



ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА

БОЧКОВЫЕ СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ <i>подаются со сметаной и зеленым луком</i>	100\50г	480 руб.
УХА «ДЕМЬЯНСКАЯ» <i>уха из молодых стерлядок подается с водкой и угольком</i>	300г	290 руб.
УХА «УВАТСКАЯ» <i>уха из налима с наваристым бульоном и печенью налима</i>	100\250г	150 руб.
СТЕРЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ	200\50г	650 руб.
СТЕРЛЯДЬ С МУССОМ ИЗ СЕМГИ <i>молодая стерлядка, запеченная с нежным сливочным муссом из семги, сервируется цуккини, томатами Черри, баклажанами и соусом «Азия»</i>	200\100	750 руб.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СТРОГАНИНА

*сервируется с «Пикантным» соусом
и маринованным луком*

ИЗ НЕЛЬМЫ 120\20\50г **390 руб.**

ИЗ СТЕРЛЯДИ 120\20\50г **600 руб.**

РЫБНОЕ АССОРТИ

семга и нельма слабой соли

150\30\25г **450 руб.**

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ С СОУСОМ «ПЕСТО»

*тигровые креветки, осьминоги, кальмары, креветки,
в сочетании со свежими овощами
и лимонно-пряным соусом*

200г **480 руб.**

ИКРА КРАСНАЯ

сервируется с тостами, на льду

50\20г **380 руб.**

МЯСНОЕ АССОРТИ

*говяжий язык, ветчина, свиной карбонат,
салями в дополнении со свежими овощами и зеленью*

150\20г **240 руб.**

ОТВАРНОЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

непрерменно с хреном, горчицей и овощами

100\30\20г **380 руб.**

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

*томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, зелень,
оливки, лимонная заправка*

200г **240 руб.**

УГОРЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

*с салатом из водорослей Чука, подается с японским
хреном Васоби и соевым соусом*

100\20\20г **450 руб.**



САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ТЫКВЫ С КУНЖУТОМ <i>тыква, порезанная соломкой, обжаренная на пряном масле с луком Порей и специями, в сочетании с зеленью салата, ореховым соусом и кунжутом</i>	155г	200 руб.
САЛАТ ОВОЩНОЙ С БРЫНЗОЙ <i>классический салат из огурцов, томатов, маслин, сладкого перца и брынзы с салатным листом и оливковым маслом</i>	200г	240 руб.
САЛАТ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ-КАРРИ <i>свежие огурцы и томаты, салатная зелень, отварная морковь с подпеченным с чесноком и карри адыгейским сыром в сочетании с ореховым соусом и малиновой карамелью</i>	235г	230 руб.
ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ОРЕХАМИ <i>баклажаны, цуккини, томаты, сладкий перец, зеленая спаржа, обжаренные на ароматном масле с фундуком и кешью, приправленные ореховым соусом и кунжутом</i>	200г	280 руб.
САЛАТ С ГРУЗДЯМИ <i>обжаренный картофель, лук, соленые грузди, свежий огурец, на подушке из листьев зеленого салата. Заправлен сметаной</i>	185\5г	300 руб.
САЛАТ ИЗ СЕМГИ СО РЖАНЫМИ ЛЕПЕШКАМИ <i>слабосоленая семга на подушке из свежееиспеченных ржаных лепешек и традиционного овощного салата из томатов, огурцов, сладкого перца и маринованного огурчика, декорируется кисло-сладким соусом «Азия»</i>	240г	280 руб.
САЛАТ ИЗ КОПЧЕНОГО УГРЯ <i>пластики копченого угря со свежими овощами и листьями зеленого салата в сочетании с японским ореховым соусом и кунжутом</i>	185г	380 руб.



САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С БЕКОНОМ <i>куриное филе с беконом, обжаренное в рисовом тесте. Сервируется салатом из свежих овощей и сливочного сыра с двумя соусами: «Французский» и «Азия»</i>	180г	210 руб.
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И БАКЛАЖАНАМИ <i>копченая куриная грудка с салатной зеленью, обжаренными баклажанами, свежими огурцами и томатами с французским майонезом и маринованными опятами</i>	180г	220 руб.
САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ <i>обжаренное в кунжуте филе индейки на подушке из салата с шампиньонами, свежими огурцами с сырным сливочным соусом и маринованными опятами</i>	220г	250 руб.
МЯСНОЙ САЛАТ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ <i>сочетание свежих овощей с яйцом, морковью, с мясными деликатесами, сыром и сметанным соусом</i>	185\5	210 руб.
ПРЯНЫЙ САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ <i>говядина в маринаде из соевого соуса, аджики и чеснока с репчатым луком томатами и сладким перцем подается со свежими огурцами, приправленными сметаной и хреном</i>	150\90	230 руб.
САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ФУНЧОЗОЙ И СЛИВОЧНО- ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ <i>сочетание маринованной крахмальной лапши со свежим огурчиком, томатами, салатной зеленью и отварным картофелем с отварным говяжьим языком в дополнении с пикантным перчиком и маринованной черемшой. Приправлен соусом из сливок и зернистой горчицы</i>	170г	280 руб.
САЛАТ ИЗ ДАРОВ МОРЯ С СОУСОМ «КОКТЕЙЛЬ» <i>осьминоги, кальмары, креветки с салатной зеленью, свежими томатами и огурцами, в дополнении со сладкими персиками. Подается с соусом «Коктейль» и бальзамической карамелью</i>	200г	350 руб.



СУПЫ

БОРЩ <i>с говядиной, подается со сметаной</i>	250г	140 руб.
МЯСНАЯ СОЛЯНКА <i>со сметаной</i>	250г	150 руб.
КРЕМ-СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ	250г	170 руб.
УХА ПО-ДОМАШНЕМУ <i>уха из семги и муксуна с картофелем</i>	250 г	190 руб.
КРЕМ-СУП ИЗ ДАРОВ МОРЯ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ <i>мини-осьминоги, кальмары, креветки, икра лосося</i>	250 г	350 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ <i>подаются с обжаренным беконом, золотистым луком и сметаной</i>	150\90\50	210 руб.
ТЫКВА НА ГРИЛЕ С ПИВНЫМ СОУСОМ <i>тыква-гриль с томатами и грибами, запеченная с ароматными травами под сливочным сыром; подается с пивным соусом с зернами горчицы</i>	260г	230 руб.
ДРАНИКИ ИЗ ТРЕХ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ И КРАСНОЙ ИКРОЙ <i>овощные драники из картофеля, цуккини и моркови подаются со сметаной и красной икрой</i>	150\50г	250 руб.
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ-ФРИ <i>подаются с соусом «Тайзун-Тайланд»</i>	250\50г	250 руб.
ОВОЩИ ГРИЛЬ <i>томаты, цуккини, болгарский перец, спаржа, грибы, обжаренные на гриле, приправлены бальзамическим соусом</i>	250\50г	250 руб.
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый ПО-ДОМАШНЕМУ С ГРИБАМИ <i>сервируется с маринованными огурчиками</i>	300г	290 руб.
ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В СМЕТАННОМ СОУСЕ <i>сервируется на обжаренных пластиках картофеля</i>	150\100г	350 руб.
КРЕВЕТКИ <i>обжаренные с чесночком</i>	180\3г	450 руб.



ПЕЛЬМЕНИ И ПАСТЫ

МЯСНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ <i>со сметаной</i>	200\50г	170 руб.
ПЕЛЬМЕНИ ТОМЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ <i>с шампиньонами и луком в сливочном соусе</i>	350г	200 руб.
ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША СОБА С ГОВЯДИНОЙ <i>Соба с обжаренными в соевом соусе с чесноком и специями говядиной, сладким перцем, томатами, сельдереем и луком Порей</i>	250г	290 руб.
ТАГЛИАТЕЛИ С ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ <i>лесные грибы и шампиньоны в сливочном соусе с итальянской лапшой</i>	300 г	290 руб.
ФЕТУЧЧИНИ С ЛОСОСЕМ <i>семга с томатами Черри, оливками, специями, томленая в сливочном соусе с белым вином, в дополнении сыра Грано-Падано и красной икры с традиционной итальянской пастой Фетуччини</i>	250г	350 руб.
ТАГЛИАТЕЛИ С МОРЕПРОДУКТАМИ <i>осьминоги, кальмары, креветки в сливочном соусе с итальянской лапшой</i>	250г	370 руб.



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ <i>подаются с овощами гриль и сметаной</i>	250/150/80	350
СУДАК ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ <i>подается с отварным картофелем, золотистым луком и пивным соусом</i>	150\80\50	380
СУДАК С КЛЮКВЕННО-ИМБИРНЫМ СОУСОМ <i>филе судака, маринованное с апельсиновым перцем, с гарниром из жареных грибов-вешенок с пряным клюквенным соусом и цедрой лимона</i>	150\70\50	380
КАЛЬМАР, ФАРШИРОВАННЫЙ МОРЕПРОДУКТАМИ <i>кальмар, фаршированный семгой, креветками, мини-осьминожками со сливочным соусом и сыром, в сопровождении пряных баклажанов и сладкого перца с ореховым соусом и карри</i>	250\55	450
ФИЛЕ СЕМГИ С АПЕЛЬСИНОВО-ЛИМОННЫМ СОУСОМ <i>филе семги, припущенное в белом вине со специями, подается с картофелем, обжаренным на сковороде с прованскими травами, капустой брокколи и помидорками Черри. Сервируется карамельным лимонно-апельсиновым соусом</i>	250\100	450
СЕМГА - «КАППУЧИНО» <i>рулет из филе семги, запеченный с сыром под пенкой «каппучино», на подушке из отварного картофеля со спаржей и свежими томатами, сопровождается зеленым сливочным соусом</i>	225\135	450
НЕЛЬМА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ С ОВОЩАМИ <i>стейк нельмы с гарниром из отварного картофеля с ароматными травами, брокколи, мини-морковкой. Подается со сливочным соусом</i>	250\50г	470



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

КУРИНАЯ ГРУДКА С ТВОРОЖНОЙ ПАСТОЙ <i>куриная грудка, запеченная под сметанным соусом с овощами и чесночком. Подается с гарниром из творожной пасты с сельдереем и пряными цуккини с кислородным соусом из свежего огурца</i>	140\120	370
«КУРНИК» СО СЛИВОЧНО-МОРКОВНЫМ СОУСОМ <i>куриное филе со сливками, сыром Моцарелла и томатами, запеченное в корзинке из хрустящего теста Фило в сопровождении сливочно-морковного соуса</i>	300	380
ЦЫПЛЁНОК ТАБАКА <i>гарнируется свежими овощами, подается с гранатовым соусом «Наршараб»</i>	400\130	550
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ В МЕДОВО-ИМБИРНОМ СОУСЕ <i>филе индейки с гарниром из тыквы, томленной со сладким перцем, стручковой фасолью в имбирно-медовом соусе</i>	150\160	380
РУБЛЕННОЕ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ <i>обжаренное на гриле со специями, в дополнении с традиционным салатом из свежей зелени. Подается на шпажках</i>	300\200	450
КАРЕ ТЕЛЕНКА С ПРЯНЫМ МЯСНЫМ СОУСОМ <i>подается с гарниром из сливочно-морковного пюре с обжаренными шампиньонами, свежими томатами и чесночком в медовой глазури</i>	170\125	750
ФИЛЕ СВИНИНЫ С КРЕВЕТКАМИ И КАРРИ <i>филе свинины с тигровыми креветками, шампиньонами, овощами и специями, томленное в сливках с карри, сервируется выпечкой из слоеного теста и бальзамической карамелью</i>	210\50	450
СТЕЙК СВИНИНЫ С КЛЮКВЕННО-ИМБИРНЫМ СОУСОМ <i>стейк свинины, запеченный с томатами, сладким перцем и пряными травами. Подается с обжаренным на сливочном масле картофелем и клюквенно-имбирным соусом</i>	180\120	450
АССОРТИ БАРАНИНЫ С ОВОЩАМИ <i>филе баранины, каре ягненка, тушеные с овощами, зеленью и чесночком. Подаются с листьями Лазаньи</i>	350г	550
КАРЕ ЯГНЕНКА С ФУНДУКОМ <i>каре ягненка с фундуком и орехами кешью, цуккини, сладким перцем, мини-морковью и помидорчиками Черри, обжаренные с чесноком, пряными травами и кисло-сладким соусом «Азия»</i>	210\185	750



ДЕСЕРТЫ

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ <i>яблоки, апельсины, бананы, виноград, консервированные персики, киви</i>	200г	120 руб.
ФРУКТОВОЕ АССОРТИ <i>яблоки, апельсины, виноград, киви</i>	500г	350 руб.
МОРОЖЕНОЕ НА ВЫБОР: <i>дынное, вишневое, фисташковое, ананасовое, банановое, сливочное</i>	100 г	90 руб.
НАПОЛНИТЕЛИ: <i>шоколадно-кофейный сироп</i>	50г	40 руб.
<i>тертый шоколад</i>	25г	20 руб.
<i>джем</i>	50г	20 руб.
<i>клубника</i>	100г	50 руб.
<i>фрукты</i>	100г	40 руб.
<i>кедровый орех</i>	25г	50 руб.
<i>кленовый сироп</i>	25 г	80 руб.
<i>ликер на выбор: сливочный, кофейный, ванильный, мятный, дынный</i>	25г	90 руб.
СМЕТАННЫЙ ТОРТ С «СИБИРСКИМ ДЕСЕРТОМ» <i>сметанный тарталет подается с клюквой со сгущенным молоком и кедровыми орешками</i>	120\60г	130 руб.
ТВОРОЖНЫЕ СЫРНИКИ С ДОМАШНИМ ВАРЕНЬЕМ <i>традиционные сырники подаются со сметаной и с вареньем из тыквы, яблок, брусники с добавлением цитрусовых и корицы</i>	160\25\80	150 руб.
ФРУКТЫ С СЫРОМ В КЛЯРЕ <i>сливочный сыр и моцарелла с фруктами, запеченные в нежном тесте кляр. Подаются со сладкой сметаной и домашним вареньем из черники</i>	270\60\20	220 руб.