

## ЗАВТРАКИ/BREAKFAST

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



## A LA CARTE

14:00 - 1:00

### ЗАКУСКИ/APPETIZERS

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

Сладкое мясо телёнка, вареники с яблочным повидлом, маринованная свёкла  
*Sweetbreads, apple jam dumplings and marinated beetroot*  
.....350 p

Заливное из свиных ушей с морской капустой и горчичное мороженое  
*Pig ears and sea kale aspic, mustard ice-cream*  
.....390 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

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

### ИКРА/CAVIAR

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

Икра красная лососёвая  
*Salmon red caviar*  
/30 г/ 490 p...../125 г/ 1900 p...../250 г/ 3700 p

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

### СОЛЕНЬЯ/PICKLES

Грузди солёные 100 г/*Milk cap mushrooms*.....350 p

Белые грибы солёные 100 г/*Porcini mushrooms*.....390 p

Капуста квашеная 100 г/*Sauerkraut*.....200 p

Огурцы солёные 100 г/*Pickled cucumbers*.....200 p

Помидоры солёные 100 г/*Tomatoes*.....200 p

Помидоры маринов. 100 г/*Pickled tomatoes*.....200 p

### СУПЫ/SOUPS

«КимШи» из квашеной капусты, свиной рулет, булочка с чесночным соусом  
*Sauerkraut "KimSchi", pork roll, bun with garlic sauce*  
.....450 p

Крем-суп из белых грибов с луковыми креккерами  
*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

### ПИРОЖКИ

*Pirozhki*  
1шт./1 piece.....80 p

### ХЛЕБ С МАСЛОМ

*Bread & butter*  
.....250 p

#### ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ УЖИНЫ ОТ ИГОРЯ 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. Винное сопровождение - 2500 рублей. Обращайтесь к администратору.

#### 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. Wine Pairing - 2 500 rub per guest. For any questions please contact our manager.

### 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». Пераотто с ароматными травами и тартар из подкопчённой говядины  
*"Tourist's breakfast". Pearlotto with herbs and smoked beef tartare*  
.....950 p

«Стейк мясника» с gratenом 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 potato cream*  
.....790 p

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

### COCOCO CLASSICS

из 11 перемен.

То, что нужно обязательно попробовать.

11 courses must try menu

2900 p

Винное сопровождение из 4-х перемен

Four courses wine pairing

1200 p

### РЫБА/FISH

Палтус и вариации из топинамбура  
*Halibut 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

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

### ПТИЦА/POULTRY

Куриная грудка, гречневые «блинчики» и соус из сморчков  
*Chicken breast, buckwheat pancakes and morel sauce*  
.....750 p

Утиная грудка с капустой кольраби и печёными яблоками  
*Duck breast, kohlrabi and roasted apples*  
.....850 p

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

### НЕ МЯСО/VEGETERIAN

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

Мятый картофель со сметаной и зеленью  
*Crushed potatoes, sour cream and herbs*  
.....310 p

Тыква, сырный крем, солёная гранола  
*Pumpkin, cheese sauce, salted granola*  
.....310 p

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

### WWW.KOKOKO.SPB.RU/SHOP

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

### ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

Гурьевская каша  
*Guriev porridge*  
.....310 p

«Кокорн»  
*Cococorn*  
.....350 p

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

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

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

Фондан с варёной стужённой «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 халва с козинаками  
*Ice-cream Khalva and pressed nuts and seeds with honey*  
.....250 p

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

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