

МЕНЮ РЕСТОРАНА



QR-код
для просмотра
меню с фото



КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРА

«Классика жанра»

Классическая строганина* из подледного муксунна. Нарезается тонкими стружками и подается с тряпия мокалами: крупная соль со свежемолотым перцем, бруслично-горчичным и соевым на копченой рыбе

1050.-

50 гр

1850.-

100 гр

Айбарч из мяса северного оленя

Тонконарезанное мороженое мясо с подмаринованным репчатым луком, крупной солью

650.-

50/40/20 гр

«Царь-рыба»

Классическая строганина* из якутской подледной нельмы. Нарезается тонкими стружками и подается с крупной солью и свежемолотым перцем, бруслично-горчичным и соевым мокалами

1200.-

50 гр

2100.-

100 гр

«Индигирка»

Классическое якутское блюдо из нельмы со свежим репчатым луком и перцем

1050.-

110/30 гр

ЗАКУСКИ ПОЛЯРНИКОВ ГУРМАНОВ

«Полярный плашкоут»

Строганина из муксунна, нельмы, нерки, морского гребешка; рубинина из стерляди; салат индигирка и две рюмки водки. Подается на ледяной глыбе.

5350.-

50/45гр

«Закладка Нансена»

Сундук с провизией путешественника: строганина из морского гребешка, муксунна, оленя, икорное ассорти (икра омуля, нерки и щуки), белые соленые грибы, рыбные и мясные деликатесы Крайнего севера, салат из папоротника с настойками двух видов

12500.-

50/100/150/275/100/270/120гр

СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



Нельма слабой соли

1600.-

100/90/20 гр

Северный бот

Ассорти из слабосоленой рыбы: муксун, нельма, омуль, нерка с молодым картофелем

4700.-

400/200/80 гр

Дальневосточная сельдь с картофелем и хреном

710.-

100/90/20/20 гр

Порт Байкал

Три вида супа из омуля

1500.-

100/90/20/20 гр

Муксун слабой соли с низовьев Лены

1450.-

100/90/20/20гр

«Жизнь удалась»

Омуля, щуки и нерки с домашней сметаной и зеленым луком

2600.-

30/30/30/30/40 гр

Нерка с реки камчатка слабой соли

1600.-

100/90/20/20 гр

Омуль ленский слабой соли

1050.-

100/90/20/20 гр

«Залив Сохатого»

Холода из лоси со струганным хреном и горчицей

1500.-

450/70гр

«Крымский аппетайзер»

Сало с четверговой солью, гренками и запеченым картофелем и рюмкой хреновухи

810.-

100/190/60/45гр

Олуктэ

Оленина вяленая, сердце оленя, колбасы домашние из лоси и косули, грудка из дикой утки, вяленый кабан, оленина в вине со струганным хреном и мочёной брусникой

2750.-

270гр

ЗАКУСКИ

Малосольные помидоры в рассоле

500.-

200/30 гр

Квашеная капуста с мороженой клюковой и морошкой в рассоле

450.-

200 гр

Сами удивляемся!

Малосольные огурцы с душистым медом

550.-

200/30 гр

Брусника моченая

Брусника моченая

300.-

100 гр

Грузди соленые со сметаной и репчатым луком

720.-

100/60гр

Ассорти солений в деревянном бочонке с рассолом на сене

1350.-

600гр

Соленые боровики

Соленые боровики с кольцами репчатого лука и душистым маслом

750.-

100/20 гр

Рыжики соленые

Рыжики соленые с кольцами репчатого лука и домашней сметаной

670.-

100/60 гр

«Тихая охота»

Грибное ассорти: боровики, грузди белые, рыжики с репчатым луком и сметаной

2050.-

300/80 гр

САЛАТЫ

«Охинский»

Салат из обжаренного морского гребешка, мяса краба, икры омуля, овощей и листьев салата

1850.-

200 гр

«Джугдыр»

Муксун, омуль и нерка слабой соли и боттарга со свежими огурцами, редисом, листьями салатов и заправкой из морошки и ароматного масла

1200.-

210 гр

«Пестрый»

Свежие овощи с заправкой из конопляного масла с теплыми тыквенными семечками

800.-

210гр

Салат с осьминогом, улиткой

трубач, ламинарией, листьями

салата, заправкой из водорослей

и крем-соусом «биск»

1700.-

260 гр

Салат из томленой утки

с пряной тыквой

1200.-

220 гр

СУПЫ



«Дикий навар»

Томленые щи с мясом лоси и лесными грибами.

Подаются с картофельной калиткой из ржаной муки

850.-

300/80 гр

«Таежный стандарт»

Уха с омулем, муксуном и печенью трески. Подается с наперстком водки и горячим угольком

850.-

400/45гр

«Шулюм»

Трофейный охотничий суп с мясом глухаря. Подается с шампуром репчатого лука и поджаренными хлебцами

800.-

275/80гр

«От егеря Степаныча»

Суп из лесных грибов с картофелем, перловкой

и сметаной

850.-

350/50гр

Суп-пюре из папоротника и каштанов с зеленым маслом и пряным луком

650.-

300гр



МЕНЮ РЕСТОРАНА



QR-код
для просмотра
меню с фото



ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

«Шонгуйское солнце»

Рубленая котлета-гриль из оленины и кабана.
Подается с обжаренной гречкой, моченой
брусникой и соусами

2100.-

160/100/80 гр

Шашлык из оленины на вертеле

1950.-

150/110 гр

Маринованное мясо Сохатого

2250.-

150/130/50 гр

«Шагжой»

Печень северного оленя, приготовленная на гриле
с жареным репчатым луком и малиново-тысячесенным
соусом

1250.-

240гр

«Дичь Архангелья»

Грудка глухаря жареная с корнеплодами,
папоротником орляки соусом из брусники.
Блюдо готовится в зале

5100.-

150/150гр

«День промысловика»

2350.-

Мясо косули, приготовленное на гриле, с гречкой,
хрустящим салатом и соусом из вишни

120/200/70гр

«Ягдаш»

Шашлыки из олена и печени оленя, сохатый на гриле,
полярная куропатка, колбаска из кабана и тушеный
бобер с моченой брусникой и соусами

7350.-

1100гр

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пирожки демидовские

С картофелем и белыми грибами

С дикой уткой

С осетриной и неркой

Молчание-Золото

Оленины языки, жаренные на гриле с соусом
из брусники и якутскими лепешками

670.-

2 шт

2 шт

750.-

2 шт

750.-

1500.-

205 гр

Жареные пермские

«ПОСИКУНЧИКИ»

с мясом горно-алтайского барашка. Подаются
с соусом «сливочный хрен»

620.-

10 шт

«Пролив Лаперуз»

Дальневосточный морской гребешок, запеченный
в раковине с мясом краба

1850.-

130гр

«Хамар-Дабан»

Папоротник-орляк, жаренный на зеленом масле
с кедровым орехом

450.-

200 гр

«Дальний кордон»

Картофель, жаренный с подосиновиками
на раскаленной сковороде

650.-

230/50/50гр

ПЕЛЬМЕНИ



«Папин-Сибиряк»

Классические пельмени с мясом оленя. Подаются
со сметаной. Могут подаваться в крепком наваре
из папоротника орляк

1150.-

320/40 или

450/40гр

Вареники

с печенью оленя и картофелем. Подаются со сметаной

230/40гр

«Порт-Артур»

Пельмени дальневосточные с мясом краба, креветками
и гребешками с добавлением черных каракатиц.

230/40гр

«Камчатка»

Пельмени рыбные с муксуном, нельмой
и камчатским крабом. Подаются с заправкой
из щучьей икры

1250.-

305/50гр

«Сkit таежный»

Вареники с картофелем, белыми грибами и шкварками

750.-

220гр

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



Филе муксуна жаренное на гриле

С теплым овощным салатом, орляком
и соком шиповника

130/170 гр

«Кука»

Ассорти из рыбы и морепродуктов. Жареные на
решетке муксун, нельма, осетр, нерка и обжаренные
гребешок и улитка-трубач с папоротником орляк
и соусом из лимонника

8650.-

1105 гр

Пролив Буссоль

Котлеты из дальневосточного гребешка с соусом
из томатов и лимонника

2350.-

160/70/50 гр

Камчатская котлета

Сочная камчатская котлета с мясом краба
и гарниром из кореньев

2400.-

130/150гр

Камчадал

Камчатский краб с морским гребешком и
сметанно-крабовым соусом. Блюдо готовится в зале

5750.-

120/150/50гр

Нельма

Нельма запеченная со сметаной, картофелем
и копченым омулем

2200.-

140/200гр

«Учуг»

Шашлык из ленского осетра. Подается с печеными
томатами и соусами

2500.-

350гр

«Витимская шайба»

Котлета из омуля и щуки с гарниром
из картофельного пюре с омулевой икрой

1550.-

130/240/20гр

ДЕСЕРТЫ

Черемуховый пирог

800.-

180гр

Сибирский ягодный пирог на соусе из лесной малины

800.-

140/40гр

«Карельская калитка»

Из ржаной муки с творогом и черникой

700.-

150/60гр

Мерзлая клюква с теплой карамелью

500.-

100/75гр

Сорбеты домашние: малина, черная смородина, таежный чай, облепиха

350.-

50гр

Сорбет домашний из морошки

600.-

50гр

Кедровый пирог с алтайским медом

800.-

140/50 гр

Маковый пирог с черникой

750.-

130/75гр

Торт из протертой морошки

900.-

130/80гр

Мороженое с кедровыми орехами и мочеными ягодами

650.-

50гр

Домашние трубочки с вареной сгущенкой и орехами

450.-

120гр

Горно-Алтайский мед с кедровыми орехами и домашним печеньем

550.-

100/40гр

