





# cold starters

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

01

03

02

## 01 РЫБНАЯ ТРАПЕЗА

Подкопчённая нерка, малосольные сёмга и енисейский омуль с лимоном, оливками, сливочным маслом и зеленью

200/90 г **1600.-**

## 02 СЁМГА ШЕФ-ПОСОЛА

100/70 г **1000.-**

## 03 САГУДАЙ ИЗ СИГА

180/60 г **700.-**





05

04 **РУЛЕТИКИ ИЗ СЁМГИ**  
с красной икрой и пармезаном  
170/50 г **1850.-**

05 **СТРОГАНИНА ИЗ СИГА**  
100/30 г **680.-**

06 **СЕЛЬДЬ С ОТВАРНОЙ  
КАРТОШКОЙ**  
и розовым луком  
100/160 г **350.-**

07 **БЛИНЧИКИ С СЁМГОЙ**  
и творожным сыром  
160 г **600.-**

08 **БЛИНЧИКИ  
С КРАСНОЙ ИКРОЙ**  
140 г **1150.-**



04



07

08

a m ~  
b a r ~



# stars tenders

## 09 МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Запечённая шейка свинины,  
телячий ростбиф, отварной  
язык, куриный рулет  
и домашние соленья

200/80 г **1200.-**

## 10 РУЛЯДА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

100/70 г **330.-**

## 11 ЯЗЫК С ХРЕНОМ

и солёным огурцом

75/80 г **800.-**







12 **РУЛЕТКИ  
ИЗ БАКЛАЖАНА  
С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ**

и грецким орехом

200 г **400.-**

13 **РУЛЕТКИ  
ИЗ БАКЛАЖАНА  
С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ**

и томатом

180 г **350.-**

14 **СЫРНОЕ ПЛАТО**

Камамбер, пармезан и маасдам  
с грецким орехом, виноградом,  
мёдом

180/150 г **1200.-**







15

15 **ТОМАТЫ ПОД СЫРОМ  
С ЧЕСНОЧКОМ**

180 г **280.-**

16 **СВЕЖИЕ ОВОЩИ  
С ДОМАШНЕЙ  
БРЫНЗОЙ**

330 г **500.-**

17 **ДОМАШНИЙ  
ХОЛОДЕЦ**

с ядрёной горчицей

300/50 г **700.-**



16





21



18

20



22

**18 АМБАРНЫЙ ЗАКУСЬ**

Солёное сало, квашеная капуста с брусникой, бочковые огурцы и томаты, грузди с луком, сельдь с отварной картошкой, горчица

420 г **680.-**

**19 ДЕРЕВЕНСКОЕ САЛО**

с чесночком и горчицей

100/50 г **300.-**

**20 ГРУЗДИ**

с деревенской сметаной

100/80 г **770.-**

**21 МАЛОСОЛЬНИЧКИ ОТ БАБЫ ФРОСИ**

*Огурчики солятся с чесноком и полевым укропом*

100 г **250.-**

**22 БОЯРСКИЕ РАЗНОСОЛЫ**

Бочковые огурцы и томаты, квашеная капуста с брусникой, маринованные патиссоны

750 г **650.-**



# salads

салаты

01

## 01 ОЛИВЬЕ НА ЛЮБОЙ ВКУС

/ С ЛОСОСЕМ  
И КРАСНОЙ ИКРОЙ  
215 г **700.-**

// С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ  
215 г **450.-**

/// С ПОДКОПЧЁННЫМ  
ЦЫПЛЁНКОМ  
215 г **430.-**

## 02 ЦЕЗАРЬ НА ЛЮБОЙ ВКУС

/ С МАЛОСОЛЬНОЙ СЁМГОЙ  
215 г **850.-**

// С ТИГРОВЫМИ  
КРЕВЕТКАМИ  
215 г **650.-**

/// С ЗАПЕЧЁННЫМ  
ЦЫПЛЁНКОМ  
215 г **500.-**

02



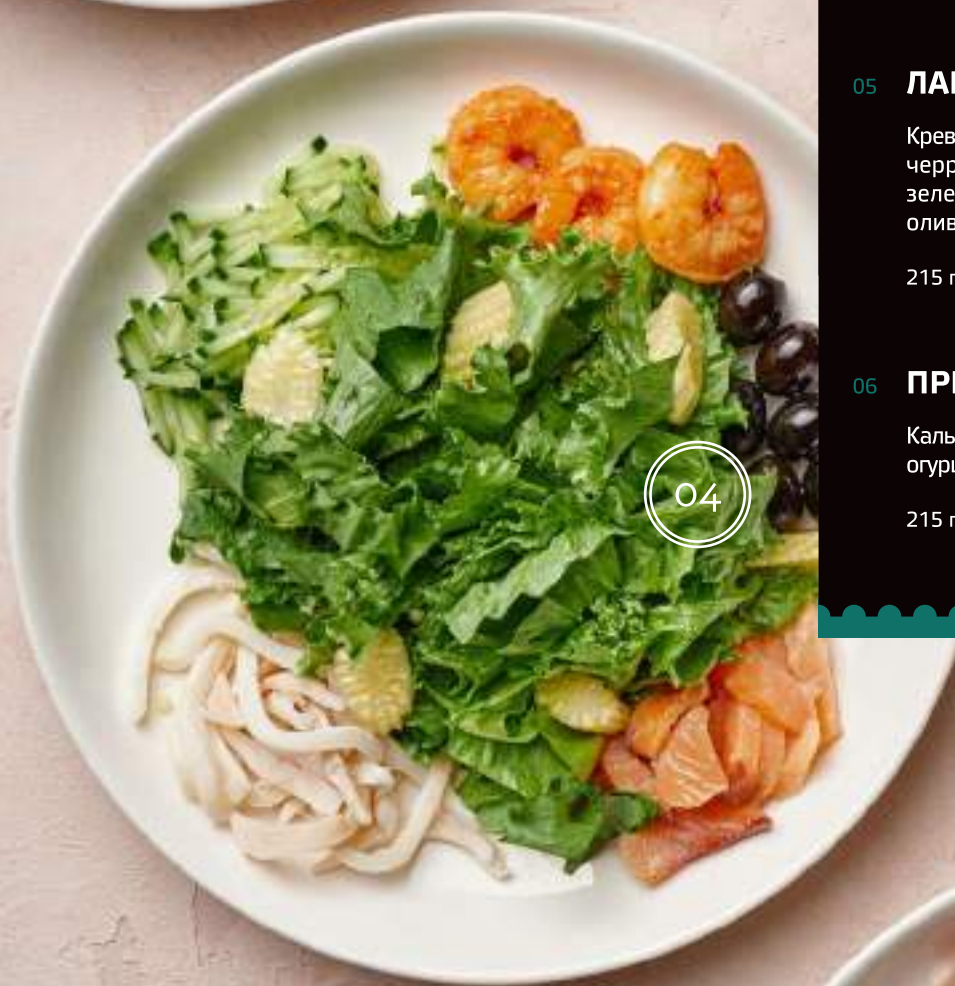


03

### 03 ЦАРСКАЯ ТРАПЕЗА

Малосольная сёмга с томатами, сочным листом салата, красным луком и оливками под белым винным соусом

215 г **750.-**



04

### 04 ДАРЫ НЕПТУНА

Малосольная сёмга, креветки и кальмар со свежим огурцом, оливками, молодой кукурузой и сочной зеленью под пикантной заправкой

215 г **750.-**



05

### 05 ЛАГУНА

Креветки и кальмары с томатами черри, оливками и сочной зеленью под оригинальной оливковой заправкой

215 г **660.-**

### 06 ПРИМОРСКИЙ

Кальмар с яйцом, оливками, огурцом, зеленью и майонезом

215 г **500.-**





08

07 **ЧАФАН В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ**

Телятина, острые маринованные овощи и картофель пай с майонезом или маслом

215 г **450.-**

08 **ДРАКОН**

Обжаренная телятина с острыми овощами, свежим огурцом, кунжутом и зеленью под пикантной заправкой

215 г **500.-**

09 **МЯСНОЙ ФЕЙЕРВЕРК**

Сырокопчёный балык, обжаренная курица и телятина с шампиньонами, печёным перцем, таёжной брусникой и зеленью под нежным соусом

215 г **600.-**

10 **ТАЁЖНЫЙ**

Телятина с папоротником, запечёнными шампиньонами, луком, сочным салатом и кедровыми орешками

215 г **700.-**

11 **В ГРЕЧЕСКОМ СТИЛЕ**

Свежие томаты, перец и огурец, маслины, армянская брынза, листовой салат и оливковая заправка

215 г **500.-**



09



10





12

## 12 ТБИЛИСИ

Запечённая телятина со сладким перцем, красным луком, фасолью, кинзой и грецким орехом с оливковой заправкой на травах

215 г **550.-**



14

## 13 СИМПАТИЯ

Телячий язык и копчёный цыплёнок с яйцом, спелыми томатом, огурцом и сыром тильзитер под нежным соусом

215 г **650.-**

## 14 АМБАР

Куриная руляда с печёным перцем, огурцом, пекинской капустой и кунжутом под фирменным соусом с пшеничной лепёшкой

215 г **450.-**

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

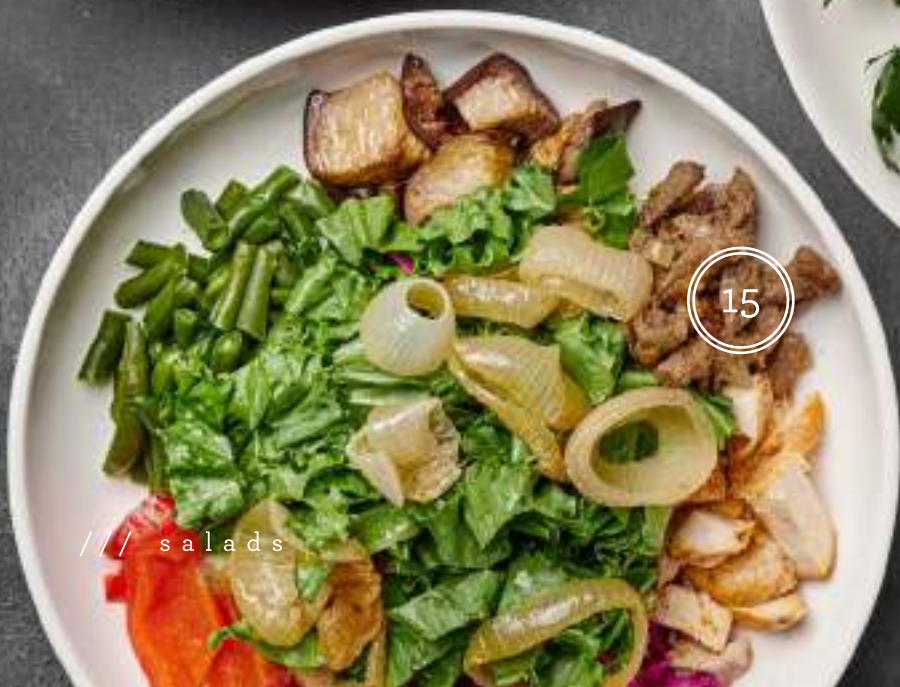
## 15 АЗИЯ

Куриное филе и говядина со стручковой фасолью, печёным перцем, баклажаном, краснокочанной капустой, луком и сочной зеленью с пикантной заправкой

400 г **800.-**



13



15



# soups

супы

02

03

01

01 **УХА ПО-ЦАРСКИ**

с сёмгой и форелью

300 г **650.-**

02 **БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ**

с домашним салом, горчицей  
и сухариками

300/130 г **550.-**

03 **СБОРНАЯ МЯСНАЯ  
СОЛЯНКА**

300 г **570.-**





05



04



07



08

04 **ХАРЧО С БАРАНИНОЙ**

300 г **600.-**

05 **ПОХЛЁБКА  
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ  
И КУРИЦЕЙ**

300 г **400.-**

06 **БУЛЬОН С ЯЙЦОМ  
И СУХАРИКАМИ**

300/70 г **250.-**

07 **КРЕМ-СУП  
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

с сухариками

300/50 г **500.-**

08 **ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ  
РУЧНОЙ ЛЕПКИ**

/ **В НАВАРИСТОМ БУЛЬОНЕ**

200/150 г **400.-**

// **С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ**

200/10(30) г **450.-**



# beer snacks

закуски к пиву

SMOKED SNACKS



01 **СЁМГА ПОД ГОРЧИЧНО-СОЕВЫМ СОУСОМ**  
130/50 г 1200.-

02 **НЕРКА ЛЁГКОГО КОПЧЕНИЯ**  
100/50 г 880.-

03 **ОМУЛЬ МАЛОЙ СОЛИ С ЛУКОМ**  
100/70 г 660.-



04

04 **КРЫЛЫШКИ  
В ОСТРОЙ ГЛАЗУРИ**

150 г **450.-**

05 **ХРУСТЯЩИЕ  
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ**

100 г **350.-**

06 **ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ  
ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

50 г **300.-**

07 **БОРОДИНСКИЕ  
ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ**

150 г **250.-**

06

05

07



# hot starters

горячие закуски



01



02



03

01 **ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ**

в чесночном соусе

100/50 г **850.-**

02 **ЦАРСКИЕ ОЛАДЬИ**

Филе сёмги в картофельных оладьях под сливочно-икорным соусом

300/120 г **1650.-**

03 **ДРАНИКИ**

/ **С КРАСНОЙ ИКРОЙ**

150/10 г **550.-**

// **С ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ**

150/50 г **350.-**





04

04 **КРЕСТЬЯНСКИЕ ОЛАДЫ**

Запечённые свинина, телятина и цыплёнок в картофельных оладьях под сливочно-луковым соусом

300/60 г **850.-**

05 **ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ И ШАМПИньОНАМИ**

140 г **860.-**

06 **ЖЮЛЬЕН С ЦЫПЛёнКОМ И ШАМПИньОНАМИ**

140 г **460.-**

07 **ШАМПИньОНЫ В БЕКОНЕ**

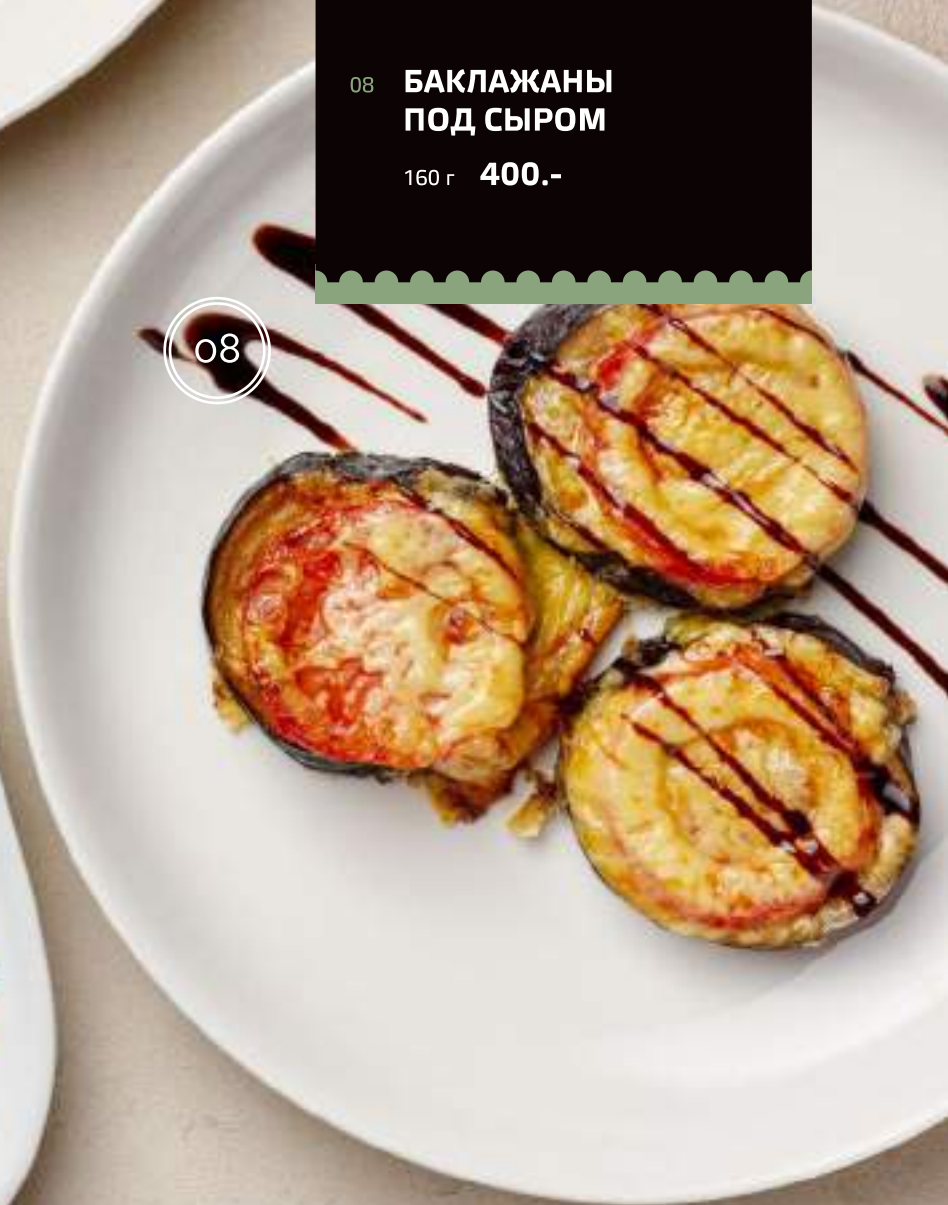
за 100 г **270.-**

08 **БАКЛАЖАНЫ ПОД СЫРОМ**

160 г **400.-**



07



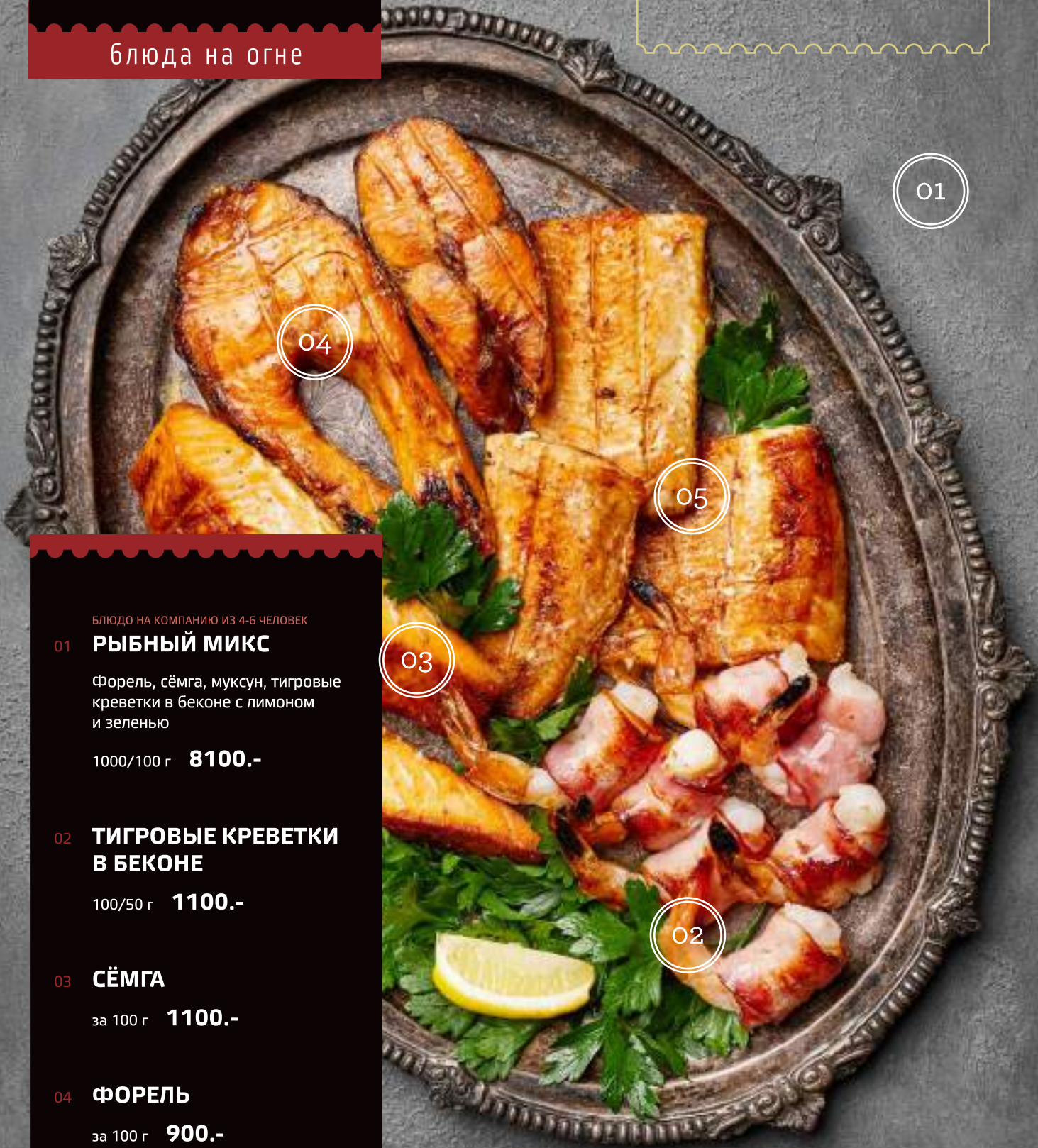
08



# grill

блюда на огне

Вес одной порции около 250-300 г  
Мясо подаётся с сочным луком на тонком армянском лаваше (+30 р)  
Рыба подаётся с лимоном и зеленью



01

04

05

03

02

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 4-6 ЧЕЛОВЕК

## 01 РЫБНЫЙ МИКС

Форель, сёмга, муксун, тигровые креветки в беконе с лимоном и зеленью

1000/100 г **8100.-**

## 02 ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В БЕКОНЕ

100/50 г **1100.-**

## 03 СЁМГА

за 100 г **1100.-**

## 04 ФОРЕЛЬ

за 100 г **900.-**

## 05 МУКСУН

за 100 г **850.-**

\* Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.



# meat



БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 4-6 ЧЕЛОВЕК

## 06 МЯСНОЙ МИКС

Шашлык из свиной шеи, свиные рёбрышки, куриная грудка и крылья, люля-кебаб из баранины с луком, зеленью и лавашем

1500/100 г **5500.-**

## 07 ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

за 100 г **400.-**

## 08 СВИНОЙ АНТРЕКОТ

100/100 г **380.-**

## 09 СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ

100/100 г **370.-**

## 10 БАРАНИЙ АНТРЕКОТ

100/100 г **550.-**

## 11 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

100/100 г **540.-**

## 12 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

100/100 г **300.-**

## 13 ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

100/100 г **350.-**

## 14 КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

100/100 г **200.-**



STANDARD  
main  
dishes

горячие блюда

01 СЁМГА В ДОМАШНИХ  
СЛИВКАХ С КРАСНОЙ  
ИКРОЙ

100/110 г 1300.-

01







02

02 **МУКСУН ПО-ЕНИСЕЙСКИ**

на овощной подушке

110/180 г **1000.-**



03

03 **ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

с цветной капустой

120/130 г **800.-**



04

04 **ЗАПЕЧЁННАЯ ФОРЕЛЬ**

и жаренная с луком картошка

за 100/150 г **450.-**



05 **МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

в соусе из белых грибов  
с картофельным пюре

130/150/40 г **1450.-**

05







06

06 **СИБИРСКИЙ РАСКОЛБАС**

Колбаски из телятины, свинины, курицы с маринованной капустой, запечённым картофелем и соусом тартар

360/150/50/30 г **1500.-**



07

07 **БЕФСТРОГАНОВ В СЛИВОЧНО-ЛУКОВОМ СОУСЕ**

с картофельным пюре

180/150 г **1000.-**



08

08 **ЯЗЫК В СЛИВКАХ**

с грибами

260 г **1500.-**

b e e





09 **СВИНАЯ КОРЕЙКА,  
ЗАПЕЧЁННАЯ  
В СЛОЁМ ТЕСТЕ**

с грибами и томатом

270 г **750.-**

10 **СВИНИНА  
ПО-СИБИРСКИ**

Свиной балык в грибном соусе  
с томатами

230 г **730.-**

11 **ЖАРКОЕ  
ПО-ДОМАШНЕМУ**

Томлёный карбонат с грибами  
и овощами в сливочном соусе

260 г **750.-**

12 **ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ  
СО СВИНИНОЙ И ЛУКОМ**

250/50 г **600.-**





13

13 **ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО  
ЦЫПЛЁНКА  
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ  
С ГРИБАМИ**

270/40 г **700.-**

14 **ШНИЦЕЛЬ  
ИЗ ЦЫПЛЁНКА**

с запечёнными овощами

150/150 г **750.-**



13

/// main dishes

13

>> 25



# banquet dishes

банкетные блюда

01



БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 8 ЧЕЛОВЕК

## 01 ЩУКА ПО-ЦАРСКИ

Щука, начинённая овощами, сыром и грибами, с лимоном, оливками, свежими овощами и двумя соусами

за 1000/600 г **5000.-**





02

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 8 ЧЕЛОВЕК

## 02 СВИНИНА КУПЕЧЕСКАЯ

Маринованная шейка, томлённая в собственном соку, с запечённым картофелем и квашеной капустой

за 1000/300 г **4500.-**

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 8 ЧЕЛОВЕК

## 03 ЦЫПЛЁНОК ПО-ТАЁЖНОМУ

Фермерский цыплёнок, фаршированный куриным филе, грибами и кедровыми орешками, с запечённым картофелем и домашними соленьями

за 1000/350 г **2700.-**

03





# side dishes & sauces

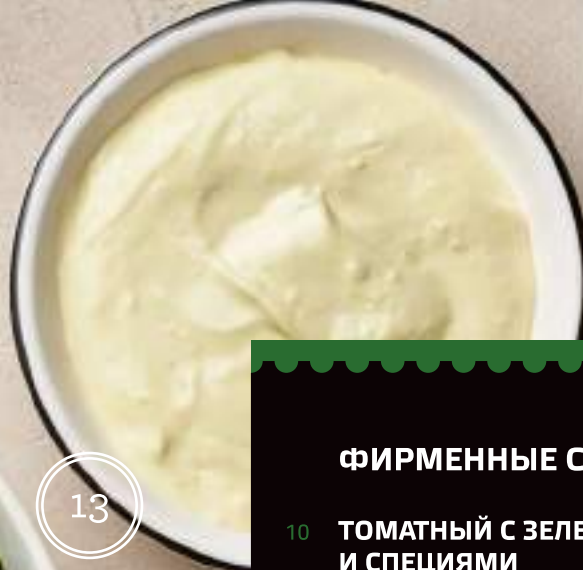
гарниры и соусы

## ГАРНИРЫ

- 01 КАРТОШКА ИЗ ПЕЧИ  
С ЗЕЛЕНЬЮ  
150 г **200.-**
- 02 КАРТОФЕЛЬ ФРИ  
100 г **200.-**
- 03 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ  
150 г **180.-**
- 04 БУЛГУР  
150 г **200.-**
- 05 СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ  
С ЛУКОМ  
150 г **200.-**
- 06 ЦВЕТНАЯ КАПУСТА  
В ПАНИРОВКЕ  
100 г **200.-**
- 07 РИС С ОВОЩАМИ  
150 г **180.-**
- 08 ЖАРЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ  
100 г **220.-**
- 09 ОВОЩИ ИЗ ПЕЧИ  
Баклажан, перец, цукини,  
томат — на выбор  
за 100 г **190.-**







## ФИРМЕННЫЕ СОУСЫ

- 10 **ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ И СПЕЦИЯМИ**  
50 г **150.-**
- 11 **СЛИВОЧНЫЙ ТАРТАР**  
50 г **100.-**
- 12 **ТАЁЖНЫЙ С ЯГОДАМИ И ТРАВАМИ**  
50 г **130.-**
- 13 **СЫРНЫЙ**  
50 г **130.-**
- 14 **ПИКАНТНО-ОСТРЫЙ**  
50 г **100.-**
- 15 **ГРАНАТОВЫЙ**  
50 г **240.-**

## ФИРМЕННЫЕ БУЛОЧКИ

- 16 **РЖАНАЯ**  
35 г **30.-**
- 17 **ЧЕСНОЧНАЯ**  
35 г **30.-**
- 18 **СЫРНАЯ**  
35 г **30.-**



# desserts

десерты



01



02



03

01 ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ  
С МОРОЖЕНЫМ

100/50 г 350.-

02 ДОМАШНИЙ  
МЕДОВЫЙ ТОРТ

150 г 400.-

03 ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ  
С МОРОЖЕНЫМ

100/50 г 400.-

04 ЧИЗКЕЙК

Сливочный / шоколадный /  
клубничный — на выбор

100 г 450.-

\* Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.





05



06



07

05 **ГРЕЦКИЙ ОРЕХ  
В ЧЕРНОСЛИВЕ**

со взбитыми сливками

300 г **700.-**

06 **СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ**

Брусника, кедровый орех, мёд

130 г **450.-**

07 **ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ**

С мёдом, джемом, сметаной или  
сгущённым молоком — на выбор

100/50 г **250.-**

08 **МОРОЖЕНОЕ**

Пломбир / шоколадное /  
клубничное — на выбор

100 г **230.-**

09 **МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ**

С шоколадным, клубничным,  
ванильным или карамельным  
сиропом — на выбор

300 г **300.-**

10 **КОРЗИНА ФРУКТОВ**

1000 г **1000.-**



STANDANT

# drinks

напитки





## tea in a cup

### ЧАЙ В ЧАШКЕ

- 01 ЧЁРНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ  
150 мл 100.-
- 02 ЗЁЛЕНый БАЙХОВЫЙ  
150 мл 100.-

## tea in a teapot

### ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

- 03 ЧЁРНЫЙ БАЙХОВЫЙ  
800 мл 350.-
- 04 ЧЁРНЫЙ С БЕРГАМОТОМ  
800 мл 350.-
- 05 ЧЁРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ  
800 мл 350.-
- 06 ЗЕЛЁНЫЙ БАЙХОВЫЙ  
800 мл 350.-
- 07 ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ  
800 мл 350.-
- 08 ЗЕЛЁНЫЙ С ЛЕПЕСТКАМИ  
ЦВЕТОВ  
800 мл 350.-
- 09 ТАЁЖНЫЙ С РЯБИНОЙ  
И ЕЖЕВИКОЙ  
800 мл 350.-
- 10 ЯГОДНЫЙ СО СМОРОДИНОЙ  
И ШИПОВНИКОМ  
800 мл 350.-
- 11 ЯГОДНЫЙ С ОБЛЕПИХОЙ  
800 мл 350.-
- 12 ЯГОДНЫЙ С БРУСНИКОЙ  
800 мл 350.-

- 13 ТРАВЯНОЙ СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ  
800 мл 350.-

- 14 ТРАВЯНОЙ С РОМАШКОЙ  
И МЕЛИССОЙ  
800 мл 350.-

## coffee

### КОФЕ

- 01 ЭСПРЕССО  
40 мл 200.-
- 02 АМЕРИКАНО  
150 мл 200.-
- 03 КАПУЧИНО  
150 мл 250.-
- 04 ЛАТТЕ  
200 мл 300.-

## cold drinks

### ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- 01 БРУСНИЧНЫЙ МОРС  
1000 мл 300.-
- 02 ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС  
1000 мл 250.-
- 03 ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД  
С МЯТОЙ И ЛАЙМОМ  
1000 мл 500.-

## soda

### ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

- 01 КОКА-КОЛА  
330 мл 200.-
- 02 КОКА-КОЛА  
500 мл 200.-

- 03 ФАНТА  
250 мл 200.-

- 04 СПРАЙТ  
250 мл 200.-

- 05 ШВЕППС ИНДИАН ТОНИК  
250 мл 200.-

- 06 ШВЕППС БИТТЕР ЛИМОН  
250 мл 200.-

- 07 БЁРН  
250 мл 350.-

## mineral water

### МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

- 01 НАРЗАН  
с газом  
500 мл 300.-
- 02 БОРЖОМИ  
с газом  
500 мл 350.-

## freshly squeezed juice

### СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

- 01 МОРКОВНЫЙ  
300 мл 300.-
- 02 ЯБЛОЧНЫЙ  
300 мл 400.-
- 03 АПЕЛЬСИНОВЫЙ  
300 мл 500.-

## juice

### СОК

- 01 РИЧ  
яблоко / томат / персик /  
вишня / апельсин / ананас  
200/1000 мл 270/560.-





Директор:  
СЛАБУХО Д.И.

Главный бухгалтер:  
СЛАБУХО Д.И.

ИНН: 2462027970 ОГРН: 1032402102644

К ОПЛАТЕ ПРИНИМАЮТСЯ НАЛИЧНЫЕ  
И БАНКОВСКИЕ КАРТЫ

