

ЗАВТРАКИ/BREAKFAST

ПН-ПТ/МО-FR 7:00-11:00; СБ-ВС/SA-SU 7:00-12:00

ЗАКУСКИ/APPETIZERS

Строганина из сала и ассорти соусов
Sliced frozen Salo with assorted sauces
.....350 p

Паштеты с луковым вареньем и горячие тосты из ржаного хлеба
Pâtés with onion jam and hot rye bread
.....750 p

Тартар из говяжьей вырезки с мягким сыром и тёплой бриошью
Beef tartare with cream cheese and warm brioche
.....850 p

Костный мозг с маринованными овощами и икрой сельди
Bone marrow with pickled vegetables and herring caviar
.....610 p

Сырная тарелка с яблочным чатни
Assorted cheese and apple chutney
.....850 p

Запеченная тыква, страчателла и вяленое сердце
Baked pumpkin, stracciatella and dried heart
.....390 p

Салат из печёной свёклы с муссом из адыгейского сыра
Roasted beetroot salad with Circassia cheese
.....410 p

Трубочки со вкусом бородинского хлеба с муссом из шпрот
Crispy waffles with a taste of Borodinsky bread filled with sprats mousse
.....550 p

Закуска с сельдью пряного посола, яйцом пашот и творожным кремом
Spicy salted herring, poached egg and cheese cream
.....450 p

Пышки из белой рыбы с соусом ремулад
White fish donuts with remoulade sauce
.....390 p

ПИРОЖКИ

Pirozhki
1шт./1 piece.....80 p

ХЛЕБ С МАСЛОМ

Bread & butter
.....250 p

КЛАССИКА «КОКОКО»
из 11 перемен.
То, что нужно обязательно попробовать.

COCOCO CLASSICS
11 courses must try menu
2900 p

Винное сопровождение
из 4-х перемен
Four courses wine pairing
1200 p

ИКРА/CAVIAR

Икра чёрная осетровая
Sturgeon black caviar
/30 гр/ 2900 p...../125 гр/ 10900 p...../250 гр/ 19900 p

Икра красная лососёвая
Salmon red caviar
/30 гр/ 450 p...../125 гр/ 1800 p...../250 гр/ 3500 p

Оладьи из пшеничной или гречневой муки
Wheat or buckwheat pancakes
.....250 p

**ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УЖИНЫ
ОТ ИГОРА ГРИШЕЧКИНА**

Каждый четверг в 19:00!
Шеф-повар лично готовит и представляет редкие сезонные продукты Северо-Западного региона, которые можно попробовать только здесь и сейчас.
Специальный ужин из 12 уникальных блюд - 5000 рублей
Обращайтесь к администратору.

IGOR

FINE DINING BY IGOR GRISHECHKIN

Every Thursday at 7 pm our chef presents and cooks infrequent and seasonal products of the north-western region which you can try only right here right now.
12 courses dinner - 5 000 rub per guest.
For any questions please contact our manager.

СУПЫ/SOUPS

«ЖимШи» из квашеной капусты
Sauerkraut "KimSchi"
.....450 p

Крем-суп из белых грибов с луковыми крекерами
Porcini mushroom cream-soup with onion crackers
.....490 p

Рассольник «Ленинградский» с жареными куриными сердечками и желе из рассола
"Leningrad rassolnik"
Pickled cucumber soup with chicken hearts
.....410 p

Куриный бульон и пирожки с яйцом
Chicken broth and pastry with egg
.....290 p

РЫБА/FISH

Палтус и вариации из топинамбура
Hallbut and Jerusalem artichoke's variation
.....990 p

Судак в водорослях из лука-поррея, желе из семян фенхеля и пена со вкусом моря
Pike-perch, leek, fennel jelly and sea fragrant foam
.....950 p

Тетелеи из щуки с домашней лапшой в икорном соусе
Pike fishballs and homemade pasta with caviar sauce
.....790 p

ПТИЦА/POULTRY

Куриная грудка, гречневые «баинчики» и соус фуа-гра
Chicken breast, buckwheat pancakes and foie gras sauce
.....750 p

Утиная грудка с пастернаком и сезонными ягодами
Duck breast with parsnip and seasonal berries
.....890 p

Перепёлка, фаршированная печёным картофелем и белыми грибами
Quail stuffed with baked potatoes and porcini mushrooms
.....1200 p

МЯСО/MEAT

«Каша из топора». Зелёная гречка с белыми грибами и томлёными говяжьими щёчками
"Kasha iz topora". *Green buckwheat porridge with porcini mushrooms and stewed beef cheeks*
.....650 p

Кулебяка с кроликом и гарниром из маринованных овощей
"Kulebyaka". *Russian closed pie with rabbit and pickled vegetables salad*
.....850 p

«Завтрак туриста». Пералотто с ароматными травами и тартар из подкопчённой говядины
"Tourist's breakfast". *Pearloto with herbs and smoked beef tartare*
.....950 p

«Стейк мясника» с гратеном из пяти корнеплодов
"Skirt steak" and *five root vegetables gratin*
.....1200 p

Томлёный говяжий язык с морковью по-корейски и картофельным кремом
Stewed beef tongue with Korean carrot and potatoe cream
.....790 p

Фермерский бургер с чипсами из корнеплодов
Farmer's burger and root vegetables chips
.....850 p

ГАРНИРЫ/SIDE DISHES

Печёная морковь в облепиховой глазури
Baked carrot in sea-buckthorn glaze
.....250 p

Картофельное пюре с хрустящим луком
Mashed potatoes with crispy onion
.....250 p

Стейк из капусты гриль с соусом BBQ
Grilled cabbage steak with BBQ sauce
.....250 p

WWW.KOKOKO.SPB.RU/SHOP

магазин «Кокосо», где вы можете приобрести подарки и выпечку от нашего ресторана

A LA CARTE

14:00 - 1:00

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

«Кокорн»
Cococorn
.....350 p

Крем-брюле «Камея»
Creme brulee "Cameo"
.....350 p

Облепиховый тарт с сорбетом из моркови
Sea buckthorn tart with carrot sorbet
.....350 p

«Свинья-Копилка»
"Piggy bank"
.....490 p

Мамин любимый цветок
My mother's favorite flower
.....550 p

Фондан с варёной сгущёнкой «Коровка»
Fondant with condensed milk "Little Cow"
.....450 p

«Аляска». Хлебный пудинг из красных ягод с мороженым и быстрой меренгой
"Alaska". *Bread pudding with red berries, ice-cream and fast meringue*
.....450 p

Медовик с мороженым из воска
Honey cake with wax ice-cream
.....490 p

МОРОЖЕНОЕ/ICE-CREAM

Мороженое из клубничного варенья с печеньем «Мария»
Strawberry jam ice-cream with biscuit "Marie"
.....250 p

Пломбир по «ГОСТу» с вафельным рожком
Rich ice-cream «GOST-standard» with waffle cone
.....250 p

Мороженое хаалва с козинаками
Ice-cream Khalva and pressed nuts and seeds with honey
.....250 p

Сорбет из чая с мёдом с хрустящими баинчиками
Tea and honey sorbet with crispy pancakes
.....250 p

«Мишка на Севере»
"Bear in the North"
.....250 p