



# ФИНГЕРФУДЫ



## ЭКЛЕРЫ С ИКРОЙ

Эклер с красной икрой,  
лососем холодного копчения  
и сливочным кремом.

90 гр. **295.-**







### ЭКЛЕРЫ С КРЕВЕТКОЙ

Эклер с глазированной креветкой, сливочным кремом и икрой омуля.

90 гр. **265.-**



### ЭКЛЕРЫ С РОСТБИФОМ

Эклер с копченым ростбифом, сливочным кремом и зернистой горчицей.

90 гр. **265.-**





## ТАРТАЛЕТКА С СЕЛЬДЬЮ

Тарталетка с сельдью, картофелем  
конфи, копченой сметаной  
и икрой омуля.

100 гр. **195.-**





### ТАРТАЛЕТКА С СЕВЕРНЫМ ОМУЛЕМ

Тарталетка с тартаром из северного омуля, сырным муссом и икрой омуля.

115 гр. **295.-**



### ТАРТАЛЕТКА С ТАРТАРОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тарталетка с тартаром из говядины, сырным муссом, зернистой горчицей, ягодной пудрой и сыром «Пармезан»

115 гр. **295.-**



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## САГУДАЙ ИЗ СЕВЕРНОГО ОМУЛЯ

Классический сагудай  
из северного омуля.

110 гр. **355.-**





## ПАШТЕТ ИЗ ИНДЕЙКИ

Паштет из индейки с конфитюром из айвы, кедровым орехом и зеленым маслом, подается с ремесленным хлебом.

200 гр. **355.-**

## ТАРТАР ИЗ СЕВЕРНОГО ОМУЛЯ

Тартар из северного омуля со свежим огурцом, красным луком и зеленым маслом.

155 гр. **345.-**







### ТАРТАР ИЗ ГРЕБЕШКА

Тартар из дальневосточного гребешка со свежим огурцом, укропным маслом и попкорном из гречки.

130 гр. **365.-**





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## МАЗАЙКА ИЗ СЕВЕРНОГО ОМУЛЯ

Мозайка из северного малосоленного омуля с имбирным соусом, устричным Айоли и укропным маслом.

100 гр. **325.-**



## ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

Тартар из оленины, подается с ремесленным хлебом.

100 гр. **345.-**



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## СТРОГАНИНА ИЗ ЛОСОСЯ

Подается с моченой брусникой.

100 гр. **555.-**



## ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

Подаются с маринованным луком.

125 гр. **465.-**



## СТРОГАНИНА ИЗ СЕВЕРНОГО ОМУЛЯ

Подается с моченой брусникой.

100 гр. **395.-**

## РАЗНОСОЛЫ

Помидоры, огурцы, квашеная капуста.

210 гр. **285.-**

## САЛО СОЛЕНОЕ И КОПЧЕНОЕ

Два вида сала, подается с ремесленным хлебом и соусом на основе горчицы и сливочного хрена.

135 гр. **265.-**







### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина и ростбиф, подается с соусом на основе горчицы и сливочного хрена.

185 гр. **575.-**



### СЕЛЕДКА С КАРТОФЕЛЕМ

Малосольная сельдь с картофелем конфи, подается с маринованным репчатым луком и зеленым маслом.


180 гр. **265.-**



### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Пармезан, Камамбер, Моцарелла Буффалло, Горгонзола, подается с конфитюром из айвы и ягодной пудрой.

195 гр. **855.-**



### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Сельдь, лосось малосольный, лосось холодного копчения, подается с маринованным луком и кедровым орехом.

200 гр. **855.-**







## МИМОЗА С ЛОСОСЕМ

Классическая Мимоза из красной рыбы холодного копчения, картофеля, моркови и яйца, с икрой Тобико, рыбным майонезом и зеленым маслом.

210 гр. **435.-**





## СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Классическая Сельдь под шубой с равиолями из свеклы, трюфельным майонезом и перепелиным яйцом.

280 гр. **315.-**



## ОЛИВЬЕ С ГОВЯДИНОЙ

Классический Оливье с говядиной, равиолями из моркови, зеленым майонезом, зернистой горчицей и зеленым маслом.

260 гр. **295.-**





## ЗЕЛЕНЬЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

Креветка, микс салата,  
стручковая фасоль, бобы эдамаме,  
под бальзамической заправкой.

185 гр. **435.-**





### САЛАТ С КОПЧЕНЫМ РОСТБИФОМ

Копченый ростбиф, лист салата, маринованный красный лук, томаты черри, вяленые томаты, запеченные картофельные дольки, тыквенные семечки, под имбирным соусом.

210 гр. **415.-**



### ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Печеная свекла, стебель сельдерея, кедровый орех с медово-горчичным соусом, зеленым маслом и ягодной пудрой.

150 гр. **285.-**





## САЛАТ С БАКЛАЖАНОМ

Хрустящие баклажаны, свежие томаты, сыр Страчателла с кедровым орехом, ярким соусом, зеленым маслом и кинзой.

240 гр. **395.-**







## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПАПОРОТНИКОМ

Отварная говядина, сибирский папоротник, маринованные опята, подается с сырным муссом из Пармезана и зеленым маслом.

230 гр. **395.-**



## ГОГОЛЬ ПЕРВЫЙ

Тот же Цезарь, только Гоголь с курицей су-вид.

195 гр. **315.-**

## ГОГОЛЬ ВТОРОЙ

Тот же Цезарь, только Гоголь с красной рыбой.

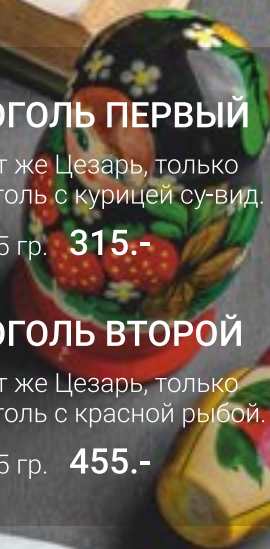
195 гр. **455.-**



## САЛАТ С КРЕВЕТКОЙ, ЦУКИНИ И АВОКАДО

Салат с креветкой, авокадо, под зеленым соусом.

160 г. **435.-**







## ПАРМА

Вяленый свиной окорок, лист салата, руккола, картофель конфи, маринованный красный лук, томаты черри, оливковое масло, подается с творожным сыром и кедровым орехом.

155 гр. **415.-**





## ВИНЕГРЕТ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ И ГРУЗДЯМИ

Винегрет с груздями, оливковым и зеленым маслом.

290 гр. **375.-**

## САЛАТ С ОБОЖЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Ростбиф, печеный перец, помидоры черри, кинза, устричный Айоли.

180 гр. **385.-**





# СУПЫ



## БОРЩ

Классический борщ, подается с копченой сметаной, чесночными пампушками, соусом на основе хрена и горчицы и свежим чесноком.

360 гр. **325.-**







## ГОРОХОВЫЙ

Гороховый густой суп с копченостями и двумя видами мяса, подается с копченой сметаной.

300 гр. **295.-**

## РАССОЛЬНИК

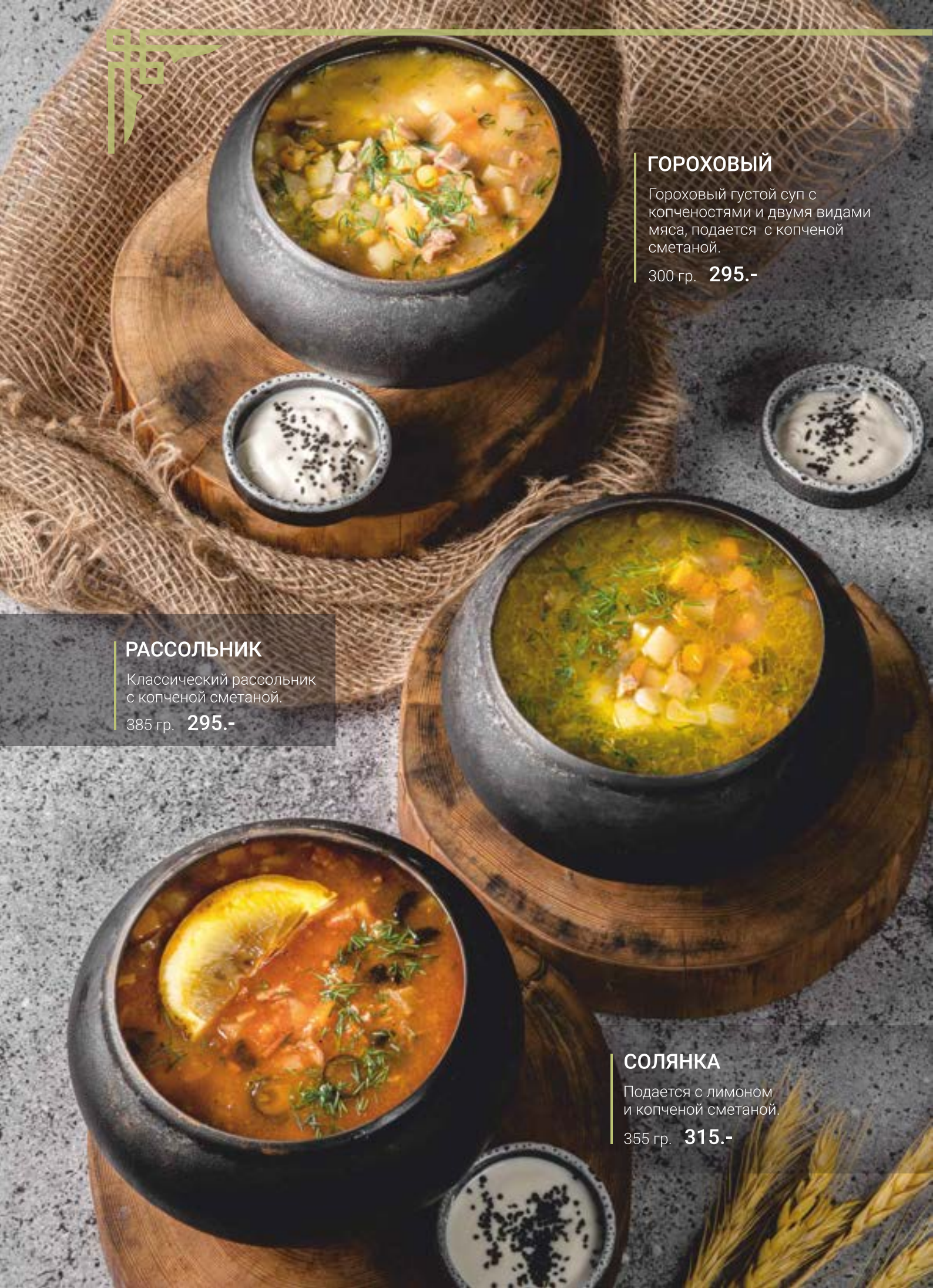
Классический рассольник с копченой сметаной.

385 гр. **295.-**

## СОЛЯНКА

Подается с лимоном и копченой сметаной.

355 гр. **315.-**








## УХА «БАЙКАЛЬСКАЯ»

Рыбный бульон с водкой, красная рыба, северный омуль, отварной картофель и репчатый лук.

400 гр. **495.-**






### СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ МОРКОВИ С КРАБОМ

Суп из запеченной моркови на кокосовом молоке, подается с камчатским крабом и кедровым орехом.

280 гр. **295.-**



### ЩИ СУТОЧНЫЕ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Щи из говядины и квашеной капусты, настоянные сутки, с копченой сметаной.

335 гр. **295.-**



### КУРИНЫЙ

Куриный суп с фрикадельками и домашней лапшой.

340 гр. **295.-**



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



## ДРАНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ

Картофельные драники,  
с красной рыбой, яйцом  
пашот и «Голандским» соусом.

335 гр. **295.-**



## ДРАНИКИ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С КОПЧЕНОЙ СМЕТАНОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

215 гр. **285.-**



## МОЗГОВЫЕ КОСТИ

Запеченные мозговые кости  
с соусом Чимичурри, подаются  
с ремесленным хлебом.

220 гр. **295.-**





### БЛИНЧИКИ С КУРИЦЕЙ

Блины с курицей и грибами, подаются с грибным муссом.

310 гр. **375.-**

### МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

Молодой запеченный картофель в кожуре, сметанный крем, мусс из сыра Сулугуни, икра сига, ягодная пудра и зеленое масло.

265 гр. **295.-**



### БЛИНЧИКИ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

В томатном соусе, подается с яйцом пашот и сыром «Пармезан».

330 гр. **365.-**

### БЛИНЧИКИ ФАРШИРОВАННЫЕ КРАСНОЙ РЫБОЙ С ЛУКОМ И КРАСНОЙ ИКРОЙ

250 гр. **435.-**





# ЛЕПКА



**БУРЯТСКИЕ  
БУУЗЫ**

220 гр. **245.-**





**ЧЕРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ  
С ОМУЛЕМ ПОД  
СОУСОМ БИСК**

230 гр. **495.-**



**ПЕЛЬМЕНИ**

Отварные пельмени  
в говяжьем бульоне,  
подаются со сметаной,  
укропным маслом  
и кедровки орехом.

380 гр. **275.-**



**ПЕЛЬМЕНИ  
ТАЁЖНЫЕ**

Таежные пельмени,  
говяжий бульон под  
пшеничной лепёшкой.

360 гр. **285.-**



**ЖАРЕННЫЕ ДОМАШНИЕ  
ПЕЛЬМЕНИ С БЕКОНОМ  
В СЛИВКАХ**

350 гр. **395.-**







**ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ**

Пельмени из мраморной говядины с муссом из сыра Пармезан, кедровым орехом и зеленым маслом

240 г. **395.-**





**ВАРЕНИКИ С  
КЛУБНИКОЙ**  
250 г. 295.-



**ВАРЕНИКИ  
С ВИШНЕЙ**  
230 г. 335.-



**ВАРЕНИКИ  
С КАРТОФЕЛЕМ  
И ШКВАРКАМИ**  
225 г. 245.-



**ВАРЕНИКИ С  
КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ**  
260 г. 235.-





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## СТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Говяжья вырезка, томленая в сливочном соусе, подается с картофельным пюре, луком, маринованными огурцами и зеленым маслом.

350 гр. **495.-**





### ГОЛУБЦЫ ИЗ КУРИЦЫ

Куриные голубцы в томатном соусе, подаются с картофельным пюре, муссом из сыра Пармезан, зеленым маслом и пудрой из зелени.

470 гр. **435.-**



### КРОКЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

Крокеты из оленины, подаются с пюре из корня сельдерея и вишневым соусом.

340 гр. **455.-**

РУССКАЯ







## БИФСТЕКС ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРЕЧКОЙ

Бифштекс из говядины с яйцом пашот,  
гречневой кашей с сыром Пармезан,  
кедровым орехом и грибным муссом.

420 гр. **495.-**






**КОТЛета ПОЖАРСКАЯ  
С КРЕМОМ ИЗ  
КОПЧЕНОЙ МОРКОВИ**

Куриная котлета в сухарях со сливочным маслом и зеленью, подается с картофельным пюре и зеленым маслом.

255 гр. **335.-**



**ПЕРЛОВАЯ КАША  
С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ  
И СТЕЙКОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ  
С СОРБЕТОМ ИЗ БРУСНИКИ**

335 гр. **555.-**





## КРАБ-КЕЙК

Крабовая котлета, подается с картофельным пюре и соусом «Биск» из ракообразных.

320 г. **525.-**







## ПТИТИМ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС С КОПЧЕНЫМ РОСТБИФОМ

Подается с сыром Пармезан  
и зеленым маслом.

260 гр. **475.-**

## ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ

Телячьи щечки в соусе Демиглас,  
с перловой кашей, приготовленной  
на кокосовом молоке, сливочным  
маслом и сыром Пармезан.

445 гр. **495.-**





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## ПИРОГ ИЗ КУРИЦЫ

Пирог из курицы с картофельным пюре и грибами, подается с луковым соусом.

295 гр. **395.-**



## ЦЫПЛЕНОК КОРНИШОН

Половинка цыпленка с пюре из корня сельдерея и свекольным кремом.

355 гр. **465.-**







## КУРИНЫЕ КРОКЕТЫ

Подаются с картофельным пюре и мясным соусом «Демиглас»

295 гр. **355.-**



## КАША ИЗ ПОЛБЫ С ГОВЯЖЬЕЙ ЩЕЧКОЙ

Каша на кокосовом молоке с сырным кремом и говяжьей щекой су-вид.

330 гр. **495.-**







## СТЕЙК ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

С кашей из киноа с песто  
и копченым сырным  
кремом.

220 гр. **865.-**





## ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классический гуляш из говядины, томленный в Русской печи, с гречневой кашей, сыром Пармезан, копченой сметаной и зеленым маслом.

340 гр. **355.-**



## КАША ИЗ КИНОА С МОРЕПРОДУКТАМИ И СЫРНЫМ КРЕМОМ

Киноа, томленная в русской печи, со сливками, кокосовым молоком и сыром Пармезан, подается с муссом из сыра Пармезан и обжаренными морепродуктами.

300 гр. **495.-**





# ДОМАШНЯЯ ПАСТА

ПАСТА С  
МОРЕПРОДУКТАМИ

375 гр. 475.-



ПАСТА С БЕКОНОМ

300 гр. 395.-

ПАСТА С КУРИЦЕЙ  
И ГРИБАМИ

350 гр. 395.-







# ШАШЛЫК



## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

Шашлык из свиной шеи, подается с картофелем бэби, свежими огурцами, маринованным луком и томатным соусом гриль.

320 гр. **435.-**

## ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Шашлык из курицы, подается с картофелем бэби, свежими огурцами, маринованным луком и томатным соусом гриль.

320 гр. **395.-**





# СТЕЙК



## СТЕЙК СТРИПЛОИН

Стриплоин - премиальный стейк, который нарезается из отруба «тонкий край», состоящего из единственной мышцы. По периметру стейка проходит тонкая полоска жира, придающая мясу сочность. Многие повара обрезают ее после прожарки стейка, и он получается постным.

350 гр.\* **1950.-**

\* выход мяса в сыром виде





## СТЕЙК РИБАЙ

Это Достоевский в мире стейков, неоспоримая классика, с которой так или иначе знаком каждый, кто интересуется мясной культурой. На языке мясников, «Рибай» обозначает «край на ребре», самый мясистый отруб из передней части туши. Стейк Рибай состоит из одной большой мышцы, и нескольких поменьше.

350 гр.\* **2450.-**

\* выход мяса в сыром виде



# ДЕСЕРТЫ



## ДЕСЕРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ»

Черемуховый десерт с черносливом, грецким орехом и меренгой.

185 гр. **265.-**

## КАРАМЕЛЬНАЯ СФЕРА

Белый шоколад, соленая карамель, пломбир, Штрейзель, шоколадные криспы и взрывная карамель.

255 гр. **295.-**

## КАРТОШКА

Шоколадный брауни, мягкая карамель, шоколадный корпус.

195 гр. **245.-**

## МЕДОВИК С СОРБЕТОМ ИЗ ОБЛЕПИХИ

Классический медовик на заварном тесте с кремом на основе Маскарпоне и сметаны, подается с облепиховым сорбетом и ягодной чипсой.

140 гр. **255.-**

## ДЕСЕРТ «СЭР-СЫР»

Мусс на основе белого шоколада, начинка из маракуйи и юдзу, шоколадные криспы и облепиховый конфитюр.

215 гр. **255.-**







### ЯЙЦО ФАБЕРЖЕ

Мусс из белого шоколада с жидкой начинкой из манго, шоколадными шариками и сорбетом из манго.

120 гр. **295.-**

### ЧИЗКЕЙК СО ВКУСОМ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Классический чизкейк с легким грибным вкусом, подается на шоколадной землею

145 гр. **285.-**

### СИБИРСКАЯ ШИШКА

Кокосовый мусс, кедровое пралине, сибирская карамель с саган-далёй, бисквит со специями, шоколадный велюр с сорбетом из вишни.

115 гр. **285.-**

### ЭКЛЕР СО СГУЩЕНКОЙ

Домашний эклер с вареной сгущенкой собственной варки и хрустящей вафлей.

100 гр. **199.-**

### ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ ДОМАШНЕЙ СГУЩЕНКОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

150 гр. **199.-**





# КАРТА ЗАВЕДЕНИЙ

