


 **КРЕВЕТКИ  
В ХРУСТЯЩЕЙ  
ПАНИРОВКЕ**


 с якутским соусом

300 г 787<sup>P</sup>


 **МИНИ-ЧЕБУРЕКИ**

 «ХМЕЛЬ»


**С ГОВЯДИНОЙ**

 с домашней аджикой-


250 г 925<sup>P</sup>

 **КРЕВЕТОЧНАЯ  
СКОВОРОДА**

305 г 1545<sup>P</sup>

 **ПИВНОЙ НАБОР**

**«ХМЕЛЬ»**

 (на 4-5 персон) гренки бородинские, вяленая рыба, куриные крылышки, креветки в хрустящей панировке, мини-чебуруки с говядиной, сервируется соусами Аля Дорблю, якутский и тартар

985 г 1587<sup>P</sup>



**МИНИ-ЧЕБУРЕКИ  
«ХМЕЛЬ» С ГОВЯДИНОЙ**



**КРЕВЕТОЧНАЯ  
СКОВОРОДА**

# БУРГЕРЫ



## БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ

560 г 1034<sup>Р</sup>



с картофелем фри  
и кетчупом



## БУРГЕР ИЗ МЕДВЕДЯ

600 г 1056<sup>Р</sup>

с картофелем фри  
и кетчупом



БУРГЕР  
ИЗ МЕДВЕДЯ

# ЗАКУСКИ К ПИВУ



## ГРЕНКИ БОРОДИНСКИЕ

250 г 328<sup>Р</sup>

с чесночным маслом  
и соусом Аля Дорблю

## СЫРОВЯЛЕННАЯ ОЛЕНИНА

130 г 589<sup>Р</sup>

с брусничным соусом

## КАЛЬМАРЫ В ПИВНОМ ТЕСТЕ

370 г 598<sup>Р</sup>

с соусом тартар

## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ «ХМЕЛЬ»

360 г 625<sup>Р</sup>

с якутским соусом



КУРИНЫЕ  
КРЫЛЫШКИ «ХМЕЛЬ»



ПИВНОЙ НАБОР  
«ХМЕЛЬ»

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## БАЛТИЙСКИЙ ТОСТ С КИЛЬКОЙ

165 г 298<sup>Р</sup>

с вялеными томатами и листом салата

## БАЛТИЙСКИЙ ТОСТ С КОПЧЕНЫМИ ШПРОТАМИ

155 г 323<sup>Р</sup>

с маринованными огурцами и луком

## СИБИРСКИЙ ТОСТ С КОПЧЕНОЙ НЕРКОЙ

140 г 378<sup>Р</sup>

со свежим огурцом и маринованным луком

## АССОРТИ ТОСТОВ

230 г 434<sup>Р</sup>

(3 штуки) тост с килькой, тост с шпротами,  
тост с копченой неркой

## СЕЛЬДЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

380 г 467<sup>Р</sup>

с луком, теплым картофелем и душистым маслом

## КАРПАЧО ИЗ КИЛЬКИ

315 г 498<sup>Р</sup>

с теплым картофелем

## САЛО СОЛЕНОЕ И КОПЧЕНОЕ

330 г 636<sup>Р</sup>

с тостами бородинского хлеба, хреном и чесноком

## СУГУДАЙ ИЗ ОМУЛЯ

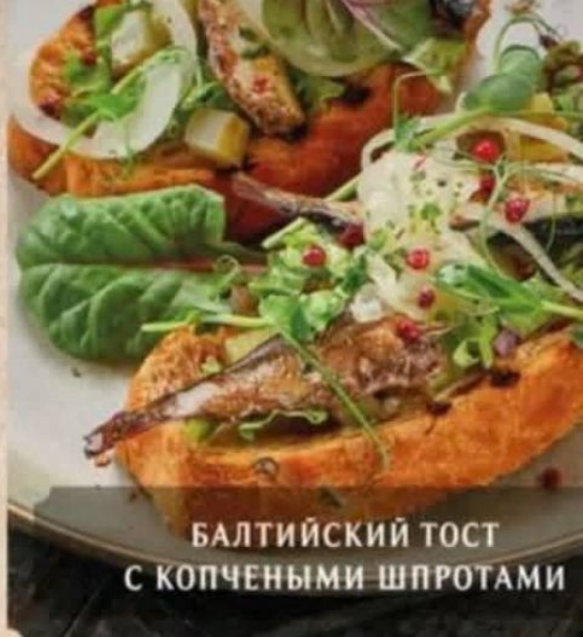
210 г 1235<sup>Р</sup>

с маринованным луком и свежим огурцом

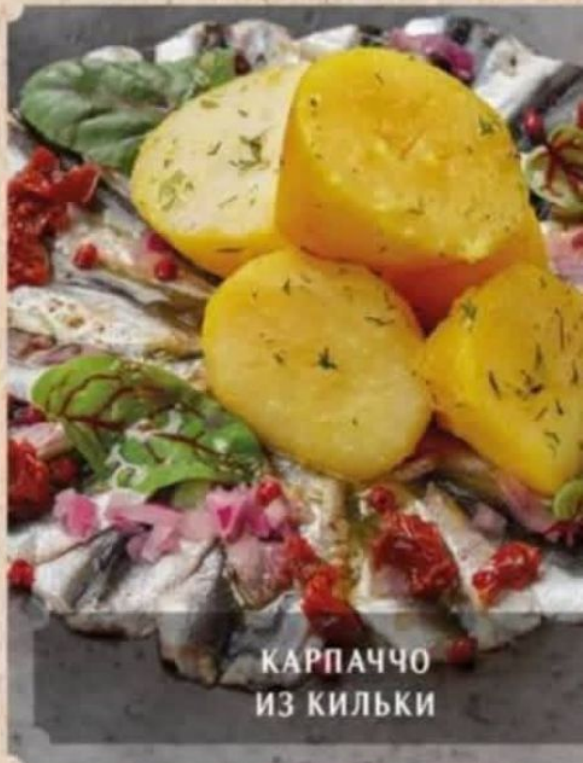
## СОЛЕННЫЕ ЛЕСНЫЕ ГРУЗДИ

330 г 1249<sup>Р</sup>

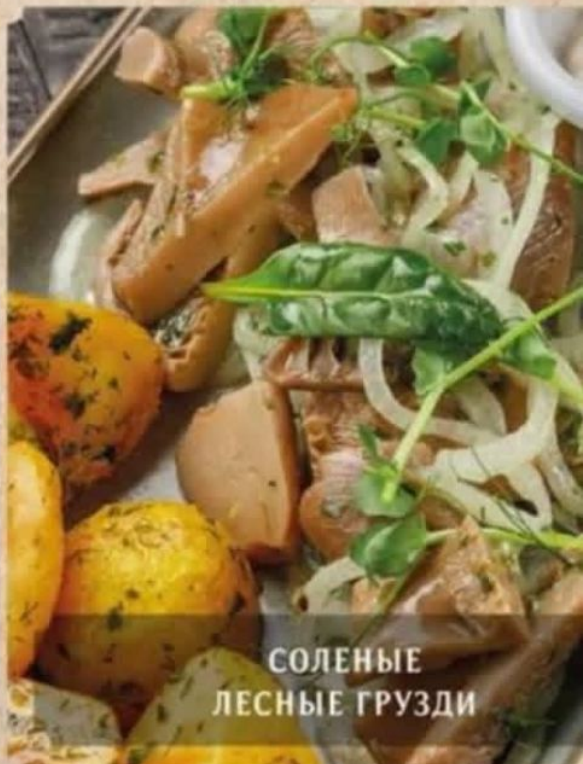
с маринованным луком и сметаной



БАЛТИЙСКИЙ ТОСТ  
С КОПЧЕНЫМИ ШПРОТАМИ



КАРПАЧО  
ИЗ КИЛЬКИ



СОЛЕННЫЕ  
ЛЕСНЫЕ ГРУЗДИ



# СТРОГАНИНЫ И ТАРТАРЫ

Автор блюда  
Куркин Павел



ТАРТАР  
ИЗ СЕРДЦА ОЛЕНЯ



СТРОГАНИНА  
ИЗ ГОВЯДИНЫ



СТРОГАНИНА  
ИЗ МУКСУНА

★  
5  
**ТАРТАР  
ИЗ СЕРДЦА  
ОЛЕНЯ**

235 г **656<sup>P</sup>**

с красным луком и дрессингом  
из черной смородины

★  
6  
**ТАРТАР  
ИЗ ОЛЕНИНЫ**

290 г **828<sup>P</sup>**

с кизилловым вареньем и тостами  
бородинского хлеба

★  
4  
**СТРОГАНИНА  
ИЗ ГОВЯДИНЫ**

265 г **1056<sup>P</sup>**

с пармезаном и хрустящими тостами

★  
2  
**СТРОГАНИНА  
ИЗ ПЕЛАМИДЫ**

390 г **789<sup>P</sup>**

с маринованным луком  
и хрустящими тостами

★  
3  
**СТРОГАНИНА  
ИЗ КЕТЫ**

380 г **823<sup>P</sup>**

с маринованным луком  
и хрустящими тостами

★  
4  
**СТРОГАНИНА  
ИЗ МУКСУНА**

310 г **1356<sup>P</sup>**

с маринованным луком  
и хрустящими тостами

★  
4  
**АССОРТИ  
СТРОГАНИН**

1020 г **2599<sup>P</sup>**

пеламида, кета, муксун





# САЛАТЫ

## САЛАТ ОЛИВЬЕ «ХМЕЛЬ»

с ростбифом

230 г 425<sup>Р</sup>

## МИМОЗА С КОПЧЕНЫМ МУКСУНОМ

с отварным картофелем, морковью  
и свежим луком

260 г 435<sup>Р</sup>

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С РОСТБИФОМ

с картофелем, грибами и листьями салата

235 г 567<sup>Р</sup>

## САЛАТ С СЕРДЦЕМ ОЛЕНЯ

с голубым сыром и кедровым орехом

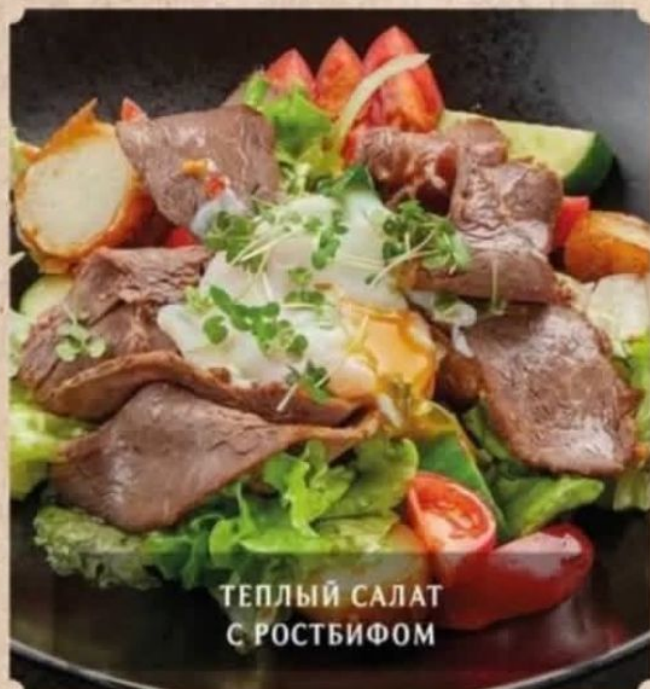
280 г 667<sup>Р</sup>

## САЛАТ

## С КОПЧЕНОЙ НЕРКОЙ

с жареными шампиньонами и отварным картофелем

265 г 786<sup>Р</sup>



ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С РОСТБИФОМ



МИМОЗА  
С КОПЧЕНЫМ МУКСУНОМ



САЛАТ  
С КОПЧЕНОЙ НЕРКОЙ



САЛАТ  
С СЕРДЦЕМ ОЛЕНЯ

# СУПЫ



★ **СИБИРСКИЙ РАССОЛЬНИК  
С ФРИКАДЕЛЬКАМИ** 440 г 423<sup>Р</sup>  
из северной оленины

★ **УХА  
«БАЛТИЙСКАЯ  
ТРОЙНАЯ»** 510 г 698<sup>Р</sup>  
из кеты, судака и балтийской трески,  
подается с расстегаем

★ **ФИРМЕННЫЙ  
БОРЩ «ХМЕЛЬ»** 450 г 456<sup>Р</sup>  
с ломтиком сала  
и стрелой зеленого лука

★ **СНЕЖНЫЙ СУП  
ИЗ БАРАНИНЫ** 485 г 425<sup>Р</sup>  
с овощами и маринованным перцем



СНЕЖНЫЙ СУП  
ИЗ БАРАНИНЫ




УХА  
«БАЛТИЙСКАЯ ТРОЙНАЯ»





# СОБСТВЕННАЯ ВЫПЕЧКА




 ХЛЕБНАЯ  
КОРЗИНА 80 г 175<sup>Р</sup>

 РАССТЕГАЙ 50 г 145<sup>Р</sup>

 ПИРОЖОК  
С ОЛЕНЕМ 75 г 205<sup>Р</sup>

 ПИРОЖОК  
С МЕДВЕДЕМ 75 г 245<sup>Р</sup>

 АССОРТИ  
ПИРОЖКОВ 450 г 1249<sup>Р</sup>

(6 штук)  
пирожки: с медведем,  
с северной олениной, расстегай



АССОРТИ  
ПИРОЖКОВ



# ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

3

## ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

со сметаной

270 г 338<sup>Р</sup>

3

## ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

со сметаной (бульон или масло на выбор)

270 г 378<sup>Р</sup>

4

## ПЕЛЬМЕНИ С ЧЕРНОЙ ТРЕСКОЙ

со сметаной (бульон или масло на выбор)

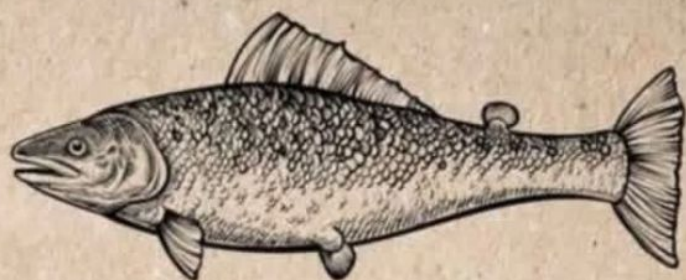
275 г 478<sup>Р</sup>



ПЕЛЬМЕНИ  
СИБИРСКИЕ




ПЕЛЬМЕНИ  
С ЧЕРНОЙ ТРЕСКОЙ





# БЛЮДА ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

КОПТИЛЬНЯ НА ОЛЬХОВОЙ ЩЕПЕ

 **БАЛТИЙСКИЙ ОКУНЬ  
СОБСТВЕННОГО  
КОПЧЕНИЯ**


370 г 612<sup>Р</sup>

 с зеленым салатом  
и малосоляными огурцами


 **СКУМБРИЯ СОБСТВЕННОГО  
КОПЧЕНИЯ**

360 г 654<sup>Р</sup>

с зеленым салатом и малосоляными огурцами

 **УГОРЬ КОПЧЕНЫЙ**

590 г 3656<sup>Р</sup>

 со свежими овощами



УГОРЬ  
КОПЧЕНЫЙ



СКУМБРИЯ СОБСТВЕННОГО  
КОПЧЕНИЯ



БАЛТИЙСКИЙ  
ОКУНЬ

# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



## МЯСНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ

1880 г 3637<sup>Р</sup>

свинные ребра, куриное филе на гриле, медальоны из говядины, бифштекс из оленины, сервируется с овощами гриль, запеченным картофелем, подается с домашней аджикой и соусом барбекю

## РЫБНОЕ АССОРТИ ГРИЛЬ

2115 г 4356<sup>Р</sup>

обжаренный кальмар, филе судака, котлеты из судака, корюшка жареная, сервируется с отварным картофелем, овощами гриль, подается с луковым соусом и тартар



МЯСНОЕ  
АССОРТИ



РЫБНОЕ  
АССОРТИ

# МЯСНЫЕ БЛЮДА

Автор блюда  
Виктор Никита

## ★ СВИНАЯ ГРУДИНКА

450 г 634<sup>Р</sup>

с обжаренным картофелем и муссом из свеклы

## ★ КЕНИГСБЕРГСКИЕ КЛОПСЫ

390 г 676<sup>Р</sup>

мясные тефтели с картофельным пюре

## ★ КУРИНОЕ ФИЛЕ НА ГРИЛЕ

410 г 687<sup>Р</sup>

с овощами гриль

## ★ СЕРДЦЕ ОЛЕНЯ НА ГРИЛЕ

375 г 696<sup>Р</sup>

прожарка по умолчанию - medium rare,  
на долбе с черной смородиной  
и бруснично-горчичным соусом

## ★ СВИНАЯ ВЫРЕЗКА НА ГРИЛЕ

435 г 717<sup>Р</sup>

с трюфельным пюре и соусом деми-гляс

## ★ СЕРДЦЕ ОЛЕНЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ

395 г 721<sup>Р</sup>

с обжаренным картофелем



СВИНАЯ  
ГРУДИНКА



СЕРДЦЕ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ  
НА ГРИЛЕ



КЕНИГСБЕРГСКИЕ  
КЛОПСЫ



**ТОМЛЕННЫЕ  
БЫЧЬИ ХВОСТЫ** 470 г 756<sup>P</sup>

с нежным сливочным пюре и зеленым луком

**СВИНЫЕ РЕБРА  
«ПОЛКИЛО»** 690 г 765<sup>P</sup>

с маринованными овощами и соусом барбекю

**ТОМЛЕННЫЙ  
БЫЧИЙ КОСТРЕЦ** 380 г 956<sup>P</sup>

с обжаренным картофелем и томатами

**БИФШТЕКС  
ИЗ ОЛЕНИНЫ** 620 г 1125<sup>P</sup>

с картофелем фри и барбекю

**«ХМЕЛЬНАЯ  
РУЛЬКА»** 1 шт./460 г 1525<sup>P</sup>

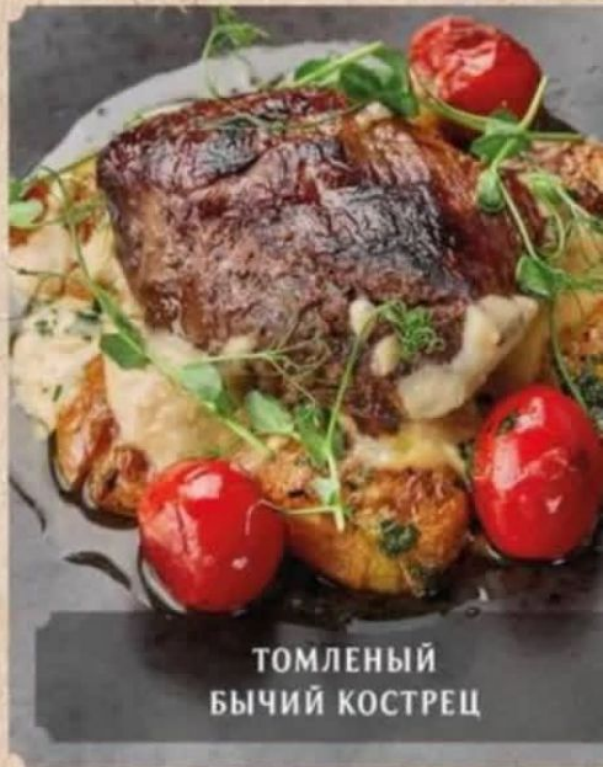
свиная рулька, томленая в фирменном пиве «Хмель», запеченная до румяной корочки, подается на подушке из тушеной квашеной капусты и запеченным картофелем

**СТЕЙК  
ИЗ ГОВЯДИНЫ** 410 г 1825<sup>P</sup>

с овощами гриль и домашней аджикой



**БИФШТЕКС  
ИЗ СЕВЕРНОЙ ОЛЕНИНЫ**



**ТОМЛЕННЫЙ  
БЫЧИЙ КОСТРЕЦ**



**«ХМЕЛЬНАЯ  
РУЛЬКА»**


# РЫБНЫЕ БЛЮДА


Автор блюда  
Шимцев Александр




 **КОТЛЕТКИ  
ИЗ БАЛТИЙСКОГО  
СУДАКА** 355 г **616<sup>Р</sup>**  
с картофельным пюре  
и грибным соусом

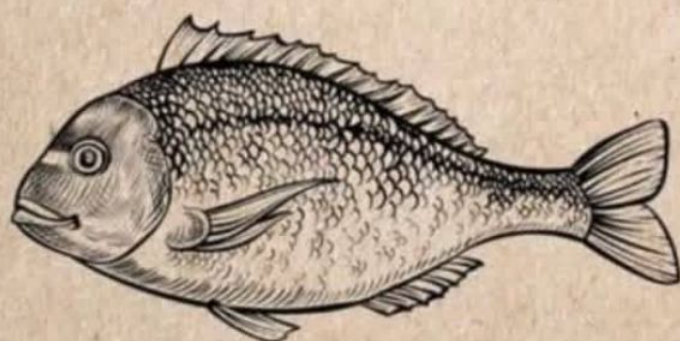
 **КОРЮШКА  
ЖАРЕНАЯ** 350 г **689<sup>Р</sup>**  
с соусом тартар

 **БАЛТИЙСКИЙ  
СУДАК** 400 г **696<sup>Р</sup>**  
с картофелем, грибами  
и сливочным соусом

 **ФИЛЕ ЧЕРНОЙ  
ТРЕСКИ** 390 г **1067<sup>Р</sup>**  
в квасной глазури и пюре из сельдерея

 **МУРМАНСКАЯ ТРЕСКА** 400 г **1321<sup>Р</sup>**  
в дуэте с форелью, томленая  
с овощами в белом вине

 **ФИЛЕ  
ФОРЕЛИ** 365 г **1456<sup>Р</sup>**  
с запеченным картофелем,  
томатами и луковым соусом



МУРМАНСКАЯ  
ТРЕСКА



ФИЛЕ  
ФОРЕЛИ



ФИЛЕ  
ЧЕРНОЙ ТРЕСКИ



# ДЕСЕРТЫ

**2** СИБИРСКИЙ  
КОМПЛИМЕНТ 60 г 198<sup>Р</sup>

с кедровым орехом, клюквой  
и сгущенным молоком

**4** ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ 130 г 298<sup>Р</sup>

бисквитный торт  
со сливочно-сметанным кремом

**1** МОРОЖЕНОЕ АССОРТИ 170 г 328<sup>Р</sup>

ванильное, клубничное, шоколадное

**★** ХМЕЛЬНАЯ ШИШКА 150 г 345<sup>Р</sup>

мусс с белым шоколадом  
и клюквенной начинкой

**3** МЕДОВИК С БЕЛЫМИ  
ГРИБАМИ 120 г 385<sup>Р</sup>

с заварным кремом из белых грибов

**3** ВАРЕНИКИ  
ИЗ МАРЦИПАНА 150 г 565<sup>Р</sup>

со сметанным кремом и облепиховым вареньем



# ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ

ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЕ 50 г 99<sup>Р</sup>

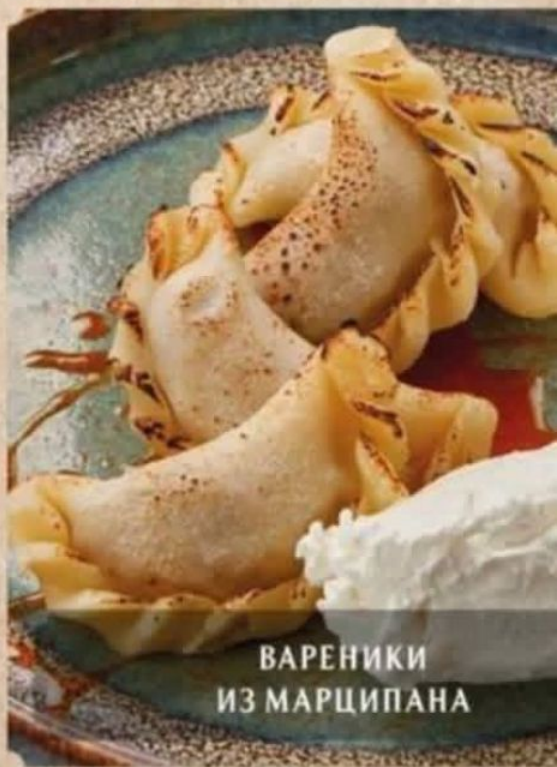
ОБЛЕПИХОВОЕ 50 г 99<sup>Р</sup>



ХМЕЛЬНАЯ  
ШИШКА



СИБИРСКИЙ  
КОМПЛИМЕНТ



ВАРЕНИКИ  
ИЗ МАРЦИПАНА