

# ЗАКУСКИ

Ледяная строганина из мяса северного оленя с красным луком и морской солью.....	90/20 г.....	1050 р.
Сало соленое, копченое или запеченное собственного приготовления, с горчицей и горлодером.....	60/20/20 г.....	650 р.
Язык северного оленя, обжаренный на гриле, с хреном, горчицей и вялеными томатами.....	90/30 г.....	1850 р.

## Домашние паштеты

-из печени марала.....	100/15 г.....	700 р.
-из мяса северного оленя.....	100/15 г.....	700 р.
-из мяса полярной куропатки.....	100/15 г.....	900 р.

Тар-тар из мяса северного оленя с каперсами и перепелиным яйцом.....	120г.....	1000 р.
---	-----------	---------

## Мясо северного оленя

Горячего копчения.....	100/20 г.....	970 р.
Холодного копчения.....	70 г.....	550 р.

Медвежатина горячего копчения.....	100/20 г.....	1400 р.
------------------------------------	---------------	---------

Запеченная буженина из мяса алтайского кабана с зерновой горчицей.....	100/15/15 г.....	1300 р.
---	------------------	---------

Мясо алтайской косули, маринованное с тимьяном, приготовленное на открытом огне, с голубичным соусом.....	100/20 г.....	1100 р.
---	---------------	---------

## Рыба слабосоленая

Чир северо-енисейский с лимоном, каперсами и  
зеленью..... 100/15 г....800 р.

Тугунок енисейский - царский деликатес  
с красным луком..... 100/15 г....850 р.

Нельма енисейская с лимоном, каперсами и  
зеленью..... 100/15 г....1200 р.

Сельдь атлантическая жирная пряного посола  
с маринованным луком..... 100/30 г....650 р.

## Рыба холодного копчения

Муксун..... 100/30 г....1050 р.

Омуль..... 100/30 г....1050 р.

## Строганина

Нельма..... 100/35 г....1700 р.

Муксун..... 100/35 г....1300 р.

## Сугудай

(Северная закуска из свежемороженой рыбы, маринованной со  
специями и луком)

Нельма..... 150 г....1700 р.

Муксун..... 150 г....1200 р.

Икра омуля с гренками из бородинского хлеба и сливочным маслом..... 50/50/30 г.....1400 р.

Блинчики с икрой омуля и сливочным маслом..... 120/50 г.....1550 р.

Икра омуля с перепелиным яйцом пашот, на гренках из бородинского хлеба и подушке из зелени..... 140 г.....1500 р.

### Соленья собственного приготовления:

Рыжики с красным луком и сметаной..... 100/30/10 г.....950 р.

Грузди с красным луком и сметаной..... 100/30/10 г.....950 р.

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

Огурцы бочкового посола..... 100 г.....390 р.

Огурцы малосольные..... 100 г.....420 р.

Капуста квашеная, с моченой брусникой и ароматным маслом..... 150 г.....450 р.

### Ассорти сыров

(Дорблю, Пармезан, Камамбер, Козий с ягодами и медом)..... 120/30 г.....1800 р.

### Ассорти свежих овощей

(Фермерские огурцы, томаты, сладкий перец с зеленью и луком)..... 310 г.....720 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....950 р.

Салат с мясом марала, приготовленным на гриле с баклажанами, листьями салата, томатами и ялтинским луком под азиатским соусом..... 160/20 г....920 р.

Салат с мясом алтайской косули гриль с жареным папоротником, луком и томатами черри..... 160 г....850 р.

Салат с омулем, картофелем, морской капустой, огурцом и икрой..... 180/10 г....880 р.

Салат из мяса камчатского краба, томатов, авокадо и зеленого яблока с горчишно-бальзамическим соусом... 170 г....2300 р.

Зеленый салат с кальмаром - гриль и яйцом пашот..... 180 г....850 р.

Салат из запеченной свеклы, чернослива и шпината с козьим сыром и кедровыми орехами..... 160 г....850 р.

Винегрет из запеченных овощей с домашней квашеной капустой, моченой брусникой и ароматным маслом..... 170/20 г....590 р.

# ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Домашний русский суп..... 350 мл/30 г.....650 р.

## Щи суточные

(Наваристый суп с домашней квашеной капустой, мясом алтайского марала и ароматными белыми грибами)..... 350 мл/30 г.....950 р.

Бульон из перепелов с домашней лапшой, чесночными гренками и яйцом..... 350 мл/20 г.....750 р.

## Уха по-царски

(Из трех видов рыб с красным луком, сырным соусом и пирожками с муксуном)..... 350 мл/30 г.....1700 р.

Разварная северная рыба в наваристом бульоне с красным луком

- нельма..... 100 г.....850 р.

- муксун..... 100 г.....650 р.

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## МЯСО

Котлета из мяса саянского бурого медведя  
со сливочно-брусничным соусом, гречкой  
с белыми грибами..... 170/150 г.....2100 р.

Бифштекс из сохатины с жареным таежным папоротником  
и бруснично-луковым соусом..... 190/100/50 г.....1550 р.

Котлета из мяса алтайского кабана с начинкой из шпината с  
белыми грибами, под соусом «винегрет»..... 190/90/25 г.....1650 р.

Брошет из мяса алтайской косули, с глазированным в меде  
луком и соусом из ежевики и красного вина..... 160/50/35 г.....2100 р.

Котлеты из мяса алтайской косули, жаренные на открытом  
огне, с сыром пармезан и кедровыми орехами, с соусом из  
голубики и красного вина..... 170/30/5 г.....1750 р.

Медальоны из мяса северного оленя  
в кедровых орехах, с соусом из молочных сосновых  
шишек и коньяка..... 190 г.....1600 р.

Мясо северного оленя, обжаренное на гриле с бруснично-  
яблочным соусом..... 170/30 г.....1800 р.

Грудка полярной куропатки с соусом из морошки, с листьями салата..... 180 г.....1900 р.

Котлета из мяса ягненка, жаренная на открытом огне с овощами и зеленью..... 180/120/35 г.....1450 р.

Мясо горноалтайского яка, обжаренное на гриле, с соусом из томатов, горчицы и каперсов..... 150/40/20 г.....1550 р.

## Основные блюда — Рыба

Енисейский чир с теплым овощным салатом и пюре из сельдерея.....130/50/70 г.....1750 р.

Котлеты из щуки и судака с соусом из раковых шеек со шпинатом..... 130/30 г.....1350 р.

Североенисейский муксун-гриль с молодым картофелем и сливочным соусом из креветок и лука порея.....130/100/30 г.....1400 р.

Нельма, запеченная в пергаменте с фенхелем, маслинами и томатами..... 200/20 г.....2100 р.

Нельма, подкопченная на ветках вишни, со сливочно-грибным соусом..... 130/30 г.....1850 р.

Шашлык из осетра с картофелем и соусом из вяленых томатов и каперсов..... 150/70 г.....3100 р.

# Пельмени домашние

-с мясом перепелов

-с мясом северного оленя и папоротником

-с телятиной и свиной

-с мясом лося..... 150/30 г.....950 р.

-с нельмой и соусом из раковых шеек..... 150/30 г.....1250 р.

Вареники с картошкой с жареным луком..... 150/30 г.....620 р.

## ГАРНИРЫ

Таежный папоротник-орляк, жаренный с луком..... 120 г.....620 р.

Драники со сметаной..... 200/50 г.....750 р.

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

Картофель, жаренный с белыми грибами..... 200 г.....750 р.

Картофель, запеченный с зеленым луком, морской солью и чесноком..... 150 г.....350 р.

Спаржа под нежным сливочным соусом с белыми грибами и сыром пармезан..... 80/40/10 г.....1250 р.

Болгарский перец, баклажан, цуккини и томат, обжаренные на гриле..... 180 г.....650 р.

Шпинат, припущенный с луком..... 100 г.....550 р.



# ДЕСЕРТЫ

Блины пшеничные..... 90 г.....450 р.

Брусника с кедровыми орехами, с медом  
или сгущенным молоком..... 100/30 г.....450р.

Торт «Медовик»..... 100 г.....470 р.

Торт черемуховый (Черемуховый бисквит с нежным суфле из  
сметаны и черемухи)..... 100 г.....470 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)..... 130 г.....650 р.

Лимонный поссет со свежими ягодами (Легкий сливочный десерт  
с тонкой ноткой базилика и лимона)..... 140/10 г.....450 р.

Шоколадная колбаска из горького шоколада и песочного  
печенья в крошке из абрикосовых косточек,  
настоящий вкус детства..... 100 г.....450 р.

Орешки со сгущенкой..... 150 г.....450 р.

## МОРОЖЕНОЕ

Домашнее сорбе..... 50 г.....350 р.

-из малины

-из лесных ягод

-из жимолости

Пломбир ГОСТ 117-41 СССР ..... 75 г.....280 р.

## ВАРЕНЬЕ

- из морошки ..... 70 г.....500 р.

- из жимолости..... 70 г.....350 р.

- из молочных зеленых сосновых шишек..... 70 г.....350 р.

- из лесной земляники..... 70 г.....500 р.

Мед диких пчел (бортевой)..... 70 г.....850 р.

# НАПИТКИ

Морс:

Брусничный	.....250 мл	..... 280 р.	1 л	..... 1100 р.
Брусничный без сахара	..... 250 мл	..... 280 р.	1 л	..... 1100 р.
Из жимолости	..... 250 мл	..... 280 р.	1 л	..... 1100 р.
Из морошки	..... 250 мл	..... 650 р.	1 л	..... 2600 р.

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

Сок свежавыжатый в ассортименте ..... 300 мл.....450 р.

Сок «Rich» в ассортименте ..... 200 мл.....250 р.

Минеральная вода:

«Жемчужина Байкала» (негазированная)..... 530 мл.....350 р.

«Байкал резерв» (газированная)..... 530 мл..... 350 р.

«Атауа» (с газом или без газа)..... 700 мл.....390 р.

Кола .....330 мл.....240 р.

## КОФЕ

По-восточному (Кения)

бол 450 р. мал 330 р.

Эспрессо метод (Бразилия, 100% арабика)

Эспрессо ..... 40 мл.....250 р.

Эспрессо ристретто ..... 20 мл.....250 р.

Американо ..... 190 мл.....250 р.

Капучино ..... 200 мл.....320 р.

Латте ..... 230 мл.....350 р.

Доппио ..... 80 мл.....390 р.

# Чайная коллекция

700 мл .....450 р.

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

## Таежный чай

смесь листьев малины, брусники и черной смородины

700 мл .....550 р.

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

## Травяные сборы:

700 мл .....490 р.

- «Аромат Саян» (саган-дайля, золотой корень, черный чай)
- «Охотничий» (зверобой, чабрец, чага-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.

# Саянский цветник

700 мл .....450 р.

С черным или зеленым чаем 700 мл .....490 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, после длительного перехода 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 и успокаивающим действием.

## Чага Чай

Обладает противовоспалительным и антиоксидативным эффектом, повышает выносливость организма.