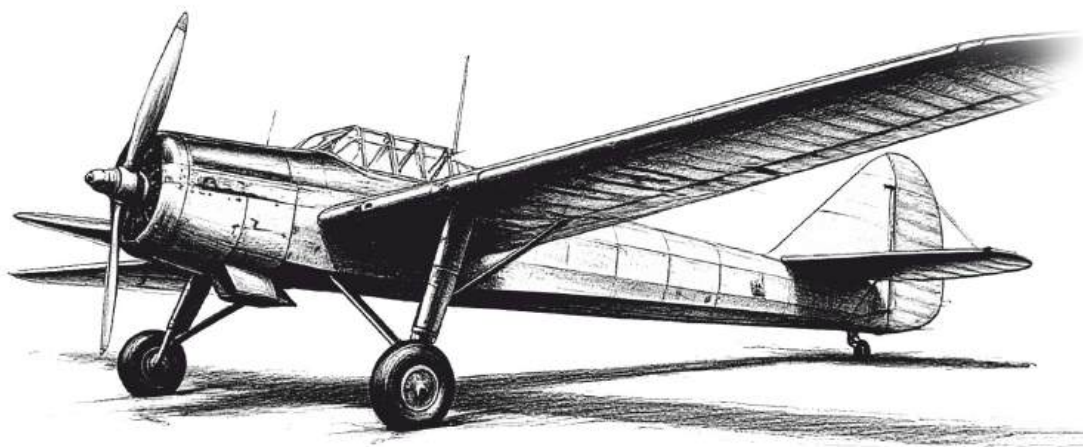


# ЧКАЛОВ

## СЕВЕРНАЯ КУХНЯ

Наш ресторан посвящён Валерию Чкалову.  
В 1937 году он совершил беспосадочный перелёт через  
Северный полюс из Москвы в американский Ванкувер.  
Этот рискованный маршрут, ранее считавшийся  
невозможным, стал символом смелости, технического  
прорыва и человеческой выносливости.  
Чкалов и его экипаж доказали, что границы существуют  
лишь для того, чтобы их преодолевать,  
навсегда вписав своё имя в историю мировой авиации.

Здесь северные гастрономические традиции  
встречаются с духом авиационных подвигов.  
Когда мы создавали этот проект, нас вдохновляли  
Север, Байкал и вкус детства –  
это честные, узнаваемые и родные вкусы,  
собранные из трёх источников: традиций Севера,  
духа Байкала и простой, душевной советской классики.



Данный буклет является рекламным, полное меню расположено  
в уголке потребителя. Если у вас есть аллергия на какой-то продукт,  
пожалуйста, сообщите об этом официанту.

# ЗАВТРАКИ

Подаем круглосуточно

|                                                          |     |       |
|----------------------------------------------------------|-----|-------|
| Мурманский завтрак<br>с лососем и яйцом-пашот            | 250 | 620 ₽ |
| Таймырский завтрак<br>с олениной и яйцом-пашот           | 250 | 790 ₽ |
| Скандинавский завтрак<br>с глазуньей и колбасками        | 250 | 630 ₽ |
| Шакшука<br>с ржаным хлебом                               | 220 | 420 ₽ |
| Омлет<br>с беконом                                       | 150 | 300 ₽ |
| Омлет<br>с грибами                                       | 150 | 300 ₽ |
| Гречка<br>с лесным грибами                               | 180 | 290 ₽ |
| Каша<br>овсяная / рисовая / манная                       | 250 | 170 ₽ |
| Лепешки на закваске<br>с домашним вареньем<br>и сметаной | 220 | 290 ₽ |
| Сырники<br>со сметаной<br>и смородиновым вареньем        | 195 | 360 ₽ |



Во время беспосадочного перелёта через Северный полюс (18–20 июня 1937 года) экипаж самолёта АНТ-25 (Валерий Чкалов, Георгий Байдуков, Александр Беляков) использовал специально подобранный суточный рацион, зафиксированный в бортовом журнале.

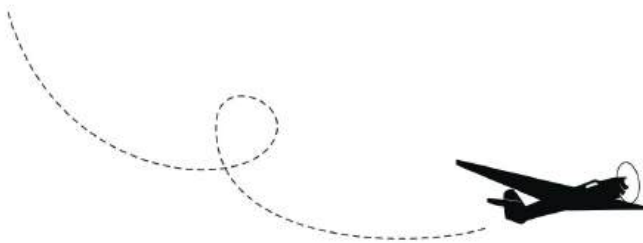
# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

|                                                             |          |       |
|-------------------------------------------------------------|----------|-------|
| Икра сиговых                                                | 30/30/15 | 750 Р |
| Сагудай<br>из белой рыбы                                    | 130      | 750 Р |
| Строганина<br>из муксуна                                    | 100      | 740 Р |
| Бутерброд<br>с пряной сельдью и картофелем                  | 175      | 310 Р |
| Бутерброд<br>со шпротами<br>и маринованным огурцом          | 180      | 330 Р |
| Бутерброд<br>с пастроми из говядины<br>и маринованным луком | 200      | 440 Р |
| Тартар из оленины                                           | 100      | 860 Р |
| Сало соленое и копченое                                     | 180      | 590 Р |
| Грузди бочковые<br>со сметаной                              | 140      | 810 Р |
| Свежие овощи                                                | 245      | 420 Р |
| Соленья домашние                                            | 390      | 490 Р |
| Закуска к водке                                             | 280      | 590 Р |

## Из воспоминаний экипажа:

В. Чкалов «[В наш рацион] входили бутерброды с ветчиной (по 100 г на человека в день), сливочным маслом (50 г), говядиной (50 г), телятиной (50 г), зернистой икрой (30 г), швейцарским сыром (50 г). Кроме того, в суточный рацион во время полета были включены свежие пирожки, начиненные капустой с яйцами, шоколад (по 100 г на человека), кекс (50 г), лимоны, апельсины, яблоки. В термосах — горячий чай с лимоном. Термосы были дополнительно утеплены и могли в течение 2 суток сохранять температуру жидкости свыше 35–40 градусов».

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



|                                           |     |       |
|-------------------------------------------|-----|-------|
| Драники<br>с икрой сиговых                | 220 | 860 ₽ |
| Драники<br>со сметаной                    | 190 | 410 ₽ |
| Кокот из курицы<br>с лесными грибами      | 200 | 440 ₽ |
| Штрудель грибной<br>со сливочным хреном   | 220 | 450 ₽ |
| Хрустящие баклажаны<br>со сливочным сыром | 220 | 540 ₽ |

# САЛАТЫ

|                                                     |     |       |
|-----------------------------------------------------|-----|-------|
| Салат «Чкалов»<br>со шпротами                       | 190 | 470 ₽ |
| «Байкальский бриз»<br>с малосольным омулем          | 240 | 650 ₽ |
| Сельдь под шубой                                    | 210 | 330 ₽ |
| Салат с папоротником,<br>пастроми и лесными грибами | 150 | 490 ₽ |
| Салат с ростбифом<br>из оленины                     | 130 | 610 ₽ |
| Салат с груздями,<br>куриной грудкой и картофелем   | 150 | 480 ₽ |
| «Оливье»<br>с копченой курицей                      | 180 | 390 ₽ |



По историческим свидетельствам и воспоминаниям современников, Валерий Чкалов любил пельмени и часто ел их, особенно во время приездов в родное Василёво (ныне — город Чкаловск в Нижегородской области). Для Чкалова, выросшего на Волге, пельмени олицетворяли домашний уют и связь с малой родиной. В 1930-е годы пельмени были распространённым и сытным блюдом в поволжских регионах, доступным как в будни, так и на праздники.

## СУПЫ И ПЕЛЬМЕНИ

|                                         |     |       |
|-----------------------------------------|-----|-------|
| Борщ<br>с салом и<br>бородинским хлебом | 360 | 410 ₽ |
| Солянка<br>сборная мясная               | 285 | 470 ₽ |
| Уха рыбацкая<br>из северной рыбы        | 300 | 460 ₽ |
| Суп куриный<br>с домашней лапшой        | 300 | 390 ₽ |
| Пельмени с дичью<br>с бульоном или без  | 290 | 390 ₽ |
| Пельмени рыбные<br>с бульоном или без   | 290 | 460 ₽ |

## ХЛЕБ

|                                                                              |    |      |
|------------------------------------------------------------------------------|----|------|
| Булочка<br>ржаная / пшеничная / злаковая /<br>луковая / томатная / с клюквой | 40 | 60 ₽ |
| Хлеб ржаной<br>домашний                                                      | 40 | 30 ₽ |
| Бородинский хлеб<br>на закваске                                              | 30 | 40 ₽ |





# ГОРЯЧЕЕ



## РЫБА

|                                        |     |       |
|----------------------------------------|-----|-------|
| Муксун<br>с соусом на кедровом молоке  | 220 | 830 ₽ |
| Нерка<br>с клюквенным соусом           | 220 | 990 ₽ |
| Биточки<br>из щуки с картофельным пюре | 265 | 580 ₽ |
| Заебуриха<br>рыбная                    | 330 | 690 ₽ |

## МЯСО

|                                                             |     |        |
|-------------------------------------------------------------|-----|--------|
| Бифштекс<br>из дичи с картофельными дольками                | 350 | 490 ₽  |
| Скоблянка<br>из говядины со сливками                        | 250 | 810 ₽  |
| Жареха<br>со свининой                                       | 270 | 420 ₽  |
| Заебуриха<br>мясная                                         | 350 | 440 ₽  |
| Телячьи щечки<br>с картофельным пюре                        | 270 | 1050 ₽ |
| Стейк денвер<br>Цена за 100 г, средний вес стейка 150-200 г | 100 | 750 ₽  |

Заебуриха — традиционное северное блюдо. Название и рецепт уходят корнями в быт поморов — жителей побережья Белого моря и северных рек. Исторически это «походное» и «рыбачье» блюдо: его готовили из остатков продуктов после основной готовки — обрезков рыбы, голов, хвостов, плавников, молока, печени и т. п. Принцип: собрать всё, что есть под рукой, и сварить густой, сытный суп, подходящий для сурового арктического климата.

## ПТИЦА

|                                               |     |       |
|-----------------------------------------------|-----|-------|
| Тельное из курицы<br>с соусом из белых грибов | 330 | 650 ₽ |
|-----------------------------------------------|-----|-------|

|                               |     |       |
|-------------------------------|-----|-------|
| Курица,<br>томленая с клюквой | 350 | 640 ₽ |
|-------------------------------|-----|-------|



## ГАРНИРЫ

|             |     |       |
|-------------|-----|-------|
| Овощи гриль | 150 | 350 ₽ |
|-------------|-----|-------|

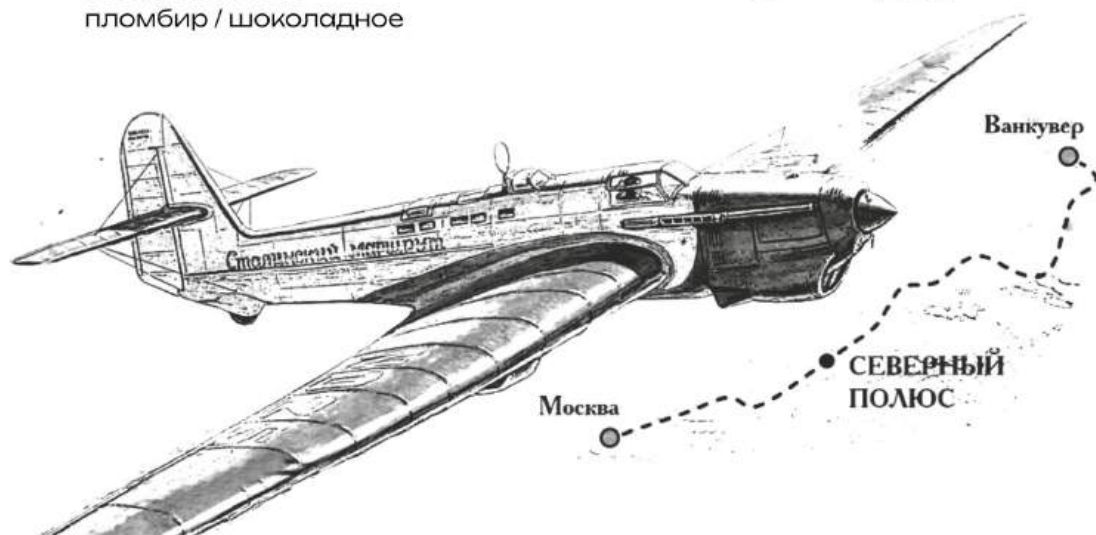
|                   |     |       |
|-------------------|-----|-------|
| Картофельное пюре | 150 | 180 ₽ |
|-------------------|-----|-------|

|                       |     |       |
|-----------------------|-----|-------|
| Картофель<br>отварной | 150 | 140 ₽ |
|-----------------------|-----|-------|

|                             |        |       |
|-----------------------------|--------|-------|
| Картофель фри<br>с кетчупом | 100/30 | 270 ₽ |
|-----------------------------|--------|-------|

# ДЕСЕРТЫ

|                                                                                               |     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Шоколадная шишка<br>с кедровым орехом                                                         | 120 | 440 ₽ |
| Тот самый<br>черемуховый торт                                                                 | 100 | 330 ₽ |
| Бабушкин кудрявый пирог<br>с вареньем                                                         | 120 | 260 ₽ |
| Наполеон<br>по-домашнему                                                                      | 120 | 330 ₽ |
| Орешки<br>со сгущенкой                                                                        | 100 | 210 ₽ |
| Брусника<br>с медом/ сгущенным молоком<br>и кедровым орехом                                   | 100 | 310 ₽ |
| Чизкейк<br>со смородиновым вареньем                                                           | 100 | 420 ₽ |
| Грушевый пирог<br>с шариком пломбира                                                          | 140 | 470 ₽ |
| Сырники<br>с домашним вареньем и сметаной                                                     | 195 | 360 ₽ |
| Блины<br>с добавками на Ваш выбор:<br>со сгущенкой, сметаной, медом,<br>смородиновым вареньем | 150 | 190 ₽ |
| Мороженое<br>пломбир / шоколадное                                                             | 50  | 120 ₽ |





# ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

|               |     |       |
|---------------|-----|-------|
| Сенча         | 900 | 200 ₽ |
| Ассам         | 900 | 200 ₽ |
| Молочный Улун | 900 | 200 ₽ |
| Жасмин        | 900 | 200 ₽ |
| Горные травы  | 900 | 200 ₽ |
| Эрл Грей      | 900 | 200 ₽ |
| Ягодный микс  | 900 | 200 ₽ |

# АВТОРСКИЙ ЧАЙ

|                                                                                 |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Полярный<br>Иван-чай, варенье из шишек, мед,<br>ягоды можжевельника, лимон      | 900 | 470 ₽ |
| Северный<br>черный чай, чай лапсанг, клюква,<br>пюре морошки, розмарин          | 900 | 470 ₽ |
| Чай с шиповником<br>зеленый чай, мята, мед из шиповника,<br>лист смородины      | 900 | 380 ₽ |
| Апельсин – Имбирь<br>чай зеленый, апельсин, фруктовое пюре,<br>розмарин, корица | 900 | 390 ₽ |

## КОФЕ

|                        |         |           |
|------------------------|---------|-----------|
| Эспрессо               | 20      | 160 ₽     |
| Доппио                 | 40      | 210 ₽     |
| Американо              | 200/350 | 160/210 ₽ |
| Раф                    | 300     | 370 ₽     |
| Раф хвойный с цитрусом | 300     | 380 ₽     |
| Капучино               | 200/350 | 220/270 ₽ |
| Флэт уайт              | 200     | 260 ₽     |
| Латте                  | 350     | 250 ₽     |
| Горячий шоколад        | 250     | 270 ₽     |

## ДОБАВКИ

|        |    |      |
|--------|----|------|
| Сироп  | 20 | 60 ₽ |
| Сливки | 50 | 80 ₽ |
| Молоко | 50 | 40 ₽ |
| Лимон  | 15 | 20 ₽ |



# ЛИМОНАДЫ

|                   |     |       |
|-------------------|-----|-------|
| Морошка – Мята    | 350 | 310 ₽ |
| Апельсин – Имбирь | 350 | 310 ₽ |
| Классический      | 350 | 310 ₽ |

# ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

|                                 |          |           |
|---------------------------------|----------|-----------|
| Минеральная вода<br>«Иркутская» | 600      | 160 ₽     |
| Вода «Волна Байкала»            | 500      | 100 ₽     |
| Морс<br>брусничный              | 200/1000 | 100/350 ₽ |
| Сок<br>в ассортименте           | 200/1000 | 150/450 ₽ |

