

САЛО ТЮЛЕНЯ СУПЕРФУД КРАЙНЕГО СЕВЕРА

ПОДАЕТСЯ ТОЛЬКО В 3-Х РЕСТОРАНАХ СТРАНЫ, ЭКСКЛЮЗИВНО В MANE, NORDIC BISTRO

360

RAW

СТРОГАНИНА ИЗ СЕВЕРНОГО МУКСУНА

790

СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ
С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ И ЛАКТО СМОРОДИНОЙ

690

ТАРТАР ИЗ КОСУЛИ НА БРИОШИ

790

с черемшой, кедровым орехом, брусникой, под сметанным муссом
и стружкой выдержанного пармезана

ГРЕБЕШКИ В ФИСТАШКОВОМ КРЕМЕ
С ПЕРСИКАМИ И МАЛИНОВЫМ ЛУКОМ

760

НОРВЕЖСКАЯ КРЕМ-НАМАЗКА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

790

СТАРТЫ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ С МАСЛОМ БЕРНАУЗЕТ

220

САЛАТ ИЗ ЛЕТНЕЙ ЗЕЛЕНИ С КАРАМЕЛЬНОЙ СВЁКЛОЙ,
КОПЧЕНЫМ ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ ВЫМОЧЕННОЙ В СИДРЕ

480

САЛАТ С КАРАМЕЛЬНЫМ БАЛТИЙСКИМ УГРЕМ

890

САЛАТ НОРВЕЖСКИЙ С ГРИБАМИ И КОПЧЕНОЙ ОЛЕНИНОЙ

750

САЛАТ С МУРМАНСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ И СЕВЕРНЫМИ КРЕВЕТКАМИ

790

ХРУСТЯЩИЕ ЛАНГУСТИНЫ С МЕДОВО-ИМБИРНЫМ СОУСОМ
И ЛАЙМОВОЙ ЛАПШОЙ ИЗ ДАЙКОНА

640

ТАКО ИЗ КОЛЬРАБИ С СЕВЕРНОЙ КРЕВЕТКОЙ,
КРЕМОМ ИЗ МЕСТНОЙ БРЫНЗЫ И ВЯЛЕНЫМ
СЕРДЦЕМ ОЛЕНЯ

450

РИЙЕТ ИЗ СКУМБРИИ СВОЕГО КОПЧЕНИЯ С РЕЙЛИШЕМ ИЗ ОГУРЦОВ
И РЕМЕСЛЕННЫМ ХЛЕБОМ

380

ПАШТЕТ С ВЯЛЕННОЙ КЛЮКВОЙ, БРУСНИЧНЫМ
ЧАТНИ И РЕМЕСЛЕННЫМ ХЛЕБОМ

340

ФИШ ЭНД ЧИПС ИЗ МЕСТНОЙ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ
И ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ С ФРЕШ ОГУРЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

590

ТАРЕЛКА ОТ МЕСТНЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ
прошутто, копченая оленина, крафтовые сыры

NEW

1500

УСТРИЦЫ

РОМАРИНСКАЯ

270

огуречный вкус, «морской» вкус и потом доходит чуть ли не до горчинки

ХАСАНСКАЯ

270

«морской» вкус и едва уловимая сладость, а послевкусие с нотками орехов

МАОКА

270

классический ровный и солоноватый вкус

КАСАБЛАНКА

520

сладость и морская свежесть

ФИН БРИТАНЬ

590

ореховый вкус, который подчеркивается небольшой долей морской соли

ЗАКУСКИ АППЕТАЙЗЕРЫ

ОЛИВКИ

270

КАПУСТА КВАШЕНАЯ ПО-ФИНСКИ С ГРУШАМИ

210

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ ПО-ДАТСКИ

240

МАРИНОВАННАЯ ПО-НОРВЕЖСКИ ГОВЯДИНА
С ЦУККИНИ, ЗЕЛЕНЬЮ
И ВЫДЕРЖАННЫМ СЫРОМ

650

СМОРРЕБРОДЫ

*БУТЕРБРОДЫ

СМОРРЕБРОД С БАЛТИЙСКОЙ СЕЛЬДЬЮ,
СВЁКЛОЙ, МАРИНОВАННЫМИ ПЕРЕПЕЛИНЫМИ ЯЙЦАМИ
И СОУСОМ МИСОНУАЗЕТ

430

СМОРРЕБРОД С ЛОКАЛЬНЫМ ПРОШУТТО,
КРЕМОМ ИЗ КОПЧЕНОГО ТВОРОГА И СЕЗОННЫМИ ГРУШАМИ

520

СМОРРЕБРОД С ГРАВЛАКСОМ* ИЗ ФОРЕЛИ
И КРЕМОМ ИЗ ТВОРОЖНОГО СЫРА

540

*скандинавский рецепт посола рыбы, с финской водкой и свёклой

САЛО ТЮЛЕНЯ СУПЕРФУД КРАЙНЕГО СЕВЕРА

ПОДАЕТСЯ ТОЛЬКО В 3-Х РЕСТОРАНАХ СТРАНЫ, ЭКСКЛЮЗИВНО В MANE, NORDIC BISTRO

360

RAW

СТРОГАНИНА ИЗ СЕВЕРНОГО МУКСУНА

790

СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ
С МОЖЖЕВЕЛЬНИКОМ И ЛАКТО СМОРОДИНОЙ

690

ТАРТАР ИЗ КОСУЛИ НА БРИОШИ

790

с черемшой, кедровым орехом, брусникой, под сметанным муссом
и стружкой выдержанного пармезана

ГРЕБЕШКИ В ФИСТАШКОВОМ КРЕМЕ
С ПЕРСИКАМИ И МАЛИНОВЫМ ЛУКОМ

760

НОРВЕЖСКАЯ КРЕМ-НАМАЗКА С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ

790

СТАРТЫ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ С МАСЛОМ БЕРНАУЗЕТ

220

САЛАТ ИЗ ЛЕТНЕЙ ЗЕЛЕНИ С КАРАМЕЛЬНОЙ СВЕКЛОЙ,
КОПЧЕНЫМ ТВОРОГОМ И ВИШНЕЙ ВЫМОЧЕННОЙ В СИДРЕ

480

САЛАТ С КАРАМЕЛЬНЫМ БАЛТИЙСКИМ УГРЕМ

890

САЛАТ НОРВЕЖСКИЙ С ГРИБАМИ И КОПЧЕНОЙ ОЛЕНИНОЙ

750

САЛАТ С МУРМАНСКИМИ ГРЕБЕШКАМИ И СЕВЕРНЫМИ КРЕВЕТКАМИ

790

ХРУСТЯЩИЕ ЛАНГУСТИНЫ С МЕДОВО-ИМБИРНЫМ СОУСОМ
И ЛАЙМОВОЙ ЛАПШОЙ ИЗ ДАЙКОНА

640

ТАКО ИЗ КОЛЬРАБИ С СЕВЕРНОЙ КРЕВЕТКОЙ,
КРЕМОМ ИЗ МЕСТНОЙ БРЫНЗЫ И ВЯЛЕНЫМ
СЕРДЦЕМ ОЛЕНЯ

450

РИЙЕТ ИЗ СКУМБРИИ СВОЕГО КОПЧЕНИЯ С РЕЙЛИШЕМ ИЗ ОГУРЦОВ
И РЕМЕСЛЕННЫМ ХЛЕБОМ

380

ПАШТЕТ С ВЯЛЕННОЙ КЛЮКВОЙ, БРУСНИЧНЫМ
ЧАТНИ И РЕМЕСЛЕННЫМ ХЛЕБОМ

340

ФИШ ЭНД ЧИПС ИЗ МЕСТНОЙ ТРЕСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ЧИПСАМИ
И ЙОГУРТОВЫМ СОУСОМ С ФРЕШ ОГУРЦОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

590

ТАРЕЛКА ОТ МЕСТНЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ
прошутто, копченая оленина, крафтовые сыры

NEW

1500

ГОРЯЧЕЕ

МАРИНОВАННЫЙ СТЕЙК БЛЭК АНГУС, ПРИГОТОВЛЕННЫЙ
НА ГРИЛЕ С КОСТРОВЫМ КАРТОФЕЛЕМ И МЯСНЫМ СОУСОМ

1200

БЕДРО ЦЫПЛЕНКА НА ГРИЛЕ С ВЕСЕННИМИ ЦУККИНИ
И ФИСТАШКОВЫМ СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

690

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В МЕДОВО-СОЕВОЙ ГЛАЗУРИ
С КРАСНОЙ КАПУСТОЙ РЕДКОЛ

790

КАРЕ МОЛОДОГО ЯГНЕНКА С КАРАМЕЛЬНЫМИ БАКЛАЖАНАМИ
И СОУСОМ С НОРВЕЖСКИМ АКВАВИТОМ И ТОЛЧЕНЫМ
КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

1390

ШВЕДСКИЕ ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ПЕЧЕНЫМ
КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ

990

СЕРДЦЕ ОЛЕНЯ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ,
МАЛИНОВОЙ СВЁКЛОЙ И ВИШНЕЙ ВЫМОЧЕННОЙ В СИДРЕ
*ЭКСКЛЮЗИВНО В MANE, NORDIC BISTRO, РЕКОМЕНДОВАНО ШЕФОМ

1390

УТИНАЯ НОЖКА-КОНФИ В КЕДРОВОЙ КРОШКЕ
С КАШЕЙ ИЗ БУЛГУРА И СМОРОДИНОВЫМ СОУСОМ

790

БИШТЕКС ИЗ ЛОСЯ С ГОРЧИЧНЫМ КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ, БРУСНИКОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ
*ЭКСКЛЮЗИВНО В MANE, NORDIC BISTRO

1290

БАЛТИЙСКИЙ УГОРЬ С РИСОМ В ДОМАШНЕМ УНАГИ,
САЛАТОМ ИЗ МАРИНОВАННОГО МАНГО И ЛАПШОЙ ИЗ ДАЙКОНА

1290

ФИЛЕ СКУМБРИИ С ПРЯНЫМ ЛЕГКИМ ЗЕЛЕНЫМ
САЛАТОМ И ОБОЖЖЕННЫМИ ПЕРСИКАМИ

890

ФИЛЕ ФОРЕЛИ С ОБОЖЖЕННОЙ В МИНДАЛЕ КОРОЧКОЙ,
МОРКОВНЫМ КРЕМОМ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

940

КАЛЬМАР С ПТИТИМОМ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
С МЕСТНОЙ ГОРГОНЗОЛОЙ

760

КРЕВЕТКИ СЕВЕРНЫЕ С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ
И КРЕМОМ ИЗ КОПЧЕНОГО ТВОРОГА

690

ОВОЩИ

КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЕНЫЙ С ГРИБАМИ
И ФЕРМЕРСКОЙ СМЕТАНОЙ

390

КАРАМЕЛЬНЫЕ БАКЛАЖАНЫ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ
ПОД СМЕТАННЫМ МУССОМ И ВЫДЕРЖАННЫМ ТРЕХЛЕТНИМ СЫРОМ
БЕЛЬПЕР-КНОЛЛЕ

590

СУПЫ

ПРЯНЫЙ БУЛЬОН С УТКОЙ КОНФИ, ЯИЧНОЙ
ЛАПШОЙ И МАРИНОВАННЫМ ПЕРЕПЕЛИНЫМ
ЯЙЦОМ

480

КАРТОФЕЛЬНЫЙ КРЕМ-СУП С ЧИПСАМИ
ИЗ БЕКОНА И КАРТОФЕЛЯ

480

ЛОХИКЕЙТО С ДВУМЯ ВИДАМИ РЫБЫ
* ФИНСКИЙ РЫБНЫЙ СУП

540

СЫТНЫЙ СУП ИЗ КРАСНОЙ ЧЕЧЕВИЦЫ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ
ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
* ПОПУЛЯРНЫЙ СУП В ДАНИИ

570

ГРЕНЛАНДСКАЯ ПОХЛЕБКА СУАСАТ ИЗ МЯСА ТЮЛЕНЯ

NEW

790

Эксклюзивно в MANE, такого вы нигде не попробуете!

СЛАДОСТИ

ХРУСТЯЩИЙ ДЕСЕРТ С ГРУШЕЙ-ТИМУТ
И СОЛЕНЫМ ТВОРОЖНО-СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ*

* тимут-непальский перец со вкусом розового грейпфрута

490

БРИОШЬ КАРАМЕЛЬНАЯ С СОЛЕНЫМ КРЕМОМ, ЛИМОННЫМ КУРДОМ
И СЕВЕРНЫМИ ЯГОДАМИ БРУСНИКОЙ И МОРОШКОЙ

450

БАНАНОВЫЙ БРАУНИ С КАРАМЕЛЬНЫМИ БАНАНАМИ
И МОЛОЧНЫМ ШОКОЛАДНЫМ МУССОМ С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

460

ЧИЗКЕЙК-ПЛОМБИР ПРИНЦЕССА СОНЯ

460

Мы посвятили свой десерт реальной истории любви о современной Золушке, которая стала принцессой. Король норвегии Харальд V девять лет уговаривал отца дать согласие на этот брак. В августе 1968 года Соня, продавщица из магазина стала принцессой Соней.

Нежнейший чизкейк со вкусом пломбира, который носит название принцесса Соня.

ЖЖЕНЫЙ ПЕРСИК С МОРОЖЕНЫМ

NEW

480