

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.....2100 р.

Холодец из сохатины..... 200 г.....750

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.

Оленина горячего копчения.....100/20

г.....1100 р.

Оленина холодного копчения..... 70

г.....650 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.

Нельма енисейская с лимоном, каперсами и
зеленью..... 100/15 г.....1400
р.

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

Рыба холодного копчения

Муксун..... 100/30 г.....1100
р.
Омуль..... 100/30 г.....1100
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.....2100
р.	
Ассорти свежих овощей (Фермерские огурцы, томаты, сладкий перец с зеленью и луком).....	310
г.....850 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... 150 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.

Пирожки

С нельмой 3 шт.....60 г. 900 р.

С муксуном 3 шт60 г. 750 р.

С мясом оленя 3 шт.....60 г. 750 р.

С белыми грибами 3 шт.....60 г. 750 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.....1100 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.....1800 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..... 130/30 г.....1750
р.

Мясо северного оленя, обжаренное на гриле с
бруснично-яблочным
соусом..... 150/30 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 свининой

-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.....650 р.

ГАРНИРЫ

Таежный папоротник-орляк, жаренный с луком..... 120

г.....620 р.

Драники со сметаной..... 180/50 г.....850

р.

Гречка с луком и белыми грибами..... 150

г.....480 р.

Картофель, жаренный с белыми грибами..... 200

г.....850 р.

Картофель, запеченный с зеленым луком, морской

солью и

чесноком..... 150 г.....450

р.

Спаржа под нежным сливочным соусом с белыми грибами
и сыром пармезан..... 80/40/10 г....1350
р.

Болгарский перец, баклажан, цуккини и томат,
обжаренные на гриле..... 180 г....750
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.

Черемуховый пирог со сметаной и ягодами..... 100
г....650 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....550 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....550
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 (бортовой)..... 70 г.....850 р.

НАПИТКИ

Морс:

Брусничный250 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.

Квас250 мл.....250 р. 1 л1000 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.

«Джермук» (газированная)..... 500 мл..... 350
р.

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

Кола330 мл.....240 р.

КОФЕ

По-восточному (Кения)

бол 450 р. мал 330 р.

Эспрессо метод (Бразилия, 100% арабика)

Эспрессо..... 40 мл.....250
р.

Американо..... 190 мл.....250
р.

Капучино..... 200 мл.....320
р.

Латте 230 мл.....350 р.

Допио..... 80 мл.....390
р.

Чайная коллекция

700 мл450 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 мл550 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 мл450 р.

С черным или зеленым чаем 700 мл490 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.

ГОТОВИМ на заказ:



Пироги:

С муксуном 1 кг.....	4200 р.
С нельмой 1 кг.....	6400 р.
С мясом северного оленя 1 кг.....	5500 р.
С капустой 1 кг.....	2300 р.

Пельмени:

С мясом лосося 1 кг.....	3800 р.
Сибирские 1 кг.....	3500 р.
С мясом оленя 1 кг.....	3800 р.
Вареники с картофелем 1 кг.....	2100 р.

Десерт:

Торт черемуховый 1 кг.....	3000 р.
Торт «Бедный еврей» 1 кг.....	3000 р.
Торт «Медовик» 1 кг.....	3000 р.

