@flankgrill —— #flankgrill

FLANK
GRILL & BBQ

Меню*

*Рекламный проспект – если Вам нужно полноценное меню заведения, попросите его у официанта.

@greenvald_park —— #greenvaldpark

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

СМОРРЕБРОД
с балтийской килькой (3 шт), 180 гр
210 руб.

Традиционный скандинавский открытый бутерброд, родом из Дании.
Подаётся на ржаном хлебе, с яйцом, салатом из свеклы и балтийской килькой.

БРУСКЕТТА С ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ,
базиликом и землёй из оливок (2 шт), 220 гр
260 руб.

БРУСКЕТТА С РОСТБИФОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ
и мочёной брусникой (2 шт), 220 гр
290 руб.

БРУСКЕТТА С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА
и помидорами (2 шт), 220 гр
260 руб.

Заведение оставляем за собой право менять состав ингредиентов в блюдах и напитках в зависимости от сезона. В описании блюд указаны не все ингредиенты, если у Вас аллергия на определенные продукты или иные особенности режима питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту до оформления заказа. Время ожидания заказа от 15 до 60 минут в зависимости от сложности заказанного Вами блюда. Если время подачи имеет существенное значение, уточните его у официанта до оформления заказа и принятия решения.

Традиционный скандинавский открытый бутерброд,
родом из Дании.

@greenvald_park —— #greenvaldpark

Сморреброд с балтийской килькой.

Фирменное блюдо

САЛАТЫ

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

САЛАТ С КОПЧЁНОЙ ФОРЕЛЬЮ,
овощами и яйцом пашот, 260 гр
470 руб.

В Скандинавии вкус рыбы всегда стоит на первом месте,
и его ничего не должно перебивать.

Салатные листья разного вида, подправленные цитрусовой заправкой, свежие овощи,
яйцо, обжаренный картофель и копчёная на ольховых щепах форель.

САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА И КИНОА
с сырно-чесночной заправкой, 200 гр
Огурец, помидор, красный лук, перец болгарский, киноа, кинза, сыр фета.
330 руб.

САЛАТ ЦЕЗАРЬ, 260 гр
Салат романо, помидоры черри, сухарики, пармезан.

С форелью горячего копчения - 430 руб.

С куриной грудкой - 380 руб.

С тигровыми креветками - 590 руб.

ТЁПЛЫЙ САЛАТ
с овощами гриль и говяжьей вырезкой, 280 гр
Баклажан, цукини, перец болгарский, помидор черри, ростбиф.
410 руб.

Заведение оставляем за собой право менять состав ингредиентов в блюдах и напитках в зависимости от сезона. В описании блюд указаны не все ингредиенты, если у Вас аллергия на определенные продукты или иные особенности режима питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту до оформления заказа. Время ожидания заказа от 15 до 60 минут в зависимости от сложности заказанного Вами блюда. Если время подачи имеет существенное значение, уточните его у официанта до оформления заказа и принятия решения.

В Скандинавии вкус рыбы
всегда стоит на первом месте.

Салат с копчёной форелью, овощами и яйцом пашот.

Фирменное блюдо

@flankgrill —— #flankgrill

СУПЫ

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

УХА СКАНДИНАВСКАЯ
со сливками и подкопчённой сёмгой, 350/50 гр
420 руб.

Для Скандинавии рыба — предмет национальной гордости, а рыбная ловля не только источник дохода, но и часть национальной культуры: благодаря ей и возник любимый скандинавами, особый рыбный суп.

Наваристый рыбный бульон, картофель, лук порей и филе помидора. Три вида рыб: форель, треска и подкопчёная сёмга. Сливки и свежая зелень подаётся отдельно.

ЩИ СУТОЧНЫЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ
с мочёной брусникой и говядиной, 350/50 гр
370 руб.

СУП-КРЕМ ИЗ ГРИБОВ СО СЛИВКАМИ,
трюфельным маслом и хлебцами, 300 гр
310 руб.

СУП-КРЕМ ИЗ ШПИНАТА
подаётся с крутонами, с сыром пармезан
и королевской креветкой, 350 гр
360 руб.

Заведение оставляем за собой право менять состав ингредиентов в блюдах и напитках в зависимости от сезона. В описании блюд указаны не все ингредиенты, если у Вас аллергия на определенные продукты или иные особенности режима питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту до оформления заказа. Время ожидания заказа от 15 до 60 минут в зависимости от сложности заказанного Вами блюда. Если время подачи имеет существенное значение, уточните его у официанта до оформления заказа и принятия решения.

Для Скандинавии
рыба — предмет национальной гордости.

@greenvald_park —— #greenvaldpark

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ КИВИ
с икрой масаго и соусом унаги (5 шт), 230 гр

320 руб.

Запеченные мидии — традиционное блюдо приморских стран. Содержание белка в мидиях в два раза выше, чем в курином яйце, а полезных аминокислот и йода намного больше, чем в рыбе или говядине. Применение моллюска в рационе помогает за короткий срок нарастить мышечную массу, укрепить физическую силу. Эти свойства могут быть полезны спортсменам.

ЖАРЕНЫЙ СЫР КАМАМБЕР
с жареной грушей и мочёной брусникой (3 шт), 220 гр

320 руб.

ЖАРЕНЫЕ КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ
с соусом тар-тар и соусом чили (5 шт), 220 гр

320 руб.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ
с форелью холодного копчения (3 шт), 230 гр

370 руб.

ТРОЙНОЙ СЭНДВИЧ
с ветчиной, сыром, свежими овощами и яйцом, 220 гр

230 руб.

Заведение оставляем за собой право менять состав ингредиентов в блюдах и напитках в зависимости от сезона. В описании блюд указаны не все ингредиенты, если у Вас аллергия на определенные продукты или иные особенности режима питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту до оформления заказа. Время ожидания заказа от 15 до 60 минут в зависимости от сложности заказанного Вами блюда. Если время подачи имеет существенное значение, уточните его у официанта до оформления заказа и принятия решения.

Запеченные мидии — традиционное блюдо приморских стран.

@flankgrill —— #flankgrill

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

БИФШТЕКС «ЛИНДСТРЁМ»
с запечённым картофелем и помидором, 400 гр

590 руб.

Бифштекс «Линдстрём» — это классическое блюдо шведской кухни с русскими корнями. Рецепт рубленого бифштекса с привкусом сладкой свеклы и соленых каперсов был привезен в Швецию в 1862 году Хенриком Линдстрёмом, проживавшим в Санкт-Петербурге. Однажды, находясь в городе Кальмар на юго-восточном побережье Швеции, Линдстрём заказал в одном из ресторанов это блюдо, объяснив повару способ его приготовления. После этого рецепт бифштекса а-ля Линдстрём стал очень популярным и разлетелся по всей Швеции. Теперь и у Вас есть возможность отведать скандинавскую классику с легкими нотками российских кулинарных традиций.

В приготовлении используется домашний фарш из говядины, каперсы, свекла. Подаётся с красным винным соусом, яйцом и запечёнными картофелем и помидорами.

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
с грибами и печеным картофелем, 450 гр

520 руб.

СТЭЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ
с соусом «Красное вино» с овощами, 240 гр

690 руб.

КОТЛЕТЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
с картофельным пюре с грибным соусом, 370 гр

470 руб.

Заведение оставляем за собой право менять состав ингредиентов в блюдах и напитках в зависимости от сезона. В описании блюд указаны не все ингредиенты, если у Вас аллергия на определенные продукты или иные особенности режима питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту до оформления заказа. Время ожидания заказа от 15 до 60 минут в зависимости от сложности заказанного Вами блюда. Если время подачи имеет существенное значение, уточните его у официанта до оформления заказа и принятия решения.

Бифштекс «Линдстрём» - это классическое блюдо шведской кухни с русскими корнями.

@greenvald_park —— #greenvaldpark

ГРИЛЬ

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

ЗАПЕЧЁННЫЕ СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ
а-ля «Риббе», 450 гр

490 руб.

Риббе — это традиционное скандинавское рождественское и новогоднее блюдо. Традиция запекать свиные ребра пришла из давних времен, когда свинина считалась дорогим мясом, которое простые норвежцы могли позволить себе только по большим праздникам.

Рёбра подаются с тушёной красной капустой, мочёной брусникой и соусом барбекю.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ
с томатным соусом, гарнируется свежими овощами, 330 гр

360 руб.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ
с томатным соусом, гарнируется свежими овощами, 330 гр

420 руб.

КУРИНАЯ ГРУДКА,
фаршированная овощами, с соусом тар-тар, гарнируется свежими овощами, 330 гр

350 руб.

Заведение оставляем за собой право менять состав ингредиентов в блюдах и напитках в зависимости от сезона. В описании блюд указаны не все ингредиенты, если у Вас аллергия на определенные продукты или иные особенности режима питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту до оформления заказа. Время ожидания заказа от 15 до 60 минут в зависимости от сложности заказанного Вами блюда. Если время подачи имеет существенное значение, уточните его у официанта до оформления заказа и принятия решения.

Риббе — это традиционное рождественское и новогоднее блюдо.

@flankgrill —— #flankgrill

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

ЗАПЕЧЁННОЕ ФИЛЕ ФОРЕЛИ
с жареными овощами и соусом из белого вина, 320/50 гр
790 руб.

Скандинавские страны, расположенные около холодного Балтийского моря, ориентируют свою кулинарию на те дары, которые им преподносит море. В их числе форель, самая благородная пресноводная рыба. Хороша она на вкус отчасти потому, что у нее более низкое, чем у других лососевых, содержание жира.

Форель запекается в шкафу вместе со слегка обжаренными овощами: брокколи, морковью, стручковой фасолью, мини-кукурузой и картофелем. Подаётся с белым винным соусом.

ТРЕСКА ЖАРЕНАЯ
с цветной капустой и брокколи, с соусом тар-тар 330/50 гр
590 руб.

ЖАРЕНОЕ ФИЛЕ ЛОСОСЯ
с печеным картофелем и базиликовым соусом, 330/50 гр
690 руб.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ
с картофельным пюре и соусом из шпината, 300/50 гр
470 руб.

Заведение оставляем за собой право менять состав ингредиентов в блюдах и напитках в зависимости от сезона. В описании блюд указаны не все ингредиенты, если у Вас аллергия на определенные продукты или иные особенности режима питания, пожалуйста, сообщите об этом официанту до оформления заказа. Время ожидания заказа от 15 до 60 минут в зависимости от сложности заказанного Вами блюда. Если время подачи имеет существенное значение, уточните его у официанта до оформления заказа и принятия решения.

Форель — самая благородная пресноводная рыба.

Запечённое филе форели, с жареными овощами и соусом из белого вина.

Фирменное блюдо

@greenvald_park —— #greenvaldpark

ДЕССЕРТЫ

ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

ФИНСКИЙ ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ
«Mummon piirakka», 120 гр
270 руб.

Mummon piirakka – это вкуснейший финский пирог из черники,
знаковое блюдо финской кухни. Подаётся с ягодным соусом и сезонными ягодами.

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
с апельсиново-шоколадным мороженым, 80/40 гр
260 руб.

ДОМАШНИЙ ШТРУДЕЛЬ
с яблоком и брусникой, подаётся с шариком мороженого, 160/40 гр
240 руб.

ДОМАШНИЙ «НАПОЛЕОН»
с клубнично-брусничным соусом, 130 гр
250 руб.

ВАФЛИ ДОМАШНИЕ
с мороженым и ягодным соусом, 80/70 гр
250 руб.

БЛИНЫ, 3 шт., 160/50 гр
С топингом на выбор: джем, сметана, сгущеное молоко.
180 руб.

СЫРНИКИ, 3 шт., 150/50 гр
С топингом на выбор: джем, сметана, сгущеное молоко.
220 руб.

МОРОЖЕНОЕ, 3 шарика, 100 гр
На выбор: клубничное, шоколадное, ванильное, банановое.
210 руб.

Запечённое филе форели, с жареными овощами и соусом из белого вина.

@flankgrill —— #flankgrill

Форель — самая благородная пресноводная рыба.

Фирменное блюдо

ГАРНИРЫ

Картофель фри, 180 гр
160 руб.

Картофель по-деревенски, 180 гр
150 руб.

Картофельное пюре, 180 гр
180 руб.

Драники картофельные с соусом тар тар, 160/40 гр
250 руб.

Тальятелли с сыром, 160/40 гр
190 руб.

Овощи гриль, 180 гр
Баклажан, цукини, перец болгарский, помидор.
240 руб.

Хлебная корзина со взбитым маслом, (3 шт) 120/20 гр
160 руб.

Хлеб

СОУСЫ

СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ
Томатный, Барбекю, Тар-тар, Сырный,
Кетчуп, Майонез, 40 гр
50 руб.

НАПИТКИ

Beverages

НАПИТКИ

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Квас домашний, 200 мл/1 литр
90 руб./370 руб.

Морс, 200 мл/1литр
Клюквенно-брусничный, облепиховый
100 руб./420руб.

Молочный коктейль, 200 мл
Клубника, шоколад, ваниль, банан, дыня.
150 руб.

Вода газированная “Аква минерале”, 500 мл
120 руб.

Вода негазированная “Аква минерале”, 500 мл
120 руб.

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо, 60 мл
120 руб.

Американо, 150 мл
120 руб.

Американо с молоком, 150 мл
140 руб.

Капучино, 150/250/390 мл
170 руб./250 руб./290 руб.

Чай в чашке или с собой, 150 мл
120 руб.

Глинтвейн (осень-весна), 200 мл
220 руб.

НАПИТКИ

РАЗЛИВНОЕ ПИВО (ЛЕТНЕЕ МЕНЮ)

Карлсберг, 0,3/0,5 л
210 руб./280 руб.

Гримберген (нефильтрованное), 0,3/0,5 л
250 руб./310 руб.

Кроненбург Бланк (фруктовый лагер), 0,3/0,5 л
280 руб./360 руб.

БУТЫЛОЧНОЕ ПИВО

Хугарден (нефильтрованное), 0,5 л
280 руб.

Козел (светлое, темное), 0,5 л
230 руб.

Крушовице (светлое, темное), 0,5 л
230 руб.

Лёвенбрау, 0,5 л
240 руб.

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ПИВО

Балтика «0», 0,5 л
240 руб.

ВИННАЯ КАРТА

Wine List

ИГРИСТЫЕ ВИНА

ИСПАНИЯ - CAVA NUVIANA BRUT

Кава Нувиана брют игристое белое, 0,75 / 0,150 л

Кава обладает свежим, элегантным ароматом с нотами зеленого яблока, груши, трав и минералов. Вино идеально в качестве аперитива.

1350 руб.

ИТАЛИЯ - “MARCHESINI” LAMBRUSCO EMILIA IGT, BIANCO

Маркезини Ламбруско игристое белое полусладкое, 0,75 / 0,150 л

Аромат яркий, преимущественно с тонами белых тропических фруктов (ананас, манго), и других плодов (дыня, желтое яблоко). Вино великолепно в качестве аперитива, рекомендуется подавать к десертам, легким закускам.

850 / 250 руб.

ИТАЛИЯ - PROSECCO DOC DECORDI BRUT

Просекко «Декорди» брют игрстое белое, 0,75 / 0,150 л

Игристое вино обладает свежим ароматом с фруктово-цветочными оттенками. Вино является отличным аперитивом, а также гармонично сочетается с блюдами из рыбы, морепродуктами и овощными салатами.

1900 руб.

“FESTA LA VISTA” ROSSO

Феста ла Виста Россо напиток винный газированный, красное полусладкое, 0,75 / 0,150 л

В аромате игристого вина сочетаются тона малины и клубники, спелых яблок, сухофруктов и клубничного джема. Сочетается с фруктами, салатами, выпечкой и десертами.

500 руб.

Отделение 104 ООО “Море” пока продает только алкогольную продукцию до 16,5% в розлив (по бокалам и в открытых бутылках). Оплата пока что может быть произведена только наличными. Мы работаем над тем, чтобы получить отдельный платежный POS-терминал.

По требованию клиента может быть выписан товарный чек. Мы не продаем алкогольную продукцию лицам младше 18 лет. Продавец имеет право попросить предъявления паспорта в случае сомнений в том, что лицо достигло возраста 18ти лет, и отказать в продаже алкогольной продукции при его отсутствии. Продавец/Бармен/Официант имеют право отказать любому посетителю в продаже алкогольной продукции, если сочтут, что вследствие этого он может причинить вред себе, посторонним, имуществу или общественному порядку. Приносим извинения за возможные неудобства и надеемся на Ваше понимание. Желаем Вам приятного отдыха и хорошего настроения!

КРАСНЫЕ ВИНА

ИСПАНИЯ - “CONDE OTINANO” TINTO, RIOJA DOC, 2016

Конде Отинано Тинто сухое, 0,75 / 0,150 л

В аромате этого вина, темно-вишневого цвета, фрукты с нотками малины.
Хорошо подходит к мясным блюдам, особенно к тушеному мясу.

1100 руб. / 310 руб.

ИТАЛИЯ - “PORTOBELLO” CHIANTI DOCG, 2016

Портобелло Кьянти сухое, 0,75 / 0,150 л

В аромате красные фрукты и ягоды с нотками фиалки.
Хорошо сочетается с пастой и мясными блюдами.

1400 руб. / 340 руб.

ФРАНЦИЯ – RONRON RED DRY

Ронрон сухое, 0,75 / 0,150 л

Вино демонстрирует выразительный аромат с доминирующими тонами черной смородины, малины и вишни. Хорошо сочетается с жареным красным мясом, сырами, закусками, пастой.

800 руб. / 210 руб.

ФРАНЦИЯ – LOUSE ESHENAUER

Бордо, Луи Эшенуар, 0,75 л

Ноты красных фруктов, пряности и деликатные оттенки ванили.
Вино демонстрирует мощный вкус, зрелые танины и длительное фруктовое послевкусие.

2000 руб.

ЧИЛИ - “UNA DELICIA” MERLOT, VALLEY CENTRAL DO, 2016

Уна Делисия Мерло сухое, 0,75 / 0,150 л

Вино обладает выразительным ароматом с доминирующими оттенками сливы, вишни и черной смородины. Подается к мясным блюдам, курице гриль, сырам.

1000 руб. / 250 руб.

ГРУЗИЯ – AHASHENI 2013

Ахашени полусладкое, 0,75 / 0,150 л

В аромате вина преобладают ноты зрелой вишни и ежевики, улавливаются тона черной смородины и других плодово-ягодных растений. Хорошо сочетается с запечёнными овощами, мясом-гриль и десертами.

1200 руб. / 290 руб.

БЕЛЫЕ ВИНА

ИСПАНИЯ – RIOJA DO, “CONDE OTINANO” BLANCO, 2016

Конде Отинано Бланко сухое, 0,75 / 0,150 л

Яркое и фруктовое в аромате, с нотами зеленого яблока, тропических фруктов, лайма и луговых трав.
Рекомендуется к блюдам из морепродуктов, пасте и овощным салатам.

1100 руб. / 310 руб.

ИТАЛИЯ – PINOT GRIGIO CALEO, IGT 2016

Пино Гриджио Калео, 0,75 / 0,150 л

Насыщенный аромат с длительным фруктовым послевкусием. На вкус мягкое и хорошо сбалансированное.
Рекомендуется с рыбными супами, рыбой на гриле и блюдами из грибов.

1100 руб. / 310 руб.

ФРАНЦИЯ – RONRON WHITE DRY

Ронрон сухое, 0,75 / 0,150 л

Легкое, свежее вино с ароматом трав и белых цветов.
Прекрасно подходит к белому мясу, рыбе, салатам.

800 руб. / 210 руб.

ФРАНЦИЯ – LOUSE ESHENAUER

Бордо, Луи Эшенуар, 0,75 л

У вина сбалансированный и элегантный вкус — очень свежий,
с яркими тонами цитрусовых и длительным, приятным послевкусием.

2000 руб.

ЧИЛИ - “UNA DELICIA” MERLOT, VALLEY CENTRAL DO, 2016

Уна Делисия Мерло сухое, 0,75 / 0,150 л

Вино обладает выразительным ароматом с доминирующими оттенками сливы, вишни и черной смородины. Подается к мясным блюдам, курице гриль, сырам.

1000 руб. / 250 руб.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ*

Kids Menu*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ СО СМЕТАНОЙ, 180/50 гр
240 руб.

НАГГЕТСЫ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ, 140/150 гр
260 руб.

КОТЛЕТКИ КУРИНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ, 130/150 гр
270 руб.

ТАЛЬЯТЕЛЛИ С СЫРОМ, 150/40 гр
190 руб.

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД-СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ, 140 гр
170 руб.

СУПЫ

СУП-КРЕМ ИЗ ОВОЩЕЙ
с гренками, 280 гр
240 руб.

КУРИНЫЙ СУП
с домашней лапшой, 220 гр
Куриное филе, морковь, горошек, лапша.
240 руб.

САЛАТЫ

САЛАТ ОЛИВЬЕ
с ветчиной, 220 гр
210 руб.

САЛАТ ОВОЩНОЙ
со сметаной, 180 гр
Огурец, помидор, перец болгарский, ассорти салатов.
180 руб.

ДЕСЕРТ

БЛИНЫ С ТОПИНГОМ 2 ШТ., 110/40 гр
150 руб.

СЫРНИКИС ТОПИНГОМ 2 ШТ., 110/40 гр
170 руб.

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ, 100 гр
Клубничное, шоколадное, ванильное, банановое.
200 руб.

@flankgrill —— #flankgrill

FLANK
GRILL & BBQ

Оставляем за собой право незначительно менять состав блюд в зависимости от сезона.

Ленинградская область, Выборгский район, Рощинское шоссе,
GREENVALD Парк Скандинавия (между п. Огоньки и Решетниково).
+7 (812) 409-98-18 | park-scandinavia.ru

@greenvald_park —— #greenvaldpark