

# ЗАКУСКИ

Ледяная строганина из мяса северного оленя, с красным луком и морской солью 90/20 г.....950 р.

Сало соленое, копченое или запеченное собственного приготовления, с горчицей и горлодером 80/20/20 г.....620 р.

Язык северного оленя, обжаренный на гриле. С хреном, горчицей и вялеными томатами 100/30 г.....1490 р.

Домашние паштеты:

-из печени марала 100/15 г.....650 р.

-из мяса северного оленя 100/15 г.....650 р.

-из мяса полярной куропатки 100/15 г.....800 р.

Маринованное мясо северного оленя с каперсами и перепелиным яйцом 170г.....1100 р.

Мясо северного оленя горячего копчения 100/20 г.....970 р.

Мясо северного оленя холодного копчения 70 г.....550 р.

Запеченная буженина из мяса алтайского кабана с зерновой горчицей 100/15/15 г.....950 р.

Мясо алтайской косули, маринованное с тимьяном, приготовленное на открытом огне, с голубичным соусом 100/10/25 г.....1100 р.

### Рыба слабосоленая:

Чир североенисейский слабосоленый,  
с лимоном, каперсами и зеленью 100/15 г.....700 р.

Тугунок енисейский, царский  
деликатес слабой соли с красным луком  
100/15 г.....850 р.

Нельма енисейская, слабосоленая,  
с лимоном, каперсами и зеленью 100/15 г.....920 р.

Сельдь атлантическая жирная пряного  
посола с маринованным луком 100/30 г.....580 р.

### Рыба холодного копчения:

Североенисейский муксун холодного  
копчения 100/40 г.....920 р.

Омуль, холодного копчения 100/30 г.....920 р.

Строганина из замороженной  
нельмы или муксуна с «макалами»  
из имбиря с соевым соусом и специями:

Нельма 100/35 г.....1300 р.

Североенисейский муксун 100/35 г.....950 р.

### Сугудай:

(Настоящая северная закуска-сугудай из  
свежемороженной нельмы или  
североенисейского муксуна, маринованных  
со специями в оливковом масле):

Нельма 200 г.....1500 р.

Североенисейский муксун 200 г.....1100 р.

Икра щуки или омуля с гренками из  
бородинского хлеба и сливочным маслом:

Омулевая 50/50/30 г.....1200 р.

Щучья 50/50/30 г.....750 р.

Блинчики с икрой омуля, со сливочным  
маслом 120/50 г.....1450 р.

Икра омуля с перепелиным яйцом  
пашот, на гренках из бородинского хлеба  
и подушке из зелени 140 г.....1300 р.

Красноярские грузди бочкового посола,  
рыжики или маслята, с красным луком  
и сметаной:

Грузди бочковые 130/60 г.....850 р.

Рыжики 130/60 г.....750 р.

Маслята 130/60 г.....750 р.

Соления собственного приготовления:

Помидоры бочкового посола 150 г.....480 р.

Огурцы бочкового посола 150 г.....390 р.

Капуста квашеная, с моченой брусникой  
и ароматным маслом 200 г.....450 р.

Ассорти сыров (Дор-блю, Пармезан, Камамбер  
с виноградом и медом) 200/40 г.....1500 р.

Ассорти свежих овощей  
(Фермерские огурцы, томаты, сладкий перец  
с зеленью и луком) 410 гр.....620 р.

# САЛАТЫ

«Оливье» (сборник рецептов, Красноярск, 1897 г.)  
(Фирменный салат с мясом цесарки и отварным  
говяжьим языком, каперсами и солеными огурцами  
бочкового посола. Заправляется домашним майонезом  
на перепелиных яйцах) 200/30 г.....850 р.

Салат из сочного мяса марала,  
приготовленного на гриле с баклажанами,  
листьями салата, проростками сои  
и томатами с ялтинским луком под  
азиатским соусом 180/20 г.....880 р.

Салат с мясом алтайской косули,  
баклажанами и сельдереем 180 г.....870 р.

Салат из мяса алтайской косули гриль  
с жареным папоротником, луком  
и томатами черри 180 г.....850 р.

Салат из омуля с картофелем, огурцом  
и икрой 180/10 г.....880 р.

Салат из мяса камчатского краба, томатов,  
нежного авокадо и зеленого хрустящего  
яблока с горчишно-бальзамическим соусом  
210 г.....1700 р.

Салат из запеченной свеклы, чернослива  
и шпината с нежным козьим сыром  
и кедровыми орехами 200 г.....650 р.

Винегрет из запеченных овощей с домашней  
квашеной капустой, моченой брусникой  
и ароматным маслом 200/20 г.....590 р.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Домашний русский суп 350 мл/30 г.....520 р.

### Щи суточные

(Фирменный суп - наваристые суточные щи из домашней квашеной капусты с мясом алтайского марала и ароматными белыми грибами)  
350 мл.....620 р.

### Бульон из фермерских перепелов с чесночными гренками и яйцом

350 мл/20 г.....620 р.

### Уха по-царски, с пирожками

(Из трех видов рыб с красным луком, сырным соусом и пирожками с муксуном)  
350 мл/30 г.....1350 р.

### Разварная северная рыба

в наваристом бульоне с красным луком

- нельма 100 г.....850 р.

- муксун 100 г.....650 р.

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Котлета из мяса саянского бурого медведя, со сливочно-брусничным соусом, гречкой и белыми грибами

170/150 г.....2100 р.

Бифштекс из сохатины, с жареным таежным папоротником и бруснично-луковым соусом 190/100/50 г ..... 1450 р.

Котлета из мяса алтайского кабана с начинкой из шпината с белыми грибами, под соусом «винегрет»

190/90/25 г .....1250 р.

Брошет из мяса алтайской косули, с глазированным в меде луком и соусом из ежевики и красного вина

160/50/35 г.....1950 р.

Котлеты, жаренные на открытом огне из мяса алтайской косули, с сыром «пармезан» и кедровыми орехами, с соусом из голубики и красного вина

170/70/5 г.....1650 р.

Медальоны из мяса северного оленя в кедровых орехах, с соусом из молочных сосновых шишек и коньяка 190 г.....1450 р.

Мясо северного оленя, обжаренное на  
гриле с яблоками и брусничным соусом  
200/30 г.....1600 р.

Грудка полярной куропатки с соусом из  
морозики 180 г.....1700 р.

Ароматная котлета из мяса ягненка  
с соусом из томатов и кедровых орехов  
с кинзой, с салатом из овощей  
и базилика 180/120/35 г.....1350 р.

Сочное мясо горноалтайского яка,  
обжаренное на гриле, с соусом из томатов,  
горчицы и каперсов 200/30 г.....1450 р.

Пельмени домашние, с наваристым  
бульоном и сметаной 150/30 г.....850 р.  
-североенисейские с мясом перепелов  
-с мясом северного оленя  
и папоротником  
- «Сибирские»

Пельмени с нельмой, с соусом из раковых  
шеек или с бульоном 150/30 г.....950 р.

Вареники с картофелем, с обжаренным  
луком и сметаной 230/30 г.....520 р.

Осетрина с молодым картофелем  
и соусом из томатов и каперсов

150/70 г...3100 р.

Котлеты из щуки и судака с соусом из  
раковых шеек 130/30 г.....1100 р.

Североенсейский муксун гриль  
с молодым картофелем, обжаренным  
с розмарином, и сливочным соусом из  
креветок и лука порея 130/130/50 г.....1200 р.

Североенсейская нельма, запеченная  
в пергаменте с ароматным фенхелем,  
картофелем, черными маслинами  
и томатами 300/20 г.....1750 р.

Североенсейская нельма подкопченая  
на ветках вишни до золотистого цвета,  
с молодыми побегами смородины  
и со сливочно-грибным соусом

130/50 г.....1650 р.

## ГАРНИРЫ:

Таежный папоротник-орляк, жаренный  
с луком 150 г.....620 р.

Драники со сметаной 250/60 г.....650 р.

Гречка с луком и ароматными белыми  
грибами 150 г .....480 р.

Картофель, жаренный с белыми  
грибами 200 г.....420 р.

Картофель запеченный, с зеленым  
луком, морской солью и чесноком  
150 г.....250 р.

Спаржа под нежным сливочным  
соусом с белыми грибами и сыром  
пармезан 80/40/10 г.....1100 р.

Болгарский перец, баклажан, цуккини  
и томат, обжаренные на гриле  
200 г.....530 р.

# ДЕСЕРТЫ

Тончайшие блины с припеком,  
со сметаной, сгущенным молоком или  
с домашним вареньем:

-со сметаной 120/50 г..... 420 р.

-с вареньем 120/50 г.....470 р.

Брусника с кедровыми орехами,  
с медом или сгущенным молоком  
100/30 г.....420р.

Торт «Медовик» 120 г.....420 р.

Торт черемуховый (Черемуховый бисквит  
с нежным суфле из сметаны и черемухи)  
120 г.....420 р.

Торт «Бедный еврей»  
(Фирменный торт на основе из трех бисквитных  
коржей с маком, изюмом и грецким орехом,  
пропитанный кремом из вареного сгущенного  
молока и сливок) 150 г.....650 р.

Лимонный поссет со свежей ягодой  
(Легкий сливочный десерт с тонкой ноткой  
базилика и лимона) 140/10 г.....430 р.

Шоколадная колбаска из горького  
шоколада и песочного печенья  
в крошке из абрикосовых косточек,  
настоящий вкус детства 110 г.....420 р.

# МОРОЖЕНОЕ

Домашнее сорбе 50 г.....350 р.

-из морошки

-из облепихи

-из лесных ягод

-из жимолости

Пломбир ГОСТ 117-41 СССР 75 г.....220 р.

# ВАРЕНЬЕ

- из морошки 70 г .....500 р.

- из жимолости 70 г.....500 р.

- из молочных зеленых

сосновых шишек 70 г.....350 р.

- из малины 70 г.....300 р.

- из черной смородины 70 г.....300 р.

- из красной смородины 70 г.....300 р.

Мед 70 г.....250 р.

# НАПИТКИ

## Морс:

Из морошки 250 мл .....570 р. 1 л .....2300 р.

Брусничный 250 мл .....240 р. 1 л .....960 р.

Облепиховый 250 мл .....240 р. 1 л .....960 р.

Из жимолости 250 мл .....240 р. 1 л .....960 р.

Квас 250 мл .....220 р. 1 л .....880 р.

Сок свежавыжатый в ассортименте  
300 мл .....390 р.

Сок «Рого» в ассортименте 200 мл .....190 р.

## Минеральная вода:

«Acqua Panna» (негазированная) 500 мл.....340 р.

«San Pellegrino» (газированная) 500 мл .....340 р.

«Нарзан» (газированная) 500 мл.....240 р.

«RusseQuelle» (негазированная) 700 мл.....280 р.

«Coca Cola» 250 мл .....240 р.

# КОФЕ

|                    |     |        |
|--------------------|-----|--------|
| По-восточному..... | бол | 450 р. |
|                    | мал | 330 р. |
| -Кения             |     |        |

## Эспрессо метод

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Эспрессо 40 мл .....           | 180 р. |
| Эспрессо ристретто 20 мл ..... | 180 р. |
| Американо 190 мл.....          | 180 р. |
| Капучино 200 мл .....          | 250 р. |
| Латте 230 мл .....             | 280 р. |
| Доппио 80 мл .....             | 360 р. |

## Чайная коллекция

700 мл .....350 р.

- Ассам черный
- «Эрл Грей» черный с бергамотом
- «Молочный улун»  
зеленый с молочным ароматом
- Зеленый чай с жасмином
- Китайский зеленый чай

## Таежный чай

(смесь листьев малины, брусники  
и черной смородины)

700 мл .....430 р.

- с шиповником
- с черникой
- с черной смородиной
- с малиной
- с брусникой
- с облепихой и медом

# Саянский цветник

700 мл .....300 р.

С черным или зеленым чаем 700 мл .....330 р.

Все травы собираются в Саянах, в период, когда по лунному календарю, растения имеют наибольшую биологическую ценность. Они заготавливаются только вручную и в цельном виде, для сохранения максимального количества полезных веществ.

## Саган-Дайля

Применяется в качестве стимулирующего, тонизирующего и адаптогенного средства. Настой листьев, снимающий усталость и придающий бодрость, охотники пьют вместо чая, когда им предстоит длительный переход в погоне за зверем.

## Золотой корень

Восстанавливает силы после тяжелой болезни и используется как тонизирующее средство, рекомендуется пить во время напряженной физической и умственной работы.

## Курильский чай

Принимают не только при снижении иммунитета, но и просто потому, что его бодрящий и одновременно умиротворяющий эффект позволяет привести в гармоничное состояние и душу, и тело.

## Чабрец

Восстанавливает здоровье, в него входят многочисленные полезные вещества. Обладает антисептическим действием.

## Иван Чай

Обладает успокаивающим эффектом, оказывает благоприятное действие при головной боли и бессоннице.

## Травяные сборы:

700 мл.....350 р.

«Аромат Саян»

(саган-дайля, золотой корень, черный чай)

«Охотничий»

(зверобой, чабрец, иван-чай)

«Лесная тропа»

(чабрец, саган-дайля, золотой корень, курильский чай)

Противопоказания: повышенная нервная возбудимость, гипертония, хронические заболевания печени и почек, беременность, индивидуальная непереносимость и другие.















