



ПАМУ



КУХНЯ НАРОДОВ
БАЙКАЛА

МЕНЮ

ЛЕПЕШКИ ИЗ ПЕЧИ

Мы выпекаем лепешки в гровяной печи на закваске длительного брожения 48 часов из органической муки.

Хлеб (килееп) заимствован от европейских колонистов, который сейчас является важной составляющей кухни эвенков. Обычно хлебные изделия представлены белым хлебом или пресными лепешками (леепеесками).

Байкальские травы и семечковое масло	200 гр	395
Томленый олень и деревенская сметана	300 гр	695
Со страчателлой и тепличными томатами	300 гр	595
С дикой неркой и малосольными огурцами	280 гр	695
С маринованными опятами и деревенской сметаной	320 гр	495

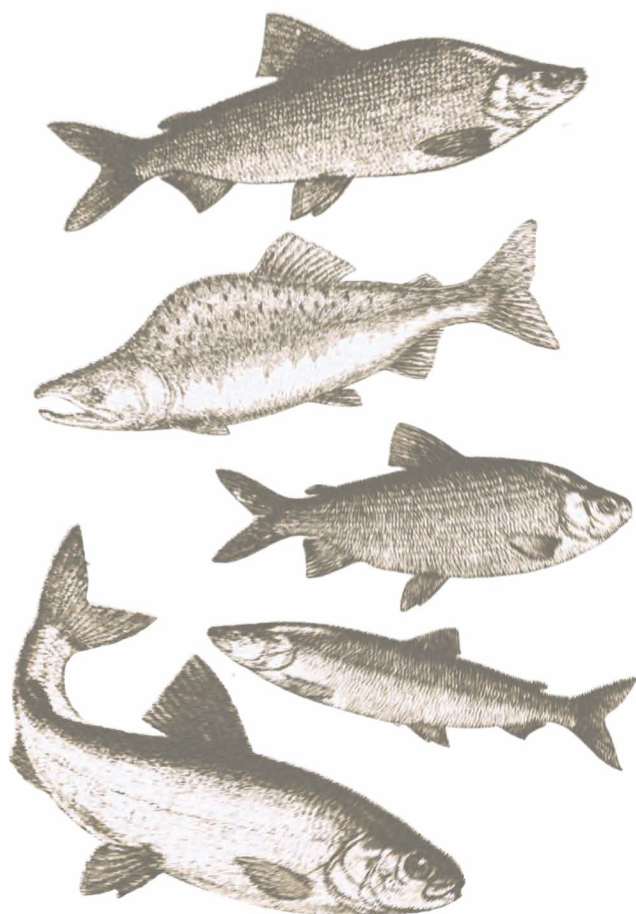
ТАЛАКА (СТРОГАНИНА)

Муксун	100 гр	395
Нельма	100 гр	565
Сиг байкальский	100 гр	395
Печень косули	100 гр	495
Дикая нерка	100 гр	455
Олень северный	100 гр	655
Большое ассорти строганины	280 гр	1655

соус из сухофруктов, майонез из зелени

МАЛОСОЛЬНАЯ РЫБА

Байкальский омуль	110 гр	595
Муксун	110 гр	655
Дикая нерка	110 гр	995
Омуль холодного копчения	110 гр	875



Паштет из фермерского цыпленка с дикой вишней	170 гр	575
Бочковые грузди с маринованным луком и деревенской сметаной	155 гр	625
Сугудай из байкальского омуля	190 гр	795
Авторский сугудай из омуля в свекольном креме с битыми томатами	275 гр	655
Тартар из местных бычков с кремом из выдержанного сыра	215 гр	655
Авторский сугудай из дикой нерки	155 гр	695
Сало из свиной грудинки с черным хлебом и сливочным хреном	230 гр	465
Вителло тоннато по-сибирски из оленя	220 гр	695
Холодец из разного мяса с черным хлебом	155 гр	395
Икра омуля с саламатом и лепешкой из печи	220 гр	795
Тарты с малосольным омулем, саламат, еловый майонез	80 гр	395
Тарты с оленем, копченый крем, выдержанный сыр	80 гр	465
Байкальский саламат с лепешкой из печи	160 гр	395
Арбин с маринованным луком	120 гр	565

САЛАТЫ

Винегрет из печеных овощей с мороженым из квашеной капусты	235 гр	395
Салат с вкусными томатами и луком	210 гр	495
Салат с папоротником, выдержанным сыром и олениной	215 гр	765
Салат чифан сборный из картофеля, моркови, свеклы с имбирным кремом и фермерским куриным бедром	270 гр	495
Оливье с омулем холодного копчения	210 гр	595
Салат с фермерским цыпленком, томатами и кунжутной эспумой	260 гр	595
Салат с мармеладной свеклой и медовым кремом	235 гр	395
Салат с говядиной, хрустящими баклажанами и эспумой	200 гр	655
Салат с фермерским ростбифом и имбирным кремом	255 гр	695

КВАШЕНИЯ

Квашеная капуста с моченой брусникой	120 гр	195
Домашние соленые огурцы	135 гр	265
Соленые томаты	130 гр	295

Сыровяленое мясо (Dry-Cured) не подвергается тепловой обработке.
Весь процесс – это посол и глутельная сушка/ферментация. Ту оленину, лося,
косулю и изюбря, которые мы используем – это именно сыровяленое мясо.

ДЕЛИКАТЕСЫ

Оленина	110 гр	695
Лось	110 гр	695
Косуля	110 гр	695
Изюбрь	110 гр	695

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный мини-картофель с кострища	250 гр	425
Хушууры из говядины	220 гр	395
Пирожок с томленной говяжьей щекой	200 гр	455
Пирожок с печеной картошкой	200 гр	295
Запеченные мозговые кости с байкальскими травами	420 гр	595
Икряник с деревенской сметаной и зеленью	165 гр	995
Аршанский чебурек	230 гр	465
Драники с деревенской сметаной	280 гр	445

СУПЫ

Уха на копченом бульоне из байкальских рыб с добавлением сливок и рака	380 гр	655
Уха байкальская классическая	320 гр	595
Борщ на говядине в чугуне со смальцом, черным хлебом и луком	360 гр	465
Бухлер из говядины	430 гр	445
Шулэн с домашней лапшой	430 гр	475

БАЙКАЛЬСКИЕ СОЧНИ

В бескрайней сибирской тайге и на берегах Священного Байкала, каждая кроха хлеба была на счету. Хозяйки-старожилки приспособились раскатывать пресное тесто тонко-тонко – будто первый лед на Байкале. Так родились «сочни» – легкие лепешки. В поход, на промысел или в долгую дорогу их наполняли тем, что давала щедрая земля Прибайкалья: диким луком, чесноком с сопок, отменным сыром из молока бурятских коров, ягодами, грибами или рубленным мясом. Жарили на сухой раскаленной сковороде или раскалённых камнях – без лишнего масла, чтобы не отяжелять ношу и сохранить чистый вкус даров тайги. Наши «Байкальские Сочни» – дань мудрости и бережливости сибирских хозяек. Тонкие, как байкальский туман, и сытные, как сама Сибирь. Подаются с растопленным маслом или сметаной от прибайкальских буренок.



Сочни с молодым сыром и зеленью	200 гр	295
Сочни с черемшой и сырным кремом	200 гр	325
Сочни с печеной картошкой и молодым сыром с деревенской сметаной	200 гр	295
Сочни с рубленой олениной и сырным кремом	200 гр	375

ПЕЛЬМЕНИ



Пельмени сибирские в крепком говяжьем бульоне с деревенской сметаной	400 гр	445
Пельмени с дичью в крепком бульоне с деревенской сметаной	400 гр	575
Пельмени таежные под лепешкой	440 гр	495
Вареники с толченым картофелем и сырным кремом	220 гр	435
Вареники из творога с вишневым конфи	250 гр	455
Настоящие бурятские буузы с рубленным мясом	3 шт	417

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жаркое из кабана с томленным картофелем	360 гр	645
Катанка с котлетой из марала в мясном жуу	410 гр	1295
Голубец из кролика в томатном соусе с томленой гречей из печи и грибным муссом	400 гр	645
Цуйван с курицей и разными овощами	360 гр	695
Котлеты из щуки с икорным соусом и овощной салат с зеленью	165 гр	645
Жареная картошка с луком, маслятами, деревенской сметаной	250 гр	465
Расстегай из дикой нерки с соусом биск	290 гр	835
«Дождевая» каша с томленой говяжьей щекой в мясном соусе	410 гр	695
Тушенка из кабана с толченкой и деревенской сметаной	390 гр	855

ГОРЯЧЕЕ ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Половина фермерского цыпленка из печи со сметаной и картофелем	550 гр	895
Хвост дикой нерки печеный на полене с молодым картофелем из печи	320 гр	1355
Голяшка быка томленая в печи, мясной соус	450 гр	935
Ребра кабана томленные в печи 12 часов с маринованной капустой и картофелем пай	300 гр	595
Силавун из омуля с картофельным кремом и соусом берблан	330 гр	995
Котлета из омуля, белый соус и микс салата с соусом «винегрет»	255 гр	795
Шашлык из кабана с печеным картофелем на углях и маринованной капустой	285 гр	795
Язычки ягненка с картофельным кремом и мясным соусом жуу	280 гр	1190



ГРИЛЬ

МЯСО, ПТИЦА, ДИЧЬ

Бифштекс из марала и печеный томат с перечным соусом	320 гр	795
Фирменная котлета «Ламу» из лося с картофельным кремом и вишневым демиглас	360 гр	795
Медальон из говяжьей вырезки с кашей из корня сельдерея и мясным жуу	270 гр	1195
Каре хакасского ягненка с морковным кремом и мясным соусом	280 гр	1595
Каре северного оленя	320 гр	2495



ГАРНИРЫ

Шампиньоны гриль с песто на кедровом орехе	200 гр	395
Баклажан из печи в ореховом соусе с зеленой глазурью	200 гр	395
Запеченный мини-картофель с кострища	250 гр	425
Кабачок на гриле	185 гр	295
Фирменное пюре с молодым сыром	195 гр	295
Печеная цветная капуста	150 гр	295
Обоженная капуста и икорный соус	150 гр	295
Картофель фри криспи с сырным кремом	180 гр	295

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Бородинский 60 гр 99

Деревенский 60 гр 99

Лепешка из печи 60 гр 99

Хлебная нарезка со взбитым
маслом и байкальскими травами 220 гр 295

Оленьё молоко (укумни) имеет широкое применение, которое добавляют при приготовлении различных блюд, а также из него готовят масло (имуре), сливки (чучугуй) и домашний творог (коняк). Интересен процесс изготовления традиционного эвенкийского масла - молоко наливали в специальную посуду. После этого его прикрепляли к оленю и по мере движения оленя масло сбивалось само.



СЛАДКОЕ

Медовик по рецепту бабушки шефа
с сорбетом на топленом молоке 145 гр 395

Заморозки 190 гр 445

Золото Колчака 195 гр 485

Знакомство с Иркутском 185 гр 455

Брусника (на выбор мед, сгущенное молоко,
сироп из еловой шишки)..... 110 гр 395

Черемуховый торт 145 гр 395

