



РЕСТОРАН ПЕПЕЛ

ПУТЕВЫЕ ЗАМЕТКИ ПРИБАЙКАЛЬСКИХ РЕЦЕПТОВ
С. П. ПЕРЕТОЛЧИНА

С. П. Перетолчин

СТРОГАНИНА НА ЛЬДУ

Больше чем блюдо: вкус вечной мерзлоты

Изначально носившее имя «струганина», что буквально означает «стружка», это блюдо было гениальным ответом на суровый климат. Мороз сам становился поваром, консервируя и сохраняя все природные богатства сиговых рыб – омуля, хариуса, муксуна. Кочевые народы – буряты, поморы, якуты, ненцы, брали его с собой в долгие пути: оно не портилось, давало силы и витамины в долгую полярную зиму. Как точно подметил Валентин Распутин, сибирский классик: «Строганина и греет, и сытит, и бодрит».

Строганина (рус.: струганина, буквально «стружка») блюдо северных народов, представляющее собой тончайшие ледяные стружки свежемороженой рыбы или мяса. В Прибайкалье это блюдо еще называют расколоткой. Согласно некоторым источникам, традиция строганины напрямую связана с жизнью и бытом русских землепроходцев и промышленников XVII–XIX веков, осваивавших Сибирь. Легенда гласит, что именно в вотчине известных тогда купцов – могущественных покровителей экспедиции Ермака – это блюдо впервые оценили и представили миру. Благодаря им название «струганина» со временем трансформировалось в привычную нам «строганину», вобрав в себя и купеческий размах, и северную стойкость.

Подается строганина ледяной розой или веером с острой традиционной «макаловой» из соли и перца или более сложной – с соусом из кислых ягод. Это гастрономический мост между эпохами, где в каждом хрустальном ломтике слышится хруст снега под полозьями нарт и чувствуется дух великих открытий.

ОКИНСКОЕ ДЕРЕВЕНСКОЕ САЛО, 165 ГР

380 Р

со снегом из хрена и домашней горчицей

СТРОГАНИНА, 150 ГР

680 Р

из хакасской мраморной говядины

СТРОГАНИНА, 150 ГР

680 Р

из алтайского марала

СТРОГАНИНА, 150 ГР

780 Р

из северной нельмы

СТРОГАНИНА, 150 ГР

880 Р

из дикого дальневосточного синекрога палтуса

АРБИН, 120 ГР

880 Р

бурятский деликатес



РУБАНИНА *тар-тар*

Название его говорит само за себя: от слова «рубить», что отражало более грубый, мужской способ нарезки. Рубанина – это пир во время путины, еда рыбаков и зверобоев на берегу, символ удачного улова и сиюминутной радости.

Рубанина – это способ приготовления свежей рыбы или мяса. В то время как строганину стругали из замерзшей рыбы, рубанину рубили топором или секачом на мелкие, сочные куски из свежепойманной рыбы ценных сиговых пород – муксуна, нельмы, омуля. Это блюдо было не зимней стратегией выживания, а праздником летнего промысла, мгновением, когда можно было насладиться первозданным, насыщенным вкусом только что выловленной из студеной северной реки или озера рыбы.

Подавалась она, как правило, сразу, с крупной солью, перцем и диким луком. В отличие от замороженной строганины, которую нужно было медленно смаковать, оттаивая во рту, рубанину ели сразу, с аппетитом, запивая ледяной водой из родника или горячим чаем.

РУБАНИНА, 115 ГР

780 Р

из хакасской мраморной говядины с сельдереем катаифи

РУБАНИНА «ИНДИГИРКА», 130 ГР

680 Р

из якутского муксуна специального нарезки на морозе

Ленский острог (Якутск).

Рубанина – индигирка, носящая имя одной из самых суровых и щедрых рек Сибири – Индигирки. Именно в ее студёных, чистейших водах нагуливает свой знаменитый жир ценный муксун. Местные старожилы, подавая индигирку, называют это кушанье своим древним словом – «сиикэй», что означает «сырой».

РУБАНИНА, 155 ГР

1180 Р

из сахалинского гребешка с баргузинской щуьей икрой, малиной и нарезом из манго на морозе

Скульптура «Хранитель Байкала» (или «Отец Байкал») – это работа известного бурятского скульптора Даши Намдакова, установленная в 2018 году на острове Ольхон, недалеко от поселка Узуры



НАРЕЗ

Из дневника С. Перетолчина:

«... Гостиная петербургского особняка. В изысканной гостинной моего друга-коллекционера, на белоснежном фарфоре, я встретил вкус, который перевернул мои представления о деликатесах. Мне подали нарез из губы сибирского лося. Подача была обманчиво простой, но изысканной: полупрозрачные, как лепестки алтарганы* (см.ниже), ломтики были разложены на холодной тарелке, слегка сбрызнуты соусом из таежной черемши и присыпаны тертым хреном и зернами горчицы. Губа лося – нежнейший мускул, который требует особого подхода. Ее коптят над тлеющими ягодами можжевельника, затем нарезают тончайшими пластинами, почти как стружку. Вкус поразил своей сложностью: сначала – шелковистая нежность, затем – тонкий дымный шлейф, и наконец – глубокий, дикий привкус тайги».

НАРЕЗ, 60 ГР	380 Р
--------------	-------

деревенского сала окинской свинины ремесленной обвязки, томленного в дыму	
---	--

НАРЕЗ, 60 ГР	380 Р
--------------	-------

из brisketa шеи окинской свинины	
----------------------------------	--

НАРЕЗ, 65 ГР	480 Р
--------------	-------

из хакасского телячьего языка	
-------------------------------	--

НАРЕЗ, 75 ГР	580 Р
--------------	-------

из ростбифа мраморного хакасского бычка «витело тоннато»	
--	--

НАРЕЗ, 65 ГР	780 Р
--------------	-------

из языка сибирского марала	
----------------------------	--

НАРЕЗ, 60 ГР	680 Р
--------------	-------

из губы сибирского лося	
-------------------------	--

НАРЕЗ, 60 ГР	680 Р
--------------	-------

из brisketa шеи сибирского кабана	
-----------------------------------	--

НАРЕЗ, 70 ГР	680 Р
--------------	-------

из сахалинского осьминога	
---------------------------	--



*Алтаргана (с бурят.) – это одновременно символ бурятского народа (название степного кустарника караганы, выживающего в суровых условиях) и крупный международный бурятский фестиваль культуры



МАЛОСОЛ



Традиция, уходящая корнями в глубину веков

«...Запись от 11 ноября... Остров Ольхон, озеро Байкал. Лед еще не встал, но дыхание зимы уже висит в воздухе. В печке трещит пламя. Сегодня мне довелось попробовать сагудай в самом сердце Сибири, на берегу священного моря-озера. Хозяин, человек с лицом, прожженным байкальскими ветрами, нарезал свежешейманного серебристого омуля тонкими ломтиками. Посыпал крупной солью, черным перцем, перемешал с кольцами горького репчатого лука и оставил в прохладе сеней всего на полчаса.

Когда он подал сагудай, рыба изменилась. Плотная, упругая, «созревшая» в собственном соку с луком. Ели мы его с дымящейся картошкой, запивая горячим чаем из байкальских трав. За окном сгущались сумерки над водой, и это простое блюдо рождало чувство необъяснимой гармонии. Оно не требует суеты, его нужно вкушать медленно, вслушиваясь в тишину и шум прибоя». История костров в бескрайней степи, шепота шаманов у священных Обо и суровой, вечной музыки ветра, гуляющего по бескрайним просторам у самого синего в мире моря.

Обо (с монг. «овоо» — «куча, груда, насыпь») — священные места в культуре бурят, монголов, тувинцев, хакасов и других народов Центральной Азии. Это место поклонения духам, родовым или территориальным хозяевам местности. Хозяин обо — это духи умерших шаманов, предков или божества небесного происхождения. Чаще всего обо устанавливают около перевалов, на вершинах почитаемых гор, вблизи буддийских храмов.

САГУДАЙ ТРАДИЦИОННЫЙ БУРЯТСКИЙ

880 Р

ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ, 160 ГР

САГУДАЙ ПРЯНЫЙ

780 Р

ИЗ СЕВЕРНОГО МУКСУНА «АЛТАРГАНА»*. С ТРЕМЯ ВИДАМИ СОУСА:
ШАРДОНЕ С ТРАВАМИ, ГОРЧИЧНЫМ И СЛИВОЧНЫМ, 140 ГР

*Алтаргана** (с бурят.) — это одновременно символ бурятского народа (название степного кустарника караганы, выживающего в суровых условиях) и крупный международный бурятский фестиваль культуры

САГУДАЙ ГУБЕРНСКИЙ

1180 Р

ИЗ БАЙКАЛЬСКОГО ОМУЛЯ С ОМУЛЕВОЙ ИКРОЙ, 180 ГР

САГУДАЙ АВТОРСКИЙ

980 Р

ИЗ МУРМАНСКОГО ЛОСОСЯ С КЕДРОВОЙ ГЛАЗУРЬЮ, 125 ГР

«...Сегодня угостили меня в гостях диковинным блюдом — «Гравлакс» из мурманского лосося. Напоминает наш сагудай. Рассказали, что рецепт этот прислал приятель из Мурманска, где рыбаки делятся своими хитростями. Диво как хорошо! Записал рецепт для моей Вари — пусть и в нашем доме будет это северное чудо».



НАМАЗКИ

Особая философия угощения в сибирских домах

Прежде чем выставить на стол основные блюда, гостям предлагали теплый домашний хлеб и глиняные крынки с ароматными намазками. Это было проявлением особого уважения — чем разнообразнее выбор намазок, тем сердечнее встреча.

СМАЛЕЦ В ВИДЕ МОРОЖЕНОГО ДЖЕЛАТО 380 Р

С БРИСКЕТОМ ИЗ СВИНОГО ОКОРОКА И ШУ ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА, 80 ГР

Топленое сало с луком и пряностями, которое спасало от холода и давало силы для тяжелой работы

НАМАЗКА ИЗ БАЙКАЛЬСКОГО ОМУЛЯ 480 Р

С МАЛОСОЛОМ ИЗ СИБИРСКОЙ РЫБЫ И ОМУЛЕВОЙ ИКРОЙ, 80 ГР

Традиционная закуска сибирских рыбаков и старожилов Байкала

НАМАЗКА ИЗ ФЕРМЕРСКОЙ УТКИ 440 Р

С ЯГОДНЫМ ВАРЕНЬЕМ И ШУ ИЗ ТАЕЖНОЙ ЧЕРЕМУХИ, 80 ГР

Наследие русских поместий, где дичь из собственных угодий превращалась в богатую, ароматную намазку. На грубый хлеб или лепешку щедро намазывали самое калорийное: толченую дичь, печень, соленую рыбу или икру. Это была еда охотников в тайге, ямщиков на трактах и переселенцев — быстрая, энергетическая и не требующая посуды

История «Хубунчика» («Бронзовый мальчик») тесно связана с курортом Аршан в Бурятии, который известен своими целебными минеральными источниками.

«Хубунчик» — это название популярного источника, оформленного в виде скульптуры мальчика в тюрбане, наполняющего чашу, который появился в начале 2000-х годов. Аршан же, название которого означает «целебный, святой источник», развивался как курорт с открытия лечебниц в 1920-х годах, а в советское время стал всесоюзного значения, привлекая туристов уникальной водой, схожей с кисловодским нарзаном.



ТАРТИНКИ

XVIII–XIX века: Бутерброды (тартинки) – тонкие ломтики хлеба с чем-то сверху (масло, сыр, дичь, паштет). Стали появляться в дворянском быту, как в литературе («Анна Каренина», «Барышня-крестьянка»).

ТАРТИНКА, 1 БУТЕРБРОД 440 Р

с икрой байкальского омуля

ТАРТИНКА, 1 БУТЕРБРОД 440 Р

с икрой баргузинской щуки

ТАРТИНКА, 1 БУТЕРБРОД 440 Р

с малосолом ленского тугунка

Тугунок (или тугун, лат. *Coregonus tugun*) – это небольшая пресноводная промысловая рыба из семейства сиговых, являющаяся эндемиком сибирских рек, в частности бассейна реки Лена. Это одна из самых мелких сиговых рыб (длина до 20 см, вес обычно 20–90 г), известная своим нежным, маслянистым мясом и сладковатым вкусом и легким ароматом огурца.

ХРУСТ

Название «хрусты» – говорящее, оно родилось из народной звукоимитации и прекрасно описывает суть блюда.

Хрусты – воплощение русской практичности. Рожденные из бережливости, эти прозрачные, как слюда, пластины теста сушились на печи и хранились месяцами. Со временем «голодное» блюдо стало изысканным: в тесто начали добавлять масло и яйца, сдабривая хрусты маком, травами или солью. Так простая замена хлеба к похлебкам превратилась в деликатес и предшественника современного печенья.

ХРУСТ-СТОЛЬБ, 2 шт 440 Р

из малосола байкальского омуля/крем-укроп/омулевая икра

ХРУСТ-СТОЛЬБ, 2 шт 440 Р

из брискета кабана/печеный перец/зеленый Пармезан

ХРУСТ-ХВОРОСТ, 2 шт 480 Р

из рубанины сибирского марала/мусс Пармезан/палтусовая икра

ХРУСТ-ХВОРОСТ, 2 шт 480 Р

из рубанины байкальского омуля/мусс Пармезан/палтусовая икра

ХРУСТЯЩИЕ КАМНИ, 4 шт 440 Р

с намазкой из подкопченного муксуна/матча из петрушки

ХРУСТЯЩИЕ КАМНИ, 4 шт 440 Р

с намазкой из фермерской утки/матча из петрушки

.....

ЗАКУСЬ

На русском пиру, гость не ждал, пока принесут огромные блюда. Его с порога обступали с ласковым словом и «закусью» – маленькими, но щедрыми угощениями, которые снимали усталость с дороги, будили аппетит и говорили о радушии хозяев.

СТУДЕНЬ «ОДНАЖДЫ, В СТУДЕНУЮ ЗИМНЮЮ ПОРУ...», 240 ГР 580 Р

из мраморной хакассской говядины и снегом из хрена

Студень (холодец) на Руси был древним, сытным блюдом, популярным как у бедных, так и у богатых, служил едой путников, воинов, лечил немощных, его подавали к царскому столу (Пётр I любил его с огурцами), а бедняков кормили остатками с барского стола, заливая бульоном. Изначально блюдо готовилось зимой из тех частей туши (ноги, уши, головы), что давали много желирующего вещества, и застывало на морозе

НАРЯДНОЕ ЗАЛИВНОЕ «СВЕТСКИЙ СТУДЕНЬ», 160 ГР 780 Р

из мурманского лосося и дальневосточного краба

Блюдо появилось на русском столе в 19 веке под влиянием французских поваров (галлизація), придумавших заливать бульоном отборные куски мяса или рыбы и добавлять к ним овощи и зелень. Рыбную версию предложил легендарный повар Мари-Антуан Карем, полгода работающий поваром в Санкт-Петербурге при дворе Александра I. Главное отличие от мясной версии, что рыбу для заливного готовят отдельно, а уже после заливают бульоном.

ТЕРУНОК «ИКРЯНИК», 245 ГР 780 Р

из аршанского картофеля с омулевой икрой

Икрыник – простонародное название оладьев с икрой. Традиционное блюдо северных регионов русской кухни.

Простейшая пища, а сколько в ней ума! Картофельные терунки — от слова «тереть». Сырую картошку трут на терке, отжимают лишнюю влагу, ложка муки да щепотка соли. Лепят комочки — и в кипяток.

История шаманки Ольхона неразрывно связана со скалой Шаманка (Мыс Бурхан) — священным местом силы, где, по бурятским поверьям, обитает дух Байкала, Хан Хутэ-Баабай. Легенды гласят, что шаманка была могущественной колдуньей, хранительницей острова, которой поклонялись, а дочь пыталась ее убить, но они окаменели, образовав двуглавую скалу. Скала служила местом проведения шаманских обрядов, призывающих духов, а позже стала почитаемой и буддистами, где ламы оставляли иконы и фигурки божеств.



.....

КВАШЕННЫЕ, МОЧЕННЫЕ, СОЛЕННЫЕ



**ХРЯПА ИЗ ИРКУТСКОЙ ТАЙГИ,
ДОБРОТНАЯ ТАРЕЛКА, 300 ГР**

680 Р

«...Запись от 5 декабря... Село Аршан у Иркутска.

Здесь меня угостили блюдом с простым и крепким названием – хряпа.

Это не что иное, как квашеная капуста, черемша и дикий чеснок, который весной собирают в предгорьях Саян. Подают ее к картошке в мундире, и кажется, будто съедаешь кусочек самого Байкальского края – суровый, но полный скрытой силы».

МОЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ, ГОРЧИЧНЫЕ ОГУРЧИКИ, 170 ГР

380 Р

РЫЖИКИ ИЗ ТУНКИНСКОЙ ДОЛИНЫ, 155 ГР

980 Р

с густой деревенской сметаной и лучком

БЕЛЫЕ ОТБОРНЫЕ ТУНКИНСКИЕ ГРУЗДИ, 155 ГР

980 Р

с густой деревенской сметаной и лучком

Говорят, грузди и рыжики из Тункинской долины особенные.

Собирают их по осени, когда первые заморозки уже тронули траву, а воздух прозрачен, как хрусталь. На сбор грибов созывали всех – от мала до велика.

Шли в тайгу с корзинами, как на праздник, и возвращались с белыми, плотными груздями, пахнущими хвоей и влажной землей.

По бабушкиному завету, грузди вымачивали три дня в родниковой воде, а потом солили в дубовой кадке с листьями смородины и хреном.

В старину груздь считался единственным грибом, годным в засол, его называли «царем грибов».



ДОБРОТНЫЙ НАРЕЗ

от Варвары Ивановны на компанию

«...Моя Варя, Варвара Ивановна, душа этого дома и опытная путешественница. Сколько раз она странствовала со мной. Ее гостеприимство не показное, а глубокое, идущее от сердца, и лучше всего это понималось по ее знаменитым нарезам, которые она подавала исключительно на кедровых спилах – поперечных срезах старого дерева. Почему именно на них?

«На живом дереве и еда наполняется живой энергией тайги», – говорила она. Кедр, теплый, ароматный, живой, был для нее частью угощения. Его смолистый дух подчеркивал вкус дичи, напоминая о тайге, откуда эта дичь пришла. Для рыбы же кедровая пластина была как достойное обрамление – она не перебивала вкус, но давала ему опору, легкую лесную ноту...».

РЫБНЫЙ УЛОВ НАРЕЗОМ, 470 ГР

2280 Р

Малосол мурманского лосося, малосол якутского муксуна, пряная хамса на тартинке из черного хлеба, подается с намазкой из сыра пармезан

«...когда она готовила рыбную коллекцию нарезом, это был символ единства. На широком кедровом спиле рядом лежали и скромная речная рыба – северный муксун, привезенный друзьями из Якутии, и красный лосось из Мурманска от старого приятеля-геолога. Варя никогда не разделяла их.

«Всякая рыба – дар, – говорила она, – и не нам судить, чей дар ценнее». В этой щедрой смеси был весь ее характер – открытый, не делающий различий.

Но с мясным нарезом выходило иначе. Здесь она была непреклонна. На столе стояло два блюда.

На одном – домашняя ветчина, солонина из нашего скота, колбаса, купленная в лавке. На другом – исключительно моя добыча: сердце сибирского марала, губа сохатого, тонко нарезанная вяленая оленина, язык марала.

«Домашнее мясо – это наше тепло, наш труд, – объясняла она. А дикое – это твоя дорога, твоя удача. Их нельзя смешивать. Пусть каждый гость попробует и то, и другое, и сам почувствует разницу...»

ДИКОЕ. РАЗДОЛЬЕ ВОЛЬНЫХ ПАСТБИЩ НАРЕЗОМ, 330 ГР

2880 Р

Губа сохатого, язык сибирского марала, пастроми из сердца сибирского марала, брискет из шеи сибирского кабана, подается со взбитым окинским салом и хреном

МЕСТНОЕ. ДОБРОТНЫЙ НАРЕЗ СО СВОЕГО ДВОРА, 440 ГР

1980 Р

Ростбиф из мраморной хакасской говядины, язык хакасского мраморного теленка, брискет из шеи окинской свинины, брискет из хакасской мраморной говядины, студень, подается со взбитым окинским салом и хреном

СЫРНОЕ ПЛАТО

Гостеприимство купеческих домов



СЫРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

вы можете самостоятельно собрать свою *ОСОБУЮ* сырную тарелку:

ПРИВЕЗЕННЫЕ СЫРЫ И ДЕЛИКАТЕСЫ, 30 ГР

Сыровяленный окорок, от 12 месяцев	280 Р
Знаменитая вареная колбаса Мортадела из Болоньи	120 Р
Козий с трюфелем швейцарский	330 Р
Тет-Де-Муан французский	330 Р
Пармезан итальянский	180 Р
Грюйер швейцарский	220 Р
Чеддер российский	120 Р

САМОДЕЛЬНЫЕ СЫРЫ

Бюш-Де-Шевр (цельный), 1 шт	980 Р
Трюфельный Бри (срез из середины), 30 гр	180 Р

.....

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

Сицилийские оливки, 100 гр	680 Р
Медовые соты, 20 г	100 Р
Черный трюфель ручной работы, 1 шт	180 Р
Сырные палочки (гриссини), 3 шт	150 Р
Ташкентский подкопченный виноград, 3 шт	150 Р
Французские улитки, 3 шт	250 Р



.....

ЗАПРАВЬЕ

В исконно русской кухне слово «салат» появилось не так давно, но это не значит, что мы не знали, что такое союз свежих и соленых овощей, мяса и ароматных трав. Наши предки называли это «холодным» или «заправьем» – то, что «заправляли» сметаной, маслом, огуречным рассолом или хреновиной и подавали к столу вначале трапезы.

ЛЕСНОЕ ЗАПРАВЬЕ, 140 ГР

680 Р

с вяленой свеклой, утиной грудкой Магре и муссом из сыра Пармезан

ЗАПРАВЬЕ БАЙКАЛЬСКАЯ ОБЖОРКА, 175 ГР

680 Р

из сердца сибирского марала с таежным папоротником-орляком

ЗАПРАВЬЕ С ЛЕДЯНОЙ ТАЕЖНОЙ ЧЕРЕМШОЙ, 250 ГР

680 Р

с малосолом из байкальского омуля/подкопченным байкальским омулем

Каждую зиму Перетолчин отправлялся на Байкал за омулем. Возвращался с дымчатыми рыбинами, прокопченными прямо на берегу в железной коптильне – пахшими ледяным ветром и можжевелевым дымом. Его мать готовила с этим омулем особое заправье. А потом – главный секрет – шла в сени, где в берестяном коробе хранилась заготовленная с весны черемша, мелко порубленная и замороженная в леднике. Горстью этой ледяной зелени, пахнущей тайгой, она густо засыпала салат.

ЗАПРАВЬЕ ТАЕЖНАЯ ХРЯПА, 330 ГР

780 Р

с губой сибирского лося, папоротником-орляком и малосолом из капусты

ЗАПРАВЬЕ С РОСТБИФОМ, 175 ГР

880 Р

из хакасской мраморной говядины с хрустящими баклажанами, вяленым томатом и самодельным домашним сыром

Из дневника экспедиции в Восточную Сибирь. Сентябрь 1898 г.

«...Странная вещь — это сибирское заправье. За неделю довелось испытать их в двух столь разных ипостасях, будто побывал в двух разных мирах. В тайге, у костра, ели просто: вяленая оленина, дикий лук, чуть подсоленные грузди, рыба горячего копчения с черемшой. Охотник, мой провожатый, говорил: «Здесь заправье — чтобы сила была, а не красота». В этой простоте была какая-то особенная правда, вкус самой природы, не приукрашенный и суровый».

.....

ЗАПРАВЬЕ

А вчера — званый обед у купца в Иркутске. На белых фарфоровых блюдах — французская мимоза, заправье под шубой, заправье с сахалинским осьминогом. Все изящно, тонко, красиво. Хозяйка дома, улыбаясь, говорила о «Парижском Поваре», учившем их кухарку.

И вот сижу теперь и думаю — где же настоящая Сибирь? В простой пище охотников, что кормит тело и душу, или в этих утонченных блюдах, говорящих о стремлении к цивилизации? Кажется, ответ где-то посередине — в умении этого края быть разным, сохраняя свою душу в любом обличье.

ЗЕЛЕНый ВИНЕГРЕТ, 235 ГР припудренный петрушкой и пармезаном	480 Р
--	--------------

ПАННА-КОТА ИЗ СВЕКЛЫ, 215 ГР с малосолом из байкальского омуля на снежной шубе	580 Р
--	--------------

ОЛИВЬЕ, 240 ГР с брискетом из мраморной хакасской говядины	580 Р
--	--------------

СИБИРСКАЯ МИМОЗА, 215 ГР с малосолом байкальского омуля, заправленная намазкой из подкопченного омуля	780 Р
---	--------------

ФРАНЦУЗСКОЕ КУПЕЧЕСКОЕ ДЕТСТВО, 220 ГР салат здоровья из помидоров	580 Р
--	--------------

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КРЕВЕТКА, 175 ГР с байкальской клубникой и голубикой	880 Р
--	--------------

МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ МАЛОСОЛОМ, 120 ГР с крем-укропом и шпинатом под цитрусовым дрессингом	880 Р
---	--------------

НИСУАЗ, 125 ГР с сахалинским осьминогом, песто из томатов, картофельными хрустами и луком сибулет	880 Р
---	--------------

КУЛАК КАМЧАТСКОГО КРАБА, 175 ГР с мурманским лососем и омулевой икрой под соусом Шардоне	1680 Р
--	---------------

.....

ЧУГУННЫЙ ЗАПАРНОЙ ГОРШОК

На первое!

Утварь, в которой живет ДУША печи

В нем томились похлебки, которые кормили охотников после долгих таежных походов, согревали детей в стужу и ставили на стол для дорогого гостя. Не бывало на Севере разделения на «первое» и «второе», был «запарной горшок», в котором варилось сразу все: и мясо, и коренья, и крупа, налитые чистым снегом или ключевой водой.

Мы ставим в печь те же горшки, что и сто лет назад – тяжелые и добротные. В них только то, что дает сибирская земля.

СОЛЯНКА, 340 ГР 580 Р

из баргузинской рыбы в густом насыщенно-пряном бульоне

ДЕРЕВЕНСКИЙ БАБУШКИН СВЕКОЛЬНИК, 400 ГР 680 Р

с особо нежными щечками хакасской мраморной говядины и копченой садовой вишней

ТЕРТЫЙ СУП, 350 ГР 680 Р

из байкальских таежных грибов

НАВАРИСТЫЙ БУХЛЕР, 580 ГР 680 Р

с мраморной хакасской говядиной

ТАЕЖНАЯ ПОХЛЕБКА, 425 ГР 860 Р

с мясным за жаром на вулканическом камне, с пельменными наперстками, грибами и папоротником-орляком.

*Подача по бурятским традициям. * Дарим «муху»*

КОСТРОВАЯ УХА, 450 ГР 860 Р

на тройном бульоне по традиционному рецепту бурятских рыбаков:

*с байкальской рыбой, водкой и пеплом. * Дарим «муху»*

Зоодойн шулэн – изначально, бурятский суп, представляющий собой уху из карасей со сметаной и диким луком.

Добавь деревенские густые сливки в костровую уху и будет традиционный бурятский суп Зоодойн шулэн! (+80Р)

БУХЛА, 500 ГР 1180 Р

с огромным ребром хакасской мраморной говядины

*и ячменной крупой. * Дарим «муху»*

В бурятской кухне аналогом харчо можно считать суп "бухла" или "бухал" (этот суп употребляли с утра после праздников). Мясной суп, приготовленный на основе мясного бульона с добавлением круп (например, ячменя) и овощей.

.....

ЧУГУНОК

На второе!

В основе исконного русского уклада два элемента создавали неповторимый вкус: благодатный жар печи и надежный чугунок. Не глиняный, а именно чугунный горшок – прочный, основательный, способный выдержать любой жар. В них готовили в печах и зажиточные крестьянские семьи, и купеческие дома, ценя за невероятную долговечность и идеальное сохранение тепла.

СТРОГАНОВ, 350 ГР

880 Р

из сердца сибирского марала с картофельным пюре и таежными маслятами

Строганов (бефстроганов) происходит от французского «bœuf» – говядина и фамилии русского графа А.Г. Строганова (знаменитый род русских купцов, промышленников и гос. деятелей, сыгравших важную роль в освоении Сибири) Французский повар Андре Дюпон, служивший у графа Александра Строганова, искал способ быстро накормить множество гостей на «открытых столах». Повару нужно было блюдо, которое удобно делить на порции и быстро подавать.

ТУШЕНКА, 310 ГР

880 Р

самодельная мясная из говяжьих щечек с жемчужной перловой крупой

Тушенка (разг. от тушеное мясо) – это консервированное мясо в собственном соку, предшественник тушенки на Руси. Изобретена во Франции, Николя Аппером в начале XIX века. А название «перловка» произошло от старорусского слова «перлы», что означает «речной жемчуг». Это связано с внешней схожестью шлифованных зерен перловки с жемчугом.

ЦУЙВАН ИЗ САМОДЕЛЬНОЙ ЛАПШИ, 300 ГР

780 Р

с вырезкой из мраморного хакасского бычка

Цуйван – это традиционное монгольское блюдо из домашней лапши, популярное также в бурятской кухне. Для него сначала готовят тонкие лепешки из теста, которые затем нарезают на полоски и смешивают с тушеным мясом хакасского бычка и овощами.

СКОБЛЯНКА, 300 ГР

980 Р

из стейка сибирского ленка с полбой

Скоблянка на Руси – это старинное, сытное блюдо русской кухни, приготовленное в чугунке из тонко нарезанного, соскобленного с замороженного куска мяса или рыбы. Название происходит от способа нарезки мяса. Его томили с обжаренными овощами, чаще всего с добавлением лука, грибов, которые затем соединяются и тушатся или запекаются, часто со сметаной или сливками, образуя нечто среднее между «мясом с полбой» и грибной подливкой.

ЖАРКОЕ, 285 ГР

1180 Р

из щечек мраморной хакасской говядины с толченым аршанским картофелем

Жаркое на Руси – это традиционное мясное блюдо, которое изначально готовилось из цельных кусков мяса (дичи, крупного скота) в русской печи, используя ее жар, а не огонь, что отражено в названии от слова «жар». Со временем, с появлением картофеля, рецепт эволюционировал, превратившись в тушеное мясо с картофелем в горшочках. На Руси народное название для толченого картофеля – это «толченка», «мятушка», «мятка», а иногда «картофельная мякоть»



ЖАРОВНЯ-СПАСИТЕЛЬНИЦА

Говорят, что первую чугунную сковородку в Сибирь привезли демидовские металлурги в XVIII веке – тяжелую, как совесть, и прочную, как сибирский камень. Но очень скоро этот предмет обрел здесь свою душу. В скитах старообрядцев ее называли «жаровней», а в охотничьих избушках – «спасительницей». Именно на ней за пять минут можно было приготовить ужин после долгого перехода: обжарить добытую дичь, подрумянить рыбу, только что выловленную из ледяной реки, или даже испечь хлеб или пирог.

Сибирская сковородка никогда не знала покоя. На ней готовили в любую погоду – в пургу, под открытым небом, и в летнюю жару, у костра. Чугун сохранял память о многочисленных экспедициях: горьковатом дыме костра, смолистом аромате хвои и свежести, что приносил ветер с Байкала.

МЯСНАЯ ЖАРЕХА НА СКОВОРОДКЕ

1180 Р

ДОБРОТНАЯ ПОРЦИЯ 435 ГР

из аршанского картофеля с вырезкой из хакасской мраморной говядины, байкальскими грибами и подкопченной сметаной с омулевой икрой

ГУБЕРНСКАЯ СИГОВАЯ ЖАРЕХА,

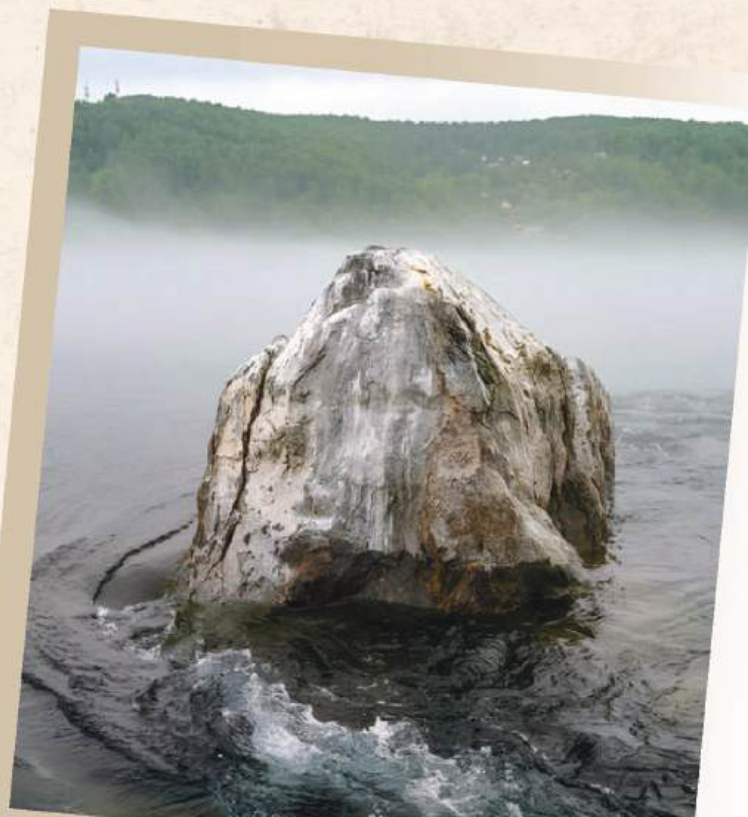
1180 Р

ДОБРОТНАЯ ПОРЦИЯ 485 ГР

из аршанского картофеля с подкопченным байкальским сигом, таежными грибами с подкопченной сметаной и черной икрой дальневосточного палтуса

Шаман-камень — священная скала у истока Ангары из Байкала, символ легенды о непокорной дочери Байкала Ангаре, сбежавшей к Енисею, и объект древних шаманских ритуалов, где проводили обряды и вершили суд.

Буряты считали, что на камне живет дух Ама Саган Нойон, а его разрушение предвещает конец света, что побуждает до сих пор совершать подношения духам.



РОЖОН

На ивовых прутьях

Ивовый прут – первый вертел рыбака и охотника. Сырую иву не брали – только гибкий годовалый прут, порой очищенный от коры и закаленный в дыму. Это древний способ, рожденный у костра: рыбу нанизывали целиком и ставили у огня, чтобы она пропеклась в собственном соку, пропиталась дымом и тонким ароматом ивы.

Подаем так, как и было заведено в старину: на том же пруте, с клинком для снятия мякоти. Чтобы вы могли открыть для себя вкус Сибири, которую открывали с веслом, сетью и вот таким простым, как прут, мастерством.

СТЕЙК ИЗ СИБИРСКОГО ЛЕНКА, ОДИН РОЖОН

680 Р

выловленного из реки Ангары, единственной непокорной дочери Байкала, от 220 гр

100 Р

Говорят, сибирский ленок — это хранитель древних тайн великого озера, рожденный в его хрустальных глубинах. Но настоящий характер он проявляет, попадая в стремительные объятия Ангары — единственной дочери Байкала, что осмелилась убежать от сурового отца к Енисею.

ФИЛЕ ЦЕЛЬНОЕ, ОДИН РОЖОН

480 Р

якутского муксуна, от 220 гр

100 Р

ФИЛЕ ЦЕЛЬНОЕ, ОДИН РОЖОН

680 Р

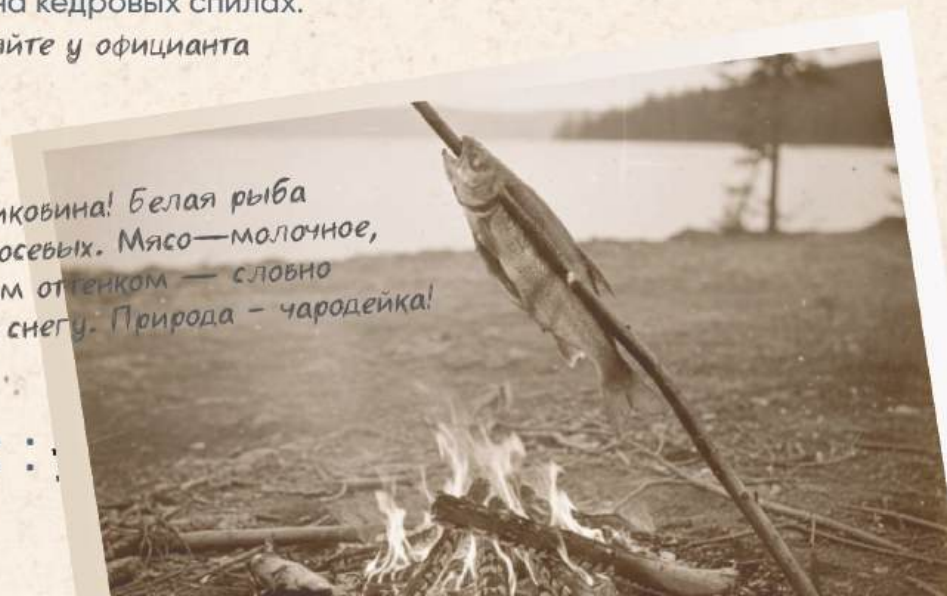
байкальского омуля, от 220 гр

100 Р

Все позиции подаем на ивовом рожне под пшеничной лепешкой с костровым картофелем и чесночным маслом на кедровых спилах.

Наличие байкальской рыбы уточняйте у официанта

Ленок — диковина! Белая рыба из рода лососевых. Мясо — молочное, но с розовым оттенком — словно румянец на снегу. Природа — чародейка!



ШОРО

На мельхиоровой стали

В сибирских домах, особенно в Бурятии, шоро – мясо на шампуре настоящее в молочной водке «тогооной» с местными травами чабрецом и сагаан дайля. Это священный ритуал, символ щедрости и уважения к гостю. Исторически его готовили на железных прутьях или вертелах, но к XIX веку в богатых домах Восточной Сибири для особых случаев шоро стали подавать на изящных мельхиоровых шампурах – металл долго хранил жар, не окислялся и считался признаком достатка. Наши шампуры – точная копия тех, что хранились в сундуках купцов и офицеров царской армии, служивших в сибирских гарнизонах. Каждый узор на них – история сибирских охотников.

Геолог Перетолчин, исследуя саянские хребты, часто охотился с бурятскими проводниками. По обычаю, большую добычу разделявали на месте, и друзья-буряты, зная ценность гостя, оставляли ему самое нежное – чистую вырезку или вырезку на косточке, что зовется «ленивым мясом» за мягкость и отсутствие жил. Вернувшись из экспедиций, Перетолчин сохранил обычай готовить шоро дома на мельхиоровом вертеле. Он привозил тогооной из бурятских улусов, сушил чабрец и сагаан дайля в сенах. Домашнее шоро было особым: Перетолчин сам нанизывал мясо, сам следил за жаром, а гости ждали, пока по дому разойдется аромат дымка и горных трав. Он говорил, что в городе этот рецепт напоминает ему о доверии, что рождается только у костра под открытым небом.

ВЫРЕЗКА	680 P
из мраморного хакасского бычка, от 250 гр	100 P

КОРЕЙКА	680 P
каре их хакасского ягненка, от 250 гр	100 P

ВЫРЕЗКА	880 P
из сибирской косули, от 250 гр	100 P

КОРЕЙКА	880 P
каре из сибирского марала, от 250 гр	100 P

Все позиции подаем на мельхиоровом шампуре с мозговой косточкой сэмгэн под пшеничной лепешкой с костровым картофелем на кедровых спилах

RARE	MEDIUM RARE	MEDIUM	MEDIUM WELL	WELL DONE
обжаренный снаружи, красный внутри	с мясным соком, красно-розовый внутри	средне- прожаренный, розовый внутри	почти прожаренный, светло-розовый внутри	сильно прожаренный, почти без сока

Шеф повар настоятельно не рекомендует для всех стейков прожарку well done
Цена за вес сырого стейка, вес готового стейка – зависит от выбранной степени прожарки

.....

НА КОСТИ

Вкус, рожденный пламенем костра

Здесь нет места изящным порциям. Только так – с дымом, соком и костью внутри готовили мясо в бескрайних Тажеранских степях и суровой тайге. Кочевники и землепроходцы знали: кость – это и вертел для жарки над углями, и рукоять для еды в походе, и гарантия того, что мясо останется сочным даже в долгой дороге.

РЕБРА ХАКАССКОЙ СВИНИНЫ, 425 ГР **880 Р**

под кунжутной заправкой с рубленой зеленью и ташкентскими томатами

САХАРНЫЕ МОЗГОВЫЕ КОСТИ СЭМГЭН, 270 ГР **980 Р**

с сахалинским гребешком и домашней лепешкой

РЕБРО ХАКАССКОГО БЫЧКА, 500 ГР **1280 Р**

с овощной рубаниной и соусом имбирный жу

РЕБРА СИБИРСКОГО КАБАНА, 415 ГР **1480 Р**

с сочными ташкентскими томатами под пряным соусом жу

РУЛЬКА СИБИРСКОГО МАРАЛА, РУЛЬКА **1880 Р**

ОТ 300 ДО 350 ГР И ПРИБАВКА* 180 ГР

10-часового томления с папоротником-орляком, деревенским аршанским картофелем и имбирным демигласом

Тажеранские степи – уникальный природно-геологический комплекс на юго-западном берегу Байкала (Иркутская область), часть Прибайкальского нацпарка, известный как «Приольхонье», где степные ландшафты соседствуют с пещерами (Мечта, Байдинские), останцевыми скалами, минеральными озерами и редкими эндемичными видами растений (карликовая лилия) и животных (Ольхонская полевка), а также сакральной горой Ёрд, местом древних шаманских обрядов бурят.



.....

ТЕЛЬНОЕ

В старину словом «тельное» обозначали не конкретное блюдо, а целый кулинарный принцип, рожденный практической мудростью. Наши предки заметили, что любое мясо, особенно рубленое, портится (заветривается). Чтобы сохранить его сочность и защитить от воздуха, они придумали «одевать» мясо – оборачивать его в природные «одежды».

Этой «одеждой» могло стать:

Тесто – так появились знаменитые пельмени, кундюмы и буузы, где мясная начинка была укутана в «кокон». Листья – в первую очередь, капустные, что породило классические голубцы. Именно к этой древней, мудрой категории относятся и котлеты, обваленные в сухарях (та же «одежда»), и голубцы, завернутые в капустный лист. Таким образом, тельное – это любое кушанье, где рубленая мясная (или рыбная) основа «одета» для сохранности, сочности и придания новой формы.

КУНДЮМЫ, 225 ГР **880 Р**

с филе фермерского кролика с хрустом из гречки и кроличьими язычками

ГОЛУБЧИКИ ИЗ БАРГУЗИНСКОЙ ЩУКИ, 255 ГР **880 Р**

с россыпью маш, щучьей икрой под голландским кремом

БУУЗЫ ИЗ СИБИРСКОГО МАРАЛА, 295 ГР **980 Р**

с сахарными мозговыми косточками сэмгэн

РУБЛЕНАЯ КОТЛЕТА, 325 ГР **880 Р**

из мяса хакасской мраморной говядины в угольном мякише,
начиненная самодельным трюфельным бри. Подача в виде бургера

КРУЧЕНАЯ КОТЛЕТА, 350 ГР **1380 Р**

из мяса сибирского марала в шубе из кедрового ореха с сибирским
папоротником-орляком, костровым картофелем и джемом из сосновой шишки



ФИЛЕЙ – РЫБА

Не вся Сибирь была суровой и кочевой. Если блюда на кости и рожне – это дух воли и дороги, то филей на белой тарелке – гимн утонченности, прибывшей с первыми фарфоровыми сервизами. Такая посуда появлялась в домах губернаторов, иркутских золотопромышленников и офицеров кадетского корпуса – на пышных приемах, где сибирская дичь и рыба подавались уже не с дымком костра, а под соусами по-французски и с гарнирами из парных овощей. Каждое блюдо здесь – идеальный кусок, освобожденный от всего лишнего.

Это Сибирь, облагороженная европейским этикетом, но не растерявшая своего характера. А белая тарелка – холст. На ней мы рисуем родную землю, какой ее видели те, кто верил, что даже в самом суровом краю можно создать оазис утонченности и вкуса с изяществом блеска хрусталя и тонкостью фарфора.

МЕСТНОЕ. СТЕЙК ИЗ БАЙКАЛЬСКОГО ХАРИУСА, 335 ГР 1280 Р

в шубе из кедрового ореха с кедрово-пшеничной кашей и соусом из сливок и кедрового молока (кедровый орех в трех техниках)

ДИКОЕ. ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ПАЛТУС, 190 ГР 1380 Р

на подушке из томленого шпината с домашним сыром под голландским соусом

ДИКОЕ. САХАЛИНСКИЙ ГРЕБЕШОК, 250 ГР 1680 Р

обжаренный с чесночным маслом на подушке из томленого шпината с домашним сыром, песто из томатов и французскими виноградными улитками по-бургундски

ДИКОЕ. МУРМАНСКИЙ ЛОСОСЬ, ОТ 200 ГР 680 Р

с голландским соусом, россыпью маш и соцветием брокколи



ФИЛЕЙ - МЯСО

МЕСТНОЕ. ПЛЕЧО ХАКАССКОГО БАРАШКА, 290 ГР **940 Р**

*с таежным папоротником-орляком, печеным аршанским картофелем
под шапкой из мусса Пармезан*

МЕСТНОЕ. УТИНАЯ НОЖКА, 285 ГР **980 Р**

на подушке из томленного шпината с домашним сыром

МЕСТНОЕ. ЦЫПЛЕНОК, 265 ГР **980 Р**

*по французскому рецепту, рулет, запеченный
до золотистой корочки с имбирным демигласом и картофельным пюре*

ДИКОЕ. ЯЗЫК СИБИРСКОГО МАРАЛА, 290 ГР **1880 Р**

*со стейком и Пармезаном из цветной капусты
с солодовым соусом и виноградом горячего копчения
(цветная капуста в двух техниках)*

Долина вулканов (Долина Пепла) — уникальный памятник природы в Окинском районе Республики Бурятия в 600 км от Иркутска, представляющий собой обширное поле застывшей лавы в горах Восточного Саяна. С девятью потухшими вулканами, такими как вулкан Перетолчина и вулкан Кропоткина (самый большой молодой потухший вулкан в России)



ПИРОГИ- СКОВОРОДНИКИ

Прибайкальская сибирь славится суровой зимой и невероятно теплым гостеприимством. Важный символ – пирог, который ставили в печь к приезду гостя. Это оберег для путника и символ благополучия дома – наследие сурового края, где за столом собиралась большая семья, а тепло печи было главным богатством. Мы печем их по старинным рецептам: с дичью, лесными грибами, рыбой из глубин Байкала и сибирских рек.

На Руси открытые пироги в сковородах были особой статьей печного искусства. Их называли «сковородниками» или «подковными пирогами». Тесто – обычно пресное или на сметане – раскатывали тонко и укладывали в чугунную сковороду, смазанную топленным маслом. Края загибали, формируя бортики, а начинку выкладывали горкой – без верхнего слоя. Такие пироги готовили только в печи, ставя сковороду прямо на угли или под печи. Жар шел со всех сторон: снизу – от раскаленного чугуна, сверху – от свода печи. Начинки брали самые разные: «Испечен в сковороде – значит, с душой да с расчетом: и тесто тонко, и начинка видна, и румянец ровный», – говаривали пекари.

ШАРБИН

открытый бурятский пирог из печи с мясом
окинского сарлыка и домашним сыром

390 / 680 P

🍷 180 GP / 🍷 365 GP

СКОБЛЯНКА

открытый русский пирог из сибирской рыбы, аршанского
картофеля с омулевой икрой и густыми деревенскими сливками

390 / 680 P

🍷 175 GP / 🍷 350 GP

ЯСТВА

открытый пирог со знаменитой привезенной вареной
колбасой Мортадела из Болоньи, томатами и разными сырами

390 / 680 P

🍷 195 GP / 🍷 390 GP

ГРИБНОЙ

открытый пирог с таежными маслятами, разными
сырами и трюфельным бри

440 / 780 P

🍷 185 GP / 🍷 370 GP



ЛЕПКА-ЖАРКА

В Сибири лепить — значит говорить на языке предков.

Каждая складка на тесте, каждый защип — это буква в кулинарной летописи края. Здесь, у печи, встречались традиции русских переселенцев и коренных кочевых народов Прибайкалья. Наша лепка — это тепло бабушкиных рук. По русским традициям — печем, по байкальским кочевым традициям — жарим. Так, как веками делали в сибирских селениях на чугунных сковородах, в печи.

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ, НАРЕЗОМ, 225 ГР 180 Р

из нашей печи со взбитым маслом, присыпанный четверговой солью

ЛОМОТЬ РЕМЕСЛЕННОГО ХЛЕБА, 155 ГР 280 Р

со свечой из сливочного топленого масла

ТЕПЛАЯ КРУГЛАЯ ЛЕПЕШКА, 120 ГР 180 Р

*испеченная из мягкой пшеничной муки до тонкой золотистой корочки
с традиционным бурятским саламатом*

Саламат (на бурятском «Шаначан зоохэй») – блюдо с глубокой историей из сметаны и муки. Говорят, что рецепт этого блюда возник еще во времена Чингисхана. Изначально буряты, в чьем быту мука была редкостью, использовали для него муку из сушеных корней сараны или дикой гречихи. На берегу Байкала подается как приветственное блюдо.

ОЛЬХОНСКИЙ ХУШУУР, ОКРУГЛЫЙ СКОВОРОДНЫЙ, 180 ГР 380 Р

с хакасским мраморным бычком по рецепту жителей священного острова Ольхон

БАРГУЗИНСКИЙ ХУШУУР, ОКРУГЛЫЙ СКОВОРОДНЫЙ, 210 ГР 380 Р

с рыбой из Усть-Баргузинского залива

Усть-Баргузинский залив – самый большой и глубокий залив на Байкале, расположенный в Бурятии, где в озеро впадает река Баргузин, образуя широкое мелководье с песчаными пляжами, дюнами и теплым песком, привлекательное место для отдыха/туризма (Забайкальский национальный парк, бухта Змеиная).

ПИРОЖКОВАЯ ШАНИШКА, БАБУШКИНА ПЫШНАЯ, 190 ГР 280 Р

с маринованными листьями таежной черемши, яйцом и рисом

ПИРОЖКОВАЯ ШАНИШКА, БАБУШКИНА ПЫШНАЯ, 190 ГР 480 Р

с бычьим хвостом и костным мозгом

.....

ЗАЕДКИ

к чаю!

На Руси заедками (или «верхосытками») называли десерты – легкие блюда, которые подавали в конце трапезы, чтобы «заесть» плотный обед. Само слово «десерт» пришло в русский язык только в XVII–XVIII веках с модой на французскую кухню.

ФОНДАН «ТЕКУЧИЙ ШОКОЛАД», 220 ГР 680 Р

с ремесленным мороженым из сибирской клюквы и брусники

Шоколадный фондан (фр. *fondant au chocolat* – «текучий шоколад») – десерт французской кухни. Знакомую нам интерпретацию создали шеф-повара Мишель Брас и Жан-Жорж Фонгерихтен, которые экспериментировали, создав десерт с жидкой шоколадной сердцевинкой.

ФИСТАШКОВЫЙ РУЛЕТ, 260 ГР 780 Р

с ванильным кремом и свежей ягодой

Рулет состоит из тонкой воздушной меренги, смешанной с фисташковыми хлопьями. Меренговый рулет – кулинарная загадка: его корни в XVII-вековой Швейцарии, где впервые появилась меренга. А французские повара, в частности Франсуа Массиало, популяризировали и ввели термин «меренга» (фр. *meringue*) в кулинарные книги, заложив основу для десерта.

ХВОРОСТ БООВЫ, 170 ГР 480 Р

с заварным кремом Патисьер

Боовы (или хворост) – это древняя выпечка, имеющая корни в культуре Бурятии и тюркских народов, символизирующая достаток, гостеприимство и единство.

МЕДОВИК «ВКУС ДЕТСТВА», 220 ГР 680 Р

с заварными медовыми коржами (отличительная особенность) и заварным ванильным кремом из густых деревенских сливок

Императрица Елизавета Алексеевна (супруга Александра I) не любила вкус меда. Молодой повар, не знавший о предпочтениях государыни, приготовил новый торт из тонких медовых коржей, пропитанных нежным заварным кремом. Елизавета Алексеевна пришла в восторг от вкуса, не узнав мед.

ТАЕЖНЫЙ ДЕСЕРТ, 130 ГР 580 Р

из брусники, алтайского меда, кедровых орехов с настоящим брусничным ягелем

Современное название для десерта, вдохновленного сибирскими «заедками» (вяленые ягоды, кедровый орех с медом), которые охотники веками брали в тайгу для питательных и энергетических перекусов.

СИНЯЯ ПТИЦА - ШЕСТЬ ТЕКСТУР БАЙКАЛЬСКОЙ ЖИМОЛОСТИ, 208ГР 780 Р

Наш десерт – победитель первого областного кулинарного чемпионата кондитеров в Иркутске, 2025год

Согласно известной метафоре, Синяя птица – это символ счастья, вечно ускользающего и недостижимого. Мы нашли свою Синюю птицу не в сказочных далах, а на даче у бабушки, где прятался куст с темно-синими ягодами байкальской жимолости сорта «Синяя Птица». Это вкус, который возвращает нас в детство, в то самое время, когда счастье было простым и вкусным, и его можно было сорвать прямо с ветки.



ЭКЛЕРЫ *авторские*

В России процесс галлизизации был массовым и затронул все высшее общество после реформ Петра I и особенно после войны 1812 года. «Галлизированный» (от фр. Galliciser) — значит «офранцузенный», «приобретший французские черты», «подвергшийся сильному французскому влиянию». Это калька с французского слова.

ТИРАМИСУ, 70 ГР

*крем тирамису с кофейным ликером Бэйлис и омулевой икрой
из облепихи под лепестком шоколада*

АННА ПАВЛОВА, 80 ГР

*кремме из малины, ванильный крем, компоте из клубники и голубики,
французская хрустящая меренга и свежие ягоды*

ЛИМОННАЯ МЕРЕНГА, 85 ГР

лимонное кремме, французская меренга и хрустящее миндальное печенье

ШТРУДЕЛЬ, 120 ГР

*томленое яблоко в карамели, ванильный крем, соленая карамель и хрустящее
миндальное печенье*

ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ, 105 ГР

шоколадное кремме, кофейный ликер Бэйлис, карамельный крем

КЕДРОВЫЙ, 76 ГР

*ореховый мусс на основе кедрового и фундучного пралине, ванильный
крем-карамель и грильяж из кедрового ореха*

ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА, 115 ГР

*кремме из черной смородины, ванильный крем, желе из черной смородины
и апельсина*

МАНГО-МАРАКУЙЯ, 115 ГР

кремме манго-маракуйя, ванильно-кокосовый крем, компоте с кусочками манго

.....

МЯСО ВРЕМЕНИ

Процесс dry-aging — это контролируемая ферментация. В течении 3 – 15 дней потоки холодного воздуха бережно овеивают отруб, формируя на его поверхности защитную корку. Внутри же происходят микробиологические чудеса: сложные белки распадаются, высвобождая невероятную глубину аромата. Это созревание вкуса, доведенное до абсолюта. Является аналогом погреба с ледником.

Из дневника Перетолчина С.П.:

«...Мясо идет к совершенству: выдерживается в погребе с ледником да куском соли. В особом микроклимате оно медленно теряет влагу за счет крупной соли, аромат уплотняется, вкус становится глубоким. Затем раскаленный вулканический камень: мгновенный, мощный жар запирает соки, камень подчеркивает минеральную ноту, а легкий дым доводит до идеального результата».

СТЕЙК РИБАЙ, ОТ 300 ГР

из мраморной хакасской говядины Black Angus зернового откорма в течении 180 дней. Применен процесс вызревания dry-aging от 15 дней

1480 Р

100 Р

КАРЕ ЯГНЕНКА

с рубаниной из ягнятины, обвязанное мраморной сеткой. Применен процесс dry-aging от 2 дней

980 Р

100 Р

На Руси ледники были основным способом сохранения мяса и скоропортящихся продуктов до появления электрических холодильников. Ледник представлял собой глубокий погреб, дно которого набивалось глыбами льда, заготовленными зимой на реках. Стены делались из дерева, камня или кирпича. Для теплоизоляции лед укрывали слоями соломы, рогожи или опилок. В таких помещениях даже летом поддерживалась температура около -5°C . Свежезабитые туши подвешивали к потолку или укладывали в специальные емкости, которые иногда буквально вмораживались в ледяную массу для лучшей сохранности.

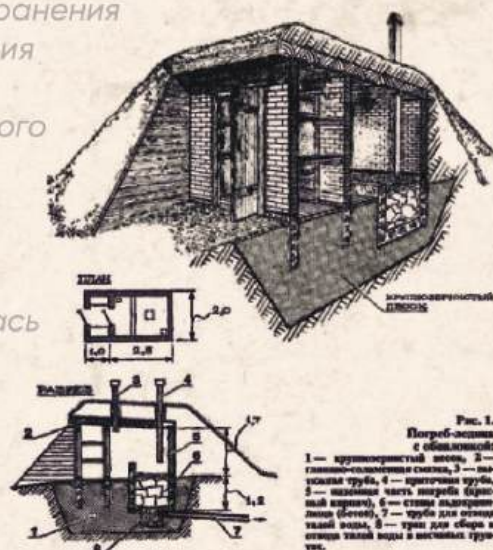


Рис. 1. Погреб-ледник с обшивкой: 1 — круглодеревянный ящик, 2 — глиняно-деревянная стена, 3 — соломенная труба, 4 — крытый ящик, 5 — низкая часть погреба (крытый ящик), 6 — стены подвешивания (бочки), 7 — труба для отвода талой воды, 8 — труба для сбора и отвода талой воды в подполье, 9 — труба для сбора и отвода талой воды в подполье, 10 — труба для сбора и отвода талой воды в подполье.