



BEL VIAGGI

From Siberia with love

Русская охотничья кухня, сибирские
деликатесы и локальные продукты. Каждое
блюдо — это история о сибирской земле,
её характере и щедрости, рассказанная
на языке современной гастрономии.

Возвращайся!

Закуски и салаты

Сугудай из муксуна филе муксуна, хрустящая пита, соус понзу	160 г	900
Салат с мраморной говядиной и папоротником мраморная говядина, папоротник, микс салатов, ореховый соус, лук, картофельные чипсы	200 г	900
Салат с подкопчённым муксуном, шпинатом и сыром страчателла подкопчённый муксун, шпинат, свежий огурец, соус унаги, сыр страчателла, карамелизованный кедровый орех	150 г	800

Супы

Сибирский борщ с говядиной мраморная говядина, подкопченная сметана, подаётся с бородинским хлебом и смальцем	350 г	800
Уха с байкальской рыбой рыбный бульон, байкальская рыба, картофель, морковь, лук-шалот	300 г	800

Горячее

Паста с копчёным омулем и страчателлой домашняя паста, байкальская рыба, страчателла, сливочный соус на рыбном бульоне	300 г	1 100
Стейк муксуна с кедровой кашей филе муксуна, кедровая каша, мочёная брусника, вуаль из кедрового ореха, жареный шпинат	220 г	1 200
Стейк оленя с мочёной брусникой вырезка оленя, картофельные камни, мочёная брусника, мусс из пармезана, соус демиглас	250 г	1 500
Хвост байкальской рыбы хвост сига, цукини, картофель пай, имбирный соус	300 г	1 100

Десерты

Брусника с карамельным орехом брусника, мед, карамелизованный кедровый орех	90 г	300
Черемуховый десерт черемуховое пирожное с начинкой из черной смородины, подается с мороженым	150 г	800