ЗАКУСКИ

Ледяная строганина из мяса северного оленя с красным луком и морской солью..... 90/20 г.....1150 р.

Сало 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.....900 р.

-из мяса полярной куропатки..... 100/15 г.....900 р.

Тар-тар из мяса северного оленя с каперсами и перепелиным яйцом..... 100г....1300 р.

Оленина горячего копчения.....70/20 г.....1300 р.

Оленина холодного копчения..... 70 г.....1300 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.....1300 р.

Рыба слабосоленая

Нерка..... 100/15 г.....1700 р.

Чир северо-енисейский..... 100/15 г.....900 р.

Нельма енисейская..... 100/15 г.....2100 р.

Тугунок северо-енисейский..... 100/10 г.....850 р.

Сельдь атлантическая жирная пряного посола с маринованным луком..... 100/30 г.....750 р.

Скумбрия пряного посола..... 100/30 г.....750 р.

Рыба холодного копчения

Муксун..... 100/30 г.....1700 р.

Омуль..... 100/30 г.....1700 р.

Нерка..... 100/30 г.....1700 р.

Строганина

Нельма..... 100/35 г.....2400 р.

Муксун..... 100/35 г.....1400 р.

Сугудай

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

Нельма..... 130/60 г.....3100 р.

Муксун..... 130/60 г.....1800 р.

Икра с гренками из бородинского хлеба и сливочным маслом

Хариус..... 50/50/30 г.....3200 р.

Щука..... 50/50/30 г.....1200 р.

Омуль..... 50/50/30 г.....2200 р.

Блинчики с икрой и сливочным маслом

Хариус..... 120/50 г.....3300 р.

Щука..... 120/50 г.....1350 р.

Омуль..... 120/50 г.....2400 р.

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

Хариус..... 140 г.....3300 р.

Щука..... 140 г.....1350 р.

Омуль..... 140 г.....2400 р.

Соленья собственного приготовления:

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

Грузди с красным луком и сметаной с 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.

Ассорти свежих овощей
(Фермерские огурцы, томаты, сладкий перец с зеленью и луком). ..... 310 г..1250 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 г.....950 р.

Салат с мясом марала, приготовленным на гриле с баклажанами, листьями салата, томатами и ялтинским луком под азиатским соусом..... 150/20 г.....950 р.

Салат овощной с сыром фета и соусом из зеленых трав..... 150 г.....850 р.

Салат с омулем, картофелем, морской капустой, огурцом и икрой..... 150 г.....880 р.

Салат из мяса камчатского краба, томатов, авокадо и зеленого яблока с горчично-бальзамическим соусом... 150 г....2500 р.

Зеленый салат с кальмаром и яйцом пашот..... 150 г.....950 р.

Салат из запеченной свеклы, чернослива и шпината с козьим сыром и кедровыми орехами..... 150 г.....850 р.

Винегрет из запеченных овощей с домашней квашеной капустой, моченой брусникой и ароматным маслом..... 150 г.....750 р.

Пирожки

С нельмой 3 шт.....60 г. 960 р.

С муксуном 3 шт .....60 г. 750 р.

С мясом оленя 3 шт.....60 г. 900 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 и пирожками с муксуном)..... 350 мл/30 г.....2400 р.

Борщ..... 350 мл/30 г.....850 р.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

МЯСО

Котлета из мяса саянского бурого медведя
со сливочно-брусничным соусом, гречкой
с белыми грибами..... 170/150 г.....2200 р.

Бифштекс из сохатины с жаренным таежным
папоротником и бруснично-луковым
соусом..... 190/100/50 г.....1750 р.

Голубцы из мяса кабана и лося..... 180 г.....1850 р.

Брошет из мяса алтайской косули, с глазированным в
меде луком и соусом из ежевики и красного вина.....
160/50/35 г.....2300 р.

Котлеты из мяса алтайской косули, жаренные на
открытом огне, с сыром пармезан и кедровыми орехами,
с соусом из голубики и красного
вина..... 150/30/5 г.....1950 р.

Медальоны из мяса северного оленя
в кедровых орехах, с соусом из молочных сосновых
шишек и коньяка..... 130/30 г.....2400 р.

Мясо северного оленя, обжаренное на гриле с
бруснично-яблочным
соусом..... 130/30 г.....2400 р.

Грудка полярной куропатки с соусом из

морошки..... 100/50 г.....2300 р.

Котлета из мяса ягненка, жаренная на открытом огне с овощами и зеленью..... 180/120/35 г.....1650 р.

Мясо горноалтайского яка, обжаренное на гриле, с соусом из томатов, горчицы и каперсов..... 130/70 г.....1850 р.

Томленая губа лося с луком и сметаной.....130 г.....3500 р.

Рыба северная

Судак в миндальной корочке со шпинатом.....130/70 г.....1500 р.

Котлеты из щуки и судака с соусом из раковых шеек со шпинатом..... 130/30 г.....1650 р.

Североенисейский муксун-гриль с молодым картофелем и сливочным соусом из креветок и лука порея.....130/100/30 г.....1750 р.

Нельма, подкопченная на ветках вишни, с соусом из белых грибов и сливок..... 160/30 г.....3900 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.....1500 р.

-с телятиной и свининой..... 150/30 г.....950 р.

-с мясом лося..... 150/30 г.....1200 р.

-с нельмой и соусом из раковых шеек..... 150/30 г.....1300 р.

Вареники с картошкой с жаренным 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.

Полба с луком..... 150 г.....550 р.

ДЕСЕРТЫ

Блины пшеничные..... 90 г.....550 р.

Брусника с кедровыми орехами, с медом или сгущенным молоком..... 100/30 г.....550р.

Морошка с кедровыми орехами, с медом или сгущенным молоком..... 100/30 г.....1400р.

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 в крошке из абрикосовых косточек..... 80 г.....620 р.

Орешки со сгущенкой и кедровым орехом..... 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.....320 р.

ВАРЕНЬЕ

- из морошки ..... 70 г.....800 р.
- из жимолости..... 70 г.....350 р.
- из молочных зеленых сосновых шишек..... 70 г.....350 р.
- из лесной земляники..... 70 г.....700 р.

Мед диких пчел
из заповедника Шульган - Таш..... 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 ..... 875 р. 1 л ..... 3500 р.

Горячий напиток из шиповника..... 250 мл ..... 350 р.

Квас .....250 мл....250 р. 1 л ....1000 р.

Сок свежевыжатый в ассортименте..... 300 мл.....550 р.

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

Минеральная вода:

«Жемчужина Байкала» (негазированная)..... 530 мл.....390 р.

«Джермук» (газированная)..... 500 мл..... 390 р.

«San Benedetto» (с газом или без газа)..... 750 мл.....850 р.

Кола Rich.....330 мл.....240 р.

КОФЕ

По-восточному в турке

бол 550 р. мал 390 р.

Эспрессо метод (100% арабика)

Эспрессо..... 40 мл.....350 р.

Американо..... 190 мл.....350 р.

Капучино..... 200 мл.....420 р.

Латте ..... 230 мл.....450 р.

Допио..... 80 мл.....490 р.

Чайная коллекция

700 мл .....450 р.

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

Таежный чай

смесь листьев малины, брусники и черной смородины

700 мл .....650 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.....6500 р.

С нельмой 1 кг.....9500 р.

С мясом северного оленя 1 кг.....8000 р.

С капустой 1 кг.....3000 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.....5500 р.

Вареники с картофелем 1 кг.....2400 р.

Десерт:

Торт черемуховый 1 кг.....5500 р.

Торт «Бедный еврей» 1 кг.....5500 р.

Торт «Медовик» 1 кг.....5500 р.