

ЗАКУСКИ

Холодец из сохатины с хреном горчицей 200	и	
г.....		620 р.
Ледяная строганина из мяса северного оленя, с красным луком и морской 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 100/30		
г.....		1490 р.
Язык говяжий отварной, с хреном, горчицей и маринованными шампиньонами		
	80/25/20/20 г.....	750 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.
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 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 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.....450 р.

Икра омуля с перепелиным яйцом
пашот, на гренках из бородинского хлеба
и подушке из зелени 140
г.....1100 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 200/25 г.....450
р.

Ассорти сыров (Дор-блю, Пармезан, Камамбер
с виноградом и медом) 200/100/40/10 г.....1300 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 и луком, с томатами черри и морковью 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.....	1300 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.....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.....450 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 г1250 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.

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»

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.
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.....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..... 360 р.

-с вареньем 120/50

г.....470 р.

Брусника с кедровыми орехами, с медом
или сгущенным молоком 100/30

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 из вареного
сгущенного молока и сливок) 150

г.....650 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 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 мл570 р. 1 л2300 р.

Брусничный 250 мл220 р. 1 л880 р.
Облепиховый 250 мл220 р. 1 л880 р.
Квас 250 мл220 р. 1 л880 р.

Сок свежавыжатый в ассортименте

300 мл390 р.

Сок «Раго» в ассортименте 200 мл190 р.

Минеральная вода:

«Acqua Panna» (негазированная) 500 мл.....280 р.

«San Pellegrino» (газированная) 500 мл280

р.

«Нарзан» (газированная) 330

мл.....190 р.

«RusseQuelle» (негазированная) 700 мл.....260

р.

«Coca Cola» 250 мл

.....240 р.

КОФЕ

По-восточному.....бол

450 р.

мал 330

р.

- Кения АА

Эспрессо метод

Эспрессо 40 мл

.....180 р.

Эспрессо ристретто	40 мл180
р.		
Американо	190	
мл.	180 р.
Латте	250 мл	
.....	230
р.		
Капучино	200 мл	
.....	250 р.
Аффогато	40/70 мл	
.....	270 р.
Допио	60 мл	
.....	360
р.		

Чайная коллекция

700 мл290 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 мл380 р.

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

Саянский цветник

700 мл250 р.

С черным или зеленым чаем 700 мл280 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-дйаля, 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.