

# НОВАЯ ГОЛЛАНДИЯ

КУЛЬТУРНАЯ УРБАНИЗАЦИЯ

## НОВЫЕ РЕЗИДЕНТЫ НОВОЙ ГОЛЛАНДИИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, 2020



Фото: Skyslant

Архив фотографий в высоком разрешении по ссылке:

[https://www.newhollandsp.ru/media/new\\_cafes\\_2020.zip](https://www.newhollandsp.ru/media/new_cafes_2020.zip)

## НОВАЯ ГОЛЛАНДИЯ

КУЛЬТУРНАЯ УРБАНИЗАЦИЯ

«Новая Голландия:  
культурная урбанизация»

[www.newhollandsp.com](http://www.newhollandsp.com)

Санкт-Петербург, набережная  
Адмиралтейского канала, 2

[info@newhollandsp.com](mailto:info@newhollandsp.com)  
+7(812) 245 20 35



[facebook.com/NewHollandSP](https://facebook.com/NewHollandSP)



[vk.com/newhollandsp](https://vk.com/newhollandsp)



[instagram.com/newhollandisland](https://instagram.com/newhollandisland)





Фото: Сергей Мельников

## Cococouture

*Cococouture*  
FINE DINING RESTAURANT  
ST. PETERSBURG

*Fine dining* проект Матильды Шнуровой и шеф-повара Игоря Гришечкина, и новая глава в истории «Кококо». Первый ресторан «Кококо» открылся в 2012-м году на улице Некрасова, а в 2016-м году переехал в отель W на Вознесенском проспекте. За 8 лет «Кококо» успел стать одним из самых известных ресторанов Санкт-Петербурга, и занял 104 строчку в престижном мировом рейтинге *The World's Best Restaurants*, а в 2020-м обосновался в Новой Голландии сразу с двумя проектами, первым из которых стал демократичный *Cococo bistro*. В *Cococouture* Гришечкин продолжает развивать идеи высокой русской кухни, объединяя в своих рецептах традиционные ингредиенты, ностальгические образы и современные кулинарные технологии. Основа меню — сет-ужины от шефа из 10 или 15 блюд со щами из морской капусты, тартаром из муксуна, караваем, фирменными «яйцами Фаберже» и леденцом-петушком. Отдельные блюда, закуски и десерты можно заказать за барной стойкой.

+7 (965) 020 20 60

[@cococouture\\_st.petersburg](https://www.instagram.com/cococouture_st.petersburg)

## МАЛЫЙ СЕТ

10 courses tasting menu

«Яйцо Фаберже»  
Faberge Egg  
Печенье «Мария»  
Maria  
Гаспачо из жёлтой свёклы  
Yellow beetroot gazpacho  
Каравай  
Karavai  
Тартар из муксуна с крыжовником  
Muksun tartar with gooseberry  
Щи из морской капусты  
Shchi with algae  
Пышки  
Pishky  
Стерлядка с кореньями  
Sterlet with roots  
или  
or  
Утка с мочёным ананасом  
Duck with pickled pineapple  
Петушок  
Cockerel  
Камя  
Cameo

3900

## БОЛЬШОЙ СЕТ

15 courses tasting menu

«Яйцо Фаберже» и «Чёрная курица»  
Faberge Egg and Black hen  
Печенье «Мария»  
Maria  
Колобок  
Kolobok  
Гаспачо из жёлтой свёклы  
Yellow beetroot gazpacho  
Каравай  
Karavai  
Тартар из муксуна с крыжовником  
Muksun tartar with gooseberry  
Морской гребешок и лесной орех  
Scallops and hazelnut  
Пышки  
Pishky  
Щи из морской капусты  
Shchi with algae  
Стерлядка с кореньями  
Sterlet with roots  
Утка с мочёным ананасом  
Duck with pickled pineapple  
Петушок  
Cockerel  
Камя  
Cameo  
Гурьевская каша  
Guriev porridge  
Сладости  
Petit fours

5900

### FINGER

Сыры	9 9 0
Мясные специалитеты	7 9 0
Икра с оладьями	1 6 9 0 0
Соленья овощи	1 5 0
Соленья грибы	3 2 0
Пирожки	1 5 0
Хлеб с маслом	2 5 0

### STARTER

Муксун с крыжовником	7 9 0
Морской гребешок и лесной орех	9 9 0

### SOUP

Щи из морской капусты	6 9 0
-----------------------	-------

### MAIN COURSE

Стерлядка с кореньями	1 7 9 0
Утка с мочёным ананасом	1 7 9 0

### DESSERT

Анна Павлова	6 9 0
Камя	5 5 0
Тульский пряник	6 5 0
Свинья-копачка	6 9 0
Мимоза	5 5 0





Фото: Великов Евгений

# oggi bistro

## Oggi

Современное итальянское бистро Дмитрия Блинова и Рената Маликова, известных как команда *Duoband*. В меню есть и паста, и другие «обязательные» итальянские блюда — карпаччо, полента, брускетта — все в интерпретации российских шефов. Например, карпаччо делают из тунца холодного копчения, салат ромейн заправляют соусом из тунца, а в пасту с рагу из ягнёнка трут копченый сыр фета. Саму пасту делают вручную здесь же, на открытой кухне, а на десерт предлагают неклассический тирамису или французский тост с мороженым.

+7 (911) 975 96 06

[@oggi\\_bistro](#)



MODERN ITALIAN FOOD  
BY RUSSIAN CHEFS

UNO

ЗАКУСКИ

Пармская ветчина / Тамбовский окорок	250
Паштет из тунца с яйцом	250
Тапенад из зеленых оливок	250
Паштет из куриной печени	250
Карпаччо из говядины с трюфельным сыром	390
Карпаччо из копченого тунца с сырным кремом	460
Тартар из лосося с томатами и хзу соусом	450
Брускетта со свежим лососем и кремом из зеленого лука	420
Печеные перцы с пармезаном и сыром фета	360
Салат из томатов и печеных перцев в соусе ворчестер	360
Брускетта с авокадо и яйцом	320
Ромейн тоннато	360
Теплый язык с соусом из анчоусов и каперсов	420
Тартар из говядины с трюфельным дрессингом и халапеньо	390

LOCAL FISH AND MEAT

ITALIAN INGREDIENTS

СУПЫ

Томатный суп с пармезаном	290
Суп из копченой рульки с паприкой	290

DUO

ОСНОВНЫЕ  
БЛЮДА

Спагетти в сливочном соусе с тамбовским окороком	420
Казарече с утиной ножкой в мясном соусе	450
Жареный баклажан с муссом из пармезана	390
Поленга и цветная капуста с ванилью	390
Томленая шея бычка с полбой и ромейном	490
Ригатони с авокадо и томатами	420
Спагетти с ракушками вонголе	450
Куриная грудка с трюфельным соусом	430
Ригатони с рагу из ягненка и копченым сыром	390
Треска с картофельным пюре и зеленым луком	490
Длинные казарече с пекорино и зеленым перцем	360
Утиная ножка с пюре и белыми грибами	490

HAND MADE PASTA

oggi  
bistro

ДЕСЕРТЫ

TRE

Неклассический тирамису	Лимонный десерт
- 250 -	- 250 -
Французский тост с ванильным мороженым	
- 320 -	

DRINKS

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ  
НАПИТКИ

Эспрессо / Американо	120
Капучино	220
Чай в чайнике	220
Сок Yoga	220
Лимонад домашний I,0	390
Port pilsner 0,33	320
White Night stout 0,33	320
Lockdown IPA 0,33	360

ПИВО

COCKTAILS & APERITIFS

КОКТЕЙЛИ

Aperol Spritz	скоро
Negroni	скоро
Americanos	скоро
Cinzano I757 60ml	скоро
Martini R.S. Ambrato 60ml	скоро
Martini R.S. Rubino 60ml	скоро
Otto's 60ml	скоро
Bonal 60 ml	скоро
Lillet Blanc 60ml	скоро
Chinato Borgongo 60ml	скоро

АПЕРИТИВЫ



Фото: Валентина Щапова

## Hagao



Небольшое китайское бистро ресторанного холдинга *Bronka restaurant group (Buddha Bar, Hunt)*. В современных интерьерах и без азиатских штампов бренд-шеф Евгений Белозеров готовит дим-самы с разными начинками. Этому почти ювелирному искусству он научился у мишленовского повара Фрэнка Шу в швейцарском *Tse Fung*, а позднее три года управлял кухней одноименного петербургского ресторана. Помимо дим-самов в меню *Hagao* закуски, супы, лапша и рис и многие другие блюда китайской кухни.





+7 (931) 994 74 69

[@hagao\\_corner](https://www.instagram.com/hagao_corner)



## ДИМ САМЫ 广式点心类 DIM SUM

Дим Самы из крахмального теста  
STARCH DOUGH DIM SUM


 Ассорти крахмальных Дим Сам <sup>TOP</sup>	6 шт.	440₽
ASSORTED STARCHY DIM SUM		
 С креветками и гребешком	4 шт.	320₽
STEAM DIM SUM WITH PRAWN AND SCALLOP		
 С морепродуктами	4 шт.	320₽
STEAM DIM SUM WITH SEAFOOD		
 Хагао с креветкой	4 шт.	320₽
HAR GOW WITH PRAWN		

Дим Самы из пшеничного теста  
WHEAT DOUGH DIM SUM

Ассорти пшеничных Дим Сам <sup>TOP</sup>	6 шт.	370₽
ASSORTED WHEAT DIM SUM		
С говядиной, имбирём и зелёным луком	4 шт.	250₽
STEAM DIM SUM WITH BEEF, GINGER AND GREEN ONION		
С курицей	4 шт.	250₽
STEAM DIM SUM WITH CHICKEN		
Сюмай со свиной и креветкой	4 шт.	250₽
SYUMAY WITH PORK AND PRAWNS		

## WOK 炒锅

 Острые куриные сердечки <sup>NEW</sup> с салатом Айсберг	320₽
SPICY CHICKEN HEARTS WITH ICEBERG SALAD	
Жареный рис с курицей, грибами и беконом <sup>TOP</sup>	360₽
FRIED RICE WITH CHICKEN, MUSHROOMS AND BACON	
Жареный рис со свиной <sup>NEW</sup> в соусе Гонконг	380₽
FRIED RICE WITH PORK IN HONG KONG SAUCE	
 Рисовая лапша с креветками по-шанхайски	380₽
SHANGHAI SHRIMP RICE NOODLES	
Рисовая лапша в сингапурском стиле с курицей	320₽
SINGAPORE STYLE RICE NOODLES WITH CHICKEN	
Яичная лапша со сладкой говядиной <sup>NEW</sup>	380₽
EGG NOODLES WITH SWEET BEEF	

 Курица в стиле Кунг Пао с орехами кешью с рисом / без риса	420₽ / 380₽
KUNG PAO CHICKEN WITH CASHEW / WITH RICE	

Свинина в кисло-сладком соусе с рисом / без риса	420₽ / 380₽
PORK IN SWEET AND SOUR SAUCE WITH RICE / WITHOUT RICE	

Мафу Тофу с говяжьим языком <sup>NEW</sup> в соусе X.O.	350₽
MAFU TOFU WITH BEEF TONGUE IN X.O.	

Китайские паровые булочки	70₽
CHINESE STEAMED BUNS	



Паровой рис	40₽
STEAMED RICE	




## ЗАКУСКИ 零食 APPETIZERS

 Маринованная китайская капуста <b>NEW</b> PICKLED CHINESE CABBAGE	150₽
Маринованный дайкон <b>NEW</b> PICKLED DAIKON	150₽
 Древесные грибы в 13 специях <b>NEW</b> WOOD MUSHROOMS IN 13 SPICES	200₽
Огурцы в фирменном уксусе <b>NEW</b> CUCUMBERS IN BRANDED VINEGAR	250₽
Говяжий язык с маринованными овощами <b>NEW</b> BEEF TONGUE WITH PICKLED VEGETABLES	250₽

## САЛАТЫ 沙拉 SALADS

 Салат из свиных ушей в остром масле PORK EARS SALAD IN SPICY OIL	300₽
 Салат с томатами и баклажанами в китайской темпуре и Sweet Chili Sauce <b>TOP</b> CHINESE TEMPURA TOMATO AND EGGPLANT SALAD WITH SWEET CHILI SAUCE	300₽

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ 热小吃类 HOT APPETIZERS

 Кальмары с чесноком,  13-ю специями в соусе Sweet Chili SQUID WITH GARLIC, 13 SPICES IN SWEET CHILI SAUCE	320₽
 Спринг-ролл с уткой <b>NEW</b> SPRING ROLL WITH DUCK	320₽
<b>СУПЫ</b> 汤类 SOUPS	
Томатный суп с яйцом <b>NEW</b> TOMATO SOUP WITH EGG	250₽
Кисло-острый суп с курицей SOUR AND SPICY CHICKEN SOUP	250₽
Суп с вонтонами WONTON SOUP	300₽

## ДЕСЕРТ 甜点 DESSERT

Панна-котта <b>NEW</b> PANNA COTTA	180₽
---------------------------------------	------

## НАПИТКИ 饮料 DRINKS

## ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ 软饮料 HOT DRINKS

Эспрессо / Американо ESPRESSO / AMERICANO	130₽
Капучино CAPPUCCINO	180₽
Чай в чайнике: Ассам, Эрл Грей, Пу Эр, Цветок Жасмина, Молочный улун, Сочные ягоды TEA: ASSAM, EARL GRAY, PU ER, JASMINE FLOWER, MILK OOLONG, JUICY BERRIES	220₽
Малиновый чай с базиликом RASPBERRY BASIL TEA	220₽
Глинтвейн <b>БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ</b> MULLED WINE NON-ALCOHOLIC	190₽

## НАПИТКИ 饮料 BEVERAGES

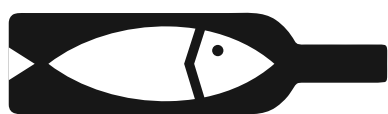
Вода Aqua Minerale <b>ГАЗИРОВАННАЯ / НЕГАЗИРОВАННАЯ</b> 0,26 л AQUA MINERALE WATER STILL / SPARKLING	100₽
Лимонад Pepsi <b>В АССОРТИМЕНТЕ</b> 0,25 л PEPSI LEMONADE IN ASSORTMENT	120₽
Сок «Я» <b>В АССОРТИМЕНТЕ</b> 0,2 л JUICE "YA" IN ASSORTMENT	130₽

## ПИВО 啤酒 BEER

Apres Ski Pils <b>НА КРАНЕ / DRAFT</b> 0,4 л	220₽
Extra Virgin Pale Ale <b>НА КРАНЕ / DRAFT</b> 0,4 л	250₽
Insiders Oatmeal stout 0,33 л	250₽



## Island Poke & Bowls



ISLAND POKE BOWLS

Кафе с калифорнийскими боулами и гавайскими поке, открытое Иннокентием Падалко. Это его второй опыт в Новой Голландии: зимой 2018–2019 года под его руководством на острове работал киоск со швейцарским раклетом. Стены кафе оформлены гербарием из листьев тропических растений, а гости сидят за барными столами, выполненными в технике терраццо. Гавайский поке здесь готовят с лососем, тунцом, креветками и разными заправками на выбор — например, мексиканским агуачили, цитрусовым понзу или ореховым соусом. Боулы — как классические, например, с киноа, авокадо и шпинатом, так и сладкие (без добавления сахара) — например, с фиником и авокадо.

+7 (904) 600 73 73

[@island\\_pokebowls](https://www.instagram.com/island_pokebowls)

# ISLAND POKE BOWLS

## ПОКЕ

### ЛОСОСЬ 380

Рис, лосось, авокадо, огурец, эдамаме дайкон, нори, кунжут, зеленый лук

### ТУНЕЦ 380

Рис, тунец, чука, авокадо, томат дайкон, нори, кунжут, кинза

### КРЕВЕТКА 380

Рис, креветка, авокадо, огурец, эдамаме дайкон, нори, кунжут, кинза

### ТОФУ 290

Рис, тофу, чука, авокадо, огурец, эдамаме дайкон, нори, кунжут

### СОУС

агуачили манго майо    цитрусовый понзу кунжут    ореховый сладкий чили

## БОУЛ

### АВОКАДО 320

Киноа, брокколи, авокадо, шпинат, томат огурец, эдамаме, лён

### ТОФУ 300

Киноа, тофу, брокколи, огурец шпинат, эдамаме, лён

### КРЕВЕТКА 350

Киноа, креветка, огурец, шпинат, цукини авокадо, кинза, кунжут

### СВЕКЛА КРЕМЧИЗ 290

Киноа, свекла, микс салата, шпинат твороженный сыр, тмин, гранат, кедр

## СМУЗИ БОУЛ

### КЛУБНИКА БАЗИЛИК 300

Клубника, банан, базилик гранола, финик, голубика, чиа

### МАНГО КУРКУМА 300

Манго, банан, куркума, гранола кокос

### АВОКАДО ШПИНАТ 300

Авокадо, банан, шпинат спирулина, голубика, миндаль

## СМУЗИ

### МАНГО АПЕЛЬСИН 250

Манго, апельсин, кокосовое молоко

### КЛУБНИКА ВАНИЛЬ 250

Клубника, банан, ванильное молоко

## Горячие напитки

### ГРЕЧИШНЫЙ ЧАЙ 120

### БЕРГАМОТ 120

### ЖАСМИН 120

### МАТЧА 150







Фото: Левшина Наталия

## Zita & Gita



Современное индийское кафе, на кухне которого трудятся носители культуры. В основе меню здесь лежат крестьянские кулинарные традиции северных регионов страны. Его концептуально поделили на два раздела, поддерживая легенду о двух сестрах, разлученных в детстве: одна выросла в мегаполисе, а вторая – в индийских трущобах. Таким образом, *Zita City Style* – это современный взгляд на индийскую кухню: цыпленок в кокосово-манговом соусе, тигровые креветки в пряном карри из тамаринда, домашний сыр в нежном соусе из кешью. А *Gita Village Style* – традиционные индийские блюда: бестселлеры баттер чикен, дал махни, алу гоби, палак панир, лепешки и рис.

+7 (931) 305 22 77

[@zitagita.spb](https://www.instagram.com/zitagita.spb)



## Еда

### ZITA CITY STYLE

Современный взгляд на индийскую кухню

#### Цыплёнок

- Манго Кокос 360  
\* кокосово-манговый соус
- Наваби Чикен 340  
\* нежный карри из кешью

#### Креветка

- Кокос Карри 490  
\* острый кокосово-лимонный карри
- Мальвани 470  
\* пряный карри из тамаринда
- Манго 450  
\* манговый соус и стручковая фасоль

#### Домашний Сыр

- Шахи Панир 340  
\* нежный соус из кешью
- Грин Панир 320  
\* подлива из зелёного горошка и вешенки

#### Лепёшка

- Наан из тандура 120  
\* простой или с чесноком

#### Басмати Рис

- Лимонный 150  
\* жареный Басмати с лимонной цедрой

INSIDE ONLY

### GITA VILLAGE STYLE

Традиционная крестьянская кухня

#### Цыплёнок

- Баттер Чикен 340  
\* подкопченная томатно-сливочная подлива
- Чикен Тикка Масала 320  
\* пряная томатная подлива

#### Овощи и растения

- Чоле Минт Масала 290  
\* нежный нут в пряной мятной подливе
- Дал Махни 290  
\* 3 вида чечевицы в нежной сливочной подливе
- Алу Гоби 270  
\* цветная капуста с картофелем и зелёным горошком

#### Домашний Сыр

- Палак Панир 340  
\* острая подлива из шпината
- Баттер Панир Масала 320  
\* пряная томатно-сливочная подлива

#### Лепёшка

- Лача Парата 150  
\* жареная слоёная лепёшка

#### Басмати Рис

- Зира 150  
\* жареный Басмати с зирой

TAKE AWAY AVAILABLE

## Сеты

ZITA CITY STYLE	900 з блюда / 1200 5 блюд
GITA VILLAGE STYLE	750 з блюда / 1000 5 блюд
ZITA&GITA ВМЕСТЕ	1500
ТОМЛЁНЫЙ БАРАШЕК	1200

## Напитки

### БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

- Масала чай классический 150
- Масала чай с лемонграссом 150
- Ласси Манго 200
- Лимонад Тамаринд-Зира 200
- Лимонад Цитрус-Имбирь 200
- Вода минеральная 150

### ПИВО И СИДР

- Пиво, светлый эль 300
- Пиво, светлый лагер 300
- Пиво гостевое 350
- Пиво б/а 300
- Сидр DADA, яблоко, полусухой 300
- Сидр Araeta, груша, полусухой 300