



ПЕЛЬМЕНИ

По фирменному рецепту

Фирменные с говядиной, свиной и сливочным маслом по рецепту 1968 года	250 Г.	455.-
Сибирские со свиной и говядиной	250 Г.	425.-
Русская тройка со свиной, говядиной и бараниной	250 Г.	445.-
Уральские с говядиной и бараниной	250 Г.	465.-
Рождественские из домашней гусятины с добавлением белых грибов	250 Г.	465.-

Классическая начинка

С индейкой	250 Г.	425.-
-------------------	--------	--------------

С мясом дичи

С мясом косули	250 Г.	515.-
Купеческие с мясом оленя	250 Г.	545.-
С мясом лося	250 Г.	615.-

С рыбой

С щукой	250 Г.	485.-
С кетой	250 Г.	535.-

По вашему желанию можем приготовить пельмени разными способами:

С бульоном и зеленью	+90.-	Запечь под сыром	+90.-
Поджарить на сковороде или во фритюре	+90.-	Потомить в сливках	+90.-

ВАРЕНИКИ

С картофелем и луком	250 Г.	325.-
С квашеной капустой	250 Г.	375.-
С сыром сулугуни	250 Г.	435.-
С картофелем и копчёной грудинкой	250 Г.	355.-

С грибами

С картофелем и грибами	250 Г.	365.-
С маринованными груздями	250 Г.	535.-

Сладкие

С вишней и сметаной	250/50 Г.	345.-
----------------------------	-----------	--------------

** В варениках с вишней возможно попадание мелких косточек*

Соусы

Отлично подходят к пельменям и вареникам:

Фирменный	50 Г.	70.-	Сметана	50 Г.	70.-
Волжский	50 Г.	70.-	Майонез	50 Г.	70.-
Восточный	50 Г.	70.-	Кетчуп	50 Г.	70.-
Огонёк	50 Г.	70.-	Горчица	50 Г.	70.-
Лози	50 Г.	70.-	Уксус	50 Г.	70.-
Тартар	50 Г.	70.-	Брусничный	50 Г.	120.-
Сузьма	50 Г.	70.-	Сливочный хрен	50 Г.	120.-
Чесночный	50 Г.	70.-			

Пожалуйста, предупредите официанта о пищевой аллергии.

МИНИ-ЗАКУСКИ

2 штуки в порции

Профитроли со слабосолёным лососем и перепелиным яйцом	90 Г.	365.-
Профитроли с икрой сибирской ряпушки и взбитым маслом	70 Г.	425.-
Профитроли с красной икрой и взбитым маслом	70 Г.	435.-
Мильфей с паштетом из печени кролика с брусничным соусом	90 Г.	165.-

Мини-бутерброды

2 штуки в порции

С подкопчёнными шпротами	60 Г.	145.-
С подкопчённой говядиной и сладкой горчицей	100 Г.	275.-

ЗАКУСКИ

Огурцы свежего посола в горчице	<i>150 Г.</i>	365.-
Свежие овощи	<i>500 Г.</i>	595.-
Разносолы из погребка	<i>500 Г.</i>	635.-
Солёные грузди	<i>180/50 Г.</i>	995.-
Тарелка сыров с мёдом и вареньем из брусники	<i>200/60/ 40 Г.</i>	1195.-
Ассорти из фруктов	<i>1000 Г.</i>	1350.-

Рыба

Дуэт из скумбрии и сельди с печёным картофелем	<i>200/ 120 Г.</i>	715.-
Ассортимент рыбных деликатесов	<i>320 Г.</i>	1745.-

ЗАКУСКИ

Мясо

Три вида сала с хрустящими тостами и горчицей	200 Г.	435.-
Фирменный паштет из печени кролика	200 Г.	485.-
Мясные деликатесы собственного производства	300 Г.	1295.-

Выпечка и домашний хлеб

Лаваш	140 Г.	125.-
Хлебная корзина	260 Г.	175.-

САЛАТЫ

Свежие овощи со сметаной и закуской из сыра	180 Г.	315.-
Винегрет с груздями	200 Г.	355.-
Салат с хрустящим баклажаном, томатом и мягким сливочным сыром	190 Г.	435.-
Салат с командорским кальмаром, тепличными огурцами и икрой ряпушки	180 Г.	675.-
Сельдь под шубой	190 Г.	395.-
Салат с рваной копчёной говядиной	190 Г.	485.-
Оливье с ростбифом, куриной грудкой и телячьим языком	190 Г.	525.-
Салат с дикой косулей, кислым щавелем, паштетом из белых грибов, клюквой и кедровыми орешками	170 Г.	595.-
Цезарь с цыплёнком	180 Г.	565.-
Цезарь с креветками	180 Г.	725.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Хрустящие гренки из бородинского хлеба с чесноком и зеленью	150/30 Г.	275.-
Картофель фри	120/30 Г.	285.-
Жареный картофель с грибами	200/50 Г.	445.-
Рулеты из баклажана с сыром сулугуни, грецким орехом и томатным соусом	220 Г.	515.-
Магаданские креветки отварные / в чесночном масле	250 Г.	890.-
Жареная северная мойва	140/30 Г.	395.-
Драники с лососем и малосольными огурцами	220 Г.	555.-

СУПЫ

Уха из трёх видов рыбы	250 Г.	595.-
Куриный суп-лапша с зеленью	250 Г.	335.-
Копченые щи из домашней птицы	250/50/ 30 Г.	335.-
Солянка	250 Г.	365.-
Окрошка на квасе	250 Г.	385.-
Борщ с хрустящим бородинским хлебом, салом и фирменной настойкой	250/80/ 50 Г.	385.-
Гороховый суп с копчёностями	250 Г.	455.-

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Дикий серебряный карп, томлённый в сметане с тушёной капустой и грибами	280 Г.	585.-
Биточки из щуки с толчёнкой и малосольным огурцом	270 Г.	655.-
Филе судака с зелёным гарниром	240 Г.	775.-
Стейк палтуса, обжаренный на мангале с ризо в томатном соусе	270 Г.	925.-
Камчатский терпуг горячего копчения	380 Г.	925.-

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Котлета по-киевски с картофельным кремом, брокколи и соусом из жареных грибов	310 Г.	685.-
Стейк из свиной шеи на огне с печёным картофелем, квашеной капустой и сливочно-томатным соусом	270 Г.	635.-
Свинина по-царски	400 Г.	725.-
Говяжья щека с морковным и картофельным пюре, зелёными побегами и мясным соусом	240 Г.	865.-
Томлённая на кости шея молодого ягненка с печеным картофелем и морковным муссом	330 Г.	985.-
Медальоны из говядины	290 Г.	1090.-
Биточки из кролика с картофельным пюре и грибным соусом	250 Г.	575.-
Котлета из косули с мочёной брусникой, гречневой кашей с грибами и перепелиными яйцами	300 Г.	695.-
Утиная ножка конфи с жареной молодой капустой, грибами и муссом из моркови с брусникой	270 Г.	885.-

МАНГАЛ

Шашлык из курицы	<i>180/140/25 Г.</i>	585.-
Шашлык из свиной шеи	<i>180/140/25 Г.</i>	725.-
Люля-кебаб из курицы	<i>150/140/25 Г.</i>	495.-
Люля-кебаб из говядины	<i>150/140/25 Г.</i>	695.-
Люля-кебаб из баранины	<i>150/140/25 Г.</i>	735.-
Стейк из форели на мангале	<i>150/165/25 Г.</i>	1255.-
Шашлык из овощей	<i>200 Г.</i>	435.-

ДЕСЕРТЫ

Черёмуховый торт	150 Г.	265.-
Медовик	150 Г.	295.-
Чизкейк	120 Г.	295.-
Десерт из печёного яблока с пломбиром	190 Г.	295.-
Кедровая шишка из молочного шоколада	140 Г.	335.-
Ромовая баба с йогуртом из топлёного молока	140 Г.	385.-
Пломбир сливочный / шоколадный	50/10 Г.	150.-
Мороженое с карамелью и арахисом	50 Г.	170.-

ЩЕДРОЕ ЗАСТОЛЬЕ

Блюда готовятся только по предзаказу (за два дня до мероприятия)

Торт «Сельдь под шубой»	700 Г.	990.-
Торт «Мимоза» со слабосолёным лососем	700 Г.	2150.-
Слоёный салат с цыплёнком, приготовленным на огне, черносливом и грецкими орехами	700 Г.	990.-
Оливье с тремя видами мяса	600 Г.	1190.-
Фаршированная щука	2000 Г.	4200.-
Карп, фаршированный овощами, томлённый в собственном соку	3000 Г.	4550.-
Форель горячего копчения	1250 Г.	5700.-
Стерлядь, фаршированная муссом из лосося и краба	750 Г.	5900.-
Курица, фаршированная запечённым картофелем, грибами и сыром	1600 Г.	2850.-
Курица, фаршированная беконом и гренками	1600 Г.	2850.-
Свиная рулька в медово-горчичном соусе с тмином и беконом	1450 Г.	1550.-
Запечённая ножка ягненка с овощами гриль и соусом из брусники	1200 Г.	4700.-
Утка, фаршированная гречей с белыми грибами и сыром	1600 Г.	3790.-
Гусь, фаршированный яблоками	2000 Г.	8250.-

По вашему желанию возможна подача «Фламбе» (1500.-)

Выпечка

Слоёный пирог с курицей и картофелем	1000 Г.	795.-
Слоёный пирог с сёмгой и рисом	1000 Г.	2400.-