



**taiga**  
restaurant

# ФОРЕЛЬ СЛАБОЙ СОЛИ С ЗАПЕЧЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

*Slight-Salted Trout with Baked Potatoes  
and a Poached Egg*

轻盐鳟鱼, 配烤土豆和荷包蛋



Холодная закуска  
из форели слабой соли  
с запеченным картофелем,  
яйцом пашот и зеленью

**1100 ₺**  
120/200 г.

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

*Fish plate*

鱼盘

Масляная рыба х/к,  
филе кеты х/к, сёмга м/с,  
лимон, зелень, каперсы

**1300 ₺**

240/80 г.

## САГУДАЙ

*Sagudai*

腌生鱼片

Филе байкальской рыбы  
слабого посола  
с луком и картофелем

**600 ₺**

150/50 г.

## МЯСНОЕ ПОДВОРЬЕ

*Meat Formstead*

肉类农场

Ростбиф из телятины, шея свиная запеченная  
в прованских травах, язык телячий отварной,  
куриное филе, маслины, хрен сливочный, черри,  
горчица, зелень

**950 ₺**

200/75 г.

## ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

*Veal Tongue*

小牛舌头

Традиционная Сибирская закуска  
из отварного языка  
с горчицей и хреном

**610 ₺**

120/30/30 г.

## ДОМАШНЕЕ САЛО

*Homemade Salo (cured pork fat)*

自制猪油

Ассорти из сала с мясной прослойкой.  
Подается с маринованными огурцами

**620 ₺**

150/30 г.

## ТАРЕЛКА К ПИВУ

*A plate for beer*

一盘啤酒

Гарлики,  
фисташки,  
колбаски

**900 ₺**

100/100/100 г.

## СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ

*Pickled Milk Mushrooms*

咸奶蘑菇

Грузди с маслом, сметаной  
и луком

**650 ₺**

150/50 г.

## ТАЕЖНЫЙ ПОГРЕБОК

*Taiga Pickles*

针叶林地窖

Маринованные огурцы, черри, битые огурцы,  
маринованная капуста, лук маринованный,  
брусника, картофель отварной, зелень

**420 ₺**

250/100/20 г.

## СЫРНОЕ АССОРТИ

*Cheese Platter*

奶酪拼盘

Дор-Блю, Камамбер, Чеддер,  
Пармезан с мёдом,  
виноградом и орехами

**1200 ₺**

250/50/100 г.

## ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

*Vegetables Platter*

蔬菜盘

Нарезка из свежих помидоров,  
огурцов, болгарского перца и лука, сельдерея

**360 ₺**

300 г.

## МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА С ЛУКОМ И БРУСНИКОЙ

*Sauerkraut with Onions and Lingonberries*

带洋葱和越橘的酸菜

**250 ₺**

200 г.

## САЛАТ «РОСТБИФ»

*Roast Beef Salad*

烤牛肉沙拉

Салат с ростбифом из телятины, черри, зеленью, салат-микс, сыром пармезаном, кедровыми орехами

**760** ₺

200 г.



## САЛАТ ИЗ РУККОЛЫ С КРЕВЕТКАМИ И КИНОА

*Arugula salad with shrimp and quinoa*

芝麻菜沙拉配虾和藜麦

Свежая руккола, черри с оливковым маслом, чесноком, кедровыми орехами и киноа

**580** ₺

200 г.



## САЛАТ С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ «КАМАМБЕР»

*Salad with camembert cheese and chicken*

卡门培尔奶酪和鸡肉沙拉

Куриное филе, сыр «Камамбер», салат-микс, томаты вяленые, заправка медовогорчиная

**750** ₺

250 г.



## ТАЕЖНЫЙ

*Taiga Salad*

泰加沙拉

Телятина, вяленые томаты, зелень, салат-микс, перепелиные яйца и фирменная заправка с семенами льна и кунжута

**630 ₺**

200 г.

## ОЛИВЬЕ С КРЕВЕТКАМИ

*Olivier with shrimp*

虾橄榄

Картофель, зелёный горошек, свежие огурцы, перепелиное яйцо, тигровые креветки

**750 ₺**

200 г.

## ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ

*Salmon Caesar Salad*

三文鱼凯撒沙拉

**650 ₺**

200 г.

## САЛАТ С БЕКОНОМ

*Bacon salad*

培根沙拉

Бекон обжаренный, салат-микс, яйцо перепелиное, опята маринованные, черри, соус «Цезарь»

**460 ₺**

250 г.

## ГРЕЧЕСКИЙ

*Greek Salad*

霍利阿基

Греческая классика с помидорами, перцем, красным луком, оливками, огурцами, сыром Фета, каперсами и оливковым маслом

**460 ₺**

250 г.

## САЛАТ МЯСНОЙ

*Meat salad*

肉沙拉

Буженина домашняя, черри, картофель, куриное филе, огурцы, салат-микс, соус «Цезарь»

**520 ₺**

200 г.

## ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

*Chicken Caesar Salad*

鸡肉凯撒沙拉

**460 ₺**

200 г.



## ДРАНИКИ «ТАЙГА»

*Taiga Potato Flapjacks*

“泰加”马铃薯煎饼

Фирменные драники с белой рыбой.  
Подаются с зеленью и сметаной

**550 ₺**

150/50 г.

## ЖУЛЬЕН

*Julien*

朱利安

Классический жульен, с куриным филе, грибами и сыром «Моцарелла»

**250 ₺**

100 г.



## ДРАНИКИ С ЛОСОСЕМ

*Potato Flapjacks with salmon*

三文鱼薯饼

Картофельные драники с фермерской сметаной, зеленью и лососем малой соли

**600 ₺**

150/50/50 г.

## ЗАПЕЧЕННЫЙ КАМАМБЕР С ТИМЬЯНОМ

*Baked Camembert with Thyme*

烤卡门培尔奶酪和百里香

Сыр Камамбер с тимьяном,  
чесноком и чесночным хлебом

**800 ₺**

110/100 г.



## БАКЛАЖАНЫ С ТОМАТАМИ

*Eggplant with tomatoes*

西红柿茄子

Свежие жаренные баклажаны  
с томатами черри, зеленью  
и кунжутом, болгарским перцем

**450 ₺**

300 г.



## ШАМПИньОНЫ ЗАПЕЧЕННЫЕ

*Champignons baked*

烤香菇

Шампиньоны, сыр, зелень

**460 ₺**

150 г.





## БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ

*Veal Borscht*

小牛肉罗宋汤

Подаётся с салом, чесноком  
и сметаной

**390 ₺**  
250/50/50 г.

## БАЙКАЛЬСКАЯ УХА

*Baikal Ukha (fish soup)*

贝加尔湖的鱼汤

Легкий суп с картофелем, зеленью,  
Байкальской рыбой

**500 ₺**  
250 г.

## ПЕЛЬМЕНИ

*Pelmeni (Russian meat dumplings)*

饺子

Пельмени  
в бульоне со сметаной  
и зеленью

**380 ₺**  
200/50 г.

## СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

*Pumpkin puree soup*

南瓜泥汤

Крем-суп из тыквы и тыквенных семечек  
с беконом

**290 ₺**  
300 г.

## КУРИНЫЙ БУЛЬОН

*Chicken Broth*

鸡肉汤

Бульон с нежной куриной грудкой,  
яйцом и зеленью

**240 ₺**  
250 г.

## МЯСНАЯ СОЛЯНКА

*Meat Solyanka*

肉杂拌汤

Наваристый бульон из говядины  
и копченостей с поджаркой из овощей,  
оливками и лимоном

**400 ₺**  
250 г.

## ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

*Creamy Mushroom Soup*

蘑菇奶油汤

Крем-суп из белых грибов  
с чесночными гренками

**420 ₺**  
250/30 г.





## ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ, БЕКОНОМ, ЛУКОМ И СМЕТАНОЙ

*Potato Dumplings with Bacon, Onions and Sour Cream*

土豆饺子配培根、洋葱和酸奶油

**320 ₺**  
250 г.

## ФЕТУЧИННИ С ЛОСОСЕМ, ЧЕРРИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

*Fettuccine with salmon,  
In cream sauce*

三文鱼羊丁, 奶油酱

**640 ₺**  
250 г.

## ФЕТУЧИННИ СО ШПИНАТОМ, РУККОЛОЙ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И СОУСОМ ПЕСТО

*Fettuccine with Spinach, Rocca  
and Pine Nuts in a Pesto Sauce*

意大利细面条配菠菜、芝麻菜、松子和香蒜酱

**530 ₺**  
250 г.

## ФЕТУЧИННИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

*Chicken Mushroom Fettuccine*

在奶油酱中鸡肉和蘑菇的意大利细面条

**510 ₺**  
250 г.

## КАРБОНАРА

*Carbonara*

卡巴拉

**450 ₺**  
250 г.

## ТЕЛЯТИНА С ГРИБАМИ

*Veal with mushrooms*

小牛肉蘑菇

Медальоны из телятины  
с грибным соусом и  
овощным салатом

890 ₺  
120/120/80 г.



## КАРЕ ЯГНЕНКА

*Lamb square*

羔羊广场

С салатом-микс и томатами,  
сливочно-перечным соусом

1500 ₺

200/50/30 г.

## СТЕЙК МЯСНИКА

*Butcher's Steak*

屠夫牛排

Стейк из мраморной говядины  
с соусом Бурбон, микс-салата

1200 ₺

200/50 г.

## СКОВОРОДКА ПО-СИБИРСКИ

*Siberian frying pan*

西伯利亚煎锅

Говяжья вырезка с грибами, луком и  
картофелем. Подается на горячей  
сковороде

650 ₺

350/30 г.

## ФИЛЕ УТКИ В ВИШНЁВОМ СОУСЕ

*Duck fillet in cherry sauce*

鸭柳 樱桃酱

С карамелизированной грушей

1200 ₺

200/50/100 г.

## СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

*Pork Neck Steak*

猪脖子牛排

Стейк из свиной шеи с перечным соусом, картофелем и веточкой розмарина

**860 ₺**

150/50/150 г.

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ В БЕКОНЕ

*Pork Tenderloin Medallions in Bacon*

猪肉培根片

Свиная вырезка в беконе с салатом-микс и сливочно-мясным соусом

**620 ₺**

200/50 г.

## КУРИНАЯ ГРУДКА

*Chicken Breast*

鸡胸肉

Обжаренная на гриле куриная грудка с салатом-микс

**580 ₺**

150/50 г.

## КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ В БЕКОНЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

*Chicken schnitzel in bacon with mashed potatoes*

培根鸡肉炸肉排配土豆泥

**700 ₺**

200/150 г.

## БИТОЧКИ ИЗ ЩУКИ

*Pike Rissoles*

狗鱼肉饼

Горячие биточки из щуки с картофельным пюре, сливочно-грибным соусом и луком Пай

**600 ₺**

150/150/50 г.



## БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА НА ГРИЛЕ

*Baikal grilled fish*

贝加尔湖烤鱼

Филе рыбы на гриле с овощами

**950 ₺**

300 г.

## ФИЛЕ ПАЛТУСА

*Halibut fillet*

大比目鱼鱼片

Филе палтуса с картофельным пюре

**1400 ₺**

300/50 г.

## СТЕЙК ИЗ СЁМГИ СО СПАРЖЕЙ

*Baked salmon*

烤鲑鱼

Свежая сёмга со спаржей на гриле

**1050 ₺**

100/100/30 г.



## ОВОЩИ НА ГРИЛЕ

*Grilled Vegetables*

烤蔬菜

Баклажаны, цукини, перец,  
кукуруза, шампиньоны

**380** ₺

200 гр.

## ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ

*Boiled Potatoes*

带青菜煮土豆和黄油

Фермерский картофель  
со сливочным маслом  
и зеленью

**160** ₺

200 гр.

## КАРТОФЕЛЬ "АЙДАХО" С ЧЕСНОКОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

*Idaho Fries with Garlic and  
Fresh Herbs*

爱达荷州的土豆、大蒜和香草

**180** ₺

200 гр.

## ГРЕЧКА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

*Buckwheat with mushrooms  
and onions*

荞麦蘑菇和洋葱

**180** ₺

150 гр.

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

*French-Fried Potatoes*

炸薯条

**200** ₺

200 гр.

## КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

*Mashed potatoes*

土豆泥

**200** ₺

200 гр.

## СЛИВОЧНО-ГОРЧИЧНЫЙ

*Creamy mustard*

奶油芥末

**50** ₺

50 гр.

## СМЕТАНА

*Sour cream*

酸奶油

**50** ₺

50 гр.

## СОУС БАРБЕКЮ

*Barbecue Sauce*

烧烤酱

**50** ₺

50 гр.

## СОУС БУРБОН

*Bourbon sauce*

波旁酱

**50** ₺

50 гр.

## МАЙОНЕЗ

*Mayo*

梅奥

**50** ₺

50 гр.

## СОУС СОЕВЫЙ

*Soy sauce*

酱油

**50** ₺

50 гр.

## ДЕСЕРТ "ТАЙГА"

*Taiga Dessert*

"泰加"甜点

Брусника, мед, кедровый орех  
с вареньем из шишек

**400 ₺**

150 г.

## БРУСНИКА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

*Condensed milk,  
Pine nut*

榛子; 榛子,

**400 ₺**

150 г.



## ШТРУДЕЛЬ ПО-СИБИРСКИ

*Strudel in siberian*

西伯利亚的斯特鲁德尔

**360 ₺**

200/50/50 г.

## БЛИНЫ С ДОБАВКАМИ

*Blini (Russian pancakes) with Fillings*

煎饼和不同填充物

на выбор: - Бекон с луком  
- Сметана  
- Домашнее варенье  
- Сгущенное молоко  
- Мёд

**250 ₺**

100/50 г.

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

**300 ₺**

250 г.

## МЕДОВИК С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

*Pine Nuts Medovik (Honey pie)*

松子蜂蜜蛋糕

**340 ₺**

150 г.

## ПЛОМБИР С ДОБАВКАМИ

*Plombir*

普隆比尔

на выбор: - Домашнее варенье  
- Кедровый орех

**250 ₺**

100/50 г.