



Чем богаты, тем и рады...!

Меню

Советское издание, иллюстрированное, редактировано и печатано в Полиграфическом заведении столицы

664011, Иркутская область, город Иркутск, улица Пролетарская, дом 12. Телефон: 8-3952-26-58-58.
ИНН 3808268325 КПП380801001 ОГРН 1193850011486 ОКАПО 39098831 БИК 042520607

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|--|-------|-------------|
| Сельдь олюторская | 280г | 560 |
| сельдь малосоленая, картофель отварной | | |
| Огурчики малосоленные | 250 г | 370 |
| огурчики с кунжутным маслом и чесноком | | |
| Икра кабачковая | 200г | 370 |
| подаётся с ремесленным хлебом | | |
| Ассорти паштетов | 250 г | 770 |
| говяжья печень, куриная печень, копченый омуль подаются с ремесленным хлебом | | |
| Тарелка разносолов | 250 г | 650 |
| капуста квашеная, маринованные огурцы, помидоры черри, перец печеный | | |
| Сало по-сибирски | 280г | 720 |
| сало шпик, сало копченое, грудунка соленая, хрен, горчица | | |
| Язык говяжий с хреном и горчицей | 150г | 760 |
| Сагудай из сига | 200г | 780 |
| сиг, лук белый, растительное масло, укроп, лимон, гренки | | |
| Рулетки из баклажан | 180 г | 550 |
| баклажаны, творожный сыр с чесноком и грецким орехом | | |
| Рулетки из языка | 180 г | 680 |
| язык говяжий, творожный сыр с чесноком и грецким орехом | | |
| Ассорти из свежих овощей | 250 г | 570 |
| помидоры черри, огурцы, перец болгарский, сельдерей, редис | | |
| Грузди соленые с картофелем | 250 г | 900 |
| грузди соленые, картофель отварной, сметана | | |
| Рубанина из северной рыбы | 100 г | 980 |
| северная рыба, соль, перец, лимон | | |
| Индибирка из северной рыбы | 130 г | 990 |
| северная рыба, лук красный, масло растительное, лимон | | |
| Рыбное трио | 180 г | 1100 |
| муksун, форель, масляная рыба | | |

Ассорти фермерских сыров 200 г **1200**
каматер, сыр с голубой плесенью, ле-пайе, пармезан, подаётся с мёдом и орехами

Ассорти ремесленного мяса 250 г **1200**
ростбиф, язык говяжий, куриный рулет, буженина

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | | |
|---|-------|------------|
| Драники со сметаной | 250 г | 550 |
| Драники с сагудаем из сига | 280 г | 700 |
| подаются со сметаной | | |
| Драники с телятиной и лесными грибами | 300 г | 830 |
| подаются со сметаной | | |
| Пивной сет | 350 г | 950 |
| из креветок, кальмара и гарликов с чесночным соусом | | |
| Креветки в чесночном соусе | 180 г | 980 |
| подаются со свежими овощами | | |
| Тар-тар из форели на оладьях из цуккини | 250 г | 750 |

ПЕЛЬМЕНИ

РУЧНОЙ ЛЕПКИ

| | | |
|--|-------|------------|
| Пельмени по-сибирски | 350 г | 550 |
| в бульоне, подаются со сметаной | | |
| Пельмени по-таежному | 350 г | 650 |
| в соусе с телячьей печенью, луком и морковью | | |
| Пельмени из омуля | 250 г | 750 |
| в сливочном соусе с красной икрой | | |

СУПЫ

| | | |
|--|-------|------------|
| Щи суточные с говядиной | 350 г | 650 |
| щи из кислой капусты, подаются со сметаной | | |
| Куриный суп с домашней лапшой | 350 г | 620 |
| Грибной крем-суп | 350 г | 620 |
| грибы белые, шампиньоны, картофель, сливки, гренки | | |
| Борщ с ростбифом | 350 г | 710 |
| подаётся с ржаным хлебом, сметаной, салом | | |
| Суп таежный | 350 г | 710 |
| маслята, грибы белые, шампиньоны, помидоры черри, колбаски охотничьи, ростбиф, сметана. Подаём с мясным пирожком | | |
| Похлебка из осетра | 350 г | 760 |
| наваристый суп с кореньями и осетром. Подаём с расстегаем с рыбой | | |

Суп Немчиновский 350 г **710**
с лесными грибами
грибы белые, маслята, шампиньоны, корнеплоды, сметана

Тыквенный крем-суп с креветками 350 г **710**
посыпается икрой летучей рыбы

САЛАТЫ

Салат с тыквой и печеной свеклой 250 г **640**
соус на основе оливкового масла, мёда и лимона, подаётся с сыром фета

Салат с сигом и картофелем 250 г **740**
лист салата, картофель, сиг, мёдово-горчичная заправка

Винегрет с груздями 300 г **650**
запечённые овощи, бобы, грузди соленые, масло растительное

Салат Оливье с говяжьим языком 300 г **790**
классический рецепт с печеными корнеплодами и соусом «Француз»

Салат Греческий 250 г **640**
свежие овощи с сыром фета и греческой заправкой

Теплый салат с говяжьей вырезкой 250 г **790**
говядина, помидоры черри, лист салата, шампиньоны, соус «Мёдовый француз»

Салат с ростбифом и грушей 250 г **790**
ростбиф, груша томленая, сыр с голубой плесенью, лист салата, мёдово-горчичная заправка

Мимоза с омулем горячего копчения 280 г **720**
печеные корнеплоды, омуль горячего копчения, соус «Француз»

Салат с форелью и творожным сыром 240 г **790**
форель слабосоленая, лист салата, творожный сыр, соус «Азия»

Салат с копченым муксуном 210 г **890**
лист салата, запеченный перец, маслины, муксун, соус «Француз»



Чем богаты, тем и рады...!

Меню

Советское издание, иллюстрированное, редактировано и печатано в Полиграфическом заведении столицы

664011, Иркутская область, город Иркутск, улица Пролетарская, дом 12. Телефон: 8-3952-26-58-58.
ИНН 3808268325 КПП380801001 ОГРН 1193850011486 ОКАПО 39098831 БИК 042520607

РЫБА И МЯСО

| | | |
|--|-------|-------------|
| Жареха со свининой | 350 г | 710 |
| Ребра свиные горячего копчения с гарниром из тушеной квашеной капусты | 420 г | 930 |
| Телятина по-строгановски | 300 г | 950 |
| картофельное пюре, белые грибы, шампиньоны, телятина, маринованный огурец | | |
| Утиная ножка конфи | 300 г | 910 |
| с пюре из сельдерея подается с вишневым соусом | | |
| Щечки телячьи | 300 г | 1100 |
| томленые в вине с картофельным кремом в мясном соусе с моченой брусникой и орехами | | |
| Утиное филе с томленой грушей и малиновым соусом | 300 г | 1290 |
| Цыпленок-корнишон | 300 г | 990 |
| с початком кукурузы и соусом «Барбекю» | | |
| Язык горячего копчения | 350 г | 1210 |
| подается с цуккини на гриле | | |
| Подкопченный сиг | 300 г | 1180 |
| запеченный с овощами в пергаменте | | |
| Соте из форели, креветок и сига с черри | 350 г | 1600 |
| Стейк филе Миньон с грибным соусом подается с луком и чесноком на гриле | 250 г | 1650 |
| Свиная отбивная | 350 г | 760 |
| подается с запеченным картофелем и соусом «Барбекю» | | |

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ

| | | |
|---------|-------|------------|
| малая | 170 г | 200 |
| большая | 330 г | 290 |

КОТЛЕТЫ

| | | |
|--|-------|------------|
| Щучьи котлеты с воздушным пюре в сливочно-чесночном соусе | 300 г | 720 |
| Бифштекс с гранатовым соусом и гарниром из сливы | 300 г | 940 |
| Куриные биточки с гарниром из сливочной перловки | 350 г | 680 |
| Котлеты из омуля Подается с запеченным картофелем и соусом «Гар-тар» | 350 г | 750 |

ГОРЯЧЕЕ КОПЧЕНИЕ

✿ цена за 100 гр. ✿

| | | |
|-----------------|----------------------------|-------------|
| Омуль | 250-350 г | 390 |
| Муксун | 700-1100 г | 460 |
| Осетр | 180-270 г | 1070 |
| Форель | 140-160 г | 800 |
| Стерлядь | 900-1100 г (цена за штуку) | 3900 |

ИКОРНОЕ МЕНЮ

Подает с ремесленным хлебом и сливочным маслом ✿

| | | |
|-----------------|------|------------|
| Омулевая | 50 г | 850 |
| Сиговая | 50 г | 850 |

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

| | | |
|--|--------|-------------|
| Мясной сет | 1900 г | 6500 |
| колбаски, копченый язык, бифштекс и говядья вырезка с соусом «Барбекю» и «Гранат» подаются с запеченными овощами | | |
| Рыбное плато | 1800 г | 6500 |
| из креветок, сига, омуля, форели и щучьих котлет с соусами «Чесночный» и «Велюте» Подается с запеченным картофелем и овощами гриль | | |

ГАРНИРЫ

| | | |
|---------------------------------|-------|------------|
| Гречневая каша с грибами | 150 г | 280 |
| Сливочная перловая каша | 150 г | 300 |
| Квашеная тушеная капуста | 150 г | 280 |
| Запеченный картофель | 150 г | 250 |
| Овощи гриль | 150 г | 400 |
| Картофельное пюре | 150 г | 250 |

ДЕСЕРТЫ

| | | |
|--|-------|------------|
| Мороженое | 80 г | 150 |
| ваниль/фисташка/ кленовый сироп с грецким орехом | | |
| Сорбет манго | 80 г | 200 |
| Медовый сметанник с брусникой | 200 г | 450 |
| Сибирское лакомство | 150 г | 450 |
| Черемуховый торт | 200 г | 480 |
| Кулейка | 130 г | 420 |
| Яблоко по-купечески подаем с шариком ванильного мороженого | 230 г | 450 |
| Сырники на топленом молоке с облепиховой сгущенкой | 200 г | 450 |
| Конфеты ручной работы | 1 шт. | 150 |



INSTAGRAM



VKONTAKTE



TELEGRAM