

ЗАКУСКИ/APPETIZERS

СТРОГАНИНА ИЗ САЛА И АССОРТИ СОУСОВ <i>Sliced frozen Salo with assorted sauces</i>	350 p
ПАШТЕТЫ С ЛУКОВЫМ ВАРЕНЬЕМ И ГОРЯЧИМИ ТОСТАМИ ИЗ РЖАНОГО ХЛЕБА <i>Pastes with onion jam and hot rye bread</i>	750 p
ТАРТАР ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ С МЯГКИМ КОЗЬИМ СЫРОМ И ТЁПЛОЙ БРИОШЬЮ <i>Beef tartare with goat cheese and warm brioche</i>	850 p
КОСТНЫЙ МОЗГ С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И ИКРОЙ МОЙВЫ <i>Bone marrow with pickled vegetables and capelin caviar</i>	610 p
ТАРТАР ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ С ТЕПЛЫМ СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОГО СЫРА <i>Ripe tomatoes tartare with smoked cheese sauce</i>	350 p
«КАРТОШКА С ЛИСИЧКАМИ» <i>Potatoes with chanterelle mushrooms</i>	450 p
ЛОКАЛЬНАЯ БУРРАТА С ТОМАТАМИ, УКРОПНЫМ ПЕСТО И БАЛЬЗАМИКОМ ИЗ КВАСА <i>Local burrata with tomatoes, dill pesto and kvass balsamic</i>	590 p
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С ИКРОЙ СЕЛЬДИ И МАЛОСОЛЬНЫМИ ОГУРЦАМИ <i>New potatoes with herring caviar and fresh salted cucumbers</i>	410 p
САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЁКЛЫ С МУССОМ ИЗ АДЫГЕЙСКОГО СЫРА <i>Roasted beetroot salad with Circassia cheese</i>	410 p
ТРУБОЧКИ СО ВКУСОМ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С МУССОМ ИЗ ШПРОТ <i>Crispy waffles with a taste of Borodinsky bread filled with sprats mousse</i>	550 p
ЗАКУСКА С СЕЛЬДЬЮ ПРЯНОГО ПОСОЛА, ЯЙЦОМ ПАШОТ И ТВОРОЖНЫМ КРЕМОМ <i>Spicy salted herring, poached egg and cheese cream</i>	450 p
ПЫШКИ ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ С СОУСОМ РЕМУЛАД <i>White fish donuts with remoulade sauce</i>	390 p
ПИРОЖКИ <i>Pirozhki</i>	1 шт./1 piece.....80 p
ХЛЕБ С МАСЛОМ <i>Bread & butter</i>	250 p

Меню ресторана «КОКОКО» основано на натуральных местных сезонных продуктах от фермеров Ленинградской области.
Мы считаем, что настоящая гастрономия начинается там, где царствует продукт. Делая заказ, Вы вносите вклад в развитие современной русской кухни и помогаете фермерству нашего региона.


#kokokospb


This menu is based on natural local seasonal products from farmers of the Leningrad region.
We consider that the gastronomy itself begins where the product reigns. Placing an order with us you make contribution to development of modern Russian cuisine and farming of our region.

ИКРА/CAVIAR

ИКРА ЧЁРНАЯ ОСЕТРОВАЯ <i>Sturgeon black caviar</i>	/28,6 гр/ 2800 p...../125 гр/ 9200 p...../250 гр/ 18500 p
ИКРА КРАСНАЯ ЛОСОСЁВАЯ <i>Salmon red caviar</i>	/30 гр/ 390 p...../125 гр/ 1550 p...../250 гр/ 3100 p
ОЛАДЫ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ ИЛИ ГРЕЧНЕВОЙ МУКИ <i>Wheat or buckwheat pancakes</i>	250 p

СУПЫ/SOUPS

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ ИЗ ТОМАТОВ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ <i>Tomatoes milkshake with Idaho potatoes</i>	490 p
ОГУРЕЧНЫЙ ХОЛОДНЫЙ СУП С ТАРТАРОМ ИЗ ЛОСОСЯ <i>Cold cucumber soup with salmon tartare</i>	550 p
ХОЛОДНИК НА ПРОСТОКВАШЕ И ГОРЯЧИЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ <i>Cold beetroot and sour milk soup with hot potatoes and dill</i>	390 p
РАССОЛЬНИК «ЛЕНИНГРАДСКИЙ» С ЖАРЕННЫМИ КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ И ЖЕЛЕ ИЗ РАССОЛА <i>"Leningrad rassolnik" (pickled cucumber soup with chicken hearts)</i>	410 p
КУРИНЫЙ БУЛЬОН И ПИРОЖКИ С ЯЙЦОМ <i>Chicken broth and pastry with egg</i>	290 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.

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.

For any questions please contact our manager.

КЛАССИКА «КОКОКО»

из 11 ПЕРЕМЕН.

То, что нужно обязательно попробовать.

COCOCO CLASSICS

11 courses must try menu

2900 р

ВИННОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ ИЗ 4-Х ПЕРЕМЕН

FOUR COURSES WINE PARING

1200 р

Обратитесь за дополнительным меню к официанту
Please refer to your server for additional menu

МЯСО/MEAT

«КАША ИЗ ТОПОРА» ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТОМЛЁНЫМИ ГОВЯЖЬИМИ ПЩЁЧКАМИ
"Kasha iz topora" (based on "Stone soup" fairytale) Green buckwheat porridge with porcini mushrooms and stewed beef cheeks
.....650 р

КУЛЕБЯКА С КРОЛИКОМ И ГАРНИРОМ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ
Kulebyaka (Russian closed pie) stuffed with rabbit and fresh vegetables salad
.....850 р

«ЗАВТРАК ТУРИСТА». ПЕРАЛТОТТО С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ И ТАРТАР ИЗ ПОДКОПЧЁННОЙ ГОВЯДИНЫ
"Tourist's breakfast". Pearlotto with chopped fresh herbs and smoked beef tartare
.....950 р

ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА С ПЕЧЁНЫМ ЛУКОМ, СВЁКЛОЙ И СОУСОМ ИЗ КВАСА
Beef sirloin with roasted onions served with beetroot in bread kvass sauce
.....1300 р

ТОМЛЁНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С МОЛОДОЙ МОРКОВЬЮ ПО-КОРЕЙСКИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ
Stewed beef tongue with Korean carrot and potato cream
.....790 р

ФЕРМЕРСКИЙ БУРГЕР С ЧИПСАМИ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ
Farmer's burger and root vegetables chips
.....850 р

РЫБА/FISH

ПАЛТУС С ЛИСИЧКАМИ И ЦВЕТАМИ КАБАЧКА
Halibut with chanterelle mushrooms and zucchini flowers
.....990 р

ТРЕСКА В ВОДОРОСЛЯХ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ, ЖЕЛЕ ИЗ СЕМЯН ФЕНХЕЛЯ И ПЕНА СО ВКУСОМ МОРЯ
Cod with leek, fennel flavored jelly and sea flavored foam
.....890 р

ДИКИЙ ЛОСОСЬ С УКРОПНЫМ ПЮРЕ И ИКОРНЫМ СОУСОМ
Wild salmon with dill puree and caviar sauce
.....1100 р

ПТИЦА/POULTRY

ЦЫПЛЁНОК В СЕНЕ
Chicken in hay
.....950 р

УТИНАЯ ГРУДКА С ПАСТЕРНАКОМ И СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ
Duck breast with parsnip and seasonal berries
.....890 р

ПЕРЕПЁЛКА, ФАРШИРОВАННАЯ ПЕЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
Quail stuffed with baked potatoes and porcini mushrooms
.....1200 р

ГАРНИРЫ/SIDE DISHES

ЖАРЕННЫЕ КАБАЧКИ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ
Fried zucchini with sour cream and fresh greens
.....250 р

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ
New potatoes with dill
.....250 р

СТЕЙК ИЗ КАПУСТЫ ГРИЛЬ С СОУСОМ BBQ
Grilled cabbage steak with BBQ sauce
.....250 р

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

«КОКОКОРН»
Cococorn
.....350 р

КРЕМ-БРЮЛЕ «КАМЕЯ»
Creme brulee "Cameo"
.....350 р

ХОЛОДНОЕ ПЕТЕРБУРГСКОЕ ЛЕТО
Cold St. Petersburg summer
.....410 р

КЛУБНИЧНОЕ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»
"Pigeon's milk" strawberry cake
.....490 р

МАМИН ЛЮБИМЫЙ ЦВЕТОК
My mother's favorite flower
.....550 р

ФОНДАН С ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ «КОРОВКА»
Fondant with condensed milk "Lil Cow"
.....450 р

«АЛЯСКА» ХЛЕБНЫЙ ПУДИНГ ИЗ КРАСНЫХ ЯГОД С МОРОЖЕНЫМ И БЫСТРОЙ МЕРЕНГОЙ
"Alaska" bread pudding with red berries, ice-cream and meringue
.....450 р

МЕДОВИК С МОРОЖЕНЫМ ИЗ ВОСКА
Honey cake with wax ice-cream
.....490 р

МОРОЖЕНОЕ/ICE-CREAM

СОРБЕТ ИЗ ЧЕРНИКИ С ПРЯНОЙ МЕРЕНГОЙ
Blueberry sorbet with spicy meringue
.....250 р

МОРОЖЕНОЕ ИЗ КЛУБНИЧНОГО ВАРЕНЬЯ С ПЕЧЕНЬЕМ «МАРИЯ»
Strawberry jam ice-cream with biscuit "Marie"
.....250 р

ПЛОМБИР ПО «ГОСТУ» С ВАФЕЛЬНЫМ РОЖКОМ
Rich ice-cream "GOST-standard" with waffle cone
.....250 р

МОРОЖЕНОЕ ХАЛВА С КОЗИНАКАМИ
Ice-cream Khalva and pressed nuts and seeds with honey
.....250 р

СОРБЕТ ИЗ ЧАЯ С МЁДОМ С ХРУСТЯЩИМИ БЛИНЧИКАМИ
Tea and honey sorbet with crispy pancakes
.....250 р

«МИШКА НА СЕВЕРЕ»
"Bear in the North"
.....250 р

WWW.KOKOKO.SPB.RU/SHOP

- магазин Кококо, где вы можете приобрести подарки и выпечку от нашего ресторана

- gift certificates bakery and pastry from our restaurant