

ДИКОЕ МЯСО

ЗАКУСКИ

1. РОСТБИФ ИЗ КОСУЛИ

80/40 гр. 1200 Р

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



САЛАТЫ

1. «МАГИЯ ВКУСА»

200 гр. 930 Р

Состав: мясо косули, картофель печеный, маслята, лук репчатый, крем творожный, зеленое масло, томатная сальса с базиликом.

Лук, маслята, кубики картофеля обжариваются на сливочном масле до золотистой корочки, перемешиваются с мясом косули. Изюминку блюду придают соус «сливочно-творожный сыр» и чесночное масло.



2. «МИКС ТАЕЖНЫЙ»

200 гр. 930 Р

Состав: папоротник, перец печеный, огурец свежий, мясо косули, сметана, горчица, кедровый орех, брусника моченая в вине.

Обжаренные тонкими брусочками мясо косули идеально дополняет лесной папоротник, печеный маринованный перец, соломка из огурца. Нотки свежести и остроты придает сметана с горчицей.

3. «ДИЧЬ ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ»

150 гр. **890 Р**

Состав: мясо косули, лист салата, сыр, кедровый орех, брусника, брусничный соус.

Запеченное в духовке нежное мясо косули приправлено листом свежего салата, творожным сыром, кедровым орешком. Вкус прекрасно оттеняет брусничный соус, моченная в вине брусника и оливковое масло.



ГОРЯЧЕЕ

1. БЕФСТРОГАНОВ ИЗ КОСУЛИ С ГРИБАМИ И КАРТОФЕЛЕМ ПЕЧЕНЫМ

160/130 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.

2. ГОЛУБЦЫ С ФАРШЕМ ИЗ КОСУЛИ

120/45 гр. **860 Р**

Нежные голубцы, приготовленные из сочного мяса косули, завернутые в свежие листья пекинской капусты. Это блюдо сочетает в себе традиционные вкусы с изысканностью дикого мяса, создавая уникальное гастрономическое удовольствие.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

1. АВТОРСКИЙ САГУДАЙ

120/10 гр. **740 Р**

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

2. БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

100/30 гр. **720 Р**

Подаётся с зеленым сливочным маслом.

3. СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

100/30 гр. **1400 Р**

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

4. МЯСО СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

80 гр. **430 Р**

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

80 гр. **640 Р**

Говяжий язык отварной в специях

80 гр. **920 Р**

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

5. ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

100/30 гр. **770 Р**

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



6. АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ

210 гр. **490 Р**

Хрустящая белокочанная капуста, перец болгарский печеный, огурцы быстрого посола

7. САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА

100/30 гр. **420 Р**

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

8. СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

200 гр. **970 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. **470 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.

10. МАРИНОВАННАЯ БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА С ИКРОЙ

120 гр. **970 Р**



САЛАТЫ

1. БАЙКАЛЬСКИЙ РЫБНЫЙ САЛАТ

200 гр. **690 Р**

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



2. С СЁМГОЙ И МОРЕПРОДУКТАМИ

200 гр. **970 Р**

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



3. СИБИРСКИЙ МЯСНОЙ С ПАПОРОТНИКОМ

200 гр. **770 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 СЁМГА СОЛЕНАЯ

200 гр. **520 Р** 200 гр. **890 Р**

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

6. САЛАТ С СЫРАМИ И СИБИРСКИМИ ЯГОДАМИ

160 гр. **620 Р**

Этот салат представляет собой удачное сочетание сладости и кислинки ягод (клубника и брусника), которые прекрасно гармонируют с мягким и кремовым вкусом сыров камамбер и пармезан. Заправляется легким дрессингом из масла.



7. С БРОККОЛИ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

200 гр. **520 Р**

Брокколи с хрустящими огурцами, морковью, болгарским перцем под ореховым соусом.



8. С КРЕВЕТКАМИ И КИНОА

200 гр. **690 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.

9. ОВОЩНОЙ С ТЕПЛИЧНЫМ САЛАТОМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ

200 гр. **460 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. 720 Р

Вкуснейшая наваристая похлебка с рыбой, приготовленная по старинным рецептам.

2. УХА С БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБОЙ

400 гр. 740 Р

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

3. УХА ИЗ СЕМГИ И БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

400 гр. 850 Р

4. БОРЩ/ЩИ С ГОВЯЖЬИМ МЯСОМ

400/55 гр. 520 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 нашей теплицы и сметаной. К наваристому борщу подается брускетта с салом.



5. СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ

230 гр. **440 Р**

Приготовлен на сливочной основе, с шапкой хрустящего картофеля

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

230 гр. **420 Р**

7. ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНЕЙ ЛЕПКИ

320/30 гр. **490 Р**

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

8. ПЕЛЬМЕНИ ПО-ТАЕЖНОМУ

360/30 гр. **560 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. **720 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. **720 Р**

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



3. БАКЛАЖАНЫ ХРУСТЯЩИЕ, ЖАРЕННЫЕ ПО МЕТОДУ СОТЕ

180 гр. **490 Р**

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

5. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ С ЛУКОМ

150/50/30 гр. **440 Р**

Подаются со сметаной и хрустящей капустой

6. ДРАНИКИ С БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБОЙ

240 гр. **610 Р**

Румяные, золотистые, ароматные и красивые драники с секретной начинкой из отборной сибирской рыбы. Подаются с зеленью и сметаной.



ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ

1. СИГ ЗАПЕЧЁННЫЙ С БРУСНИКОЙ

170 гр. 890 Р

Сиг маринуется в белом вине с добавлением сливок и брусничного соуса (состав: красное вино, корица, сахар, брусника).

2. СИГ ТОМЛЕННЫЙ

300 гр. 890 Р

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

3. БАЙКАЛЬСКИЙ СИГ

170 гр. 920 Р

Запеченный с кедровыми орехами в сливочном соусе

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

210 гр. 900 Р



5. СЕМГА, ЗАПЕЧЁННАЯ В МЕДОВО-ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ

100/70 гр. **1500 Р**

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



6. БИТОЧКИ ИЗ ЩУКИ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

120/120 гр. **790 Р**

Нежные биточки из сибирской щуки.
Очень полезные и вкусные.



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ

1. КРОЛИК ТОМЛЁНЫЙ

260 гр. **840 Р**

Мясо, приготовленное 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. **840 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

220 гр. **720 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. **840 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. **890 Р**

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



6. СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

за 150 гр. **1700 Р**

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



7. СВИНЫЕ РЕБРА ЗАПЕЧЁННЫЕ

300/70 гр. **840 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

250 гр. **590 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. **670 Р**

Подаётся с хрустящей капустой и сливочно-творожным соусом



10. ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

200 гр. **690 Р**

Томленый в сливках, подается с копченым сыром

ПАСТА

1. С МОРЕПРОДУКТАМИ

Фетучини, морские деликатесы в сливочном соусе с добавлением пармезана

320 гр. **840 Р**

2. ЧЕТЫРЕ СЫРА

Пене с дор-блю, сулугуни, камамбером, пармезаном в сливочном соусе

320 гр. **720 Р**

3. КАРБОНАРА

Спагетти, бекон в сливочном соусе с добавлением пармезана

320 гр. **620 Р**

ГАРНИРЫ

1. БРОККОЛИ С ТОМАТНОЙ САЛЬСОЙ

150 гр. **370 Р**

2. КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

150 гр. **230 Р**

3. КАРТОФЕЛЬ ФРИ С КЕТЧУПОМ

130 гр. **340 Р**

4. КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

130 гр. **340 Р**



ДЕСЕРТЫ

1. ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С ШАРИКОМ МОРОЖЕНОГО

120/50 гр. 520 Р



2. ГРУША ЗАПЕЧЕННАЯ

Груша, запеченная с сыром - это необычное угощение: за счет сыра дор-блю с благородной плесенью, меда и сливочного крема из базилика, грецкого ореха оно получается изысканным и эффектным.

100 гр. 470 Р



3. ЯБЛОКО ПЕЧЁННОЕ С МЕДОМ

за 100 гр. 210 Р

4. БЛИНЫ С НЕЖНОЙ НАЧИНКОЙ

220 гр. 490 Р

5. БРУСНИКА С МЕДОМ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

60/30/10 гр. 420 Р

6. МОРОЖЕНОЕ

150 гр. 320 Р

7. СЛИВОЧНОЕ ОБЛАКО

С нотками базилика, сорбетом. Приготовление с азотом

120 гр. 520 Р

