

# ЛАВКА ФЕРМЕРСКАЯ

ВОЗЬМИ С СОБОЙ

## ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ ИЗ НАШЕЙ ПЕКАРНИ

Гулинский	420 ₽	Багет	160 ₽
Солодовый	360 ₽	Бриошь	550 ₽
Тартин	300 ₽		

**Морс и квас** собственного производства 1 литр 990 ₽

**Чай** в ассортименте 50 г 550 ₽

## ВАРЕНЬЕ, ДЖЕМЫ, КОНФИТЮРЫ и МЁД

**От шеф-повара** в ассортименте  
смородина • брусника • морозка •  
клубника • из шишек • мёд

Наличие и стоимость уточняйте у официанта

## МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Salame Tartufo Italian 100 г 750 ₽  
саями с трюфелем из Италии

Corpa Italian 100 г 550 ₽  
сыровяленая свиная шея из Италии

Cecina Spain 50 г 1500 ₽  
хамон из говядины

Jamón de cebo de campo Ibérico 50 г 1500 ₽  
50% Spain хамон

Бекон сухого вызревания 50 г 400 ₽  
**от шеф-повара**

Филе куриное су-вид (грудка) 150 г 690 ₽


Скидочная система не распространяется на раздел «Фермерская лавка»


## ПАШТЕТЫ И РИЕТЫ


Паштет утиный с кедровыми орехами	105 г	450 ₹
Риет из форели	250 г	650 ₹
Пате из печени кролика	90 г	450 ₹


## БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ

**Parmigiano Reggiano**  Пармезан 36 месяцев выдержки из Италии 100 г 700 ₹

**Gorgonzola**  Сыр с характерным пряным вкусом и ореховым оттенком из Италии 100 г 600 ₹

**Alpine Gruyere**  Традиционный сыр с острым пикантным ароматом и сливочным ореховым вкусом из Швейцарии 100 г 750 ₹

**Le Blue du Village**  Нежный сливочный сыр с голубой плесенью и пикантной нотой. Производится из альпийского молока в Швейцарии 100 г 900 ₹

**Tete de Moine**  Полутвердый сыр из Швейцарии, нежный и сладкий, слегка острый в послевкусии 100 г 850 ₹

## ОЛИВКИ

Ассорти оливок с косточкой 340 г 550 ₹

# ЗАВТРАКИ

ПОДАЕМ ДО 15:00

## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Глазунья из 2-х яиц	115 з	250 ₹	Шакшука		
Омлет	135 з	350 ₹	Роскошная яичница в прямом томатном соусе с овощами, подается с хрустящим багетом	400 з	690 ₹
Скрэмбл из 2-х яиц	200 з	550 ₹			
Бенедикт с яйцом пашот и беконом   лососем с/с					
Подается на домашней бриоши с соусом голландез и начинкой на выбор.	225/40 з	750   850 ₹			
Греча с яйцом пашот, авокадо и пармезаном				225/40 з	650 ₹

## ТОП ПИНГИ

### Мясные

Молочные сосиски	1 шт.	120 ₹	
Пастроми из индейки	50 з	240 ₹	
Тамбовский окорок	50 з	200 ₹	
Бекон	50 з	220 ₹	
Jamón de cebo de campo			} 750 ₹
Ibérico 50% Spain	25 з		
Cecina Spain хамон из говядины			

### Сырные

Чеддер	40 з		} 180 ₹
Пармезан	10 з		
Крем-Чиз	40 з		
Страчателла	40 з		
Раклет	40 з		

### Рыбные

Лосось слабой соли	40 з	300 ₹
Икра красная	10 з	360 ₹

### Овощные

Халапеньо	10 з	60 ₹
Шампиньоны	50 з	120 ₹
Шпинат	20 з	100 ₹
Томаты Черри	50 з	180 ₹
Микс зелени	15 з	190 ₹
Гуакамоле	50 з	240 ₹
Авокадо	70 з	240 ₹

## SPECIAL TAIGA

Круассан с маслом и джемом в ассортименте	160 з	420 ₹
Картофельный драник с фермерской сметаной и сесиной	200 з	750 ₹
Картофельный драник с лососем, творожным сыром и яйцом пашот	220 з	800 ₹
Шпинатные оладьи с гуакамоле, томатами и креветками	230 з	950 ₹
Оладьи из цукини с горгонзолой и форелью	270 з	950 ₹

Скидочная система не распространяется на раздел «Special Taiga»

## П Е К А Р Н Я

Тост на солодовом хлебе с гуакамоле, яйцом пашот и сливочным сыром	190 г	570 ₽
<b>Крок Мадам</b> Сэндвич на хрустящем тартине с ветчиной, расплавленным сыром, яйцом и соусом на основе японского майонеза	250 г	590 ₽
<b>Клаб-сэндвич</b> на домашней бриоши с пряным соусом рамиро, пастроми из индейки и хрустящим картофелем пай	225 г	650 ₽
<b>Хрустящий круассан</b> с лососем слабой соли, глазуньей и гуакамоле. Выпекаем для вас каждое утро	265 г	960 ₽

## Б Л Ю Д А из Т В О Р О Г А

Фермерский творог со сметаной	160 г	350 ₽
Блинчики с нежной творожной начинкой	300 г	400 ₽
Воздушная запеканка <b>от шефа</b> на песочной основе с вареньем на выбор	240 г	650 ₽
Запеченные сырники с деревенской сметаной и домашним вареньем	250 г	650 ₽

## Т О П П И Н Г И

<b>Сладкие топпинги</b>			<b>Домашнее варенье от шефа</b>	50 г	150 ₽
Сметана	50 г	50 ₽	<b>Свежие ягоды в ассортименте</b>	50 г	390 ₽
Сгущённое молоко	50 г	80 ₽	<b>Конфитюр</b> 🇩🇪	50 г	200 ₽
Мед	50 г	100 ₽	<b>Мармелад</b> 🇩🇪	50 г	200 ₽

## К А Ш И и Б Л И Н Ы

Каша рисовая • овсяная • пшённая	300 г	320 ₽
Классические блинчики со сметаной	300 г	250 ₽
Каша гречневая с пармезаном	300 г	350 ₽

## К В И Н У

<b>Чипсы из лосося:</b> ломтики подкопченного вяленого лосося в пряных специях	50 з	}	990 ₹
<b>Чипсы из мраморной говядины:</b> высушенные при низкой температуре со специями, с нежным гуакомоле и томатами ким чи	145 з		
S P A I N			
<b>Сесина</b> хамон из говядины	50 з	}	1500 ₹
<b>Jamón de cebo de campo Ibérico</b> 50% Spain	50 з		

## З А К У С К И

<b>Классический тартар из мраморной говядины</b> сухого вызревания с добавлением красного лука и горчицы. Подается с муссом из копченого сыра и чипсами из тартина	180 з	1150 ₹
<b>Антипаста:</b> Оливки, артишоки, вяленые томаты	200 з	1200 ₹
<b>Благородные сыры из Швейцарии и Италии</b> с конфитуром из мурманской морошки	100/40 з	1300 ₹
<b>Сельдь шеф-посола</b> подается с картофелем, обжаренным на углях и солодовым хлебом	380 з	700 ₹
<b>Бочковые белые грузди</b> с фермерской сметаной, луком и укропом	200 з	850 ₹
<b>Хрустящие баклажаны в соусе сладкий чили</b> с тертым пармезаном и кинзой	185 з	650 ₹
<b>Тигровые креветки</b> в хрустящем тесте фило со сливочным сыром и манго соусом	150 з	690 ₹

## С А Л А Т Ы

Цыпленок гриль с хрустящими баклажанами, киноа и маринованными томатами в соусе чили-терияки <b>NEW</b>	260 з	800 ₹
Зеленый салат с авокадо, кедровыми орехами и соусом песто <b>NEW</b>	120 з	620 ₹
Таёжная перепёлка с печёными овощами, перепелиным яйцом и красной икрой	250 з	790 ₹
Микс салатных листьев с корнеплодами, рикоттой и трюфельным маслом <b>NEW</b>	160 з	720 ₹
Микс салатных листьев с итальянским пармезаном (36 месяцев выдержки)	200 з	650 ₹
Фермерская буррата с узбекскими томатами	245 з	950 ₹

## П Е К А Р Н Я

Каждый день для Вас из собственной печи ароматный  
натуральный хлеб на закваске

Хлебная корзина со взбитым маслом	300 ₺
Брускетта с бакинскими томатами и базиликом	790 ₺
Французская бриошь с риемом из форели	790 ₺
Римская фокачча	590 ₺
Римская фокачча со страчателлой и томатами	1190 ₺

## СУПЫ SPECIAL TAIGA

Уха из северных рыб на костре, подается с пирожками	390/75 з	950 ₺
Борщ «Тайга» с томлеными щеками, фермерским салом и сметаной	590/40 з	970 ₺

Грибная похлебка из трех видов грибов с копченой сметаной	400/50 з	900 ₺
Крем-суп из тыквы и моркови, приготовленных в печи с алтайским медом	320 з	500 ₺
Куриный бульон с печеными овощами, фрикадельками и домашней лапшой, <i>идеально для детей</i>	460 з	500 ₺

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА SPECIAL TAIGA

Нежный лосось на пару с хрустящими овощами, приготовленными в белом вине <b>FIT</b>	300 з	1500 ₺
----------------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

Мурманский палтус с грибным соусом и припущенным шпинатом	200 з	1550 ₺
--------------------------------------------------------------	-------	--------

Филе оленя с картофельным пюре и лесными грибами в сливочном соусе <b>NEW</b>	300 з	1300 ₺
----------------------------------------------------------------------------------	-------	--------

Филе цыпленка в сливочно-шпинатном соусе с кедровыми орехами	230 з	780 ₺
-----------------------------------------------------------------	-------	-------

## Г Р И Л Ь

Бедро цыпленка	220 г	800 ₽	Стейк из мурманского лосося	150 г	1400 ₽
Шея свиная	220 г	800 ₽	Кебаб ягнёнок	135 г	1150 ₽
Кебаб курица	130 г	700 ₽	Сибас с овощной сальсой	300 г	1650 ₽
Куриные крылышки	220 г	700 ₽	Мраморная говядина	180 г	2500 ₽

## М Я С О С У Х О Г О В Ы З Р Е В А Н И Я

Для сухого вызревания используется говядина категории Прайм (250 дней зернового откорма). Мясо мы выдерживаем в специальных камерах с особым микроклиматом, позволяющим провести естественную ферментацию. В результате мясо приобретает особый вкус, аромат и нежную текстуру.

<b>Филе-миньон из мраморной говядины</b>	100 г	1500 ₽
<b>Рибай DryAged на кости</b> , выдержанный 30 дней в камере сухого вызревания	100 г	1600 ₽
<b>Рибай WetAged</b>	100 г	1500 ₽

### Соусы к стейкам на выбор

Перечный соус • Томатная сальса • Чимичурри • Соус Горгонзола 50 г 120 ₽

**Фирменный бургер «Тайга» на бриоши**, с бифштексом из мраморной говядины, сыром чеддер и овощами

SPECIAL  ТАЙГА 455 г 1200 ₽

## О В О Щ И и Г А Р Н И Р Ы

Брокколи в трюфельном соусе с сыром пармезан	225 г	650 ₽	Пюре из печёного картофеля	150 г	350 ₽
Жареный молодой картофель с зеленью и чесноком	200 г	350 ₽	Каша гречневая с пармезаном	240 г	350 ₽
Стейк из цветной капусты с тимьяном и сливочным маслом	120 г	350 ₽	Шпинат	100 г	400 ₽
Овощи на углях	310 г	690 ₽	Картофель фри	150 г	350 ₽
Рис со сливочным маслом	150 г	300 ₽	Огурцы и томаты масло / сметана	200 г	550 ₽

Скидочная система не распространяется на раздел «Гриль»

## ИЗ ПЕЧИ SPECIAL TAIGA

**Запечённая утка** в медовом соусе, подается с овощами и паровыми блинчиками

2/4 персоны 2950/5900 ₽

**Мурманская треска** с запеченным томатом

255 г

1200 ₽

**Говяжья щека** в соусе демиглас с сыром раклет и пюре из запеченного картофеля

325 г

1300 ₽

**Щучьи котлеты** с картофельным пюре, соусом тартар и салатом из бочковых солёных огурцов

290 г

800 ₽

**Котлеты по-киевски** с картофельным пюре, огурцами в зеленом масле и соусом голландез

310 г

800 ₽

## ЛЕПИМ САМИ SPECIAL TAIGA

Домашняя паста с белыми грибами в сливочном соусе

240 г

820 ₽

Паста карбонара с домашним беконом

220 г

720 ₽

Сырная паста из пяти видов сыра с трюфельным соусом

250 г

880 ₽

Домашние жареные пельмени со сливочной эмульсией и зеленью

180 г

550 ₽

Пельмени с диким северным оленем, копчёной сметаной и мочёной брусникой

SPECIAL  TAIGA

225 г

780 ₽

Пельмени из северных рыб в копчёном рыбном бульоне с икрой лосося

SPECIAL  TAIGA

350 г

880 ₽

В счет включается сервисный сбор в размере 10% на компанию от 6 человек.  
Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт сообщите официанту об этом.  
Скидочная система не распространяется на раздел «Special Taiga».



# П И Ц Ц А

НЕАПОЛИТАНСКАЯ ПИЦЦА  
НА ВОЗДУШНОМ ТЕСТЕ ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

## **Маргарита**

моцарелла, базилик

560 ₺

---

## **Пепперони**

моцарелла, фузиката, пепперони

720 ₺

---

## **Горгонзола-груша**

моцарелла, горгонзола, груша, мед

760 ₺

---

## **Пастроми-индейка**

моцарелла, фузиката, пастроми

790 ₺

---

## **Капричоза**

моцарелла, прошутто котто, артишоки,  
оливки каламата, вяленые томаты

820 ₺

---

## **Буррата**

узбекские томаты, буррата, руккола

950 ₺

---

## **4 сыра**

горгонзола, моцарелла, фузиката,  
пармезан, руккола

920 ₺

---

## **Пармская ветчина-руккола**

томаты черри, моцарелла, фузиката,  
пармская ветчина, руккола

950 ₺

---

## **Сливочный лосось**

моцарелла, фузиката, лосось, сибует

950 ₺

# К Ч А Ю

Бискотти арахис • фундук	30 з	100 ₹
--------------------------	------	-------

Кекс лимонный	60 / 360 з	110 / 750 ₹
---------------	------------	-------------

Мини-эклер шоколад-пекан • ваниль-малина • ягодный	55 з	190 ₹
-------------------------------------------------------	------	-------

Пирожное Картошка ром-фундук	50 з	290 ₹
---------------------------------	------	-------

Чизкейк Сан-Себастьян	120 з	350 ₹
-----------------------	-------	-------

Трюфель кокос-миндаль • малина-мята • карамель-кофе	15 з	120 ₹
--------------------------------------------------------	------	-------

# Д Е С Е Р Т Ы

## S P E C I A L TAIGA

Кофе-шоколад	95 з	420 ₹
--------------	------	-------

Роза	100 з	420 ₹
------	-------	-------

Сердце	115 з	420 ₹
--------	-------	-------

Куб	115 з	420 ₹
-----	-------	-------

Медовик	120 з	360 ₹
---------	-------	-------

Наполеон	160 з	360 ₹
----------	-------	-------

Мороженое • сорбет	60 з	200 ₹
--------------------	------	-------

# Ф Р У К Т Ы

Слива	400 ₹	Банан	400 ₹
-------	-------	-------	-------

Вишня	400 ₹	Лимон	450 ₹
-------	-------	-------	-------