

# ЗАКУСКИ

Ледяная строганина из мяса северного оленя,  
с красным луком и копченой солью

90/30/10 г.....950 р.

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

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

Язык говяжий отварной, с хреном, горчицей  
и маринованными шампиньонами 80/25/20/20 г.....750 р

Домашние паштеты из мяса фермерского  
кролика, печени северного оленя и мяса  
алтайского марала, с гренками 300/45 г.....1690 р.

Паштет из мяса полярной куропатки, с гренками  
и яблоком 100/15 г.....800 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.....700 р.

Нельма, холодного копчения 100/15 г.....920 р.

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

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

Нельма 130/30/10 г.....1300 р.

Североенисейский муксун 130/30/10 г.....950 р.

### Сугудай:

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

Нельма 200 г.....1500 р.

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

Икра североенисейского хариуса, щуки  
или байкальского омуля с гренками из  
бородинского хлеба и сливочным маслом:

Североенисейского хариуса 50/50/30 г.....	1250 р.
Омулевая 50/50/30 г.....	750 р.
Щучья 50/50/30 г.....	750 р.

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

Икра байкальского омуля с перепелиным  
яйцом пашот, на гренках из бородинского хлеба  
и подушке из зелени 140 г.....1100 р.

Гренки чесночные из бородинского хлеба 70 г...280 р.

Ассорти сыров (Дор-блю, Пармезан, Камамбер  
с виноградом и медом) 200/100/40/10 г.....1300 р.

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

Соленья собственного приготовления:

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

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

Капуста квашеная, с моченой брусникой  
и ароматным маслом 200/25 г.....450 р.

Красноярские грузди бочкового посола, рыжи-  
ки 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.

# САЛАТЫ

«Оливье» (сборник рецептов, Красноярск, 1897 г.)  
(Фирменный салат с мясом цесарки, телятины 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 из мяса алтайской косули гриль с жареным папоротником и луком, с томатами черри и морковью 180 г.....850 р.

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

Салат из мяса камчатского краба, бакинских томатов, нежного авокадо и зеленого хрустящего яблока с горчишно-бальзамическим соусом 210 г.....1100 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.

Салат из огурцов, бакинских томатов и болгарского перца, с зеленью и брынзой  
320 г.....590 р.

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Домашний русский суп 350 мл/30 г.....460 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.....1150 р.

### Разварная северная рыба в наваристом бульоне с красным луком

- нельма 100 г.....590 р.

- муксун 100 г.....420 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.

Шашлык из мяса алтайского кабана с морошкой,  
соусом из бакинских томатов и маринованным  
луком 160/30 г.....1500 р.

Брошет из мяса алтайской косули,  
с глазированным в меде луком и соусом из  
ежевика 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.

Ароматная котлета из мяса ягненка с соусом  
из бакинских 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.....1300 р.

Грудка фермерской утки, маринованная  
в апельсиновом соке с розмарином, обжаренная  
на гриле, с ягодным соусом, грушей  
и виноградом 100/160 г.....1100 р.

Запеченная фермерская перепелка с соусом  
из свежих слив и красного вина 150/100/30 г.....1300 р.

Пельмени домашние, с наваристым бульоном  
и сметаной 150/30 г.....850 р.

- североенисейские с мясом перепелов
- с мясом северного оленя и папоротником
- «Сибирские»

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

Тельное из североенисейской стерляди  
с цуккини и морковью. С сырным соусом  
и лимоном 130/75/30 г.....1900 р.

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

Североенисейская нельма, запеченная  
в пергаменте с ароматным фенхелем,  
картофелем, черными маслинами и томатами  
300/30 г.....1650 р.

Североенисейская нельма подкопченная  
на ветках вишни и смородины до золотистого  
цвета, с молодыми побегами смородины  
и со сливочно-грибным соусом 130/100/15 г.....1550 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.....900 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..... 360 р.  
-с вареньем 120/50 г.....470 р.

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

Штрудель с ванильным соусом 100/15 г.....420 р.

Торт «Медовик» 150 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 извареного  
сгущенного молока и сливок) 100 г.....490 р.

Лимонный поссет со свежей ягодой  
и миндальным печеньем (Легкий сливочный десерт  
с тонкой ноткой базилика и лимона с миндальным  
печеньем) 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 из морошки, облепихи  
и лесных ягод с миндальным печеньем

50 г.....350 р.

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

## ВАРЕНЬЕ

- из морошки 70 г.....500 р.

- из молочных зеленых сосновых шишек

70 г.....350 р.

- из таежной жимолости 70 г.....350 р.

- из крыжовника 70 г.....300 р.

- из апельсина и крыжовника 70 г.....300 р.

- из тыквы и орехов 70 г.....300 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 .....220 р. 1 л .....880 р.

Облепиховый 250 мл .....220 р. 1 л .....880 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 .....280 р.

«San Pellegrino» (газированная) 500 мл .....280 р.

«Нарзан» (газированная) 330 мл .....190 р.

«RusseQuelle» (негазированная) 500 мл .....200 р.

«Coca Cola» 250 мл .....240 р.

# КОФЕ

По-восточному.....больш 450 р.

мал 330 р.

- Кения АА

- Кофе без кофеина

## Эспрессо метод

Эспрессо 30 мл .....160 р.

Эспрессо ристретто 20 мл .....180 р.

Американо 190 мл.....180 р.

Латте 250 мл .....230 р.

Капучино 200 мл .....250 р.

Гляссе 170 мл .....270 р.

Доппио 60 мл .....360 р.

## Чайная коллекция

700 мл .....270 р.

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

## Таежный чай

(смесь листьев малины, брусники и черной смородины)

700 мл .....350 р.

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

# Саянский цветник

700 мл .....250 р.

С черным или зеленым чаем 700 мл .....280 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.....300 р.

«Аромат Саян»

(саган-дйяля, золотой корень, черный чай)

«Охотничий»

(зверобой, душица, саган-дайля)

«Лесная тропа»

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

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



## Муксун

Пресноводная рыба из рода сигов семейства лососевых, обитает в опресненных водах побережья Северного Ледовитого океана. Муксун для ресторана «Чемодан» ловится в бассейне реки Енисей, на побережье полуострова Таймыр.

## Нельма

Ценная промысловая рыба семейства лососевых рода сиговых. Нельма для ресторана «Чемодан» ловится в бассейне реки Енисей на побережье полуострова Таймыр.

## Стерлядь

Эту рыбу семейства осетровых часто называют царской. В Сибири ее ареал ограничен Обь-Иртышским бассейном и Енисеем. Ловля стерляди сильно ограничена. Специально для «Чемодана» она ловится в реке Курейка Туруханского района Красноярского края.

## Таймень

Род крупных (до 2 метров и 80 кг) лососевых рыб. Обитает в холодных и чистых северных реках: Енисее, Лене, Амуре и в озере Байкал. Таймень добывается в очень ограниченном количестве по специальной лицензии.

## Хариус

Пресноводная рыба Северного полушария. Близка к лососевым и сиговым, однако выделена в самостоятельное семейство хариусовых. Хариус чувствителен к чистоте воды и к содержанию в ней кислорода, поэтому водится в предгорных речках и холодных чистых озерах. Необычайно нежная рыба с упругим бело-розовым

мясом. Хариус для ресторана «Чемодан» ловится в реке Курейка Туруханского района Красноярского края.

## Тугунок

Пресноводная рыба рода сигов. Эндемик Сибири, населяет реки, впадающие в Северный Ледовитый океан от Оби до Яны, в бассейне Нижней Оби, встречается во всех уральских притоках. На Оби известен под названиями: сосвинская сельдь, тугунок или манерка. Еще эту рыбу называют Царской, потому что во времена Царской России поставлялись главам государства. Для «Чемодана» он ловится в реке Енисей, близ города Игарка.

## Чир

Пресноводная рыба семейства сиговых отряда лососеобразных. Одна из самых распространенных промысловых рыб в системе Енисея и Оби. Обитает в основном за Полярным кругом и рядом с ним. Чир для «Чемодана» добывается в реке Курейка.

## Сибирский осетр

Рыба семейства осетровых, обитает в реках Сибири от Оби до Колымы. Как правило, эта рыба достигает в длину 1,5-2 метра при массе 50-80 кг, но известны случаи, когда длина некоторых особей достигала 3 метров, а вес около 200 кг.

## Омуль байкальский

Рыба рода сигов семейства лососевых. Весит обычно 1—1,5 кг, встречаются особи весом до 7 кг. Длина в среднем около 60 см. Байкальский омуль — эндемик озера

Байкал, является основным объектом промысла на Байкале. Омуль для ресторана «Чемодан» ловится в озере Байкал.

## Алтайский як

Животное из рода Настоящие быки семейства полорогих. На территории России яки встречаются в сельском хозяйстве республик Тыва, Бурятия и Алтай. Як отличается длинной косматой шерстью, которая свисает с туловища и почти полностью закрывает ноги. Шерсть темно-бурая или серовато-чёрная всюду, кроме морды, где часто бывают белые отметины. От зимних холодов яка защищает густой свалывшийся подшерсток. Як в «Чемодане» — с гор Алтая.

## Кабан

Кабан — всеядное парнокопытное нежвачное млекопитающее из рода свиней. Длина тела до 175 см, хвост 25 см, высота в холке до 1 м; вес взрослого кабана может достигать 150—200 кг. Дикие кабаны водятся в широколиственных и смешанных лесах материковой Средней Европы (от Атлантики до Урала). Кабан держится в богатых водой, болотистых местностях, как лесистых, так и заросших камышом и кустарником. Кабан в «Чемодане» — с Алтая.

## Бурый медведь

Хищное млекопитающее семейства медвежьих; один из самых крупных и опасных наземных хищников. Ареал бурого медведя в России занимает почти всю лесную зону, за исключением ещё южных районов. Северная граница ареала совпадает с южной границей тундры. Обычные места его обитания в России — сплошные лесные массивы с буреломом и гари с густой порослью лиственных пород, кустарников и трав; может заходить и в тундру, и в высокогорные леса. Медведь в «Чемодане» — из лесов Саян.

## Косуля

Дикая коза, млекопитающее семейства оленевых. Населяет разреженные и предгорные степи от Прибалтики до Дальнего Востока. Мясо быстроногой косули — идеальный диетический продукт, богатый йодом и витамином РР, с изысканным вкусом и нежным ароматом. Косуля в «Чемодане» — из Алтайской тайги.

## Кабарга

Небольшое (до 17 кг) парнокопытное млекопитающее семейства оленевых, иногда выделяют в отдельное семейство кабарог. Называют его так же мускусным оленем (из-за мускусной железы у самцов). Мясо кабарги постное, со специфическими, но приятными, запоминающимися вкусом и ароматом.

## Марал

Разновидность благородного оленя. В Восточной Сибири также называется изюбрем. Водятся в Предбайкалье, Туве, на Алтае. Молодые, еще не окостеневшие рога марала называются пантами и широко используются в медицине. Нежное на вкус мясо марала богато витаминами и целебными веществами. Марал в «Чемодане» — с отрогов Западного Саяна.

## Лось

Лось — парнокопытное млекопитающее, самый крупный представитель семейства оленевых. Его часто называют сохатым, а его мясо — сохатиной. В «Чемодан» доставляется наиболее ценное мясо лося в возрасте от полутора до трех лет. Лось в «Чемодане» — с отрогов Западного Саяна.

## Северный олень

Млекопитающее семейства оленевых. Населяет полярные острова, тундру и тайгу Евразии и Северной Америки. Многочисленна популяция на Таймыре. Олени питаются ягелем (мощным природным антибиотиком) и целебными травами. Это объясняет высокую ценность мяса оленя — оно содержит большое количество полезных витаминов и минералов. Северный олень в «Чемодане» — с плато Путорана.

## Глухарь

Крупная птица семейства тетеревиных отряда куриных. Населяет хвойные, смешанные и лиственные леса Европы и Азии. Глухарь в «Чемодане» — из лесов Алтайского края.

## Полярный гусь

Белый гусь — птица рода гусей семейства утиных. На территории России распространен на острове Врангеля, на северо-востоке Якутии и на Чукотке. Это птица обычно белой окраски. Тело некрупное, длиной от 60 до 75 см, обычно не более 3 кг. Размах крыльев составляет 150 см.