

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.....2300 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.....

100г.....1100 р.

Оленина горячего копчения.....70/20

г.....1100 р.

Оленина холодного копчения..... 70

г.....750 р.

Медвежатина горячего копчения..... 70/20

г.....1500 р.

Запеченная буженина из мяса алтайского

кабана с зерновой горчицей..... 70/15/15

г.....1300 р.

Мясо алтайской косули, маринованное с тимьяном,
приготовленное на открытом огне,

с голубичным соусом..... 70/20

г.....1100 р.

Рыба слабосоленая

Нерка..... 100/15 г.....1300

р.

Чир северо-енисейский..... 100/15

г.....800 р.

Нельма енисейская..... 100/15

г.....1500 р.

Сельдь атлантическая жирная пряного посола

с маринованным луком..... 100/30

г.....750 р.

Рыба холодного копчения

Муксун..... 100/30 г.....1500

р.

Омуль..... 100/30 г.....1500

р.

Нерка..... 100/30 г.....1300 р.

Строганина

Нельма..... 100/35 г.....1800

р.

Муксун..... 100/35 г.....1300

р.

Сугудай

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

Нельма..... 150 г.....2100

р.

Муксун..... 150 г.....1600

р.

Ассорти сыров

(Дорблю, Пармезан, Камамбер, Козий с ягодами и медом)..... 120/30 г.....2500 р.

Ассорти свежих овощей

(Фермерские огурцы, томаты, сладкий перец с зеленью и луком)..... 310 г..1150 р.

Икра с гренками из бородинского хлеба и сливочным маслом

Омуль..... 50/50/30 г.....1400

р.

Щука..... 50/50/30 г.....1200

р.

Хариус..... 50/50/30 г.....2200 р.

Блинчики с икрой и сливочным маслом

Омуль..... 120/50 г.....1550

р.

Щука..... 120/50 г.....1300

р.

Хариус..... 120/50 г.....2500 р.

Икра с перепелиным яйцом пашот, на гренках из бородинского хлеба и подушке из зелени

Омуль..... 140 г.....1500

р.

Щука.....	140 г.....	1200
р.		
Хариус.....	140 г.....	2500
р.		

Соления собственного приготовления:

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

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.....950 р.

Салат с мясом алтайской косули гриль с жареным папоротником, луком и томатами черри..... 160
г.....950 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.....2500 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.....620
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

Щи суточные

(Наваристый суп с домашней квашеной капустой, мясом алтайского марала и ароматными белыми грибами)..... 350 мл/30 г.....1500 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.....2100 р.

Разварная северная рыба в наваристом бульоне с красным луком

- нельма..... 100 г.....1250 р.

- муксун..... 100 г.....850 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.....1650 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.....1950 р.

Мясо северного оленя, обжаренное на гриле с бруснично-яблочным соусом..... 150/30 г.....1950 р.

Грудка полярной куропатки с соусом из

морошки..... 100/100 г.....2300
р.

Котлета из мяса ягненка, жаренная на открытом огне с
овощами и зеленью..... 180/120/35 г.....1550
р.

Мясо горноалтайского яка, обжаренное на гриле,
с соусом из томатов, горчицы и каперсов..... 150/40/20
г.....1650 р.

Рыба северная

Енисейский чир жаренный с луком.....130/100 г.....1350
р.

Котлеты из щуки и судака с соусом из раковых шеек со
шпинатом..... 130/30 г.....1550
р.

Североенисейский муксун-гриль с молодым картофелем
и сливочным соусом из креветок и лука порея.....130/100/30
г.....1600 р.

Нельма, подкопченная на ветках вишни, с соусом из
белых грибов и сливок.....
130/30 г.....2200 р.

Осетр, запеченный в сметане, на пюре с копченой
неркой и шпинатом.....
130/50/50 г.....2800 р.

Шашлык из осетра с картофелем

и гранатовым соусом..... 150/30 г.....3300
р.

Пельмени ручной лепки

-с мясом перепелов..... 150/30 г.....1100

р.

-с мясом северного оленя..... 150/30

г.....1200 р.

-с телятиной и свиной..... 150/30

г.....950 р.

-с мясом лосося..... 150/30 г.....1200

р.

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

г.....1350 р.

Вареники с картошкой с жареным луком..... 150/30

г.....750 р.

ГАРНИРЫ

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

г.....750 р.

Драники со сметаной..... 180/50 г.....950

р.

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

г.....550 р.

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

г.....950 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....1550

р.

Болгарский перец, баклажан, цуккини и томат,

обжаренные на гриле..... 180 г....850

р.

Шпинат, припущенный с луком..... 100

г....550 р.

ДЕСЕРТЫ

Блины пшеничные..... 90 г....550

р.

Брусника с кедровыми орехами, с медом

или сгущенным молоком..... 100/30

г....550р.

Торт «Медовик»..... 100 г....650

р.

Черемуховый пирог со сметаной и ягодами..... 100

г....750 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.....750 р.

Лимонный поссет со свежими ягодами (Легкий сливочный десерт с тонкой ноткой базилика и лимона).....
140/10 г.....750 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

-из морошки

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:

Брусничный 250 мл 300 р. 1 л 1200

р.

Брусничный без сахара..... 250 мл 300 р. 1 л 1200

р.

Из жимолости 250 мл 300 р. 1 л 1200

р.

Из морошки 250 мл 650 р. 1 л 2600 р.

Квас250 мл....250 р. 1 л1000 р.

Сок свежавыжатый в ассортименте..... 300
мл.....550 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 мл650 р.

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

Травяные сборы:

700 мл.....550 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

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.....	4500 р.
С нельмой 1 кг.....	7500 р.
С мясом северного оленя 1 кг.....	7000 р.
С капустой 1 кг.....	2500 р.

Пельмени:

С мясом перепелов 1 кг.....	5500 р.
С мясом лося 1 кг.....	4200 р.
Сибирские 1 кг.....	3500 р.
С мясом оленя 1 кг.....	4200 р.
Вареники с картофелем 1 кг.....	2400 р.

Десерт:

Торт черемуховый 1 кг.....	4500 р.
Торт «Бедный еврей» 1 кг.....	4500 р.
Торт «Медовик» 1 кг.....	4500 р.

