

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

-  **АССОРТИ СТРОГАНИНЫ ИЗ МУКСУНА, ОМУЛЯ, ЧИРА** НАРЕЗАННОЕ ТОНКОЙ СТРУЖКОЙ ФИЛЕ РЫБ С ТРЕМЯ ВИДАМИ МАКАЛО: БРУСНИЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ СОУС, СОЕВЫЙ ПОДКОПЧЁННЫЙ СОУС, МОРСКАЯ СОЛЬ И ПЕРЕЦ 120/50/50/40 **2100P**
КАЖДОЕ НАИМЕНОВАНИЕ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА 40/50/50/40 **920P**
МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ОТДЕЛЬНО ЗА 40 ГРАММ
-  **ПОПЯРНЫЙ ППАШКОУТ** СТРОГАНИНА ИЗ ЧИРА, РУБАНИНА ИЗ МУКСУНА, РУБАНИНА ИЗ БЕЛУГИ, РУБАНИНА ИЗ МУРМАНСКОГО ГРЕБЕШКА, РУБАНИНА ИЗ НЕРКИ И ЯКУТСКИЙ САЛАТ "ИНДИГИРКА", ПОДАЮТСЯ С МОЧЁНЫМ ЛИМОНОМ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ НА ЛЕДЯНОЙ ГЛЫБЕ С ДВУМЯ РЮМКАМИ ХОЛОДНОЙ ВОДКИ. СОУСЫ К БЛЮДУ: БРУСНИЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ, ПОДКОПЧЁННЫЙ СОЕВЫЙ СОУС, МОРСКАЯ СОЛЬ С ПЕРЦЕМ 300/65/80 **5200P**
- САЛО И СЫРОВАЯЛЕННАЯ ГРУДИНКА ВЕНГЕРСКОЙ МАНГАЛИЦЫ** СВИНОЕ САЛО И СЫРОВАЯЛЕННАЯ ГРУДИНКА, ПОДАЕТСЯ С МАРИНОВАННЫМИ ОГУРЦАМИ, ПЕРЬЯМИ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА, ЛУКОМ ФРИ, РЖАНЫМИ ГРЕНКАМИ И СМЕТАННО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ 75/75/40/15/30/5/50 **1200P**
ВЕНГЕРСКАЯ ПОРОДА ДОМАШНИХ СВИНЕЙ С ГУСТОЙ ШЕРСТЬЮ И МРАМОРНЫМ МЯСОМ. ИМЕННО МЯСО МАНГАЛИЦЫ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИСПАНСКОГО ХАМОНА
-  **ОПЮТОРСКАЯ СЕПЬДЬ** НЕЖНАЯ СЕЛЬДЬ СОБСТВЕННОГО ПРЯНОГО ПОСОЛА, ПОДАЁТСЯ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ И ЖЖЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 100/150/10/20 **670P**
-  **СЕВЕРНЫЙ БОТ** НЕРКА С/С, МУКСУН С/С, ОМУЛЬ С/С, ЖАРЕННЫЙ МУРМАНСКИЙ ГРЕБЕШОК, МОЧЁНЫЙ ЛИМОН, КАРТОФЕЛЬ НУАЗЕТ. КАЖДОЕ НАИМЕНОВАНИЕ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ПО ОТДЕЛЬНОСТИ ЗА 100 ГРАММ 100/100/100/50/130 **5900P**
- СТУДЕНЬ ИЗ ПОСЯ** ПОДАЕТСЯ С ХРЕНОМ, ГОРЧИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ 600/50/50 **1290P**
-  **ТРИО ПАШТЕТОВ** ПАШТЕТ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ, ПАШТЕТ ИЗ СОХАТОГО С ФУНДУКОМ, ПАШТЕТ ИЗ ОЛЕНЯ. ПОДАЁТСЯ С ДВУМЯ СОУСАМИ: СОУС ИЗ ЧЁРНОЙ СМОРОДИНЫ И МАЛИНОВО-ТИМЬЯННЫЙ 150/45 **1240P**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

ПААТО «УСКЭЖ» ИКРА ПАЛТУСА, ЩУКИ И НЕРКИ. 35/35/35/30/50 **3050P**
ПОДАЁТСЯ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

ОПУКТЭ СЫРОКОПЧЁНАЯ ОЛЕНИНА, СЫРОВАЛЕННЫЙ ЛОСЬ, 40/30/30/40/40/ **2800P**
КОЛБАСА ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ ВАРЁНО-КОПЧЁНАЯ, 30/40/10/20/10/10
ОЛЕНИНА ДОМАШНЕГО КОПЧЕНИЯ, РУЛЕТ
ИЗ СЕРДЦА ОЛЕНЯ, ПАШТЕТ ИЗ ОЛЕНЯ, ЖАРЕНАЯ
УТИНАЯ ГРУДКА. ПОДАЁТСЯ С МАРИНОВАННЫМ ХРЕНОМ,
МОЧЁНОЙ БРУСНИКОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ.
КАЖДОЕ НАИМЕНОВАНИЕ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА
МОЖНО ЗАКАЗАТЬ ПО ОТДЕЛЬНОСТИ ЗА 100 ГРАММ

АССОРТИ СОПЕНИЙ МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ ЧЕРРИ, МАЛОСОЛЬНЫЕ 200/200/200/10/50 **820P**
ОГУРЦЫ, КВАШЕНАЯ КАПУСТА, ПЕТРУШКА,
МОЧЁНАЯ БРУСНИКА, МАРИНОВАННАЯ ЧЕРЕМША,
МАРИНОВАННЫЙ ЧЕСНОК

ТУХАЯ ОХОТА АССОРТИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, 300/50/50/10 **1950P**
ПЕТРУШКА, СМЕТАНА

САГУДАЙ ИЗ МУКСУНА МУКСУН С/С, КРАСНЫЙ ЛУК, АРОМАТНОЕ МАСЛО, 1/150 **1100P**
ЧЕСНОК, ЗЕЛЕНЬ УКРОПА

**ТАРТАР ИЗ
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ** ВЫРЕЗКА МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, 85/3 **1100P**
МАРИНОВАННЫЕ ОГУРЦЫ, СЛАДКАЯ ГОРЧИЦА,
ВУСТЕРСКИЙ СОУС. ПОДАЁТСЯ НА РЖАНОМ ЧИПСЕ
С ЖЕЛТКОВОЙ ЭМУЛЬСИЕЙ И ГЕЛЕМ ИЗ ОГУРЦА



ВЕГЕТАРИАНСКОЕ



ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА



НОВИНКА





ОСОБЫЙ РЕЦЕПТ



ВЫБОР ГОСТЕЙ


ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

 **РЫБНЫЕ ПЕПЕШКИ ХАНТОВ**..... ЛЕПЁШКИ С МЕЛКО-НАРУБЛЕННОЙ СЕВЕРНОЙ РЫБОЙ..... 250/50/10..... **1310P**
И ВЯЛЕННЫМИ ТОМАТАМИ. ПОДАЮТСЯ
ПОД СМЕТАННЫМ СОУСОМ С ИКРОЙ
И С МОЧЁНОЙ БРУСНИКОЙ

 **ПЕЧЁНЫЙ ДО ЧЕРНА
КАРТОФЕЛЬ**..... ПЕЧЁННЫЙ НА УГЛЯХ КАРТОФЕЛЬ, ГРУЗДИ,..... 1/370..... **900P**
МАРИНОВАННЫЕ В МЕДУ, ЗЕЛЕНЬ ЛУК,
ОГУРЕЦ МАЛОСОЛЬНЫЙ, СФЕРЫ ИЗ КОПЧЁНОЙ
СМЕТАНЫ, ЗЕМЛЯ ИЗ РАЗНОГО ЛУКА,
РЕДУЦИРОВАННОЕ МАСЛО УКРОПА

**ЖАРЕННЫЕ ЯЗЫКИ
БАРАШКА**..... ОБЖАРЕННЫЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ ЧЕСНОКА..... 170/50/12..... **1520P**
И РОЗМАРИНА ЯЗЫКИ БАРАШКА СУ-ВИД.
ПОДАЮТСЯ С МИКСОМ САЛАТОВ, СОУСОМ
«АДЖИКА» И ПЕРЬЯМИ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

ПЛАТО МОРЕПРОДУКТОВ..... ЗАПЕЧЁННЫЕ МУРМАНСКИЕ ГРЕБЕШКИ,..... 250/200/270/100/..... **11500P**
ТУШЁННЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ МИДИИ,
100/50/150/80/10
ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ КИВИ, ЩУПАЛЬЦА
ОСЬМИНОГА СУ-ВИД, КРЕВЕТКА ГАМБАС,
ОБЖАРЕННАЯ КРАСНАЯ АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА,
КАРТОФЕЛЬ НУАЗЕТ, ЗАПЕЧЁННЫЕ ТОМАТЫ ЧЕРРИ,
СЕНО ИЗ ЛУКА-ПОРЕЙ

 **ПЕРМСКИЕ ПОСИКУНЧУКИ**..... МАЛЕНЬКИЕ ПИРОЖКИ С ФАРШЕМ ИЗ БАРАНИНЫ..... 190/30/30..... **930P**
И КОПЧЁНОГО КУРДЮЧНОГО САЛА. ПОДАЮТСЯ
С ДВУМЯ СОУСАМИ - СОУСОМ ИЗ СМЕТАНЫ
С КИНЗОЙ И СОУСОМ ИЗ СЛИВОЧНОГО ХРЕНА

**ЖАРЕНАЯ КОРЮШКА
С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ**..... СИБИРСКАЯ РЫБА ДЛИНОЙ 14-17 СМ,..... 130/50..... **850P**
ОБЖАРЕННАЯ ДО ХРУСТА В МАСЛЕ.
ПОДАЁТСЯ С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

 ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА

 НОВИНКА

 ОСОБЫЙ РЕЦЕПТ


 ВЫБОР ГОСТЕЙ

САЛАТЫ


- NEW** САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ КРОЛИКА ПЕЧЕНЬ КРОЛИКА, ГРИБЫ, ЧЕРРИ, МИКС САЛАТОВ ПОД ЯГОДНОЙ ЗАПРАВКОЙ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ 1/190 **910P**
- NEW** МИМОЗА ПЕЧЕНЬ КАРТОФЕЛЬ, ПЕЧЕНАЯ МОРКОВЬ 1/220 **830P**
С ТИМЬЯНОМ, РЕПЧАТЫЙ ЛУК, ЖЕЛТОК КУРИНЫЙ ДЕГИДРИРОВАННЫЙ, СЛАБОСОЛЁНЫЙ МУКСУН, ФИРМЕННАЯ ЗАПРАВКА, ИКРА
- NEW** САЛАТ С РОСТБИФОМ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ЗАПРАВКОЙ РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ, РУКОЛА, АРТИШОКИ, ТРЮФЕЛЬНАЯ ЗАПРАВКА, ВЯЛЕННЫЕ ТОМАТЫ, ЧЕРРИ, МАРИНОВАННЫЙ ПАПОРОТНИК, МИКС САЛАТОВ 1/220 **1720P**
- NEW** ДЕСТРУКТИВНАЯ СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ КРЕМ ИЗ МОРКОВИ, ГЕЛЬ ИЗ СВЕКЛЫ, ОЛЮТОРСКАЯ СЕЛЬДЬ, МИНИ-КАРТОФЕЛЬ, ЗЕЛЁНОЕ МАСЛО, МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ РЕПЧАТЫЙ ЛУК, ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО, ЗЕМЛЯ ИЗ ЛУКА И БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА 1/200 **550P**
- САЛАТ С КОПЧЁНЫМ СУДАКОМ ФИЛЕ СУДАКА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ, ОПАЛЁННЫЙ КАРТОФЕЛЬ, ТЫКВА КОНФИ, КОМПРЕССИОННЫЙ ОГУРЕЦ, ТАРТАР ИЗ СВЕЖЕГО ОГУРЦА, МЯГКОЕ ПЕРЕПЕЛИНОЕ ЯЙЦО, КОНОПЛЯНАЯ КАША, МАРИНОВАННЫЙ КРАСНЫЙ ЛУК. ПОДАЁТСЯ С ПРЯНОЙ ЖЕЛТКОВОЙ ЭМУЛЬСИЕЙ И МИКРОЗЕЛЕНЬЮ 1/195 **810P**
- САЛАТ С РВАНОЙ УТКОЙ УТКА КОНФИ ДЛИТЕЛЬНОГО ТОМЛЕНИЯ, ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ, ОПАЛЁННАЯ ТЫКВА КОНФИ, МИКС САЛАТА, ВЫПАРКА ИЗ БРУСНИКИ, МОЧЁНАЯ БРУСНИКА, КЕДРОВЫЙ ОРЕХ, ЧИПС ИЗ РЕДЬКИ, КОПЧЁНЫЙ МАНДАРИН 1/225 **810P**


САЛАТЫ

**РУКОЛА, КРЕВЕТКА,
ГРЕБЕШОК**..... КРАСНАЯ АРГЕНТИНСКАЯ КРЕВЕТКА.....1/170.....**1200P**
САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК, МИНИ-МОЦАРЕЛЛА
ЧИЛЬЕДЖИНА, РУКОЛА,
МЕДОВО-БАЛЬЗАМИЧЕСКАЯ ЗАПРАВКА




 **ОПУВЬЕ С ПЕРЕПЁЛКОЙ
И МЯСОМ КРАБА**..... ПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ, ПЕЧЁНАЯ МОРКОВЬ.....180/40.....**1200P**
СВЕЖИЙ ОГУРЕЦ, ЗЕЛЁНЫЙ ГОРОШЕК,
ДОМАШНИЙ МАЙОНЕЗ, ИКРА КРАСНАЯ,
МЯСО КРАБА, ЖАРЕНАЯ ПЕРЕПЁЛКА.
ПОДАЕТСЯ С МЯГКИМ ПЕРЕПЕЛИНЫМ ЯЙЦОМ
И КРУЖЕВНЫМ ЧИПСОМ

ДЖУГ ДЫР..... МУКСУН, ОМУЛЬ И НЕРКА СЛАБОЙ СОЛИ.....180/32.....**930P**
СО СВЕЖИМИ ОГУРЦАМИ, РЕДИСОМ,
МИКСОМ САЛАТОВ, КРАСНЫМ ЛУКОМ.
ПОДАЁТСЯ С МОРОШКОЙ В СИРОПЕ,
БРУСНИЧНОЙ ВЫПАРКОЙ, ЧИПСАМИ
ИЗ ПАСТЕРНАКА, ЗАПРАВКОЙ ИЗ МОРОШКИ
И АРОМАТНЫМ МАСЛОМ

 **ПЁСТРЫЙ САЛАТ**..... САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ: СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ.....1/235.....**710P**
ОГУРЦЫ, БАКИНСКИЕ ТОМАТЫ, ПОМИДОР ЧЕРРИ,
РЕДИС, АРОМАТНОЕ МАСЛО. ПОДАЁТСЯ СО СНЕГОМ
ИЗ ТЫКВЕННОГО МАСЛА И ЖЕЛЕ ИЗ ТОМАТНОЙ
ВЫТЯЖКИ С БАЗИЛИКОМ И ЭСТРАГОНОМ

 **САЛАТ С СОПОНКОЙ
ИЗ КОСУЛИ И МОЧЁНЫМИ
ЯГОДАМИ**..... КОСУЛЯ, МАРИНОВАННАЯ В СОЛЯНОМ ТУЗЛУКЕ.....1/160.....**750P**
СО СПЕЦИЯМИ, ПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ,
ПЮРЕ ИЗ ПРЯНОЙ ТЫКВЫ, МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ,
КРАСНЫЙ ЛУК И ТОПИНАМБУР, ЛИСТЬЯ САЛАТА,
ФИРМЕННАЯ ЗАПРАВКА, МОЧЁНЫЕ ЯГОДЫ






СУПЫ

-  **СТАРОСИБИРСКИЙ БОРЩ С ПОСЁТ** НАВАРИСТЫЙ КОСТНЫЙ БУЛЬОН, СВЕКЛА, 280/50/40 **890P**
МОРКОВЬ, КАПУСТА, ЛУК РЕПЧАТЫЙ
С ДОБАВЛЕНИЕМ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ И ПАСТЕРНАКА.
ПОДАЁТСЯ С ТОМЛЁНЫМ МЯСОМ ЛОСЯ,
КОПЧЁНОЙ СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА.
КОМПЛИМЕНТОМ ИДЕТ РЖАНОЙ ХЛЕБ НА ПИВЕ
С НАМАЗКОЙ ИЗ САЛА И ЧЕСНОКА
-  **СЕЛЯНКА С ДУЧЬЮ** СБОРНЫЙ СУП ИЗ МЯСА ДИЧИ (ОЛЕНЬ, ЯК, КОСУЛЯ, 280/50 **890P**
УТКА, ЛОСЬ, В/К КОЛБАСА ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ
СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА), СОЛЁНЫХ
ОГУРЦОВ, РЕПЧАТОГО ЛУКА, ТОМАТНОЙ ПАСТЫ,
НА НАВАРИСТОМ КОСТНОМ БУЛЬОНЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ
СОЛЁНОГО ПАПОРОТНИКА, ЧЕСНОКА, КОПЧЁНОЙ
СМЕТАНЫ, ЛИМОНА И МОЧЁНОЙ БРУСНИКИ
- ГРИБНАЯ ПОХЛЁБКА** ПОХЛЁБКА НА ОТВАРЕ ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ 280/50 **790P**
С ДОБАВЛЕНИЕМ ВЕШЕНОК, БЕЛЫХ ГРИБОВ
И ШАМПИНЬОНОВ, ЛУКА, МОРКОВИ, КАРТОФЕЛЯ.
ПОДАЁТСЯ СО СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ
- ЮШКА СЕВЕРНАЯ** СУП НА РЫБНОМ И КУРИНОМ БУЛЬОНАХ С ТРЕМЯ 280/40 **890P**
ВИДАМИ РЫБ: НЕРКА, СТЕРЛЯДЬ, МУКСУН,
С БАКИНСКИМИ ТОМАТАМИ, ЛУКОМ-ПОРЕЙ
И ЗЕЛЕНЬЮ. ПОДАЁТСЯ С РЮМКОЙ ХОЛОДНОЙ ВОДКИ
- БАЙКАЛЬСКАЯ УКА** СУП НА ПОДКОПЧЁННОМ РЫБНОМ БУЛЬОНЕ 280/20/40/40 **890P**
С МУКСУНОМ, ЛУКОМ, МОРКОВЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ.
ПОДАЁТСЯ С РУБЛЕННЫМ КРАСНЫМ ЛУКОМ,
ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ НА ХЛЕБЕ И С ХОЛОДНОЙ
НАСТОЙКОЙ "ХРЕНОВУХА"
- «ТАПАН» ТАЁЖНЫЙ** СУП-ГУЛЯШ НА НАВАРИСТОМ КОСТНОМ БУЛЬОНЕ 280/50 **890P**
И ОСНОВЕ ИЗ ПРОТЁРТЫХ ТОМАТОВ СО СЛАДКИМ
ПЕРЦЕМ, КАРТОФЕЛЕМ, РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ПЕРЦЕМ
ЧИЛИ, КОРНЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ И ТРЕМЯ ВИДАМИ МЯСА:
ЛОСЬ, ОЛЕНЬ, УТКА
-  **СУТОЧНЫЕ ЩИ «ДИКИЙ НАВАР»** ЩИ ДЛИТЕЛЬНОГО ТОМЛЕНИЯ НА НАВАРИСТОМ 280/50 **890P**
БУЛЬОНЕ НА КОСТЯХ ДИКИХ ЖИВОТНЫХ
С ОКОРОКОМ ЛОСЯ, КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ,
БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, КОРНЕМ СЕЛЬДЕРЕЯ.
ПОДАЮТСЯ С КОПЧЁНОЙ СМЕТАНОЙ


ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА И МОРЕПРОДУКТЫ

 ВОЛЖСКАЯ КОТЛЕТА	КОТЛЕТА ИЗ СУДАКА И ЩУКИ В ПАНИРОВКЕ. ПОДАЕТСЯ С ТОЛЧЁНЫМ КАРТОФЕЛЕМ С РЕПЧАТЫМ ЛУКОМ, ЯЙЦОМ-ПАШОТ, ИКРОЙ, РЕДУЦИРОВАННЫМ ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ	100/90/5	930P
 ЧЕРНАЯ ТРЕСКА С ОВОЩАМИ	ЖАРЕНАЯ УГОЛЬНАЯ РЫБА, МАРИНОВАННАЯ В СОУСЕ УНАГИ, С ХРУСТЯЩИМИ ОВОЩАМИ И КУНЖУТОМ	100/12	1280P
СПИНКА СУДАКА С ПОЖНЫМ РИЗОТТО ИЗ ЦУКИНИ	СПИНКА СУДАКА, ЖАРЕННАЯ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ, С ГАРНИРОМ ИЗ ТОМЛЁННЫХ В СЛИВКАХ ЦУКИНИ. ПОДАЁТСЯ С ИКРОЙ СИГА И РЕДУЦИРОВАННЫМ МАСЛОМ УКРОПА	100/90/5	980P
ЗАПЕЧЁННЫЕ МУРМАНСКИЕ ГРЕБЕШКИ	МУРМАНСКИЕ ГРЕБЕШКИ, ТОМЛЁНЫЕ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С ЛУКОМ И ФЕНХЕЛЕМ, ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОД СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА. ПОДАЮТСЯ С КРАСНОЙ ИКРОЙ	250/10/1	1890P
 ДРАНИКИ С СЕВЕРНОЙ РЫБОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ	КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ, ШПИНАТ, ТОМЛЕННЫЙ В СЛИВКАХ, НЕРКА СЛАБОЙ СОЛИ, МУКСУН ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, МИКС САЛАТОВ, ПОМИДОР	1/500	1590P
КАМЧАТСКИЙ ПРОЛИВ	СОЧНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ МЯСА КРАБА, КРАСНЫХ АРГЕНТИНСКИХ КРЕВЕТОК И ТУНЦА. ПОДАЮТСЯ С ВОЗДУШНЫМ МУССОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И МОЧЁНЫМИ ЯБЛОКАМИ НУАЗЕТ	130/120/20	1920P
 МУКСУН НА ГРИЛЕ	ФИЛЕ МУКСУНА, ОБЖАРЕННОЕ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ НА ГРИЛЕ, С ТЁПЛЫМ ГАРНИРОМ ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ, СТЕБЛЯ СЕЛЬДЕРЕЯ, РЕДИСА, ПОМИДОР ЧЕРРИ, ШПИНАТА, СОЛЁНОГО ПАПОРОТНИКА. ПОДАЁТСЯ С МОРОШКОЙ В СИРОПЕ, МИКСОМ САЛАТОВ, КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ И СОУСОМ НА ОСНОВЕ БЕЛОГО ВИНА	130/120/25	1790P

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

-  **БЕФСТРОГАНОВ**..... МРАМОРНАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА, ЖАРЕННАЯ.....190/120/100/5/5..... **1350P**
 С ГРИБАМИ И ЛУКОМ С ДОБАВЛЕНИЕМ СЛИВОК И ТОМАТНОГО СОУСА. ПОДАЁТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ В ЧЕТЫРЁХ ТЕКСТУРАХ: КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЁНЫЙ, МУСС ИЗ КАРТОФЕЛЯ, КАРТОФЕЛЬНАЯ БУМАГА, КАРТОФЕЛЬ ПАЙ
-  **ГОВЯЖЬИ ЩЁКИ С КАРТОФЕЛЕМ**..... ЩЁКИ, ТОМЛЕННЫЕ 14 ЧАСОВ В ПЕЧИ.....150/200..... **1030 P**
С ОВОЩАМИ И СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, С ГАРНИРОМ ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ
-  **ТОПЛЁНЫЕ СВИНЫЕ РЁБРА**..... СВИНЫЕ РЁБРА ДЛИТЕЛЬНОГО ТОМЛЕНИЯ,.....500/14..... **1500P**
ГЛАЗИРОВАННЫЕ ДУЭТОМ СОУСОВ ВВQ ГИКОРИ И ТЕРИАКИ
- ПЕПЬМЕНИ ЗАПАДНОСИБИРСКИЕ**..... С ФАРШЕМ ИЗ ОЛЕНИНЫ. ПОДАЮТСЯ.....200/50..... **700P**
СО СМЕТАНОЙ И РУБЛЕННОЙ ЗЕЛЕНЬЮ УКРОПА
- «ШАГЖОЙ»**..... ПЕЧЕНЬ И СЕРДЦЕ ОЛЕНЯ, ТОМЛЁННЫЕ В ОСТРОМ.....260/150/50/16..... **1500P**
ТОМАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ. ПОДАЮТСЯ С ГАРНИРОМ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ И БАКИНСКИХ ТОМАТОВ НА ГРИЛЕ, СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ, ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ ЧИЛИ
-  **СКОБЛЯНКА**..... СКОВОРОДА С ЯКОМ, КОСУЛЕЙ И ОЛЕНЕМ,.....1/430..... **1850P**
ОБЖАРЕННЫМИ И ТОМЛЁННЫМИ В КВАСЕ С ДОБАВЛЕНИЕМ МОЛОДОГО КАРТОФЕЛЯ, ЛЕСНЫХ ГРИБОВ И ПОМИДОР ЧЕРРИ. ПОДАЁТСЯ С МУССОМ ИЗ ПЕЧЁНОГО КАРТОФЕЛЯ

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

 **БУРГЕР С ДВУМЯ КОТЛЕТАМИ ИЗ ДУЧУ**..... БУРГЕР С ДВУМЯ КОТЛЕТАМИ ИЗ ЯКА, ОЛЕНЯ И КОСУЛИ, БУЛОЧКА БРИОШЬ, ФИРМЕННЫЙ СОУС, МЯГКИЙ СЫР ЧЕДДЕР, СЛАДКАЯ ГОРЧИЦА, БАЗИЛИК, РУКОЛА, ЗЕМЛЯ ИЗ РАЗНОГО ЛУКА, КАРТОФЕЛЬ ФРИ..... 540/100/15..... **1200P**

ЖАРЁХА С КОРЕЙКОЙ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ..... ФИЛЕ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ, МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ, ЛЕСНЫЕ ГРИБЫ, ЛУК, ПАСТЕРНАК, ЯЙЦО. ОТДЕЛЬНО ПОДАЁТСЯ МЕЛКО РУБЛЕННЫЙ ЧЕСНОК, ЗЕЛЕНЬ, ПЕРЕЦ ЧИЛИ..... 300/85/24..... **1800P**

СТЕЙК ИЗ ОЛЕНЯ С СОУСОМ ЧИЛИ..... ОЛЕНИНА, ФЛАМБИРОВАННАЯ КОНЬЯКОМ, ОБЖАРЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ОГУРЦЫ, КРАСНЫЙ ЛУК, ЦУКИНИ, СОУС СЛАДКИЙ ЧИЛИ, СЕНО ИЗ ЛУКА-ПОРЕЯ..... 280/150/60/5..... **5000P**

МЯСО

 ВЕГЕТАРИАНСКОЕ

 ВЫБОР ШЕФ-ПОВАРА

 НОВИНКА

 ОСОБЫЙ РЕЦЕПТ

 ВЫБОР ГОСТЕЙ

ГРИЛЬ

СТЕЙКИ, ДУЧЬ, РЫБА	— РИБАЙ (PRIME).....	1560P
	— ТЕНДЕРЛОИН (PRIME).....	1380P
	— СТЕРЛЯДЬ ГРИЛЬ / НА ПАРУ.....	1100P
	— СТЕРЛЯДЬ КОПЧЁНАЯ.....	1100P
	— КОРЕЙКА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ.....	1650P

ЗА 100 Г
СЫРОГО
ПРОДУКТА

ШАШЛЫКИ.....	— БЕЛУГА.....150/80/50.....	2500P
	— ОЛЕНИНА.....100/40/20/20/30/5.....	1930P

ГАРНИРЫ

ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ.....	1/150.....	400P
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ.....	1/100.....	400P
КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЁНЫЙ.....	1/180.....	400P
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ.....	230/2.....	410P

ДЕСЕРТЫ

 ДЕСЕРТ ТРИ ШОКОЛАДА	ДЕСЕРТ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ БЕЛЬГИЙСКОГО ШОКОЛАДА	1/110	750P
ДЕСЕРТ ИЗ ЖИМОПЛУТ	НЕЖНЕЙШИЙ ДЕСЕРТ ИЗ ДВУХ МУССОВ — ШОКОЛАДНОГО И ЯГОДНОГО	120/25	420P
СУБУРСКИЙ ЯГОДНЫЙ ПИРОГ	НЕЖНЫЙ БИСКВИТ С БРУСНИКОЙ И ВИШНЕЙ, КОРИЦЕЙ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И МЁДОМ. ЗАПЕКАЕТСЯ ПОД ШАПКОЙ ИЗ СЛАДКОЙ СМЕТАНЫ И МИНДАЛЬНОЙ КРОШКИ. ПОДАЁТСЯ С ФРАНЦУЗСКИМ СОУСОМ АНГЛЕЗ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ КУАНТРО .	1/240	650P
 МОРОШКОВЫЙ ДЕСЕРТ	МУССОВЫЙ ДЕСЕРТ НА ОСНОВЕ МОРОШКОВОГО ПЮРЕ И БЕЛОГО ШОКОЛАДА, ПОКРЫТЫЙ ЗЕРКАЛЬНОЙ ГЛАЗУРЬЮ НА БЕЛОМ ШОКОЛАДЕ И СГУЩЁНОМ МОЛОКЕ. ПОДАЁТСЯ С МОРОШКОЙ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ В МЕДУ КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И ЗАВАРНЫМ СОУСОМ АНГЛЕЗ	100/60/40	1040P
ПИРОГ С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ	ПЕСОЧНЫЙ ПИРОГ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И МЕДОМ, ПОДАЁТСЯ СО СЛАДКИМ СМЕТАНЫМ СОУСОМ	140/50	720P
 МАКОВЫЙ ПИРОГ	МАКОВЫЕ КОРЖИ, ПРОПИТАННЫЕ ЗАВАРНЫМ СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ С ДОБАВЛЕНИЕМ КОНЬЯКА, И ПОКРЫТЫЕ ЧЕРНОСМОРОДИНОВОЙ МЯГКОЙ ПАСТИЛОЙ. ПОДАЁТСЯ С ЕЖЕВИЧНЫМ СОУСОМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ	140/50	590P
ЧЕРЁМУХОВЫЙ ПИРОГ	ПИРОГ С ШОКОЛАДОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ, ПОДАЕТСЯ С ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	110/60	890P
 БРУСНИКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ	ЛЕДЯНОЙ ДЕСЕРТ С ХОЛОДНОЙ БРУСНИКОЙ С МЁДОМ ИЛИ СО СГУЩЁНКОЙ НА ВЫБОР	1/150	410P
ТЫКВЕННЫЙ ЧИЗКЕЙК	С ИМБИРНЫМ ЧАТНИ И ВАНИЛЬНЫМ МОРОЖЕНЫМ	250/140	690P

