



РУССКИЙ  
СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ



**КРАФТОВЫЙ  
ХЛЕБ НА ЗАКВАСКЕ  
С АРОМАТНЫМ  
МАСЛОМ**

Деревенский, ржано-пшеничный и луковый, подается со сливочным маслом и морской солью.

300 гр. **199.-**

## ПОНЧИК С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ И ИКРОЙ

Хрустящий пончик со сливочным кремом и красной икрой.

45 гр. **275.-**

## БРИОШЬ С КАМЧАТКИМ КРАБОМ

Бриошь со сливочным муссом и камчатским крабом.

85 гр. **495.-**

## ЭКЛЕР С КОПЧЕНЫМ РОСТБИФОМ

Эклер с копченым ростбифом, сливочным кремом и зернистой горчицей.

90 гр. **275.-**

## ТАРТАЛЕТКА С ИКРОЙ ОМУЛЯ

Тарталетка с сырным муссом и икрой омуля.

100 гр. **425.-**

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА РУССКИЙ

## ПОНЧИК С ОМУЛЕВОЙ ИКРОЙ

Хрустящий пончик со сливочным кремом и икрой омуля.

45 гр. **275.-**

## БРИОШЬ С СЫРОВАЯННОЙ ОЛЕНИНОЙ

Бриошь со сливочным муссом и сыровяленной олениной.

85 гр. **375.-**

## ЭКЛЕРЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

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

85 гр. **325.-**

## ТАРТАЛЕТКА С СЕЛЬДЬЮ

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

100 гр. **275.-**

## ОЛАДУШКИ С ИКРОЙ

Домашние оладушки  
с двумя видами икры:  
омулевой и красной.

250 гр. **595.-**

## ДОМАШНИЙ ХОЛОДЕЦ

Холодец из говядины,  
подается с зеленым  
маслом и соусом на  
основе горчицы и хрена.

225 гр. **315.-**

## САГУДАЙ ИЗ СЕВЕРНОГО ОМУЛЯ


Классический сагудай из  
северного омуля с луком,  
подается с лимоном.

130 гр. **455.-**

СТАРТЫ




# ОСНОВНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА РУССКИЙ



**ТАРТАР ИЗ  
ГОВЯДИНЫ НА  
МОЗГОВОЙ КОСТИ  
С КАРТОФЕЛЕМ  
ПАЙ**

190 гр. **495.-**



**ПАШТЕТ  
ИЗ ИНДЕЙКИ**

Паштет из индейки с конфитуром из айвы, подается с деревенским хлебом.

250 гр. **445.-**



**ТАРТАР  
ИЗ ОЛЕНИНЫ**

Тартар из оленины, подается с деревенским хлебом.

175 гр. **675.-**

**ИНДИГИРКА  
ИЗ ОМУЛЯ**

Свежемороженный омуль  
с красным луком,  
солью и черным перцем,  
подается с лимоном.

95 гр. **415.-**

**СЫРОВЯЛЕНАЯ  
ОЛЕНИНА**

Сыровяленая оленина  
с оливковым маслом.

70 гр. **575.-**



**СТРОГАНИНА  
ИЗ ОЛЕНЯ**

Вырезка оленины  
подается с солью  
и перцем.

85 гр. **555.-**



**СТРОГАНИНА  
ИЗ ОМУЛЯ**

Подается с солью  
и перцем.

85 гр. **495.-**



**СТРОГАНИНА  
ИЗ ЛОСОСЯ**

Филе Кижуча подается  
с солью и перцем.

80 гр. **635.-**





## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Сельдь малосоленая, красная рыба малосоленая и холодного копчения подается с маринованным луком и кедровым орехом.

200 гр. **895.-**

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

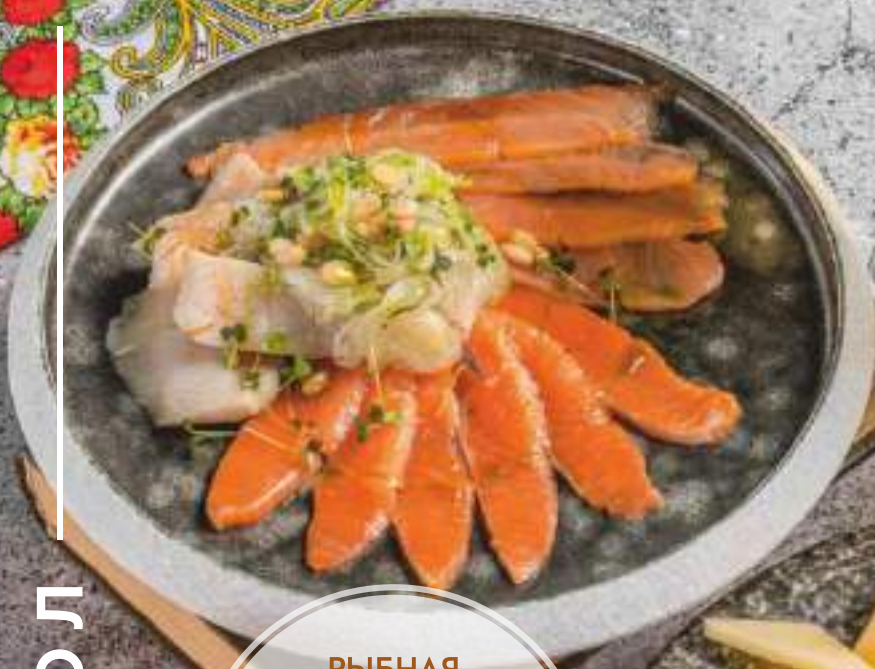
Пармезан, Камамбер, сыр Фета, Горгонзола, подается с конфитюром из айвы и кедровым орехом.

185 гр. **785.-**

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

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

170 гр. **785.-**



# ОСНОВНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА РУССКИЙ

## РАЗНОСОЛЫ

Огурец соленый, черри маринованные, квашеная капуста, подается с моченой брусникой.

210 гр. **345.-**

## СЕЛЕДКА С КАРТОФЕЛЕМ

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

180 гр. **295.-**

## ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ

Грузди со сметаной и зеленым маслом, подаются с маринованным луком.

145 гр. **445.-**

## ДОМАШНЕЕ САЛО

Два вида сала, подается с бородинским хлебом, моченой брусникой и соусом на основе горчицы и сливочного хрена.

180 гр. **375.-**

# САЛАТЫ

® IREDROCK FAMILY COMPANY



## МИМОЗА С ИКРОЙ

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

210 гр. **455.-**



**САЛАТ С  
БАКЛАЖАНОМ И  
СТРАЧАТЕЛЛОЙ**

Хрустящие баклажаны, свежие томаты, сыр Страчетелла, подается с соусом из сладкого чили, кедрового ореха, зеленым маслом и кинзой.

240 гр. **415.-**



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
С ПАПОРТНИКОМ**

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

230 гр. **515.-**

# САЛАТЫ

® IREDROCK FAMILY COMPANY



## САЛАТ С КОПЧЕНЫМ РОСТБИФОМ

Лист салата, копченый ростбиф, маринованный красный лук, томаты черри, вяленые томаты, запеченные картофельные дольки, тыквенные семечки, подается с имбирным соусом.

210 гр. **495.-**

## ПЕЧЕНАЯ СВЕКЛА С МЕДОВЫМ КРЕМОМ И СЫРОМ ФЕТА

Печеная свекла, сыр Фета, кедровый орех и медово-горчичный соус.

165 гр. **325.-**





### ОЛИВЬЕ

Классический Оливье с говядиной, морковной равиоли, зеленым майонезом, зернистой горчицей и зеленым маслом.

260 гр. **345.-**



### СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Классическая Сельдь под шубой с трюфельным майонезом и перепелиным яйцом.

260 гр. **345.-**

# САЛАТЫ


® IREDROCK FAMILY COMPANY

## ВИНЕГРЕТ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ И ГРУЗДЯМИ

Классический винегрет,  
заправленный оливковым  
маслом и груздями.

290 гр. **395.-**






**САЛАТ С КРАБОМ,  
ГУАКАМОЛЕ И  
ИКРОЙ ОМУЛЯ**

Салат с нитями лука Порей, гуакамолем, мясом краба, кальмаром, свежим огурцом, кольцами кальмара, подается с омулевой икрой и соусом Руй.

215 гр. **575.-**



**САЛАТ  
С МОЛОДЫМ  
КАРТОФЕЛЕМ  
И ГРУЗДЯМИ**

Молодой картофель с груздями, маринованным репчатым луком и кедровыми орехами, подается со сметаной.

160 гр. **395.-**



# САЛАТЫ

® IREDROCK FAMILY COMPANY

## САЛАТ С ОБОЖЖЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Лист салат, ростбиф,  
печеный перец,  
помидоры черри, кинза,  
устричный соус Айоли.

180 гр. **475.-**

## ГОГОЛЬ I-й

Тот же Цезарь, только  
с курицей.

195 гр. **455.-**

## ГОГОЛЬ II-й

Тот же Цезарь, только  
с красной рыбой.

195 гр. **495.-**

**САЛАТ  
С ОМУЛЕМ**

Салат с молодым картофелем, шпинатом, рукколой, омулем холодного копчения и маслинами, подается со сливочным муссом из сыра Пармезан.

190 гр. **495.-**



# СУПЫ

® IREDROCK FAMILY COMPANY



## БОРЩ ЦАРСКИЙ

Тот же борщ, только по-царски. Подается с рюмочкой хреноухи, жгучим халапеньо, маринованным огурцом, бородинским хлебом, пампушками с салом, соусом на основе горчицы и хрена, а также копченой сметаной и черной солью.

500 гр. **685.-**

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА РУССКИЙ

## РАССОЛЬНИК

Классический рассольник, подается с копченой сметаной.

385 гр. **345.-**

## ГОРОХОВЫЙ СУП СО СВИНЫМ РЕБРОМ

Гороховый густой суп, подается с копченой сметаной и со свиным ребром.

350 гр. **415.-**

## БОРЩ КЛАССИЧЕСКИЙ

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

360 гр. **395.-**

# СУПЫ

## КУРИНЫЙ

Куриный суп подается с домашней лапшой, овощами и отварной курицей.

340 гр. **295.-**

## УХА БАЙКАЛЬСКАЯ

Рыбный бульон с водкой, красная рыба, северный омуль, отварной картофель, репчатый лук, подается с пирожком из красной рыбы.

438 гр. **615.-**

**ЩИ СУТОЧНЫЕ  
ИЗ КВАШЕНОЙ  
КАПУСТЫ**

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

335 гр. **345.-**

**СУП - ПЮРЕ  
ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ  
МОРКОВИ С  
КАМЧАТКИМ КРАБОМ**

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

280 гр. **365.-**

**СОЛЯНКА**

Подается с лимоном  
и копченой сметаной.

355 гр. **345.-**

## БЛИНЫ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

Блинчики, фаршированные красной рыбой с луком и красной икрой, подаются с яйцом пашот и сметаной.

250 гр. **475.-**

## БЛИНЫ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ


Блинчики с мясным фаршем и белыми грибами, подаются с яйцом пашот и сыром Пармезан.

330 гр. **435.-**

## БЛИНЫ С КУРИЦЕЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

Нежнейшие блины с курицей, луком и яйцом пашот, подаются со сметаной и красной икрой.


310 гр. **425.-**



**МОЛОДОЙ  
КАРТОФЕЛЬ С  
ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ**

Молодой запеченный картофель в кожуре, жареные шампиньоны, подается со сметаной и красной икрой.

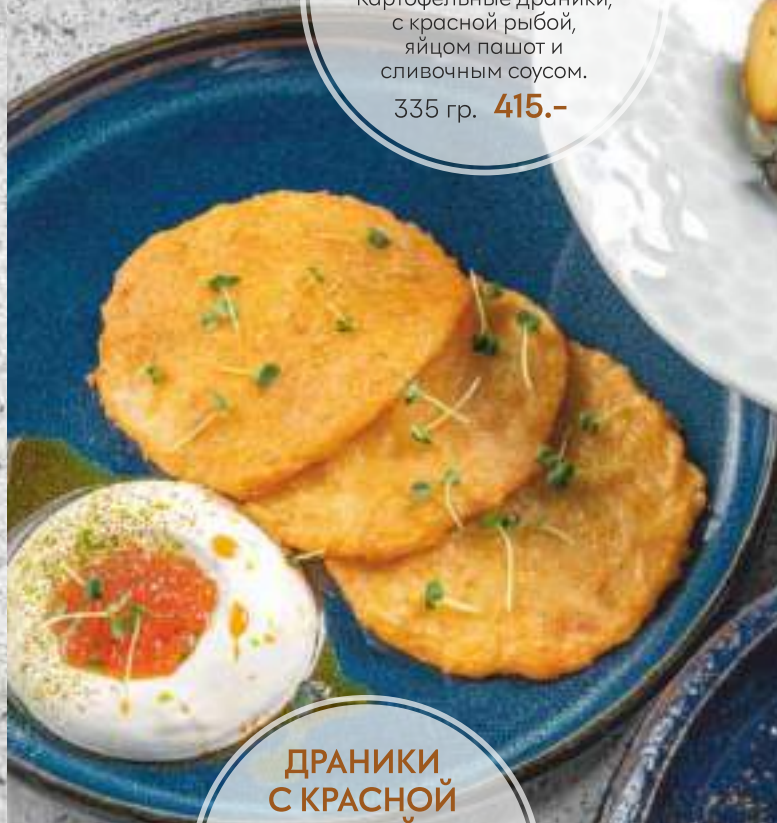
245 гр. **395.-**



**ДРАНИКИ  
С РЫБОЙ И  
ЯЙЦОМ ПАШОТ**

Картофельные драники, с красной рыбой, яйцом пашот и сливочным соусом.


335 гр. **415.-**



**ДРАНИКИ  
С КРАСНОЙ  
ИКРОЙ**

Картофельные драники, подаются со сметаной и красной икрой.

215 гр. **395.-**



**МОЗГОВЫЕ  
КОСТИ**

Запеченные мозговые кости с соусом Чимичурри, подаются с белым тартинном.

220 гр. **475.-**





**БУРЯТСКИЕ  
БУУЗЫ**

Настоящие бурятские Буузы,  
подаются со сметаной  
и соевым соусом.


253 гр. **375.-**



**ТАЕЖНЫЕ  
ПЕЛЬМЕНИ**

Таежные пельмени, сваренные на говяжьем бульоне под пшеничной лепшкой.

360 гр. **365.-**



**ЧЕРНЫЕ  
ПЕЛЬМЕНИ  
С ОМУЛЕМ И  
СОУСОМ БИСК**

Авторские черные пельмени с омулем, подаются с красной икрой, кедровым орехом и соусом Биск.

230 гр. **625.-**



**ПЕЛЬМЕНИ  
С КРАБОМ**

Пельмени с Камчатским крабом и сливочным сыром, муссом Пармезан, кедровым орехом и красной икрой.

270 гр. **755.-**

**ПЕЛЬМЕНИ  
«СИБИРСКИЕ»**

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

240 гр. **465.-**

**ЖАРЕННЫЕ  
ПЕЛЬМЕНИ  
С БЕКОНОМ  
В СЛИВКАХ**

Жареные домашние пельмени с беконом в сливках, подаются с кедровым орехом.

350 гр. **415.-**

**ПЕЛЬМЕНИ**

Отварные пельмени в говяжьем бульоне, со сметаной и кедровыми орехами.

380 гр. **345.-**

**ПЕЛЬМЕНИ  
С КОПЧЕНОЙ  
СЕМГОЙ И  
КРАСНОЙ ИКРОЙ**

Пельмени с копченой семгой, муссом Пармезан, кедровым орехом и красной икрой.

270 гр. **695.-**

## ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ШКВАРКАМИ

Подаются с копченой  
сметаной  
и кедровым орехом.

225 гр. **345.-**

ТЕСТО

## ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

Подаются с копченой  
сметаной и  
кедровым орехом.

225 гр. **335.-**

РУССКАЯ

**ВАРЕНИКИ  
С ВИШНЕЙ**

Жареные сладкие вареники,  
подаются со сметаной  
и кедровым орехом.

230 гр. **395.-**



**ВАРЕНИКИ  
С КЛУБНИКОЙ**

Жареные сладкие вареники,  
подаются со сметаной  
и кедровым орехом.

250 гр. **395.-**





**КРАБ-КЕЙК  
С СОУСОМ БИСК**

Крабовая котлета с  
картофельным пюре,  
подаётся с соусом Биск  
и красной икрой.

320 гр. **615.-**



**СТЕЙК ИЗ  
КРАСНОЙ РЫБЫ  
С КАШЕЙ ИЗ КИНОА**

Стейк из красной рыбы,  
подаётся с кашей киноа  
на сливках и сливочным соусом  
с красной икрой, а также  
кедровым орехом.

220 гр. **995.-**

**ПШЕННАЯ КАША  
С КАМЧАТКИМ  
КРАБОМ**

Нежная пшенная каша, сваренная на основе кокосового молока с добавлением сыра Пармезан, с камчатским крабом, подается с сальсой из свежих томатов.

215 гр. **675.-**



**КАША ИЗ КИНОА  
В ГОРШОЧКЕ С  
МОРЕПРОДУКТАМИ**

Каша киноа, томленая в русской печи, с кокосовым молоком, подается с муссом из сыра Пармезан и обжаренными морепродуктами.

300 гр. **565.-**





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ® IREDROCK FAMILY COMPANY

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ



**ПТИТИМ С  
САХАЛИНСКИМ  
ГРЕБЕШКОМ**

Птитим с гребешком  
и муссом из сыра  
Пармезан.

260 гр. **665.-**



**ЩУПАЛЬЦА  
ОСЬМИНОГА С  
КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ**

Подаются с двумя  
видами соуса:  
«Биск» и «Чимичурри».

340 гр. **995.-**

**ПАСТА  
С СЕМГОЙ  
И МУССОМ БИСК**

Паста с семгой и муссом Биск,  
подается с сыром Пармезан  
и красной икрой.

320 гр. **595.-**



## ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

Нежные язычки ягненка, томленные в соусе «Демиглас» с пюре из сельдерея и домашними вешенками.

310 гр. **785.-**

О  
С  
Я  
М

## ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Классический гуляш из говядины с овощами, с гречневой кашей, сыром Пармезан, копченой сметаной и зеленым маслом.

340 гр. **355.-**

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА РУССКИЙ

## ПЕРЛОВАЯ КАША С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И СТЕЙКОМ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Нежная перловая каша, сваренная на кокосовом молоке со стейком из говядины прожарки MEDIUM, подается с кедровым орехом и ягодным сорбетом.

335 гр. **595.-**

## БИФСТЕКС С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

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

420 гр. **495.-**

## ПАСТА С ПАСТРАМИ ИЗ СВИНИНЫ И МУССОМ ПАРМЕЗАН

300 гр. **495.-**



ГОЛЯШКА ЯГНЕНКА  
С КАРТОФЕЛЬНЫМ  
ПЮРЕ И СОУСОМ  
«ДЕМИГЛАС»

330 гр. 925.-

# ОСНОВНОЕ МЕНЮ РЕСТОРАНА РУССКИЙ

## ГОВЯЖЬИ ЩЕКИ С ПЕРЛОВОЙ КАШЕЙ

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

445 гр. **615.-**



## БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

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

350 гр. **595.-**



## КРОКЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

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

340 гр. **595.-**



## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ БЭБИ

Подается с картофелем бэби, маринованным луком и капустой, а также томатным соусом гриль.

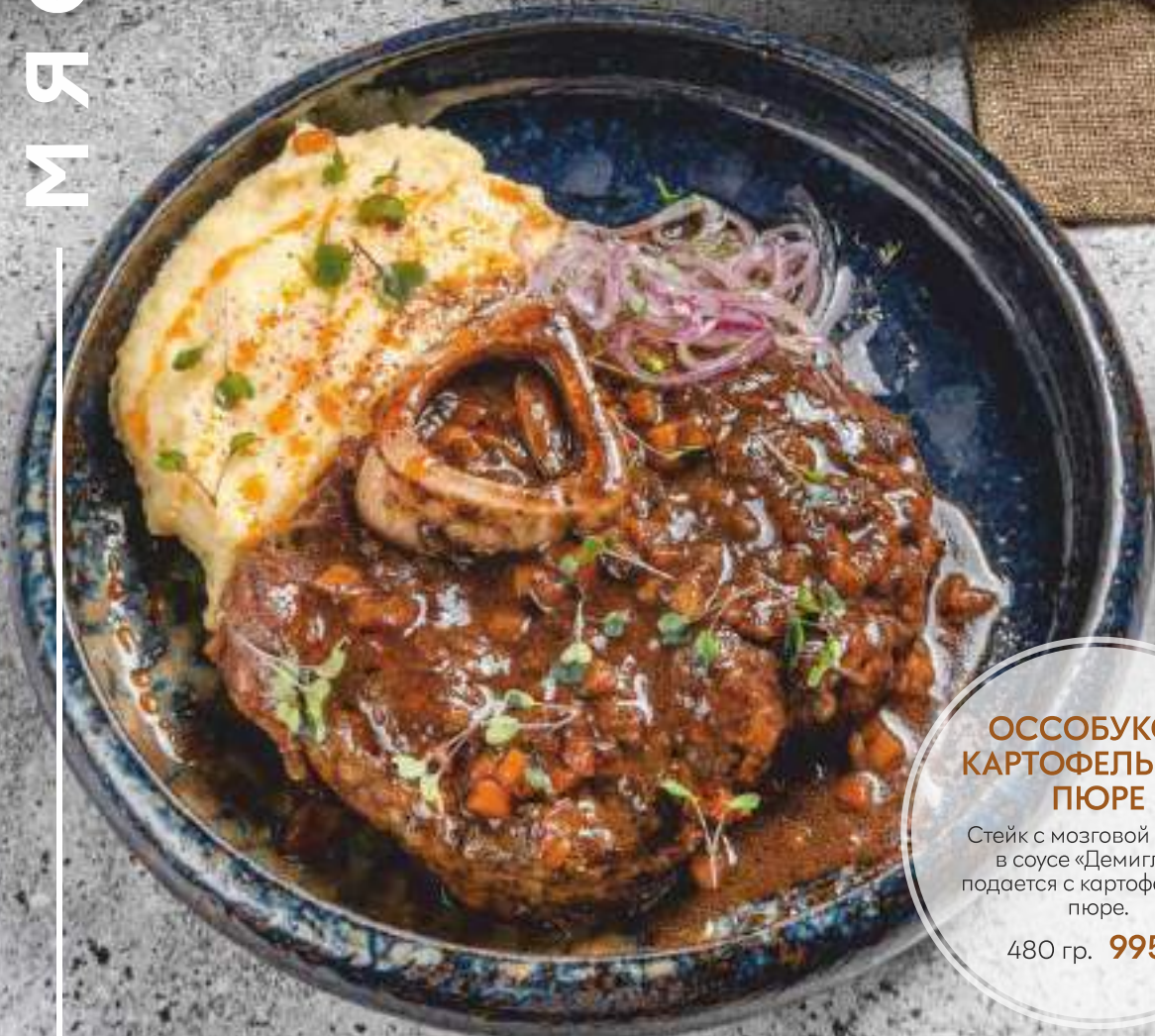
320 гр. **465.-**



## ОССОБУКО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Стейк с мозговой костью в соусе «Демиглас», подается с картофельным пюре.

480 гр. **995.-**



**СТЕЙК  
ФИЛЕ – МИНЬОН**

Подается с молодым  
картофелем, домашними  
вешенками  
и брусничным соусом.

335 гр. **1675.-**

**СТЕЙК РИБАЙ**

Это Достоевский в мире  
стейков, нежный и сочный  
состоит из одной большой  
мышцы, и нескольких поменьше,  
подается с молодым картофелем,  
домашними вешенками и  
брусничным соусом.

390 гр. **2455.-**



**ПЕРЕПЁЛКА  
ФАРШИРОВАННАЯ  
ГРИБАМИ**

Перепелка фаршированная грибами с имбирным соусом и кедровым орехом, подается с пюре.

365 гр. **815.-**

**ГОЛУБЦЫ  
ИЗ КУРИЦЫ  
С КРЕМОМ ИЗ  
СЫРА ПАРМЕЗАН**

Куриные голубцы в овощном соусе, подаются с картофельным пюре, муссом из сыра Пармезан, зеленым маслом и луком-пай.

470 гр. **475.-**

**ШАШЛЫК ИЗ  
КУРИНОГО БЕДРА**

Подается с картофелем бэби, маринованным луком и капустой, а также томатным соусом гриль.

320 гр. **455.-**

**КОТЛЕТА  
ПОЖАРСКАЯ**

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

255 гр. **355.-**

**ПАСТА С  
КУРИНЫМ ФИЛЕ  
И ГРИБНЫМ  
МУССОМ**

Домашняя паста с куриным филе, муссом из шампиньонов и сыром Пармезан.

350 гр. **435.-**

# ДЕСЕРТЫ

® IREDROCK FAMILY COMPANY

## ЯЙЦО ФАБЕРЖЕ

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

120 гр. **315.-**

## ЧИЗКЕЙК СО ВКУСОМ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Классический чизкейк с легким грибным вкусом, подается на шоколадной земле.

145 гр. **315.-**

## СИБИРСКАЯ ШИШКА

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

115 гр. **315.-**

## ЭКЛЕР СО СГУЩЕНКОЙ

Домашний эклер с вареной сгущенкой собственной варки и хрустящей вафель.

100 гр. **245.-**

## ОРЕШКИ С ВАРЕНОЙ ДОМАШНЕЙ СГУЩЕНКОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

150 гр. **245.-**

**КАРАМЕЛЬНАЯ  
СФЕРА**

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

255 гр. **315.-**

**ДЕСЕРТ  
«ЧЕРЕМУХОВЫЙ»**

Черемуховый десерт с черносливом, грецким орехом и меренгой.

185 гр. **295.-**

**ДЕСЕРТ  
«СЭР-СЫР»**

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

215 гр. **315.-**

**КАРТОШКА**

Шоколадный брауни, мягкая карамель, шоколадный корпус.

195 гр. **295.-**

**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. **295.-**