**Холодные закуски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дары Байкала** | **3\*50/20/20/5** | **890** |
| *рыбное ассорти из малосоленого сига, пеляди и семги,а также икры лососевой* | | |
| **Сагудай из сига** | **150/10/2** | **470** |
| *изумительная* закуска из кусочков свежего сига с растительным маслом, луком и чесноком | | |
| **Малосоленая пелядь с лучком и сливочным маслом** | **100/20/10** | **440** |
| **Мясное ассорти** | **4\*30/20/5** | **690** |
| *рулет по-домашнему из свинины, ростбиф из филе говядины, отварной язык,*  *рулет из курицы* | | |
| ***Бабушкин погребок*** | ***3\*75/50/5*** | **780** |
| *капуста квашенная, грибочки соленые, помидорчики, огурчики* | | |
| **Грибы соленые с деревенскими сливками**  на ваш выбор- грузди, рыжики или маслята | **100/30/5** | **720** |
| **Сало по-деревенски с горчицей** | **100/20** | **260** |
| **Сырная дорожка**  ассорти из четырех видов сыра | **4\*50/50/30/5** | **890** |
| **Капрезе** | **280** | **520** |
| легкая закуска из свежих помидоров и живого сыра Моцарелла под соусом песто | | |
| **Капуста квашеная по-домашнему с лучком** | **150/5** | **350** |
| **Закуска из баклажан** | **200/10** | **380** |
| рулетики из баклажан с сыром, чесноком, майонезом и томатами Черри |  |  |
| **Овощная дорожка** | **3\*75/30/10** | **390** |
|  | | |

**Салаты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Байкальский** | **200** | **590** |
| *малосоленая пелядь, картофель обжаренный, лук, икра лососевая, лист салата,*  *соус песто* | | |
| **Нисуаз из байкальского сига** | **160** | **480** |
| сиг жареный, лист салата, помидор-канкасе, яйцо-пашот, фасоль, домашний майонез | | |
| **Наслаждение** | **250** | **460** |
| тёплый салат из кижуча малой солис нежными листьями салата, томатами черри и картофельными дольками, обжаренными во фритюре, под горчично-медовой заправкой | | |
| **Ростбиф-салат** | **150** | **590** |
| ростбиф из говядины, микс салата, огурец маринованный, томаты вяленые, помидор черри, соус Песто с добавлением базилика | | |
| **Цезарь с курицей** | **185** | **430** |
| классический салат с курицей, листьями салата, пармезаном, чипсами из багета и соусом Цезарь | | |
| **Греческий** | **220** | **420** |
| *салат из свежих овощей, маслин, красного лука и сыра Фета, обжаренного в кунжуте, и заправленный соусом песто* | | |
| **Салат от Шеф-повара** | **250** | **490** |
| *лист салата, огурец свежий, помидор, кешью, сыр адыгейский, кунжут под салатной заправкой* | | |

**Горячие закуски**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Драники с икрой лососевой** | **150/40** | **650** |
| **Драники со сметаной** | **150/40** | **380** |
| **Блины с икрой лососевой** | **150/40** | **650** |
| **Блины со сметаной** | **150/40** | **380** |

**Первые блюда**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Уха** | **2\*50/250/5** | **470** |
| *великолепный рыбный бульон с филе байкальского сига и пеляди* | | |
| **Солянка мясная** | **350/20/5** | **490** |
| *солянка по-домашнему* с картофелем и копченостями | | |
| **Борщ с чесночной помпушкой** | **250/50/20/5** | **400** |
| **Суп куриный с лапшой по-домашнему** | **250/50/5** | **390** |

**Паста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Паста с морепродуктами и грибами** | **350/5** | **650** |
| **Паста Карбонара** | **300/5** | **490** |

***Пельмени***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***мясные*** | ***250/150/2*** | ***410*** |
| ***рыбные*** | ***250/150/2*** | ***410*** |
| ***куриные*** | ***250/150/2*** | ***410*** |

\*на ваш выбор пельмени подаются- с бульоном/ сметаной/ пряным маслом

***Вареники сытные***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***с картофелем и грибами*** | ***250*** | ***380*** |
| ***с жареной капустой*** | ***250*** | ***380*** |

\*на ваш выбор вареники подаются со сметаной или пряным маслом

***Вареники сладкие***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***с творогом и изюмом*** | ***250*** | ***380*** |
| ***с вишней и яблоко с корицей*** | ***250*** | ***380*** |

\*на ваш выбор вареники подаются с вишневым сиропом или сметаной

**Горячие рыбные блюда**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Стейк из семги*** | | **цена за 100 гр** | | **740** | |
| **Сердце Байкала** | | **200/15/15** | | **980** | |
| филе сигазапечённого с морским гребешком под сливочным соусом | | | | | |
| **Пелядь жаренная целиком** | | **цена за 100 гр** | | **390** | |
| **Сиг в кедровом орешке** | **150/40/10** | | | **850** | |
| филе сига панированный в кедровом орешке | | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Стейк из сига** | | **цена за 100 гр** | | **520** | |
| **По щучьему велению** | | **130/120/20** | | **650** | |
| котлета из Щуки с картофельным пюре | | | | | |
| **Тигровые креветки гриль** | | | **115/35** | | **840** |
| тигровые креветки гриль под чесночным маслом и лимоном | | | | | |

**Горячие мясные блюда**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Рог изобилия 600/100/20/10** | | | | | **2500** |
| горячее мясное ассорти из утиной ножки, медальонов из свинины, куриных крылышек и охотничьих колбасок, квашенной капусты и соусом барбекю;  **при заказе данного блюда комплимент- напиток Анастасия (1 литр)** | | | | | |
|  | | |  | |  |
| **Байкальский хуторок** | | | **150/20/20** | | **850** |
| обжаренный на гриле язык говяжий с соусом Деми глясс | | | | | |
| **Томленые говяжьи щечки с грибным соусом** | | | **180/50** | | **760** |
| **Домашняя сковородочка** | | | **325** | | **680** |
| жаренное филе говядины с овощами и белыми грибами под устричным соусом | | | | | |
|  | | |  | |  |
| **У Николы** | | | **200/20/5** | | **510** |
| свиная вырезка и бекон с/к, запеченные с сыром, чесноком под майонезом | | | | | |
| **Куриное Руфилье с картофельным пюре** | | | **130/120/30** | **450** | |
| куриный рулет с вяленными томатами, болгарским перцем и сыром, запечённый в беконе, подается на картофельном пюре | | | | | |
| **Рибай из мраморного мяса говядины** | **цена за 100 гр** | | | | **1650** |
| самый популярный стейк из мраморной говядины — это стейк Рибай, такое мясо имеет тонкие волокна, поэтому готовый стейк получается мягким и сочным | | | | | |
| **Стейк Мачете из мраморного мяса говядины** | | **цена за 100 гр** | | | **1250** |
| очень яркий, сочный стейк благодаря деликатной структуре мяса, нежность которого проявляется в связи с отсутствием постоянной нагрузки на мышцу | | | | | |

**Гарниры**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Овощи гриль** | **200/20** | **270** |
| **Картофель отварной** | **150/2** | **160** |
| **Картофель фри** | **150/2** | **160** |
| **Картофель Айдахо** | **150/2** | **160** |
| **Картофельное пюре** | **150/2** | **160** |

**Десерты**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Сибирское лакомство** | **70** | **280** |
| брусника, кедровый орех и мед | | |
| **Мороженое с вареньем из сосновых шишек** | **150/50** | **410** |
| **Мороженое с шоколадом и кедровым орехом** | **150/20** | **350** |
| **Мороженое с мёдом и кедровым орехом** | **150/20** | **350** |
| **Мороженое с горячим шоколадом** | **150/20** | **350** |
| **Мороженое с брусникой** | **150/25** | **250** |
| **Груша запечённая с мёдом и кедровым орехом** | **180** | **290** |
| **Яблоко запечённое с мёдом** | **180** | **290** |
| **Кедровый орех с мёдом** | **100/50** | **580** |
| **Варенье из сосновых шишек** | **50** | **280** |
| **Фруктовая дорожка** | **400** | **540** |
|  | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Корзина домашнего хлеба** | **210/30** | **130** |
| хлеб солодовый с семенами подсолнечника, хлеб белый с пряными травами, Гриссини с морской солью, пряное сливочное масло | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Кондитерские изделия** | | |
| ***Яблочный штрудель*** | **1 кус** | **310** |
| ***Чизкейк белый шоколад*** | **1 кус** | **310** |
| ***Тирамису*** | **порция** | **310** |
| ***Торт Черемуховый*** | **1 кус** | **310** |
| ***Торт Красный бархат*** | **1 кус** | **310** |
| ***Торт Эстерхази*** | **1 кус** | **310** |
| ***Панна-кота*** | **порция** | **280** |

***2021год***