

КАЛИНКА

ресторан

Северный огонь. Русская кухня

КАЛИНКА

ресторан

Калинка — ресторан русской
кухни в интерпретации
rustic nordic.

В основе нашей концепции —
север: сдержанный, честный и
сильный.

Мы работаем с дичью, мясом,
рыбой, кореньями и ягодами,
раскрывая их природный вкус
через огонь, печь и медленные
техники приготовления.

Здесь нет лишнего — только
чистые сочетания, глубина вкуса и
уважение к продукту.

Дым, тепло и время становятся
частью блюда, а простота — его
главной ценностью.

Калинка — это северный
характер, русская основа и кухня,
в которой сила тишины говорит
громче слов.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сморброд с сельдью, печеным яблоком и картофелем	350р.
Тар тар из оленины с можжевельником, трюфельным маслом и тыквой	850р.
Гравлакс из дикого лосося с яблочным квасом	550р.
Паштет из куриной печени с рябиновым гелем	400р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Гребешок с соусом из копченого масла и печеным яблоком	500р.
Мидии в соусе блю чиз	1200р.
Баклажан в дыму с квашеным молоком, страчетеллой, гречневой карамелью и белыми грибами	450р.
Блины с раковыми шейками, гребешками, вонголе и соусом из ферментированного томата	500р.

САЛАТЫ

Салат из печеной свеклы с козьим сыром и березовым сиропом	550р.
Теплый салат с уткой конфи, соусом из черноплодной рябины и шевром	850р.
Салат из копченой щуки, молодого картофеля и соуса из простокваши	590р.
Теплый салат с рваной говядиной, травками и ягодным соусом	620р.

СУПЫ

Йомс с сыром и фрикадельками из кролика	500р.
Северный борщ с печеной свеклой и брусничным квасом	500р.

ГОРЯЧЕЕ

Щука-пайк с чечевицей, пеной из корня сельдирея и лимонной цедрой	1200р.
Медальоны из оленя с брусничным демиглассом	1950р.
Стейк рибай со спаржей, бататом и северным томатным соусом	2700р.
Утка су-вид с карамелью из меда и хвои	700р.
Северная паста с говядиной, брусничным соусом и томленным маслом	510р.
Голубец из романо, диким лососем, креветками и сельдиремм в соусе биск на раках	1100р.
Пельмени из кролика в сливочном соусе из укропа и шампанского	650р.

ГАРНИРЫ

Печеный картофель с лесными грибами	300р.
Печеная морковь с кремом из абрикоса	300р.
Печеная цветная капуста со стружкой из щуки	300р.
Батат с трюфельным маслом и пармезаном	300р.

ДЕСЕРТЫ

Мильфей с муссом из сметаны с березовым сахаром и мороженым из можжевельника	43ор.
Теплый пирог с черной смородиной и мороженым из топленного молока	57ор.

Мы заботимся о вашем комфорте.

Информацию об аллергенах, составе блюд и
возможных изменениях уточняйте у официанта.

КАМИНКА
ресторан