу, салат корн, пекинская капуста, соус медово-горчичный, сладкий чили соус, песто, яичная лепешка с льняной мукой	<b>350</b> 220г
<b>Вропс овощной</b> салат коул-слоу, салат корн, пекинская капуста, свежий огурец, свежий помидор, гранат очищенный, нут, сыр чеддер, соус манго, соус медово-горчичный, яичная лепешка с льняной мукой	<b>250</b> 290г

## БУРГЕРЫ

<b>Бургер куриный</b> пшеничная булочка, рубленая котлета из курицы, фирменный соус Нугге, сыр чеддер, свежий помидор, салат айсберг, корнишоны маринованные, сушеный жареный лук	<b>390</b> 290г
<b>Бургер с мраморной говядиной</b> ржаная булочка, рубленая котлета из мраморной говядины, сливочно-грибной соус, сыр чеддер, свежий помидор, салат айсберг, корнишоны маринованные, красный маринованный лук	<b>390</b> 300г
<b>Бургер крабовый</b> булочка с чернилами каракатицы, крабовая котлета с тигровыми креветками, фирменный соус Нугге, острый соус Кимчи, сыр чеддер, свежий помидор, салат айсберг	<b>430</b> 260г
<b>Бургер вегетарианский</b> свекольная булочка, котлета из нута, болгарского перца и цуккини, соус гуакомоле, свежий помидор, салат айсберг, лук маринованный	<b>290</b> 230г

\* Любой бургер по желанию может подаваться на листьях салата вместо булочки

## ХОТ-ДОГИ

<b>Хот-дог с колбаской из оленины</b> пшеничная булочка с кунжутными семечками, колбаска из оленины, брусника в сиропе, свежий шпинат, сушеный жареный лук, горчичный соус	<b>330</b> 200г
<b>Хот-дог с колбаской из индейки</b> пшеничная булочка с кунжутными семечками, колбаска из филе индейки с добавлением вяленых томатов и душистого базилика, соус ремулад, корнишоны маринованные, сушеный жареный лук, салат коул-слоу	<b>290</b> 180г
<b>Хот-дог с колбаской из говядины</b> пшеничная булочка с кунжутными семечками, колбаска из говядины, вяленые помидоры, корнишоны маринованные, свежий салат корн, горчичный соус	<b>310</b> 190г
<b>Хот-дог с колбаской из говядины и свинины</b> пшеничная булочка с кунжутными семечками, колбаска из говядины и свинины с сливочным сыром, корнишоны маринованные, соус сливочно-грибной, сушеный жареный лук	<b>290</b> 235г

\* Любой хот-дог по желанию может подаваться на листьях салата вместо булочки

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Запеченный лосось с листьями рукколы, корна, с апельсином и соусом маракуйя</b>	<b>550</b> 170г
<b>Запеченный картофель с грибным соусом</b>	<b>200</b> 200г
<b>Соус грибной /ремулад /горчичный /гуакамоле /домашний майонез /домашний томатный соус /кимчи /фирменный соус Нугге</b>	<b>50</b> 30г
<b>Салаты</b>	
<b>Детокс салат из сельдерея с апельсином</b>	<b>230</b> 200г
<b>Салат овощной с курицей</b> руккола, салат ред монгольд, помидоры черри, курица су-вид, нежный сливочный сыр, кедровый орех, соус овощной	<b>260</b> 210г
<b>Салат овощной со сливочным сыром</b> салат айсберг, руккола, очищенный помидор, свежий огурец, красный маринованный лук, нежный сливочный сыр с соусом из оливкового масла и песто	<b>240</b> 180г
<b>Травяной салат со свеклой и утиным магре</b> салат ред мангольд, руккола, копченая утка, нежный сливочный сыр, соус маракуйя	<b>260</b> 150г

## СУП ДНЯ (уточните на кассе какой сег)

<b>Тыквенный суп</b>	<b>260</b> 220г
<b>Крем-суп из спаржи с соусом песто и сливочно-грибным соусом</b>	<b>260</b> 220г
<b>Норвежский сливочный с семгой</b>	<b>260</b> 220г
<b>КАША (подается в течение всего дня)</b>	<b>190</b>
<b>Каша 4 злака на топленом молоке со специями и карамелизированным бананом</b>	200г
<b>Каша рисовая на кокосовом молоке с желе из алоэ и шоколада</b>	150г
<b>Каша геркулесовая на цельном молоке с соусом из малины и маракуйя</b>	180г

## ЗАВТРАК ПО-СКАНДИНАВСКИ (подается в течение всего дня):

<b>Яичница глазунья из 2х яиц, колбаска из оленины, сморреброд, даниш или мини булочка, чай в ассортименте/американо</b>	<b>450</b>
<b>Яичница глазунья из 2х яиц с запеченными помидорами черри</b>	<b>110</b>
<b>Сырники с малиново-апельсиновым соусом и соусом маркуйя</b>	<b>280</b> 230г

## ВЫПЕЧКА

<b>Даниш с малиной, даниш с яблоком, мини булочка с шоколадом</b>	<b>60</b> 35/35/30г
<b>Кленовый пекан, датская булочка с корицей, традиционная датская плетенка с сыром и лимоном</b>	<b>110</b> 85/70/60г
<b>Розан с манго и маракуйя</b>	<b>110</b> 90г

## ДЕСЕРТ

<b>Чизкейк «перевертыш» с брусникой и соусом маракуйя</b>	<b>250</b> 150г
---	--------------------

## СМУЗИ - ПЮРЕ (140 мл)

<b>Груша, яблоко, салат</b>	<b>250</b>
<b>Ананас, манго, киви, банан</b>	<b>250</b>
<b>Черная смородина, малина, банан, имбирь</b>	<b>250</b>

## СМУЗИ (300 мл)

<b>Клубника, ананас, апельсин</b>	<b>300</b>
<b>Ананас, апельсин, мята</b>	<b>300</b>

## МИЛКШЕЙК (300 мл)

<b>Шоколадно-кокосовый с бананом</b>	<b>250</b>
<b>Бананово-клубничный</b>	<b>250</b>

## НАПИТКИ собственного приготовления

<b>Напиток из маракуйи, меда, манго с семенами чиа</b>	<b>350 мл</b>	<b>200</b>
<b>Напиток из малины с имбирем</b>	<b>350 мл</b>	<b>200</b>
<b>Вишневый глинтвейн б/а</b>	<b>350 мл</b>	<b>200</b>

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ (300 мл)

<b>Яблоко/ апельсин/ грейпфрут/ сельдерей/ морковь</b>	<b>250</b>
--	------------

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (350 мл)

<b>Какао классический/ мятный/ ореховый/ банановый/ печенье</b>	<b>200</b>
---	------------

## ЧАЙ (350 мл)

<b>Черный черный Эрл Грей (с бергамотом), Ассам, с чабрецом, мятный, пуэр</b>	<b>90</b>
<b>Чай зеленый жасминовый, молочный оолонг</b>	<b>90</b>
<b>Ройбуш земляничный, крем-карамель</b>	<b>90</b>

## КОФЕ

<b>Эспрессо</b>	<b>30/60мл</b>	<b>70/90</b>
<b>Американо</b>	<b>250 мл</b>	<b>90</b>
<b>Капучино</b>	<b>350 мл</b>	<b>140</b>
<b>Латте</b>	<b>350 мл</b>	<b>180</b>
<b>Капучино/латте на соевом молоке</b>	<b>350 мл</b>	<b>250</b>
<b>Раф</b>	<b>350 мл</b>	<b>200</b>
<b>Сиропа для кофе в ассортименте</b>	<b>20 мл</b>	<b>30</b>

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

<b>Молоко</b>	<b>50 мл</b>	<b>30</b>
<b>Молоко соевое</b>	<b>50 мл</b>	<b>50</b>
<b>Сливки</b>	<b>50 мл</b>	<b>30</b>
<b>Имбирь</b>	<b>4 гр</b>	<b>10</b>
<b>Лимон</b>	<b>5 гр/1 шт</b>	<b>10/50</b>
<b>Кленовый сироп</b>	<b>10 мл</b>	<b>50</b>

## ПИВО в ассортименте

## СИДР в ассортименте

## ВОДА в ассортименте