

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.

Соления 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 горчишно-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 жареным 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 свиной.....	150/30 г.....	950 р.
-с мясом лосося.....	150/30 г.....	1200 р.
-с нельмой и соусом из раковых шеек.....	150/30 г.....	1300 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.
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:

Брусничный250 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.

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.....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.

Доппио..... 80 мл.....490 р.

Чайная коллекция

700 мл450 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 мл650 р.

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

Травяные сборы:

700 мл550 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.

