

СТАРТЕРЫ

Карпаччо из сига 12 €

с сальсой из авокадо, луковым винегретом и жареным миндальным картофелем

Из-за их круглой формы дохристианские восточнославянские племена считали блины символом солнца.

Суши-салат 12 €

Сашими с хлопьями бонито из тунца, нори, вакаме, рисом, айоли со вкусом васаби и квашенным дайконом

В Японии 8-го века суши ценилось так высоко, что его можно было использовать для уплаты налогов.

Bœuf à la tartar 14 €

Татарский бифштек с перепелиным яйцом, песто из черемши, полевым салатом и кростини

Буррата с тремя томатами 11 €

сыр Буррата с фермы Viinamärdi с томатами кумато, черри и сливовидными томатами, рукколой, песто из базилика с кедровыми орешками и бальзамическим уксусом с трюфельным вкусом

Буррата: “масло” по-итальянски - „бигго”. От него и получила свое название буррата - свежий сыр с нежным, мягким, кремово-молочным вкусом, прямо как у масла.

Салат «Цезарь» 11 €

Римский салат с крутонами, соусом «Цезарь» и Пармиджано-Реджано

добавки:
королевские креветки 4 €
куриное филе 3 €

Название салата “Цезарь” не связано с известным древнеримским императором Юлием Цезарем; автором салата считается владелец ресторана Цезарь Кардини, который в 1924 году во время торжеств по случаю 4 июля, подал в своем ресторане “Цезарь” (Тихуана, Мексика) салат, приготовленный из всего, что еще оставалось в холодильнике.

Пельмени 12 €

с начинкой из свинины иберико с вешенками, салатом из черемши, весеннего лука и редиса и сметаной

Стартеры 21 €

Карпаччо из сига, тартар из говядины, суши-салат

Информацию об аллергенах можно получить у обслуживающего персонала

СУПЫ

Борщ с крольчатинной 8 €

Консоме из крольчатинны с приготовленным на угольном гриле филе кролика, с теплым салатом из свеклы и капусты и овощами

У борща - супа, который считают своим национальным блюдом многие славянские культуры, - много различных вариаций, и его можно готовить и как холодное, и как горячее блюдо.

Луковый суп 9 €

конфи из утки, сыр Грюйер и домашняя булка

Буйабес 11 €

традиционный суп из рыбы и морепродуктов, который подается с соусом руй

Нечто похожее на буйабес встречается также в римской мифологии - таким супом угощала Вулкана Венера.

ПАСТА

Черные спагетти с морепродуктами 14 €

Черные спагетти с пряным соусом, приготовленным из хвостов королевских креветок, гребешков, бок-чоя и свежих томатов

Тельерини «Три сыра» 12 €

Тальерини с соусом из Пармиджано-Реджано, козьего сыра и Грюйера

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Речная форель 18 €

запеченная при низкой температуре речная форель с миндальным картофелем, овощами гриль и соусом «Голландез» с креветками

Оссобуко 16 €

оссобуко с телятиной, с трюфельной пастой, приготовленными на углях овощами и соусом на базе красного вина

Французский автор голландского соуса назвал соус по его основному компоненту - вкусному голландскому маслу.

Котлета по-киевски 17 €

котлета из куриного филе с картофельно-грибным пюре, bimi и концентрированным томатным соусом

В советское время котлета по-киевски пользовалась такой популярностью у зарубежных гостей, что в туристические брошюры внесли предупреждения о горячей, брызжущей маслом начинке котлеты.

Бургер Nero 13 €

сочная котлета из говядины с малосольным огурцом, майонезом со вкусом копченого чеснока, беконом и крафтовым сыром

Обоженный стейк из козьего сыра 14 €

со свекольным хумусом, обжаренными тыквенными семечками и свежим салатом

Темпура из овощей 14 €

миниовощи в тесте темпура, кокосовое карри из чечевицы «Белуга» и овощной салат

МЯСО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА УГОЛЬНОМ ГРИЛЕ

Стейк из говядины 150 g / 250 g 19 € / 24 €

с луковым вареньем и романеско

Каре ягненка 25 €

с приготовленными на гриле овощами и аджикой из томатов и черемши

Туец 20 €

с со спаржей и салатом бок чой и соус из белого вина

Гарниры: 3 €

картофель фри
батат во
фритюре
миндальный
картофель
овощи гриль
свежий салат

Соусы:

соус из костного
мозга с
Темпранильо
соус чимичурри
из черемши
Аджика из
томатов и
черемши

ДЕСЕРТЫ

Творожный торт «Тирамису» 7 €

запеченный творожный торт с сорбетом из маракуйи и кокоса

Eton mess 7 €

лимонное бэзе с соусом из белого шоколада и йогурта и свежими ягодами

Этот легендарный десерт родился в Итонском коллежде, когда повара решили не выбрасывать раздавленный торт из взбитых сливок, бэзе и клубники, а выложить его в форму и подать гостям.

Крем-брюле «Брауни» 8 €

со свежими ягодами и клубничной «Маргаритой»

Сорбе из сезонных ягод 5 €

Крафтовые сыры 12 €

ассорти крафтовых сыров с ферм Andre Juustufarm и Andri-Peedo Talu

Десерты 12 €

Чизкейк «Тирамису», Итон месс и крем-брюле «Брауни»

Virgo Lillepool *Chef de Cuisine*



Ресторан Nero – современная
классика как по форме, так и по
содержанию
