

ДЛЯ НАЧАЛА

© Пышки с муссом из копчёной байкальской рыбы и зелёным айоли

100 650

Тартар из гребешка со свёклой, дальневосточной икрой и кешью

100 790

© Тартар из оленины с вяленным сердцем оленя под эспумой из выдержанного сыра

100 1100

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сагудай с луком и пряностями

- форель 120
- муксун

950
690

© Стrogанина из муксуна с брусникой в красном вине подаём на соляном плато

120

750

Сало домашнего посола с чесноком, хреном и зеленью

250

590

Холодец из трёх видов мяса телячьих щёчки, свиная рулька, куриное филе

250

690

Паштет куриный с фруктовым хлебом и джемом из инжира

160

470

Грузди по-сибирски со сметаной и красным луком

170

820

© Стрчателла домашняя с кедровым орехом, цитрусом, маслинами и сумахом

200

520

СЕТЫ

Сельдь с давленным картофелем из угольной печи, маринованным луком и дальневосточной икрой

250

560

Рыбный малосол из сига, муксуна и форели

180

950

Мясной сет свиной окорок, ростбиф, копченый говяжий язык

200

1100

Вяленое мясо салями, брезаола, индейка, утиная грудка

150

760

Соленья с пряными травами солёные огурцы, душистые помидоры, квашеная капуста, кабачки

400

570

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

© Гребешок с муссом из цветной капусты и грибами в квасном сусле

160

820

Жульен с индейкой и белыми грибами

160

620

Баклажан хрустящий под пикантным томатным соусом

190

530

Сахарная мозговая кость из печи с дальневосточной икрой

300

720

ФИРМЕННЫЕ СЫРЫ

Попробуйте ремесленные сыры, сваренные шеф-поваром Дмитрием Мужеляк, у нас в ресторане и возьмите головку сыра с собой побаловать близких! Подаём с сезонным домашним вареньем

270

890

САЛАТЫ

Винегрет из печёных овощей с домашней стрчателлой и эдамаме

220

450

© С морепродуктами под лёгким сливочным соусом

290

870

С копчёным сигом, печёным картофелем, луковыми кольцами и айоли

250

720

© Царский креветки, кальмар, гребешок, форель, яйцо перепелиное, огурец, айоли

150

1080

© С цыплёнком, нашим сыром камамбер, виноградом и фисташкой под медово-горчичным соусом

220

720

Оливье с уткой

220

570

С ростбифом, печёным перцем, кедровыми орехами под бальзамическим соусом

220

680

НА ПЕРВОЕ

Борщ с ростбифом подаём с тартаром из сала на бородинской булочке

250

590

Солянка с рыжиками, каперсами и копчёной сметаной

250

590

© Уха по-сибирски с румяным расстегаем

250

760

Крем-суп из тыквы с креветками и сыром камамбер

250

590

© Крем-суп из кукурузы с дальневосточным крабом и яйцом

250

780

ХЛЕБ

Пивной, с черносливом и чипсины с тыквенными семечками выпекаем каждый день и подаём с ароматным маслом

120/20

150



ТЕСТО

©Вареники с копчёной уткой, мягким сыром и красными ягодами 160	490	Пельмени по-сибирски с языком подаём под хлебной шапкой 250	490
Пельмени рыбные с мидиями и водорослями 180	690	©Пельмени с олениной и вяленным сердцем оленя под соусом жу с белыми грибами 170	620

УГОЛЬНАЯ ПЕЧЬ

©Хариус байкальский 100	800	Рибай 100	1200
Осётр 200	1700	Стриплойн 100	790
Форель 100	890	Шатобриан 100	750
		Свиная шея 250	930

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре 200	290	Булгур 200	290
Жареха из картофеля с грибами 200	290	Овощи гриль 200	340
Гречка с грибами 200	290		

горячее из рыбы

Треска с копчёным картофельным пюре и брокколи под соусом голландез 250	610
Лосось с морковью под апельсиновым соусом и гуакамоле 230	1200
Судак с опалённым луком-пореем, мидиями и водорослями в сливочном соусе 230	970
Муксун со свекольным булгуром и луковым вареньем 230	790
Щучий биток с картофельным кремом и соусом голландез 260	820

горячее из мяса

Утиная грудка со сливой и соусом глинтвейн 230	830
Ягнёнок с кускусом, томлёным виноградом, луком севок и песто из кинзы 250	940
Голубцы с олениной, тыквенным пюре и смородиной 210	780
Оленина с печёной свёклой, черносливом и кедровым молоком 230	1700
Телячий язык с картофельным gratin и грибным кремом 260	980
Щёчки телячьи с картофельным ризотто и муссом из пармезана 270	980

и на десерт

©Иркутский наливчик мусс из облепихи с брусничным кули и кедровым бисквитом 200	550
©Самовар сливочно-грибной мусс с мороженым из черной смородины и можжевельником 200	650
©Табачный шоколад пористый горький шоколад с кофейной эспумой и муссом из виски 170	620
Груша грушевый мусс-маскарпоне, копчёная груша с домашним мороженым из нашего сыра камамбер и миндальный крамбл 170	580
Медовик на варёном сгущённом молоке подаём со сливочным мороженым и карамельной пчёлкой 200	450
Сибирские сладости к чайной церемонии облепиховый мармелад, муравейник, пряники творожные, грильяж из кедра и домашнее сезонное варенье 200	480

Мороженое
сосновая шишка
ряженка
гречневое с попкорном из гречки

Сорбеты
облепиха
чёрная смородина
малина

чайная церемония из самовара с 129-летней историей

Авторский чай-заварка 400 мл. *на 3 персоны

ПОЛАКОМИТЬСЯ

100 170

900