

МЕНЮ

СИБИРСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Строганина из нельмы

900 ₺

Уникальное блюдо народов севера. Нарезанное стружкой филе замороженной нельмы, подается с макалом (соль, перец)

100/30 г

Тартар из лося с лисичками

Нежное мясо лося в сочетании с копченым сыром, лисичками и малиновым соусом

1100 ₺

250 г

Сагудай из муксуна

850 ₺

Северное блюдо. Маринованный муксун с луком и зеленью

120/30/10 г

Строганина из мяса лося

750 ₺

Популярное у северных охотников блюдо, нарезанное стружкой замороженное мясо лося, подается с макалом (соль, перец)

100/30 г

Пельмени сибирские из лося

700 ₺

Сибирские пельмени с мясом лося, подаются на подушке из белых грибов со сметаной и зеленью

250/30 г

Филе лося по-новониколаевски

700 ₺

Мясо лося, тушеное в сливках с корнем сельдерея и морковью, подается с картофельным пюре

290 г

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Тартар из сёмги с перепелиным яйцом

1200 ₺

Естественный вкус свежей сёмги, оттенённый оливковым
маслом и долькой лимона

150/40 г

Закуска из сёмги

1200 ₺

Филе слабосоленой семги с лимоном, оливками и маслинами

150/10/20 г

Блинчики с красной икрой

750 ₺

Традиционное блюдо русского стола: нежные блинчики
с икрой лосося и сметаной

100/30 г

Закуска из сельди

450 ₺

Слабосоленая сельдь с запеченным картофелем
и маринованным луком

150/100/20 г

Грузди солёные

650 ₺

Домашние соленые грузди с луком, зеленью и сметаной

150/20/50 г

Овощное ассорти

450 ₺

Огурец, томаты, болгарский перец, морковь,
сельдерей, красный лук, соус тар-тар

60/60/60/60/60/20/50 г

Тарелка под водку

700 ₺

Квашеная капуста, картофель жаренный с грибами, домашнее сало,
маринованные огурцы, домашняя горчица
150/70/70/70/50

Квашения и соленья

450 ₺

Квашеная капуста, малосольные огурцы, пикантные помидоры,
соленые грузди
70/70/70/70 г

Мясное ассорти

1600 ₺

Ростбиф, язык говяжий отварной, копченый карбонат, рулет куриный,
подается с горчицей и соусом хрен
80/80/80/80/30/30 г

Тартар из говядины

1100 ₺

Охлажденная говяжья вырезка, маринованная по авторскому рецепту
с перепелиным яйцом и ржаными гренками
200 г

Ростбиф

900 ₺

Нежное маринованное филе говядины с луком на подушке из зелени
100/40/20 г

Домашнее сало

500 ₺

Соленое и копченое сало с гренками, горчицей и
сливочным соусом с хреном
80/80/30/30 г

Ассорти сыров
(Камамбер, Маасдам, Чеддер, Дор Блю, Пармезан)
с виноградом и медом
1300 ₺
45/45/45/45/40/40/20 г

Брускетта из краба, клубники и авокадо
600 ₺
180 гр

Брускетта с копченым угрем, печеным баклажаном,
мягким сыром и томатом
550 ₺
180 гр

Брускетта с Рикоттой, ростбифом, рукколой
и перчиком халапеньо
600 ₺
180 гр

Сет из 3х брускетт
1500 ₺
180/180/180г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Королевские мидии в соусе «chedder»
1000 ₺
200/30 г

Жульен из цыпленка
450 ₺
Нежное филе цыпленка с грибами,
запеченное в сливочном соусе с сыром
150 г

Драники с опятами

500 ₺

Традиционные драники с ароматными опятами, подаются со сметаной
250/50 г

Драники с сёмгой и сельдью

700 ₺

Картофельные драники со сливочным сыром, слабосоленой сёмгой
и сельдью
200 г

Кундюмы с уткой

550 ₺

Старинное русское блюдо – запеченные «ушки» с утиным фаршем,
подаются в ароматном утином бульоне
210 г

Пельмени русские

500 ₺

Сочные пельмени с говядиной и свининой, подаются со сметаной,
горчицей и зеленью
250/30/30 г

Пельмени рыбные

750 ₺

Сочные пельмени с семгой и судаком, подаются со сметаной,
топленным маслом и зеленью
250/30/20 г

ЗАКУСКИ К ПИВУ

Миндаль с морской солью и сыром Пармезан

260 ₺

50 г

Фисташки соленые

200 ₺

50 г

Чесночные гренки с соусом тар-тар

200 ₺

100/30 г

Пикантные крылышки

600 ₺

Сочные куриные крылышки в соусе шрирачи и терриакки

200/30 г

Куриный шашлычок в беконе

550 ₺

Сочное куриное филе в беконе с сыром Моцарелла, подаются
с ягодным соусом

150/30 г

САЛАТЫ

Салат греческий

600 ₺

Легкий салат из зелени, свежих овощей, оливок и сыра фета

250 г

Сливье с форелью, креветками и красной икрой

850 ₺

Оригинальная вариация оливье с морепродуктами

220 г

Теплый салат с языком

700 ₺

Пикантное сочетание говяжьего языка, томатов черри,
шампиньонов, микса салатов и сливочной заправки .

190 г

Салат с уткой, авокадо и соусом из ежевики и мака

750 ₺

260 г

Цезарь с цыпленком

600 ₹

Микс салата с грудкой цыпленка и томатами черри,
в соусе Цезарь, с сыром Пармезан и крутонами
220 г

Цезарь с креветками

800 ₹

Микс салата с тигровыми креветками и томатами черри,
в соусе Цезарь, с сыром Пармезан и крутонами
230 г

Салат с ростбифом

850 ₹

Нежный ростбиф на подушке из микса салатов и
свежих овощей с пряной заправкой
170 г

СУПЫ

Грибница

350 ₹

Ароматный суп из белых грибов и шампиньонов, подается
со сметаной и зеленью
280/30 г

Крем-суп из тыквы с миндалем

450 ₹

Нежный суп-пюре из тыквы на кокосовом молоке
280/30 г

Куриный суп с домашней лапшой

350 ₹

Легкий суп с домашней лапшой на курином бульоне
280 г

Борщ сибирский

450 ₺

Наваристый суп на говяжьем бульоне с овощами, чесноком и зеленью,
подаётся со сметаной , соленым салом и чесночными гренками

260/30/30 г

Уха из осетра и муксуна

650 ₺

Наваристая уха из осетра и муксуна с овощами и зеленью

280 г

Солянка

450₺

Густой, ароматный суп с мясными копчёностями и
солёными огурцами, подаётся со сметаной

280/30 г

ГОРЯЧЕЕ

Судак под соусом из белых грибов

750 ₺

Нежное филе судака, запеченное под сливочным соусом из
белых таежных грибов

200/30 г

Стейк из сёмги

1500 ₺

Сочный стейк из сёмги в сливочном соусе с томатами черри и шпинатом

250 г

Стейк из сёмги на пару

1500 ₺

Паровая сёмга с соусом песто и овощами:
цветной капустой, брокколи, сладким перцем и морковью

150/200/30 г

Котлеты из щуки

750 ₺

Классические щучьи котлеты, подаются с картофельным пюре и сливочным соусом с красной икрой

100/100/30 г

Жаркое по-домашнему

450 ₺

Тушеная в сливках свиная вырезка с картофелем и зеленью, подается с маринованными томатами и луком

300/30/30 г

Свиная рулька

1800 ₺

Сытная свиная рулька с гарниром из печеного картофеля и тушеной капусты, подается с горчицей и хреном

800 г

Селянка мясная

400 ₺

Блюдо из квашеной капусты с деревенской копчёной грудинкой и карбонатом, подаётся с томатами на чугунной сковороде

230 г

Селянка рыбная на сковороде

650 ₺

Блюдо русской кухни из квашеной капусты, солёных огурцов с сёмгой и судаком, подаётся на чугунной сковороде

230 г

Паста с ростбифом и опятами

700 ₺

270 г

Паста с морепродуктами, пастой Том ям и сыром пармезан

850 ₺

310 г

Паста с белыми грибами

Фетучини в сливочном соусе с ароматными грибами, пармезаном и трюфельным маслом

450 ₺

250 г

Стейк рибай

3200 ₺

Подается с перечным соусом

Степень прожарки на выбор: Rare, Medium, Well done

370 сырого веса/30 г

Телячьи щечки

Нежные щечки в соусе Джек Дениэлс, подаются с картофельным пюре

1400 ₺

200/150 г

Медальоны из говядины

1500 ₺

Сочное филе говядины, обжаренное в красном вине, подается с картофельным пюре и грибным соусом. Прожарка Medium

330 г

Стейк из свинины

800 ₺

Обжаренный на гриле стейк из свиной шеи в соусе песто

250 г

Стейк из индейки

800 ₺

Обжаренный на гриле стейк из индейки в йогуртовой заправке

250 г

Утиная грудка с брусничным соусом

900 ₺

Сочная утиная грудка с обжаренными яблочными дольками и брусничным соусом, степень прожарки Medium

130/50/30 г

Цыпленок тапака

950 ₺

Нежный цыпленок, жаренный под гнетом на сливочном масле,
подаётся со сладким перцем и зеленью

300/20 г

Утиная ножка с картофельным пюре

с вишнево-перечным соусом и шалфеем

800 ₺

300 г

Свиные ребра су-вид в соусе барбекю

650 ₺

Подаются с мятым картофелем и сливочно-чесночным соусом

250 г

Говядина в тесте

1100 ₺

Сочная говяжья вырезка в беконе с грибным паштетом,
запеченная в слоеном тесте

200 г

Фирменная колбаска из лося с белыми грибами и
можжевельником

750 ₺

Подаётся с тушеной капустой и горчицей

180/150/30 г

Фирменная колбаска из курицы с кедровым орехом и
шампиньонами

690 ₺

Подаётся с нежным картофельным пюре и горчицей

180/150/30 г

Ароматная колбаса от шеф-повара по старинному
рецепту из фермерской свинины под

фирменную настойку

1200 ₺

Подаётся с фирменной настойкой

500/50/30

Сет из 3 видов колбас

2200 ₺

Колбаски из лося, из курицы и фирменная колбаса от шефа.
Подается с фирменной настойкой, тушеной капустой и горчицей
180/180/180/200/30/30 г

Баранья ножка по-бургундски в красном вине
с овощами гриль

1000 руб

360 г

ГАРНИРЫ

Стручковая фасоль в соевом соусе

150 ₺

150 г

Брокколи с копченой паприкой

150 ₺

150 г

Картофель отварной с зеленью

100 ₺

150 г

Картофельное пюре

100 ₺

150 г

Картофель фри

200 ₺

150 г

Запеченный картофель с чесноком и розмарином

150 ₺

150 г

Сливочный булгур с пармезаном

250 ₺

150 г

Гречка с белыми грибами

200 ₺

150 г

Рис с овощами и кунжутным маслом

150 ₺

150 г

Овощи гриль

300 ₺

Цукини, шампиньоны, томаты, болгарский перец, кукуруза

200 г

Овощи на пару

250 ₺

Болгарский перец, морковь, брокколи, цветная капуста

200 г

Соте из овощей

300 ₺

Болгарский перец, морковь, цукини, кукуруза, лук порей

200 г

ССУСЫ

Тар-тар Барбекю

Песто Брусничный

Перечный Сальса

Сливочный с хреном

100 ₺

50 гр

Хлебная корзина

100 ₺

Свежий ржаной и белый хлеб

80 г

ДЕСЕРТЫ

Штрудель

350 ₺

Нежный яблочный рулет, запеченный из тонкого слоеного теста и яблочной начинки с корицей. Подается с шариком мороженого и сливочным соусом.

200 г

Таежный десерт

370 ₺

Клюква и брусника с мёдом и кедровыми орехами

250 г

Мороженое

300 ₺

Ванильное, клубничное, шоколадное.

На ваш выбор добавки: шоколад, кедровые орехи, брусничный соус

150/20 г

Шоколадный semifredo

280 ₺

Домашнее мороженое с фисташками на основе темного шоколада и сливок

100/20 г

Шоколадный фондан

350 ₺

Классический теплый шоколадный десерт, подается с шариком мороженого

100/50/20 г

Торт черёмуховый

280 ₺

Терпкий вкус черемухи в сочетании с нежным сливочным кремом и темным шоколадом

150 г

Торт медовый

280 ₺

Оригинальный медовый торт с цитрусовыми цукатами
по рецепту шеф-повара

150 г

Сырники с домашним вареньем

280 ₺

150/50 г

НАПИТКИ

Сбитень

230 ₺

Старинный горячий напиток
на основе меда,
специй и пряностей: гвоздики,
мускатного ореха, имбиря, корицы

250 мл

Сок в ассортименте

160 ₺

Яблоко, апельсин, вишня, персик, томат

250 мл

Свежевыжатые соки

Апельсиновый 260 ₺

250мл

Морс 100 / 360 ₺

Облепиха, брусника, клюква

250 / 1000 мл

Газированные напитки 180 ₺

330 мл

Минеральная вода

Сивли (без газа) 500 мл	150 ₺
Самур (с гаом) 500 мл	150 ₺
Легенда Байкала (без/с газом) 330 мл	200 ₺
Святой источник (без/с газом) 500 мл	80 ₺

Кофе

Американо 150 мл	200 ₺
Эспрессо 30 мл	180 ₺
Двойной эспрессо 60 мл	230 ₺
Капучино 200 мл	250 ₺
Латте 250 мл	230 ₺

Чай черный

180 / 240 ₺

Ассам, Эрл Грей, черный
чай с чабрецом, пуэр листовой
450 / 900 мл

Чай травяной

180 / 240 ₺

Травяной коктейль, Иван чай,
чай с гибискусом
450 / 900 мл

Чай зеленый

180 / 240 ₺

Сенча, молочный улун, жасмин
450 / 900 мл