

МЕНЮ

САЛАТЫ

«ЦЕЗАРЬ»	440
С куриной грудкой гриль 210 гр	
САЛАТ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ	690
Пряный, с тигровыми креветками, мидиями, кальмарами, осьминожками, листьями салата, свежим огурцом, томатами и кунжутной заправкой 200 гр	
САЛАТ «ИМПЕРАТОРСКИЙ»	550
Подкопченный лосось в сочетании с мясной гастрономией: говяжий язык, буженина и грудка цыпленка обжаренная на гриле 180 гр	

РОМШТЕКС-САЛАТ	460
С печеными овощами, жареным яйцом и пылью из сычуаньского перца 200 гр	
САЛАТ С ТОМАТАМИ ЧЕРРИ	430
С кижучем, красным луком и заправкой из оливкового масла 200 гр	
«ГРЕЧЕСКИЙ»	410
Классический овощной салат 200/50 гр	
САЛАТ С СЫРОМ ФЕТА	390
С томатами и заправкой из ароматных трав 200 гр	

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНЫЙ СЕТ	1800
Форель холодного копчения, кижуч и муксун слабосоленые 340/160 гр	
СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА	490
Блюдо коренных северных народов из свежей рыбы 100/40 гр	
ЛОМТИКИ ФОРЕЛИ	540
С лимоном и имбирем 100/55 гр	
МУКСУН СЕВЕРНЫЙ	520
Муксун северный, слабосоленный 100/30 гр	
СЕЛЬДЬ	350
Сельдь с луком и отварным картофелем 100/45/100 гр	
МЯСНОЙ СЕТ	1700
Буженина, грудка цыпленка гриль, язык говяжий, вяленая говядина 400/100 гр	
РОСТБИФ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	650
С авторским соусом 100/25/15 гр	
СВИННАЯ ШЕЙКА	550
Запеченная свиная шейка с домашней горчицей и овощами 100/20/80 гр	

ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ	500
Язык теленка в нарезке с хреном и красным луком 100/95 гр	
САЛО СОЛЕНОЕ	290
С бородинским хлебом и домашней горчицей 100/100/60/15 гр	
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ	360
Маринованные огурцы, помидоры, капуста квашенная с красным луком 365 гр	
СВЕЖИЕ ОВОЩИ	280
Томаты, огурцы, паприка, редис, зелень 200 гр	
ГРУЗДИ	750
Со сметаной, горячим картофелем и моченой брусникой 360 гр	
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА	550
Маасдам, пармезан, гауда (соус медово-горчичный, орех грецкий, виноград) 150/70 гр	

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ЕНИСЕЙСКИЙ МУКСУН	760
Запеченный с мягким сыром, картофельным кремом и овощами гриль 120/100/50 гр	
СЕМГА В КУНЖУТЕ	970
С соусом "Дижон" 120/50/30/15 гр	
МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	780
С грибным соусом 120/25/20 гр	
ШЕЯ СВИНАЯ	680
С томатами и картофелем в беконовой обертке, соусом "Барбекю" и листом салата 135/50/150/30/30 гр	
СВИНЫЕ РЕБРА	360
В сладком соусе из подкопченных томатов, с вареньем из перца Чили. Цена за 100/10 гр	
КУРИНАЯ ГРУДКА	450
Жареная с картофельными шариками 350 гр	
КОЛБАСКИ ИЗ КУРИЦЫ	390
С белыми грибами. Подаются с тушеной капустой и соусом 120/30/120 гр	

КОЛБАСКИ МЯСНЫЕ	430
Из трех видов мяса. Подаются с тушеной капустой и соусом 120/30/120 гр	
КОЛБАСКИ ИЗ КУРИЦЫ	390
С сыром. Подаются с тушеной капустой и соусом 120/30/120 гр	

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ДРАНИКИ	450
Хрустящие с сочными ломтиками телятины и сметаной 210/50 гр	
ДРАНИКИ	240
Золотистые с грибами и сметаной 170/50 гр	
Блины	310
Блины с курицей и сыром 220 гр	

МЕНЮ

СУПЫ

БОРЩ ПО-ДОМАШНЕМУ _____ 370

Подается с салом, сметаной и гренками
из черного хлеба 300/40/50/30/50 гр

БУЛЬОН КУРИНЫЙ _____ 250

С перепелиным яйцом и золотистыми
гренками 300/40/30/50 гр.

СУП-КРЕМ _____ 410

Из свежих шампиньонов и белых
грибов 300/50 гр

УХА "КАПИТАНСКАЯ" _____ 420

Из мускуна и кижуча 300/60 гр

СОЛЯНКА СБОРНАЯ _____ 450

Мясная со сметаной 300/30 гр

ШАРЛОТКА _____ 190

С яблоками и соусом из лесных ягод 120/30 гр

ЧИЗКЕЙК _____ 230

Сливочный с облепиховым мармеладом
и клубничным соусом 130/20/10 гр

БРАУНИ _____ 230

Шоколадный с вишней, поджаренным грецким орехом
и сгущенным молоком 100/30 гр

МЕДОВИК ОТ ШЕФА 100/10 гр _____ 190

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ _____ 235

На воздушном снегу с малиновым соусом
100/30/20 гр

ДЕСЕРТЫ

СОУСЫ 30 гр _____

ИМБИРНЫЙ _____ 50

ТЕРИЯКИ _____ 30

БАРБЕКЮ _____ 50

СЫРНО-СЛИВОЧНЫЙ _____ 60

ФРЕШ АПЕЛЬСИНОВЫЙ 200 МЛ

ФРЕШ ЯБЛОЧНЫЙ 200 МЛ

ФРЕШ ГРЕЙПФРУТОВЫЙ 200 МЛ

ФРЕШ МОРКОВНЫЙ 200 МЛ

ГЛИНТВЕЙН АЛК. 200 МЛ

ГЛИНТВЕЙН Б/АЛК. 200 МЛ

НАПИТОК ИЗ ШИПОВНИКА 200/1000 МЛ
СО СМОРОДИНОЙ

МОРС СМОРОДИНОВЫЙ 200/1000 МЛ

МОРС БРУСНИЧНЫЙ 200/1000 МЛ

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ 200/1000 МЛ

СОК В АССОРТИМЕНТЕ 200/1000 МЛ

НАПИТКИ

ОВОЩНЫЕ СПАГЕТТИ _____ 350

Обжаренные на сковороде баклажаны, кабачки,
морковь, перец болгарский с соусом терияки 150 гр

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ _____ 190

С белыми грибами 150

РИС БАСМАТИ 150 гр _____ 150

ПОМИДОР _____ 150

Печеный за 100 гр

БАКЛАЖАН _____ 175

Печеный за 100 гр

БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ _____ 150

Запеченный за 100 гр

ЦУКИНИ _____ 140

Печеный за 100 гр

КАРТОФЕЛЬ _____ 60

Печеный за 100 гр

ГАРНИРЫ

ФРУКТЫ 100 гр _____

Апельсины _____ 130

Бананы _____ 130

Виноград _____ 130

Груша _____ 130

Киви _____ 130

Лимон _____ 130

ХЛЕБ _____

ГРЕНКИ ПШЕНИЧНЫЕ 180 гр _____ 70

ГРЕНКИ РЖАНЫЕ 180 гр _____ 70

ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 30 гр _____ 7

ХЛЕБ РЖАНОЙ 30 гр _____ 7

_____ 220

_____ 220

_____ 280

_____ 220

_____ 110

_____ 70

_____ 40/200

_____ 60/250

_____ 70/300

_____ 60/250

_____ 70/250