

**Добро
ПОЖАЛОВАТЬ
в ресторан
КУПЕЧЕСКИЙ**

Приглашаем Вас погрузиться в эпоху прошлого века – купеческий уклад жизни в каждой детали интерьера, раритетные предметы, антикварная мебель, все пронизано добротностью, спокойствием и гостеприимством.

«Купеческий» – единственный ресторан в городе, где можно отведать такие блюда, как строганина из нельмы, пельмени из сохатины, котлету из медвежатины и запеченного дикого гуся.

За роскошным деревянным столом, заставленным сибирскими яствами, предлагаем попробовать всю богатую палитру северной рыбы, ассортимент которой меняется в зависимости от сезона.

Каждую неделю из северных районов края авиа рейсами доставляются свежая рыба, птица, дичь, дикоросы.

Приглашаем так же устроить чаепитие - с самоваром, сибирским брусничным пирогом, румяным хворостом и домашним черёмуховым тортом. Вся выпечка – собственного приготовления, а хлеб печётся в соответствии со старинными русскими рецептами.

**КУШАЙТЕ ДОРОГИЕ ГОСТИ, КУШАЙТЕ!
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

БОЛЬШИЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ КУШАНЯ

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ 1000 г 4370.-
подаётся холодной или горячей

**ОБЪЁМНАЯ ТАРЕЛКА
РЫБКИ РАЗНОЙ ЖАРЕНОЙ** 1300/700/150 г ... 15 600.-
Гарнир: отварной картофель

**ОБЪЁМНАЯ ТАРЕЛКА
РАЗНЫХ МЯСНЫХ КУШАНИЙ** 1250/400/100 г 14 800.-
Гарнир: овощи-гриль

СВИНАЯ ШЕЙКА 1000 г 5980.-
*подрумяненная в печи, чиненная чесноком
и пряностями*
Гарнир на Ваш выбор

ГУСЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ 1 шт 8950.-
*Гарнир на Ваш выбор: гречка с белыми грибами,
капуста с яблоками*

РУЛЕТ ИЗ ОЛЕНИНЫ 1000 г 12 800.-
с белыми грибами и кедровыми орешками



ШЕФ ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ

**БЛЮДА,
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ИЗ ЭКОЛОГИЧЕСКИ
ЧИСТЫХ ПРОДУКТОВ**

КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ, 130/120 г 1360.-
томленая в сливках с картофельным пюре

**НЕЛЬМА ЖАРЕНАЯ
ПО-ДОМАШНЕМУ** 140/70 г 2380.-
с кольцами золотистого лучка и морковью

ФИЛЕ МУКСУНА 100/80 г 2420.-
под соусом «шампань» с брокколи

ВЫРЕЗКА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ 160/50/30 г 2690.-
на гриле с брусничным соусом



РЫБНЫЕ ЯСТВА

ассорти из благородных
сибирских рыб с лимоном и зеленью



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН

с томатами и сыром Фиета

«Пища столь же необходима
для здоровья, сколь необходимо
приличное обращение человеку
образованному».

Козьма Прутков



ЗАКУСКА ИЗ ИКРЫ СЕВЕРНЫХ РЫБ

подаётся с нежными гренками

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ОВОЩНЫЕ ЯСТВА 370/40 г 1520.-
помидор, огурец, перец болгарский, сметанный соус, зелень

**ПИКАНТНЫЕ РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАН** 220 г 980.-
с грецким орехом

**ЗАКУСКА ИЗ ИКРЫ
СЕВЕРНЫХ РЫБ** 75/25/15 г 1470.-
подаётся с нежными гренками

СЫРЫ ЗАМОРСКИЕ 340 г 1630.-
Дорблю, Тильзитер, Маасдам, Пармезан, сыр козий

РЫБНЫЕ ЯСТВА 280/10 г 2680.-
ассорти из благородных сибирских рыб с лимоном и зеленью

СТРОГАНИНА ИЗ:

МУКСУНА 140 г 1850.-

НЕЛЬМЫ 140 г 1950.-

СУГУДАЙ ИЗ:

СИГА 140 г 1700.-

МУКСУНА 140 г 1850.-

НЕЛЬМЫ 140 г 1950.-

НЕЛЬМА МАЛОСОЛЬНАЯ 150/30/10/1 г 1950.-
с лимончиком

НЕРКА МАЛОСОЛЬНАЯ 150/30/10 г 1100.-
с лимончиком

РЫБКА СЕВЕРНАЯ 150/30/10/1 г 1510.-
малосольная с лимончиком (сиг/омуль)

РЫБКА СЕВЕРНАЯ 150/30/10/1 г 1590.-
холодного копчения (сиг/омуль)

ИКРА ОМУЛЕВАЯ 100 г 4500.-

ИКРА ЛОСОСЕВАЯ 150/60 г 4300.-
подаётся на льду с тостами и сливочным маслом



МЯСНЫЕ ЯСТВА

телячий ростбиф, буженина домашняя запеченная, язычок отварной говяжий, рулет куриный

«Для голодного ложка еды дороже дюжины золотых ложек».

Блаужман Тофшинсков

«Человек выше сытости, но лишь тогда, когда он сыт».

Неизвестный автор

«Накормить словами можно только сытого».

Блаужман Тофшинсков



СЫРЫ ЗАМОРСКИЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕЛЬДЬ ПРЯНОГО ПОСОЛА 100/150/50 г 1100.-

с репчатым лучком, зелёным горошком и отварным картофелем

МЯСНОЕ АССОРТИ 310/15/15 г 1700.-

телячий ростбиф, буженина домашняя запеченная, язычок отварной говяжий, рулет куриный

СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ СЫРОВАЯЛЕНАЯ за 100 г 1100.-

КАРПАЧЧО ИЗ ОЛЕНИНЫ СЫРОКОПЧЁНОЕ за 100 г 950.-

ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ 100/15/15 г 1200.-

с горчицей и хреном

ХОЛОДЕЦ МЯСНОЙ 300/30 г 1320.-

с горчицей (сезонное блюдо)

СОЛЕНИЯ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ГРУЗДИ СОЛЁНЫЕ 200/20/60 г 1600.-

по Вашему желанию подаются со сметанкой или подсолнечным маслом

РУССКИЕ СОЛЕНЬЯ 580 г 1250.-

капуста квашеная, помидоры солёные, огурцы солёные

ПОМИДОРЧИКИ СОЛЁНЫЕ за 100 г 270.-

ХРУСТЯЩАЯ КВАШЕНАЯ КАПУСТА 130 г 670.-



«При крупных неприятностях я отказываю себе во всём, кроме еды и питья».
Оскар Уайльд



САЛАТЫ

«ДАРЫ МОРЯ» 200 г.....	1750.-
<i>креветки тигровые, креветки коктейльные, кальмары, масло оливковое</i>	
САЛАТ ИЗ МАЛОСОЛЬНОЙ НЕРКИ , 160 г.....	1100.-
<i>свежих овощей, зелени</i>	
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 200 г	1470.-
САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ 200 г	1640.-
ЛЕГЕНДАРНАЯ СЕЛЁДОЧКА ПОД «ШУБОЙ» 160 г	790.-
ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОЛЕНИНЫ 230 г	1350.-
<i>с запечённой тыквой и козым сыром</i>	
САЛАТ С РОСТБИФОМ И КЛУБНИКОЙ 210 г	1440.-
<i>с апельсиново-горчичной заправкой</i>	
«ОЛИВЬЕ» МЯСНОЙ 150 г	870.-
<i>с отварным говяжьим языком</i>	
«СТОЛИЧНЫЙ» 150 г.....	830.-
<i>мясо курочки, картофель, огурец маринованный, майонез</i>	
СМЕШАННЫЙ МЯСНОЙ САЛАТ 180 г.....	980.-
<i>с домашней бужениной, телячьим языком, курицей и овощами</i>	
САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ , 170 г.....	890.-
<i>томатами и сыром фета</i>	
САЛАТ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 250 г	870.-
<i>редис, огурец, помидор, лук, по желанию подаётся с маслом, сметаной или майонезом</i>	
ОВОЩНОЙ САЛАТ С КУСОЧКАМИ БРЫНЗЫ 180 г	850.-
<i>болгарский перец, лист салата, помидор, огурец, лук, оливки, заправленный оливковым маслом</i>	
САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ» 220 г	890.-
<i>печёный баклажан, цуккини, перец маринованный, лист салата, редис, помидор</i>	
ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 150 г	650.-

«Без соли, без хлеба худая беседа».
Русская пословица



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
ИЗ ОЛЕНИНЫ**

с запеченной тыквой и козьим сыром

«Водку тоже хорошо икрой закусывать. Только как?... С умом надо...
Взять икры паюсной четвёрку, две луковки зелёного лучку,
прованского масла, смешать всё это и, знаешь, так...
поверх всего лимончиком».

А.П. Чехов



ОЛИВЬЕ
мясной с языком



**САЛАТ
С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ**

ВЫПЕЧКА

ПИРОГ С НЕЛЬМОЙ 1000 г.....	5800.-
ПИРОГ С МУКСУНОМ 1000 г.....	4800.-
ПИРОЖКИ ПЕЧЁНЫЕ по предварительному заказу	
С КАПУСТОЙ 1/35 г.....	70.-
С ЛУКОМ И ЯЙЦОМ 1/35 г.....	70.-
РАССТЕГАИ	
С МЯСОМ 80 г.....	200.-
С РЫБОЙ 80 г.....	250.-
СВЕЖЕИСПЕЧЕННЫЕ ПШЕНИЧНЫЕ БЛИНЫ 2 шт./30 г.....	320.-
<i>с различными добавками по Вашему вкусу: с маслом, со сметаной, с домашним вареньем, медом, джемом</i>	
ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С БЕЛОЙ РЫБОЙ 2 шт./30 г.....	720.-
<i>подаются с соусом тар-тар</i>	



**ПИРОЖКИ ИЗ СЛОЕНОГО
ТЕСТА С БЕЛОЙ РЫБОЙ**



**МЕШОЧЕК
ИЗ БЛИНА**



**ФАРШИРОВАННЫЕ
БЛИНЧИКИ**

«Съел сам,
помоги товарищу».
Неизвестный автор



**САМОЛЕПНЫЕ
ВАРЕНИКИ**

«Мы есть то,
что мы едим».
Ли Бо



ДРАНИКИ



**ПЕЪМЕНИ
ОСОБЫЕ**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

АППЕТИТНЫЙ МЕШОЧЕК ИЗ БЛИНА 340 г. 750.-
с начинкой из филе курицы, овощей и белых грибов

БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ:

МЯСОМ 1 шт...... 390.-

МЯСОМ-СЫРОМ 1 шт...... 370.-

ТВОРОГОМ-ИЗЮМОМ 1 шт...... 240.-

ЖУЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 120 г...... 1100.-
запечённых в сливках

ДРАНИКИ РУМЯНЫЕ 7 шт./30/30 г...... 970.-
на масле готовые. Подаются с красной икрой и сметаной

ОВОЩНЫЕ ОЛАДУШКИ 6 шт./50 г...... 800.-
цуккини, морковь, картофель

**ВАРЕНИКИ САМОЛЕПНЫЕ
С КАРТОШКОЙ 7 шт./30 г.**..... 490.-
подаются обжаренные с беконом и сметаной

**ВАРЕНИКИ САМОЛЕПНЫЕ
С КАПУСТОЙ 7 шт./30 г.**..... 490.-
подаются обжаренные с луком и сметаной



ОКРОШКА



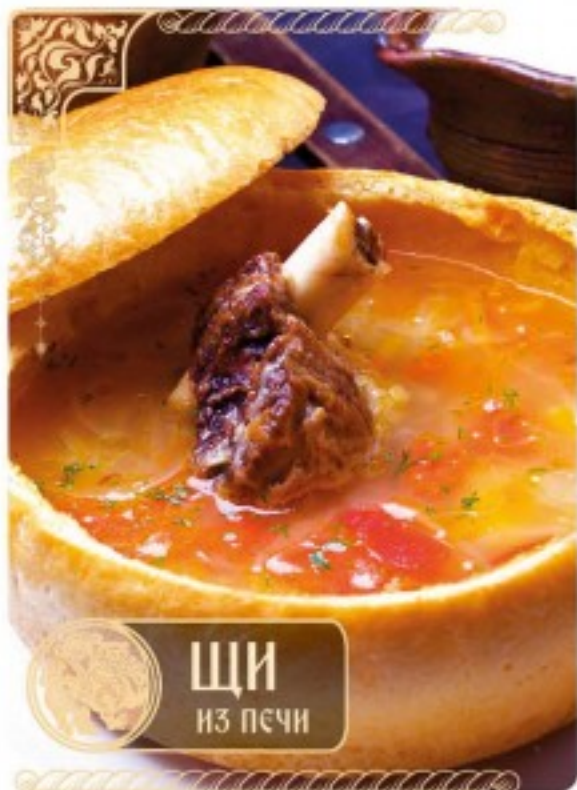
БОРЩЕЦ
ДОМАШНИЙ

«Полноценное питание
не нуждается в пищевых
добавках».

Константин Кушнер



УХА
ПО-СИБИРСКИ



ЩИ
ИЗ ПЕЧИ

СУПЫ

СУП «ОХОТНИЧИЙ» 350/15 г	920.-
<i>наваристый, с фрикадельками из мяса сохатого и сметанкой</i>	
БУЛЬОН КУРИНЫЙ 250 г	490.-
<i>по желанию с лапшой / яйцом / филе курицы</i>	
БОРЩЕЦ ДОМАШНИЙ 350/15 г	690.-
<i>наваристый, со сметанкой</i>	
СОЛЯНКА МЯСНАЯ 350/15 г	750.-
<i>с копчёностями томлёная, подаётся со сметанкой</i>	
ЩИ ИЗ ПЕЧИ 480/30 г	880.-
УХА ПО-СИБИРСКИ 300 г	1090.-
<i>из белой рыбы</i>	
ОКРОШКА С ЯЗЫКОМ НА КВАСЕ 300 г	720.-
СУП ГРИБНОЙ 300 г	720.-
<i>с домашней лапшой</i>	



СУП
«ОХОТНИЧИЙ»



ОЛЕНИНА
 В СОУСЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ
 и «Петровской» кашей

«Настоящий, волчий аппетит, бывает только после физических движений. Если, положим, вы едете с охоты домой и желаете с аппетитом пообедать, то никогда не нужно думать об умном; умное да ученое всегда аппетит отшибает. Едучи домой, надо стараться, чтобы голова думала только о графинчике да закусочке...»

А.П. Чехов «Сирена»



МЕДАЛЬОНЫ
 ИЗ ТЕЛЯТИНЫ В БЕКОНЕ
 с овощным салатом на гарнир

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

- | | |
|---|--------|
| МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
 ВЫРЕЗКИ В БЕКОНЕ 150/40 г | 1950.- |
| <i>с овощным салатом на гарнир</i> | |
| СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 170/120/50 г ... | 2050.- |
| <i>с жареным картофелем
 и сливочно-грибным/перечным соусом</i> | |
| ТЕЛЯТИНА
 ПО-СТРОГАНОВСКИ 120/150 г | 1480.- |
| <i>с картофельным пюре</i> | |
| ОЛЕНИНА В СОУСЕ
 С ЧЕРНОСЛИВОМ 150/150 г | 1900.- |
| <i>с «Петровской» кашей</i> | |





«... Шни со слоёным пирожком, нарочно сберегаемым для проезжающих в течении нескольких недель, мозги с горошком, сосиски с капустой, пулярка жареная, огурец солёный и вечный слоёный сладкий пирожок, всегда готовый к услугам...»

И.В. Гоголь «Мёртвые души»

«После жаркого человек становится сыт и впадает в сладостное затмение. В это время и телу хорошо и душе умирительно»

А.П. Чехов

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

СИБИРСКИЕ МЯСНЫЕ ПЕЛЬМЕНИИ 15/200/30 г	870.-
<i>с бульоном на кости и сметанкой</i>	
«ОСОБЫЕ» ПЕЛЬМЕНИ 20/200/30 г	870.-
<i>из сохатины с бульоном на кости и сметанкой</i>	
ЛЕНИВЫЕ КОЛБАСКИ ИЗ СОХАТИНЫ 120/30 г ..	980.-
<i>сочные колбаски жареные на гриле из мяса сохатого</i>	
БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ 120/130 г	1600.-
<i>с яйцом и жареной картошкой на гарнир</i>	
ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА 160/150/50/30 г	1290.-
<i>зажаренная до румяной корочки. Подается с жареной квашеной капустой и ядреной горчицей</i>	
ГОЛУБЦЫ ДОМАШНИЕ 200 г	1130.-
<i>тушённые в сливках</i>	
КОТЛЕТКИ МЯСНЫЕ 160/150/60 г	980.-
<i>с картофельным пюре и солёным огурчиком на гарнир</i>	

ИЗ ПТИЦЫ

ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА 1 шт	1650.-
<i>с соусом из томатов</i>	
КУРИНАЯ ГРУДКА ЖАРЕНАЯ 125/30 г	1200.-
<i>со сливочно-грибным соусом</i>	





НЕЛЬМА
жареная по-домашнему
с кольцами золотистого лука с морковью

«Не скоро ели предки наши,
Не скоро двигались кругом
Ковши, серебряные чаши
С кипящим пивом и вином.
Они веселье в сердце лили,
Шипела пена по краям,
Их важно чашники носили
И низко кланялись гостям».

А.С. Пушкин

«На Руси веселие пити,
не может без того быти».

Боязь Владимир

«Кашу маслом не
испортишь».

Русская пословица



КОТЛЕТА
ИЗ ЩУКИ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

НЕЛЬМА ЖАРЕНАЯ ПО-ДОМАШНЕМУ 140/70 г	2050.-
НЕЛЬМА В СЛИВОЧНО-ГРИБНОМ СОУСЕ 140/60/60 г	2050.- <i>с отварным картофелем на гарнир</i>
ФИЛЕ СИГА,	1450.- <i>приготовленное по Вашему желанию</i>
НА ГРИЛЕ 120 г	
ЗАПЕЧЕННОЕ В ФОЛЬГЕ С ОВОЩАМИ 230 г	
В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ С СОУСОМ «ДОРБЛЮ» 140/30 г	
ФИЛЕ МУКСУНА НА ГРИЛЕ 120 г	1950.-
ФИЛЕ МУКСУНА 140/30 г	1950.- <i>в сырно-сухарной панировке с соусом «Дорблю»</i>
КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ 130/120 г	1360.-
ЗУБАТКА / КОРЮШКА 1 шт.	930.- <i>жареная в сухарях</i>

всё о рыбке расскажет официант

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЁННЫЙ С РОЗМАРИНОМ 200 г	350.-
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый 250 г	790.- <i>с белыми грибами</i>
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый НА СКОВОРОДЕ 180 г	360.-
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый СО ШКВАРКАМИ 230 г	480.-
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 220 г	350.- <i>со сливочным маслом и зеленью</i>
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 180 г	380.-
КАША ГРЕЧНЕВАЯ 200 г	650.- <i>рассыпчатая с жареными белыми грибами и овощами</i>
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 200 г	850.- <i>цуккини, перец болгарский, баклажан, помидор</i>



КАША ГРЕЧНЕВАЯ
с овощами и жареными белыми грибами



**КАРТОФЕЛЬ
ОТВАРНОЙ**

«Пост тела –
есть пища для души»

Святая Иоанн Златоуст

«После хорошего обеда
можно простить
кого угодно, даже своих
родственников».

Оскар Уайльд

«Все печали терпимы,
если есть хлеб».

Мигель Сервантес
де Сальседра

ПОСТНОЕ МЕНЮ

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ 170 г	480.-
<i>с черносливом и грецким орехом</i>	
ОВОЩНЫЕ ОЛАДЬИ 6шт./50 г.....	650.-
ГУСТОЙ ОВОЩНОЙ СУП 300 мл	630.-
ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 300 мл.....	810.-
СУП-ПЮРЕ ОВОЩНОЙ 300 мл	720.-
УХА ИЗ БЕЛОЙ СЕВЕРНОЙ РЫБЫ В ГОРШОЧКЕ 300 мл	1090.-
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ 200 г.....	650.-
<i>с овощами и жареными белыми грибами</i>	
РИС С ОВОЦАМИ 150 г	430.-
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 250 г.....	790.-