

# ГЛОССАРИЙ

## БУХЛЁР

Бурятский национальный суп, основой которого является баранина, точнее — отвар из нее и сама косточка с мясом. В нашем ресторане это ребрышки сохатого в наваристом мясном бульоне с картофелем.

## ЗЕЛЬЦ

Вареное прессованное колбасное изделие в оболочке. Готовится из свиного мяса, шпика, а также языков, печени и других субпродуктов. Немецкий Sülze, от которого произошло русское слово «зельц», является немецкой разновидностью холодца. В нашем ресторане зельц готовят из мяса сохатого, свиной рульки и свиных ушек, уваренных в мясном бульоне со специями и чесноком.

## ИЗЮБРЬ

Млекопитающее (семейство оленевые), разновидность (подвид) благородного оленя. Распространен в горах Восточной Сибири и Дальнего Востока, на севере Китая.

## КАРПАЧЧО

Блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе майонеза. Традиционно подается как холодное блюдо или закуска. В Ресторане Охотников карпаччо нарезают из замороженного филе косули изюбря.

## КУНДУМЫ

Старинное русское блюдо XVI века, представляющее собой своего рода пельмени с грибной начинкой. Тесто для кундумов замешивается на растительных маслах и

горячей воде и представляет собой, таким образом, сочетание заварного и вытяжного теста. (Википедия) Кундумы «по-охотничьи» — это пельмени с начинкой из мяса дикого зверя, сваренные в мясном бульоне и томленные с грибами и гречневой кашей.

## СТРОГАНИНА

Нарезанная пластиками мороженая рыба.

## СУГУДАЙ

(сугудать (энецк.) — есть сырую рыбу; альтернативное название: саламёр) Блюдо из свежей рыбы, распространенное на севере России. Для сугудая используют муксуна или чира, иногда предпочитают омуля или хариуса. Процесс приготовления сугудая немного напоминает севиче: тонко нарезанную рыбу в течение 15 минут маринуют в луке, масле и перце, но без кислоты.

## ТАРТАР

Это не столько название блюда, сколько техника его приготовления, которая заключается в том, что сырой, мелко нарезанный продукт смешивается со специями и соусом.

## ЧУШЬ

Блюдо северных народностей из свежей рыбы (только что пойманной) с солью и перцем. Наши повара готовят ее из местной свежей форели с добавлением красного лука, помидоров «конкассе» (помидоры без кожицы и семян) и свежей зелени.



# САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ  
С КУРИЦЕЙ

200 г 620

ЦЕЗАРЬ  
С СЕМГОЙ

200 г 870

САЛАТ С УТКОЙ  
И МЕДОВОЙ  
ТЫКВОЙ

с соусом из домашних  
сливок и малины

210 г 930

САЛАТ  
С ИНДЕЙКОЙ  
И ТОМЛЕННОЙ  
ГРУШЕЙ

под брусничным сорбетом

200 г 730

САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И ВИНОГРАДОМ

210 г 670





## САЛАТ «ЗАКУСКА ЕГЕРЯ»

овощной салат  
из жареных баклажанов  
с томатами и сыром

220 г **480**

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

свежие овощи с сырными  
шариками под фирменным  
соусом из деревенской  
сметаны, дижонской  
горчицы и меда

200 г **450**

## САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ,

медовой тыквой  
и домашним сыром

200 г **580**



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ СТАРОГО ОХОТНИКА

ростбиф из оленины на подушке из листьев салата и зеленого базилика  
с помидорами черри, жареными вешенками, перепелиным яйцом, под соусом  
из куриной печени и деревенских сливок

270 г **1070**





## САЛАТ «ЗВЕЗДА»

фирменный салат  
с морепродуктами

210 г **1100**

## ПАПОРОТНИК, ТУШЕНЫЙ ПО- ТАЕЖНОМУ

с опятами и говядиной

220 г **770**

## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С СЕРДЦЕМ ДИЧИ,

папоротником  
и печеным перцем

210 г **670**

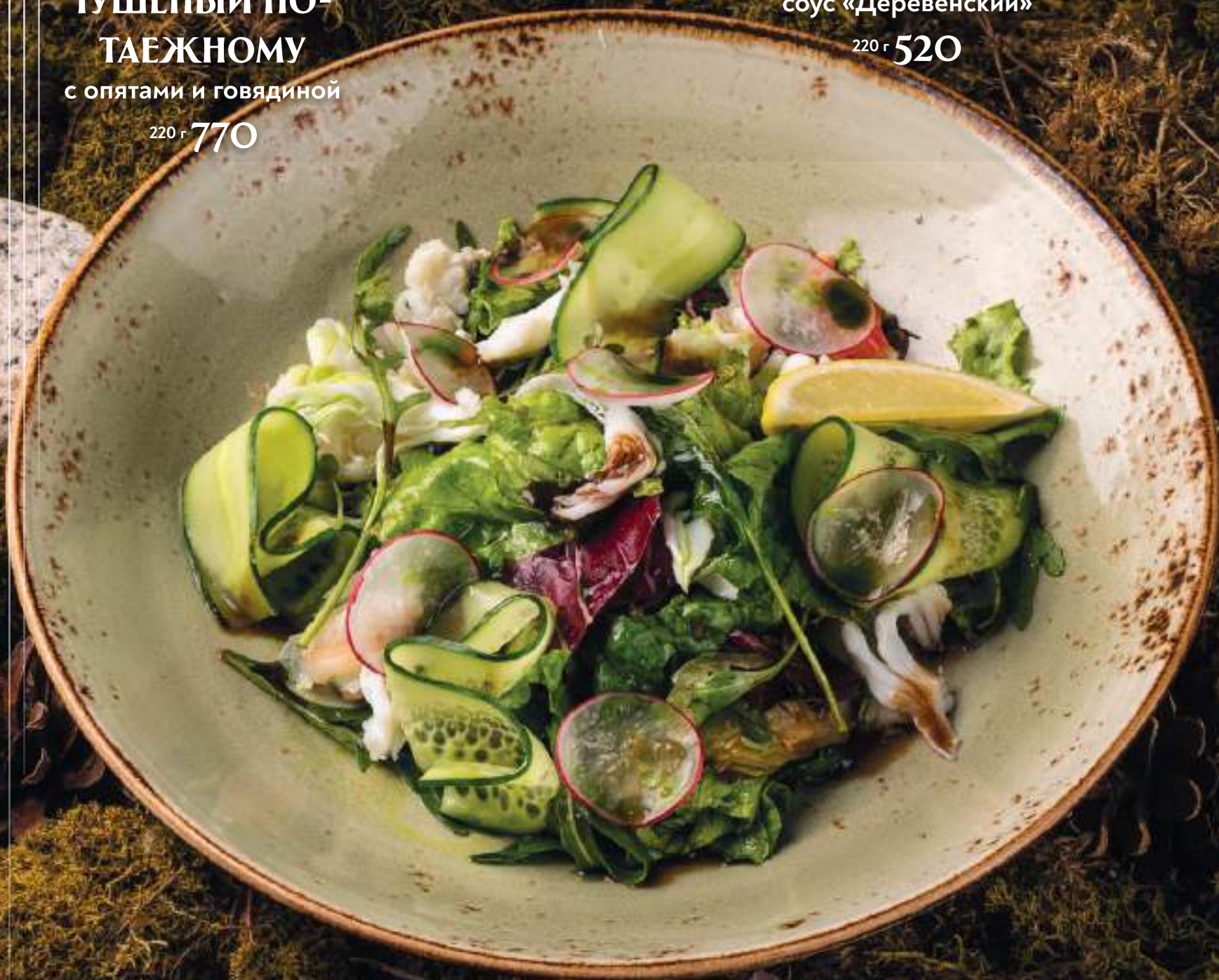


## ТЕПЛЫЙ САЛАТ

### С КАЛЬМАРАМИ

обжаренные кальмары,  
свежие огурцы, помидоры  
черри, листья салата,  
картофель пай,  
соус «Деревенский»

220 г **520**



## САЛАТ С КРАБОМ И СОУСОМ ПОНЗУ

250 г **1120**





**Обжорка  
с мясом  
косули**

200 г **470**

**Ростбиф  
из изюбятины  
с овощами в соево-  
бальзамической заправке**

210 г **580**

**Салат  
с отварной  
олениной,  
острой морковью  
и кедровым орехом**

210 г **420**



**САЛАТ С РУККОЛОЙ,  
КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И ПЕЧЕНЬЮ КОСУЛИ,**  
обжаренной в гранатовом соусе

210 г **1170**





# ЗАКУСКИ

## АССОРТИ ОВОЩНОЕ

огурец, помидор, болгарский перец  
и стебель сельдерея

270 г **420**

## АССОРТИ РЫБНОЕ

сиг, семга, слабосоленая форель,  
красная икра, маринованный лук  
и сливочное масло

200 г **1400**



## ЧУШЬ ИЗ ИРКУТСКОЙ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ

180 г **1320**





СУГУДАЙ  
ИЗ СИГА

с маринованным луком

200 г 970

СТРОГАНИНА  
ИЗ СИГА

с заправкой из лимонного  
фрэша с корнем имбиря

130 г 780

СЕМГА ШЕФ-  
ПОСОЛА

с красным луком  
и сливочным маслом

100 г 1200

ИНДИГИРКА  
С ЖАРЕННЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ

250 г 900

СЫРНАЯ  
ТАРЕЛКА  
ИЗ ФЕРМЕРСКИХ  
СЫРОВ

с медовой тыквой,  
виноградом и орехами

320 г 950

БРУСКЕТТЫ С ТАРТАРОМ ИЗ СИБИРСКОЙ РЫБЫ

220 г 1470





# БРУСКЕТТЫ С ПОДКОПЧЕННОЙ ОЛЕНИНОЙ И ПАШТЕТОМ ИЗ ДИЧИ,

200 г **680**

## ЗЕЛЬЦ ИЗ СОХАТОГО

150 г **710**

## САЛО КОПЧЕНОЕ

с гренками  
из бородинского хлеба  
и бочковыми огурчиками

150 г **410**

## САЛО СОЛЕНОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

130 г **430**

## МЯСНОЕ АССОРТИ

язык говяжий с хреном, буженина домашняя, запеченная говядина

330 г **1300**



### РУЛЕТ ИЗ КОСУЛИ

с томатно-каперсным  
соусом

130 г **1270**

### ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА ИЗ ЛОСЯ

с томлеными помидорами  
черри

250 г **660**

### ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА ИЗ КОСУЛИ

с сельдереем и домашней  
аджикой

200 г **730**

### БАСТУРМА ИЗ ИЗЮБРЯ

с сухариками  
из бородинского  
хлеба

140 г **750**

### ПАШТЕТ ИЗ ДИЧИ

с брусничным соусом  
и орехами

195 г **450**

## ОХОТНИЧИЙ ТРОФЕЙ

ассорти из мясных деликатесов собственного приготовления

1000 г **4300**





# СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЧЕНИ КОСУЛИ

с замороженной клюквой

150 г **650**



## ТАРТАР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ДИЧИ

с жареным бородинским хлебом  
и пряным маслом

200 г **650**



## КАРПАЧЧО ИЗ КОСУЛИ

с мармеладом и соусом  
из сибирских ягод

130 г **630**

## КОСУЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

с жареным сыром

150 г **870**

## КАРПАЧЧО ИЗ ИЗЮБРЯ

с малиновой грушей и конфитюром  
из свежих томатов

170 г **610**



# РАЗНОСОЛЫ

**Грузди  
ДОМАШНИЕ**  
с луком и сметаной

150 г **970**

**ДОМАШНИЕ  
СОЛЕНЬЯ**  
маринованная  
капуста собственного  
приготовления, соленый  
перец, соленые огурцы,  
соленые помидоры черри

370 г **410**

**КАПУСТА  
КВАШЕННАЯ  
С БРУСНИКОЙ**

100 г **200**





# СУПЫ

Лапша  
домашняя  
с белыми  
грибами

350 г 470

Похлебка  
из сибирского  
сига с печенью  
трески

300 г 570

Сибирский  
борщ  
со свиной

350 г 450



Бухлер  
из грудинки сохатого

350 г 940



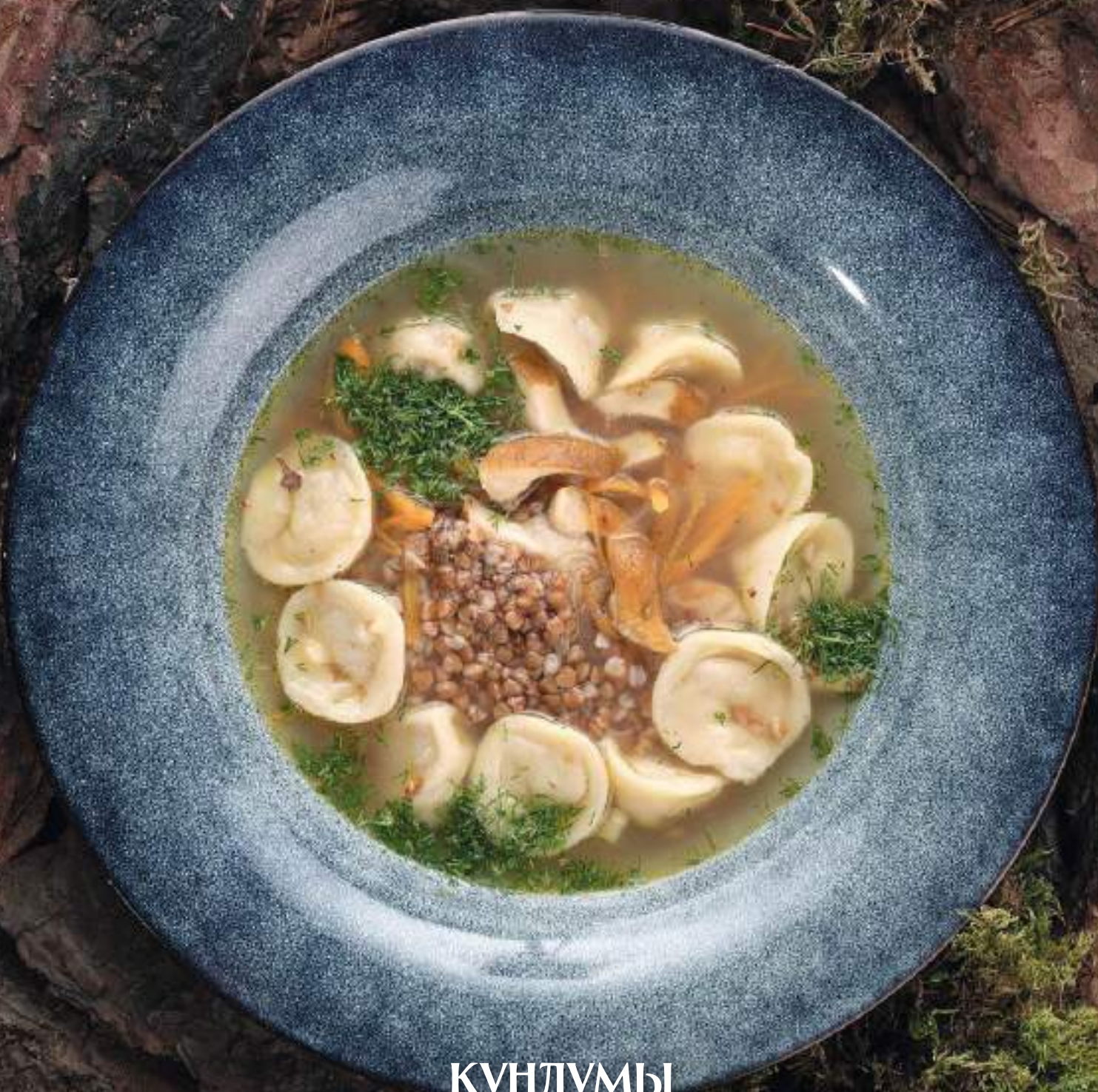
**ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ  
С КОСУЛЕЙ**

350 г **570**



**ЩИ С ОЛЕНИНОЙ**

350 г **520**



**КУНДУМЫ**

пельмени с мясом дичи в наваристом мясном бульоне  
с белыми грибами и гречневой кашей

300 г **540**



# МЕЖДУ ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ

Грибочки,  
запеченные  
в сметане

120 г 460

Драники  
фирменные  
с мясом дичи  
и соусом из белых грибов

220 г 720

Драники по-  
деревенски

200 г 480

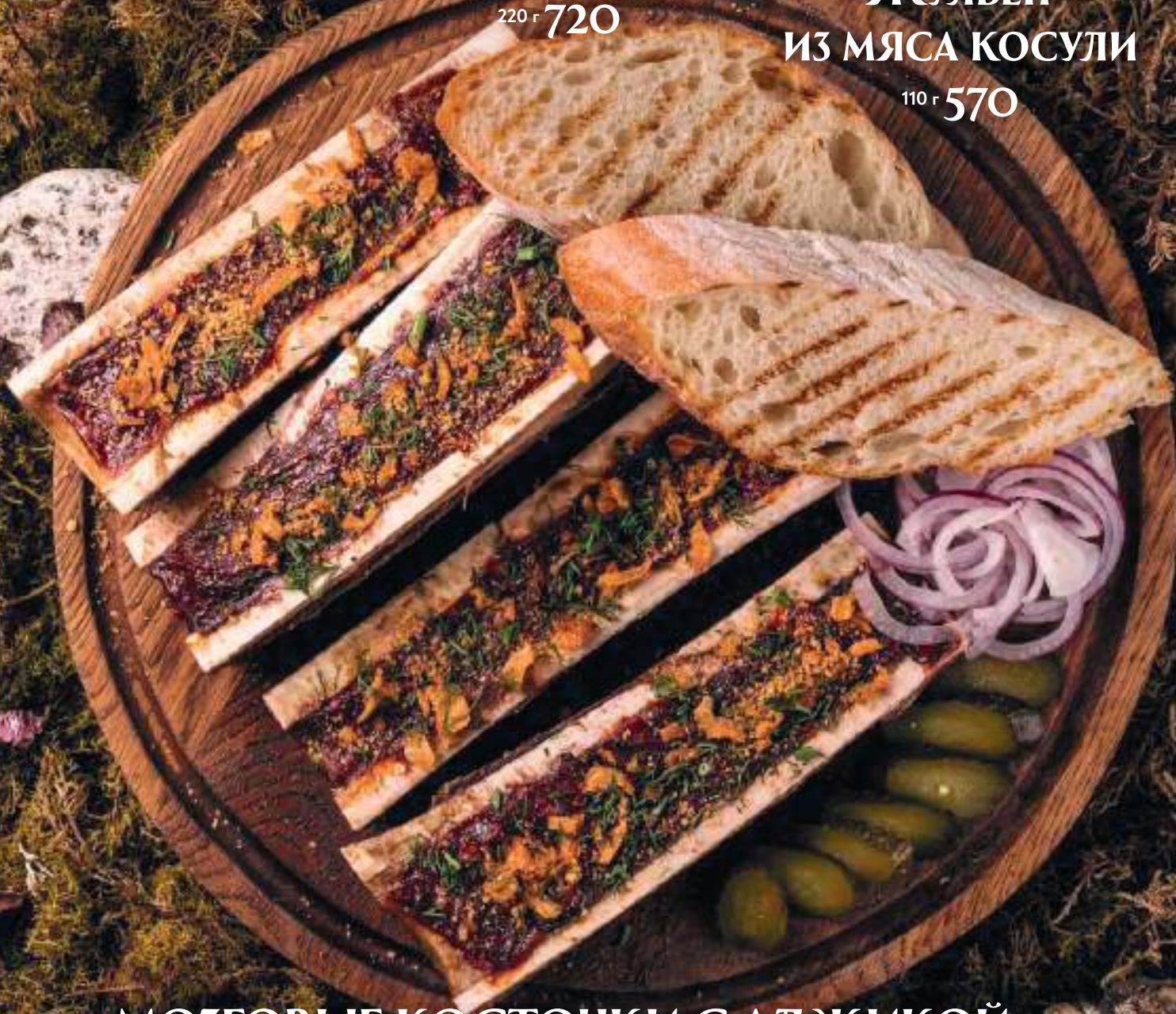
Жульен  
из мяса косули

110 г 570

Мозговые косточки с аджикой

и хрустящим хлебом

200 г 1250





# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



РЫБНОЕ ИЗОБИЛИЕ

1100 г 5100





## АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ И КОЛБАС

2000 г 4500

## ФЕДЯ, ДИЧЬ!

ассорти из стейков дичи с разными соусами  
на компанию из 5 человек

1700 г 5700





# ГАРНИРЫ



## КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ

с белыми грибами в сливках

250 г **390**

## КАРТОФЕЛЬ

жареный по-домашнему

170 г **170**

обжаренный

на постном масле

200 г **150**

отварной с маслом

150 г **150**

## КАРТОФЕЛЬ

жаренный с маслятами

220 г **430**

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г **230**

## ОВОЩИ СОТЕ

300 г **430**

## РИЗОТТО

с овощами

170 г **250**

## ПОЛБА

с запеченными  
корнеплодами

200 г **290**



## САЛАТ АЙСБЕРГ, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

с ореховым соусом и луковой крошкой

200 г **400**



# РЫБАЦКИЕ ИСТОРИИ

## СИГ НА МАНГАЛЕ,

с соусом из тунца и запеченным с апельсиновой цедрой картофелем

300 г 1100

## ФИЛЕ СИГА

под соусом из свежих  
томатов с креветками

250 г 1470

## РАДУЖНАЯ

## ФОРЕЛЬ

с кремом из картофеля

250 г 1600



## ЩУЧЬИ

## КОТЛЕТЫ

СО ШПИНАТОМ

100/100/50/40 г 890

## СТЕЙК ЛОСОСЯ

с грибным кремом  
и булгуром

250 г 1900

## СТЕЙК СЕМГИ

НА УГЛЯХ

250 г 1900



# МЯСА МНОГО НЕ БЫВАЕТ

ТУШЕНКА  
ИЗ ДИКОГО ЗВЕРЯ  
с луком, приготовленная  
на сковороде  
300 г 1070

МЕДАЛЬОНЫ  
ИЗ ОЛЕНИНЫ  
с перечным соусом  
320 г 1300

ТУШЕНКА ИЗ ДИЧИ  
СО ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ  
в бородинском хлебе  
320 г 1600





**СЕРДЦЕ  
КОСУЛИ**

с луковым кремом  
и фундуком

200/100/50 г **1100**

**ИНДЕЙКА  
В АПЕЛЬСИНОВО-  
ИМБИРНОМ**

**СОУСЕ**

с пюре из сельдерея

300 г **970**

**КРАПИВНЫЕ  
ВАРЕНИКИ**

с картофелем, грибами  
и папоротником

320 г **600**



**УТИНАЯ ГРУДКА С МАЛИНОЙ,**

тыквенным пюре и пряными апельсинами

270 г **1600**



СТЕЙК ИЗЮБРЯ  
С КРЕМОМ  
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ  
и соусом брусничный  
демиглас

400 г **1690**

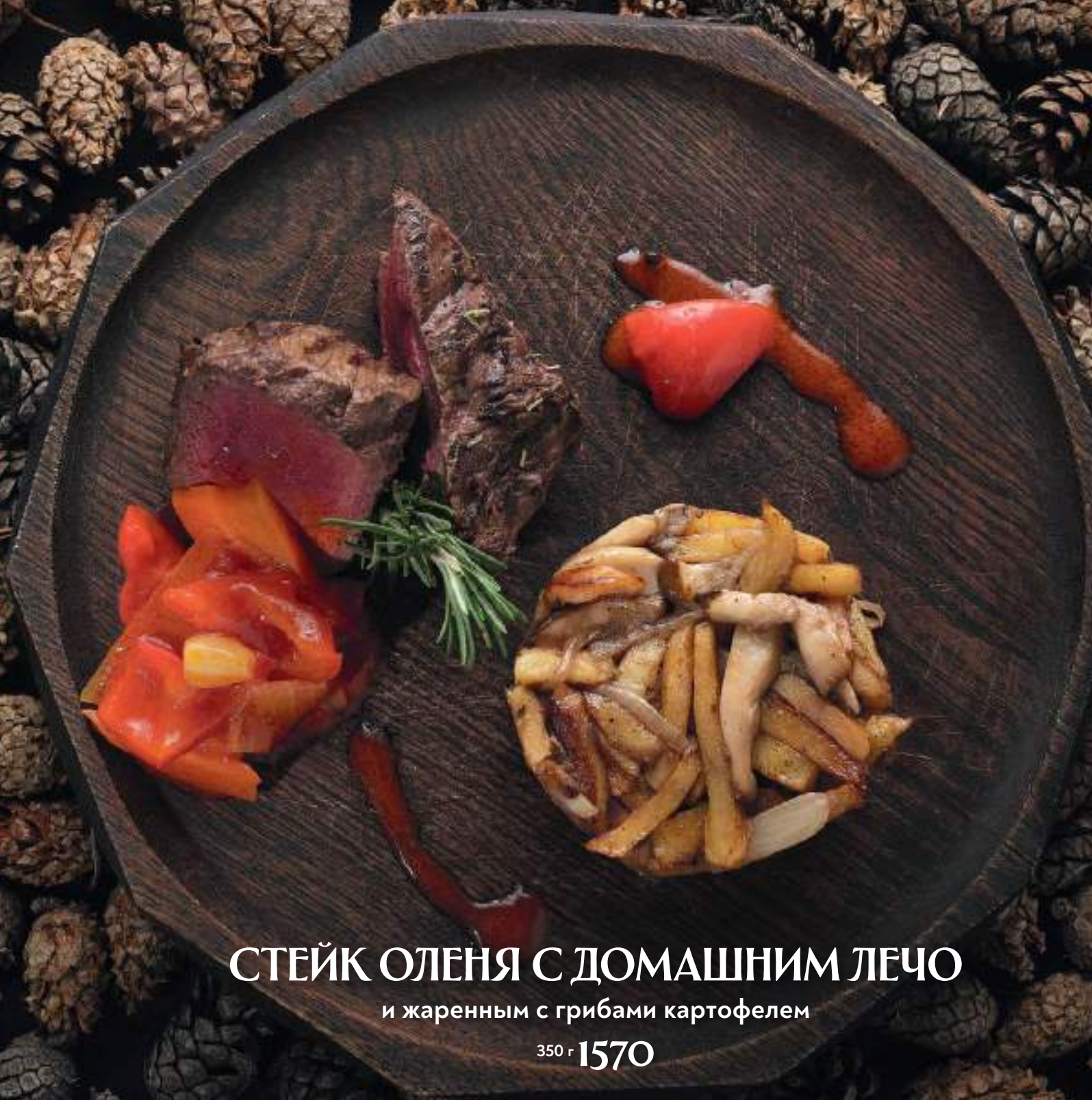
СТЕЙК ИЗЮБРЯ  
ПОД СОУСОМ  
ИЗ ЧЕРНОСЛИВА  
с запеченным яблоком  
и карамелизированной

тыквой  
350 г **1730**



СТЕЙК  
ЛОСЯ  
с хрустом  
из кедрового ореха  
и запеченными  
овощами

350 г **1950**



СТЕЙК ОЛЕНЯ С ДОМАШНИМ ЛЕЧО  
и жареным с грибами картофелем

350 г **1570**



КАРЕ КОСУЛИ  
ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ



550 г 2300



ЖАРКОЕ ИЗ РЕБЕР ИЗЮБРЯ

подается с овощным соте

400 г 1150

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

с мясом и грибами

300 г 710



# ЖАРИМ НА УГЛЯХ



ШАШЛЫК  
ИЗ СВИНИНЫ  
370 г 810

Бифштекс



ИЗ ОЛЕНИНЫ С ГРИБАМИ,  
копченым салом  
и печеным картофелем

320 г 750

СВИНАЯ ШЕЯ НА УГЛЯХ

340 г 770



ШАШЛЫК ИЗ КОЗЫ

300 г 1250

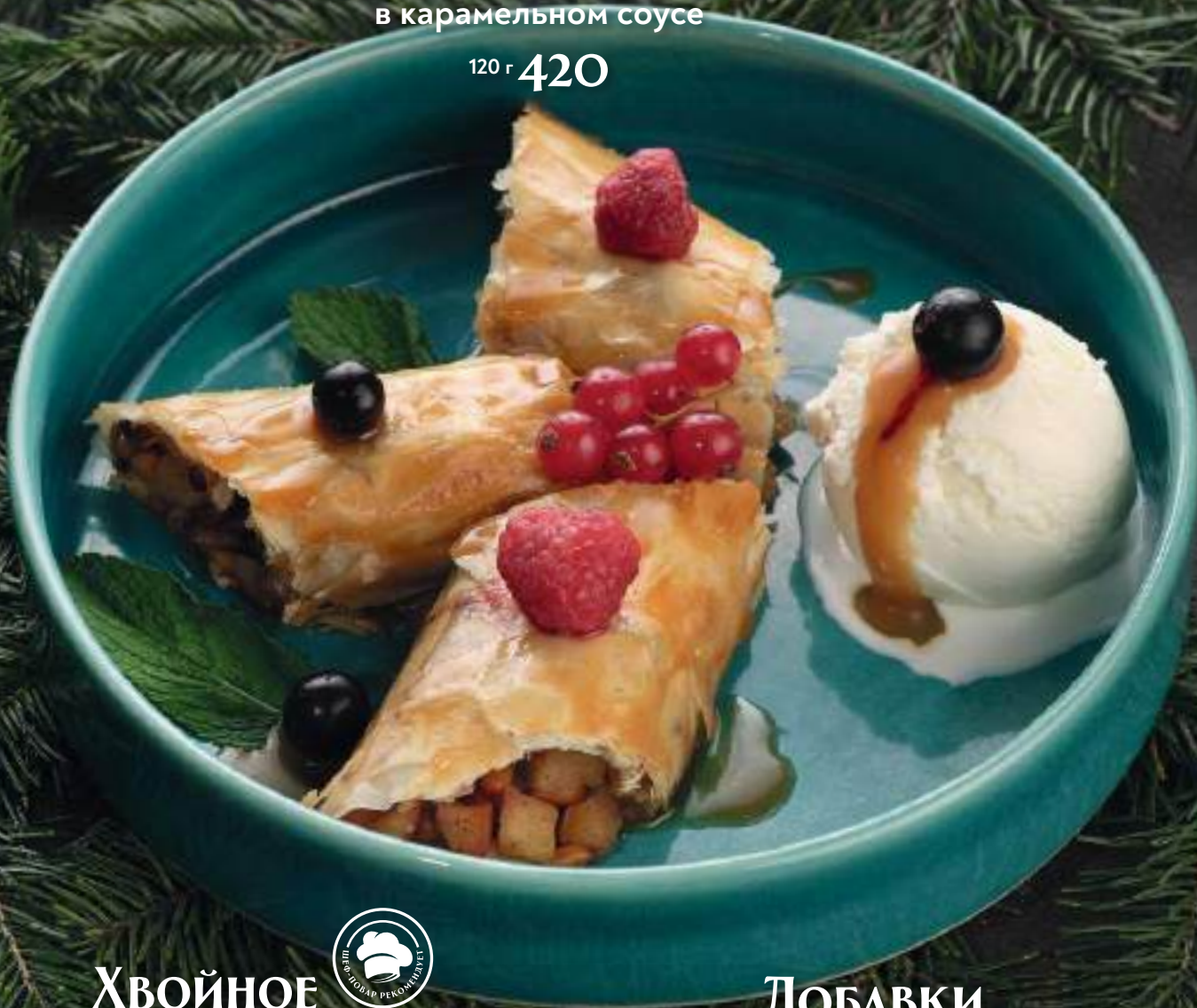


# И, НАКОНЕЦ, ДЕСЕРТЫ

## ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

в карамельном соусе

120 г 420



ХВОЙНОЕ  
МОРОЖЕНОЕ

110 г 420

МОРОЖЕНАЯ БРУСНИКА

с медом и орехом

150 г 320

МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБИР

100 г 200



ДОБАВКИ  
К МОРОЖЕНОМУ:  
ШОКОЛАД

30 г 100

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ

30 г 100

КЕДРОВЫЙ ОРЕХ

30 г 210



АННА ПАВЛОВА

150 г 470



МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ

150 г 470

ЧЕРЕМУХОВОЕ  
ПИРОЖНОЕ

150 г 470

ХОЗЯИН ТАЙГИ

150 г 1100



КЕДРОВЫЙ ТАРТ

150 г 870

