

ДИКОЕ МЯСО

ЗАКУСКИ

1. РОСТБИФ ИЗ КОСУЛИ

80 гр. 1100 Р

Нежный ростбиф из косули подается с брусничным соусом. Это блюдо — самый настоящий деликатес и истинное наслаждение для гурманов.



2. БРУСКЕТТА С РАЗВАРНЫМ МЯСОМ ЛОСЯ

120 гр. 750 Р

Обжаренный на сливочном масле с тимьяном хлеб натирается чесноком и выкладывается слой песто черемши с салом. Затем заправляется тушеным мясом лося с луком, печеным перцем тар-тар, микрозеленью.



СУПЫ

1. ПОХЛЕБКА

380 гр. 850 Р

Тушенка лося, яйцо, шпинат, лук репчатый, картофель печеный

2. ЩИ С МЯСОМ ЛОСЯ

350 гр. 700 Р



САЛАТЫ

1. «МАГИЯ ВКУСА»

200 гр. **930 Р**

Состав: мясо косули, картофель печеный, маслята, лук репчатый, крем творожный, зеленое масло, томатная сальса с базиликом. Изюминку блюду придают соус «творожно-сливочный сыр» и чесночное масло. В завершение — шапка томатной сальсы с базиликом и микрозеленью.



2. «ДИЧЬ ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ»

150 гр. **800 Р**

Состав: мясо косули, лист салата, сыр, кедровый орех, брусника, брусничный соус. Вкус прекрасно оттеняет брусничный соус, моченая в вине брусника и оливковое масло.



3. «МИКС ТАЕЖНЫЙ»

200 гр. **950 Р**

Состав: папоротник, перец печеный, огурец свежий, мясо косули, сметана, горчица, орех, брусника моченая в вине. Украшается кедровым орехом, сдабривается моченой брусникой в вине, микрозеленью и зеленым маслом.



ГОРЯЧЕЕ

1. КАРЕ ДИКОЙ КОСУЛИ В МАРИНАДЕ С ТАЕЖНЫМИ ТРАВАМИ

за 100 гр. **1100 Р**

Каре – самая нежная часть косули. Завершающий аккорд – душистый соус по особому старинному рецепту: облепиха, богородская трава, бальзамический уксус, сливочное масло, сливки.

2. БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КОСУЛИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

350 гр. **1300 Р**

Исконно русское блюдо, в основе которого тонко нарезанные, сочные кусочки мяса косули, обжаренные с маслятами и луком на сливочном масле, затянутые сливками.

3. ГРЕЧКА С ТУШЕНКОЙ ИЗ ЛОСЯ С ЛЕСНЫМИ МАСЛЯТАМИ

280 гр. **1300 Р**

Тонкий вкус и аромат придают лесные маслята и зелень, выращенная в собственной теплице. Сила и здоровье после приема этого русского блюда вам обеспечены.

4. КОЛБАСКИ ИЗ МЯСА ЛОСЯ С КОПЧЕНЫМ САЛОМ

250 гр. **780 Р**

Приготовлены из мяса лося с добавлением копченого домашнего сала, дающего тонкий ароматный вкус.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. АВТОРСКИЙ САГУДАЙ

120/10 гр. **600 Р**

Сагудай из Байкальской рыбы – это визитная карточка нашего заведения. Приготовленный из свежей рыбы с добавлением лука, чесночного масла, специй

2. БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

100/30 гр. **650 Р**

Подаётся с зеленым сливочным маслом.

3. МЯСО СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

80 гр. **400 Р**

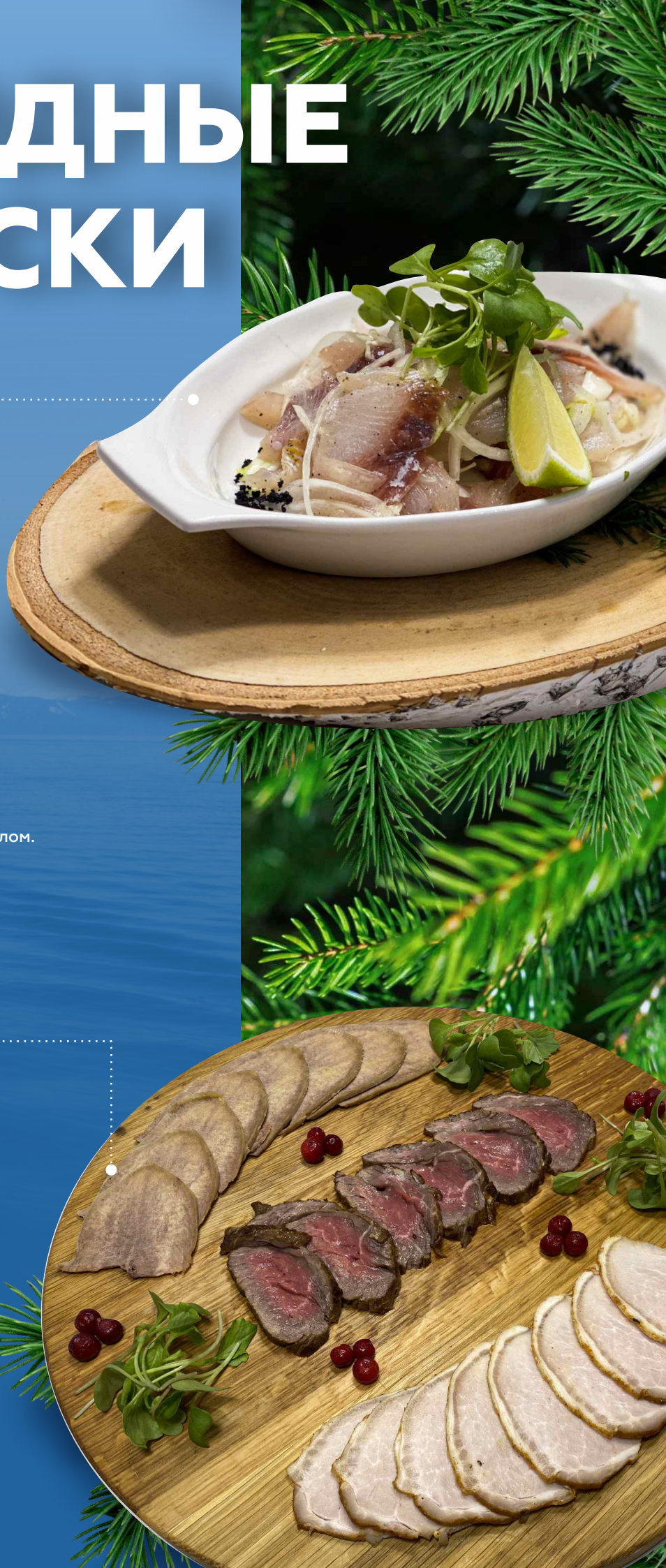
Изысканное блюдо из буженины – идеальное по вкусовым качествам и балансу специй. Приготовленное методом су-вид (в вакууме).

80 гр. **550 Р**

Язык говяжий, отварной в специях

80 гр. **750 Р**

Ростбиф, приготовленный в маринаде (горчица зернистая, мед байкальский, вино)



4. СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

100/30 гр. **1000 Р**

Особый авторский посол от нашего шеф-повара позволит насладиться истинным вкусом царь-рыбы. Отлично сочетается с гарнирами.

5. ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

100/30 гр. **700 Р**

Деликатес сибирских лесов. Грузди со сметаной — царское угощение на любом столе.

6. АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

210 гр. **430 Р**

Хрустящая белокачанная капуста, перец болгарский печеный, огурцы быстрого посола

7. САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

100/30 гр. **350 Р**

Нежное сало, выдержанное в специальном рассоле (тузлуке) из чеснока, перца, семян горчицы, кориандра.

8. СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

200 гр. **900 Р**

Сырную тарелку называют маленьким чёрным платьем ресторана. Сочетание нескольких видов сыра позволит насладиться многогранным, изысканным, нежным вкусом.

9. ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ С СОУСОМ

200 гр. **380 Р**

Вся зелень выращена в собственной теплице, дающей урожай и в зимнее время. Вкус овощей подчеркивает сливочно-сырный соус. Великолепное дополнение к блюдам на огне.



САЛАТЫ

1. БАЙКАЛЬСКИЙ РЫБНЫЙ САЛАТ

200 гр. 520 Р

Рыба солёная с томатами, хрустящим тепличным салатом, чипсами из сыра, с теплым печёным картофелем, заправляется оливково-кунжутным маслом

2. С ПАПОРОТНИКОМ, ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ И ГРИБАМИ

200 гр. 550 Р

Обжаренный на сливочном масле горный байкальский папоротник дополнен печеными шампиньонами, болгарским перцем, огурцом и увенчан воздушным попкорном из киноа.

3. С СЁМГОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

200 гр. 720 Р

Сёмга малосольная, морские деликатесы в устричном соусе, хрустящие овощи.

4. СИБИРСКИЙ МЯСНОЙ С ПАПОРОТНИКОМ

200 гр. 620 Р

Байкальский папоротник, обжаренный на фермерском масле, с тремя видами мяса (язык говяжий, буженина, ростбиф), с добавлением хрустящих огурцов, слайсов кедрового ореха. Заправляется сметаной с чесноком

5. ЦЕЗАРЬ НА ВЫБОР:

КУРИЦА

200 гр. 450 Р

СЁМГА СОЛЕНАЯ

200 гр. 700 Р

Салат-легенда, названный в честь итальянского повара, впервые приготовившего его (Цезаря Кардини). На выбор: классический вариант с курицей или изысканный — с сёмгой.



6. С СЫРАМИ И ГРУШЕЙ

170 гр. **490 Р**

Два вида мягкого сыра в сочетании с хрустящей тепличной зеленью, с добавлением груши и миндаля. Заправляется базиликовым маслом и виноградным сусликом

7. С ПОДКОПЧЁННОЙ СВЕКЛОЙ

150 гр. **370 Р**

Свекла, тепличный хрустящий салат, творожный сыр, груша, пармезан, кедровый орех

8. С БРОККОЛИ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

200 гр. **440 Р**

Брокколи с хрустящими огурцами, морковь, болгарским перцем, под ореховым дрессингом

9. С КРЕВЕТКАМИ И КИНОА

200 гр. **680 Р**

Сочные тигровые креветки с помидорами черри, огурцом и пряной зеленью. Заправлен устричным соусом. Красок этому салату придает теплая крупа киноа (родом из Перу) и цитрусовая свежесть лайма.

10. ОВОЩНОЙ С ТЕПЛИЧНЫМ САЛАТОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

200 гр. **390 Р**

Сочные томаты, хрустящие огурцы и сладкий болгарский перец прекрасно сочетаются с ароматным творожно-сливочным сыром. Подчеркивает вкус салата оливковое масло.



СУПЫ

1. ЮШКА ИЗ СИБИРСКОЙ РЫБЫ

350 гр. 590 Р

Вкуснейшая наваристая похлебка с рыбой, приготовленная по старинным рецептам.



2. УХА С БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБОЙ

350 гр. 640 Р

Старинное русское первое блюдо, приготовленное из байкальской рыбы, сдобренное ароматными приправами.



3. УХА ИЗ СЕМГИ И БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

350 гр. 750 Р



4. БОРЩ/ЩИ С ГОВЯЖЬИМ МЯСОМ

350 гр. 460 Р

Фермерские свежие продукты — овощи и говядина — после легкой обжарки тушатся на медленном огне, отдавая борщу все свои вкусы и ароматы. Заправляется свежей зеленью из своей теплицы и сметаной. К наваристому борщу подается брускетта с салом.



5. СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ

210 гр. **460 Р**

Приготовлен на сливочной основе, с шапкой хрустящего картофеля

6. КРЕМ-СУП ОВОЩНОЙ С ПОДКОПЧЁННЫМ СЫРОМ И ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ

210 гр. **400 Р**

7. ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕЙ ЛЕПКИ

350 гр. **400 Р**

Мы готовим пельмени с душой — это тончайшее тесто и сочная мясная начинка из свинины и говядины, упоительный вкус и аромат обжигающего кушанья..

8. ПЕЛЬМЕНИ ПО-ТАЕЖНОМУ

350 гр. **460 Р**

Говяжья печень маринуется методом су-вид (в вакууме), затем обжаривается на сливочном масле с луком и добавляется в бульон к пельменям. Пельмени получаются нежными и сочными, и словно тают во рту.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

1. ОЛАДЬИ БАЙКАЛЬСКИЕ

150/50 гр. **570 Р**

Оладьи из рубленого филе байкальской рыбы с добавлением лука. Завершающим аккордом, подчеркивающим полноту вкуса, могут быть сметана и овощные соусы.



2. ОЛАДЬИ БАЙКАЛЬСКИЕ С ГРИБАМИ

150/50 гр. **570 Р**

Румяные оладьи с маслятами и луком — подарок истинным гурманам всего природного и натурального. С хрустящей корочкой и нежной мякотью внутри. Прекрасно сочетается с зеленью и сметаной.



3. БАКЛАЖАНЫ ХРУСТЯЩИЕ, ЖАРЕННЫЕ ПО МЕТОДУ СОТЕ

180 гр. **450 Р**

Изумительные баклажаны с хрустящей корочкой. Внутри мягкие и нежные. Подаются с соусом на азиатский манер.



4. ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЕМ И ТОМАТАМИ НА ГРИЛЕ

200 гр. **570 Р**

Идеальный микс овощей (помидоры, шампиньоны, картофель.) и лучшего мяса на гриле — всегда находка для взыскательного гостя. Блюдо приправлено зеленым соусом, подается с микрозеленью из собственной теплицы.

5. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ЛУКОМ

150/50/30 гр. **380 Р**

Подаются со сметаной и хрустящей капустой

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ

1. СИГ ТОМЛЕННЫЙ

250 гр. **790 Р**

Нежная, сочная рыба, томлённая в печи с картофелем, грибами, томатами, сыром, заливается сливочным соусом



2. БАЙКАЛЬСКИЙ СИГ

170 гр. **840 Р**

Запеченный с кедровыми орехами в сливочном соусе

3. БАЙКАЛЬСКИЙ СИГ, ЗАПЕЧЁННЫЙ СО ШПИНАТОМ И ПОДКОПЧЁННЫМ СЫРОМ, В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

230 гр. **780 Р**

Нежное, аппетитное блюдо — русское, но с французскими корнями. Идеально для обеда и ужина. Изысканный, неповторимый вкус.



4. СИГ НА ГРИЛЕ

120/120 гр. **850 Р**

Сиг с дымком, дополненный брокколи, пюре копчёной тыквы, с томатной сальсой

5. СЕМГА, ЗАПЕЧЁННАЯ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

100/70 гр. **1225 Р**

Вкусное блюдо, которое притягивает пикантными нотками меда и горчицы, хрустящей корочкой и нежной рыбной мякотью.

6. СТЕЙК ИЗ СЁМГИ НА ГРИЛЕ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ

120/100 гр. **1350 Р**

Королевское блюдо — чистый вкус благородной рыбы без экзотических маринадов. Только наслаждение.

7. БИТОЧКИ ИЗ ЩУКИ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

120/120 гр. **700 Р**

Нежные биточки из сибирской щуки. Очень полезные и вкусные.



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ

1. КРОЛИК ТОМЛЁНЫЙ

270 гр. **800 Р**

Мясо методом су-вид, томлённое в сливках с цветной капустой, грибами, подается с кедровым орехом



2. КРОЛИК ЖАРЕННЫЙ НА СКОВОРОДЕ, С ОВОЩАМИ В СОУСЕ

300 гр. **800 Р**

Нежное и сочное мясо кролика в золотистой корочке, приправленное овощами и соусом. Диетическое и очень полезное блюдо.



3. КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА С ПЕЧЁНЫМИ ОВОЩАМИ

240 гр. **690 Р**

Нежные, сочные и вкусные котлеты, прекрасно сочетающиеся с печёными овощами (перцем, брокколи). Блюдо заправлено творожным соусом. Сохраняет максимум витаминов и полезных веществ.



4. ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ СВИНИНА, ГОВЯДИНА, С ОВОЩАМИ В СОУСЕ

300 гр. **750 Р**

Свинина, говядина в соусе на сковороде — вкусно, сытно и питательно, особенно придётся по душе тем, кто любит мясо с нотками сладости, мягкое и сочное.

5. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГОВЯДИНОЙ

250 гр. **700 Р**

Блюдо из детства, как от бабушки — жареная в масле картошка с аппетитной корочкой и кусочками мягкой говядины. Ну кто ее не любит!



6. СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

150/100 гр. **1400 Р**

С пекинской капустой на гриле, с томатно-базиликовой сальсой, брусничным соусом

7. СВИНЫЕ РЕБРА ЗАПЕЧЁННЫЕ

350/70 гр. **800 Р**

Запечённые свиные ребра при воздействии сухого жара сохраняют внутри весь сок. В результате мясо становится мягким, с нежной золотистой корочкой. Пальчики оближешь, ведь и едят их руками!



8. КУРИНАЯ ГРУДКА С БРОККОЛИ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЕТОДОМ СУ-ВИД

150/80 гр. **550 Р**

Обжаренная на гриле с фермерским сливочным маслом, с грибами, подаётся с подкопченным кремом из корнеплодов

9. ЗАПЕЧЁННЫЙ ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЁНОК С КАРТОФЕЛЕМ

200/40/40 гр. **520 Р**

Подается с хрустящей капустой
и сливочно-творожным соусом

10. ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

200 гр. **620 Р**

Томленный в сливках, подается с копченым сыром

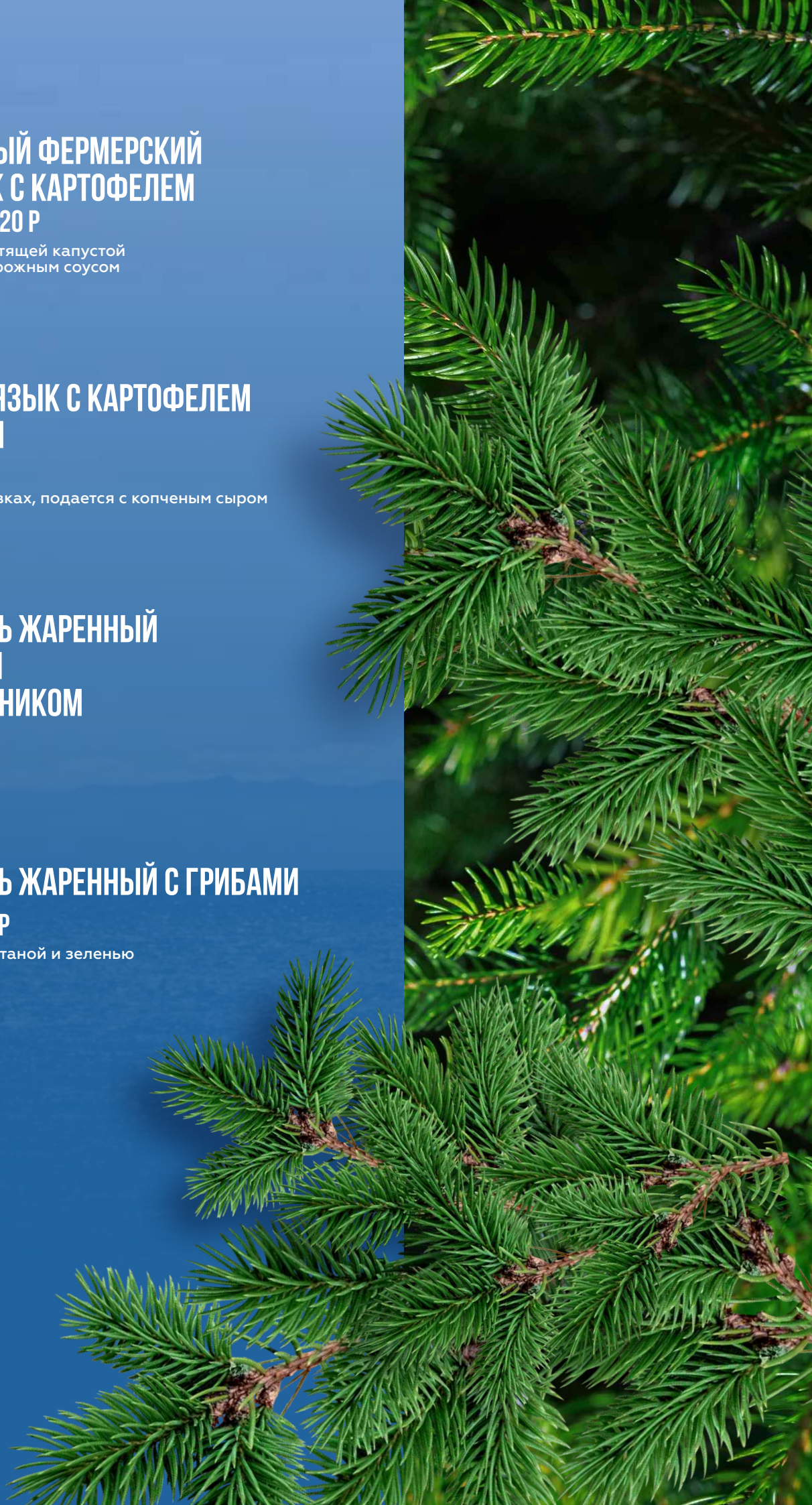
11. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ И ПАПОРОТНИКОМ

200 гр. **460 Р**

12. КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

250/30 гр. **450 Р**

Подается со сметаной и зеленью



ПАСТА

1. С МОРЕПРОДУКТАМИ

Фетучини, морские деликатесы в сливочном соусе с добавлением пармезана

320 гр. 740 Р

2. ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пене с дор-блю, сулугуни, камамбер, пармезан в сливочном соусе

320 гр. 620 Р

3. КАРБОНАРА

Спагетти, бекон в сливочном соусе с добавлением пармезана

320 гр. 560 Р

ГАРНИРЫ

1. КАРТОФЕЛЬ В БЕКОНЕ

150 гр. 260 Р

2. ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

150 гр. 340 Р

3. БРОККОЛИ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

150 гр. 320 Р

4. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

150 гр. 190 Р

5. КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ

130 гр. 300 Р

6. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

130 гр. 300 Р



ДЕСЕРТЫ

1. ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

120/50 гр. 440 Р

2. МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

120 гр. 460 Р

3. ЯБЛОКО ПЕЧЁННОЕ С МЕДОМ

за 100 гр. 180 Р

4. БЛИНЫ С НЕЖНОЙ НАЧИНКОЙ

150 гр. 420 Р

5. ТОРТ МЕДОВЫЙ

120 гр. 370 Р

6. БРУСНИКА С МЕДОМ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

60/30/10 гр. 350 Р

6. МОРОЖЕНОЕ

150 гр. 250 Р

