

## Холодные закуски

<b>Ассорти из овощей</b> (капуста, перец болгарский, помидоры, огурцы, редис, зелень)	250/30 гр	<b>350</b>
<b>Ассорти из сала</b> (сало домашнее: вареное, соленое, копченое, гренки, чеснок, зеленый лук, горчица, хрен)	150/40/60 гр	<b>450</b>
<b>Ассорти рыбное</b> (семга присоленная, масляная белая рыба, лимон, маслины)	180/30/15 гр	<b>850</b>
<b>Капуста бочковая маринованная</b> (маринованная капуста, брусника)	150/30 гр	<b>180</b>
<b>Язык с хреном</b> (язык говяжий со столовым хреном)	150/40 гр	<b>630</b>
<b>Мясное изобилие</b> (буженина, ростбиф, язык говяжий, зелень)	150 гр	<b>600</b>
<b>Разносолы</b> (малосольные огурчики, помидоры, капуста квашеная, патиссоны, чеснок)	200/20 гр	<b>300</b>
<b>Гагудай из Муксуна</b> (муксун, масло постное, репчатый лук)	165 гр	<b>400</b>
<b>Беледочка маринованная</b> (сельдь маринованная в зелени и томатах, подается с отварным картофелем и маринованным луком)	100/80/40 гр	<b>350</b>
<b>Строганина из Муксуна</b> (муксун, лук репчатый, лимон)	150/140 гр	<b>750</b>
<b>Сырная тарелка</b> (сыры: гауда, пармезан, дор блю, масдаам, песто, мед, виноград, физалис, крекер)	150/50 гр	<b>750</b>

## Горячие закуски

<b>Драники картофельные</b> (классические картофельные драники подаются со сметаной и зеленым луком)	180/30 гр	<b>300</b>
<b>Драники с белыми грибами</b> (картофельные драники с начинкой из белых грибов подаются со сметаной и зеленым луком)	180/30 гр	<b>550</b>
<b>Драники с мясом</b> (картофельные драники с начинкой из мяса подаются со сметаной и зеленым луком)	180/30 гр	<b>390</b>
<b>Жареный сыр</b> (обжаренный адыгейский сыр с малиновым соусом)	180 гр	<b>490</b>
<b>Жюльен с креветками</b> (тигровые креветки в сливочном соусе, запеченные под сырной шапкой)	190 гр	<b>850</b>
<b>Жюльен грибной</b> (белые грибы, обжаренные с луком, в сливочном соусе под сырной шапкой)	190 гр	<b>600</b>
<b>Жюльен из языка</b> (говяжий язык в сливочном соусе, запеченный под сырной шапкой)	190 гр	<b>750</b>
<b>Жюльен куриный</b> (куриное филе в сливочном соусе, запеченное под сырной шапкой)	190 гр	<b>300</b>
<b>Эт пирожков*</b> (пирожки с яблоком, с картофелем, с яйцом и зеленым луком, с капустой, с мясом)	900 гр	<b>900</b>

\* время приготовления от 1,5 ч

## Салаты

<b>Боярский</b> (говяжья вырезка, огурцы, морковь, свекла, лук репчатый, капуста, редис, горошек консервированный)	260 гр	<b>650</b>
<b>Винегрет</b> (морковь, картофель, свекла, огурцы, капуста квашеная, горчица, горошек консервированный, зелень)	200 гр	<b>220</b>
<b>Гостинный двор</b> (говядина отварная, перец болгарский, огурцы, сыр, майонез, помидоры, ветчина, зелень)	200 гр	<b>390</b>
<b>Овощной с семечками</b> (капуста свежая, семечки подсолнечные, перец болгарский, огурцы, помидоры, зелень)	140 гр	<b>220</b>
<b>Оливье с говядиной</b> (картофель, морковь, огурцы маринованные, говядина отварная, яблоко, майонез, помидоры черри, горошек консервированный, яйцо)	200 гр	<b>340</b>
<b>Оливье с курицей</b> (картофель, морковь, огурцы маринованные, курица филе, яблоко, майонез, помидоры черри, горошек консервированный, яйцо)	200 гр	<b>290</b>
<b>Оливье мясное</b> (картофель, морковь, огурцы маринованные, язык говяжий, яблоко, майонез, помидоры черри, горошек консервированный, яйцо)	200 гр	<b>590</b>

<b>По-деревенски с маслом</b> (редис, огурцы, помидоры, перец болгарский, масло растительное)	150 гр	<b>190</b>
<b>По-деревенски с маслом оливковым</b> (редис, огурцы, помидоры, перец болгарский, масло оливковое)	150 гр	<b>190</b>
<b>По-деревенски со сметаной</b> (редис, огурцы, помидоры, перец болгарский, сметана)	150 гр	<b>190</b>
<b>Салат "Русская Америка"</b> (бекон, куриная грудка, черри, маринованный огурец, салат айсберг)	180 гр	<b>360</b>
<b>Салат "Сахалин"</b> (говядина, ветчина, свежее огурцы, помидоры, перец болгарский, морковь по-корейски)	190 гр	<b>350</b>
<b>Сельдь под шубой</b> (сельдь маринованная, картофель отварной, свекла отварная, яйцо, майонез, репчатый лук)	250 гр	<b>300</b>

Добрая весть,  
коли говорят:  
«Пора есть»

## Супы

<b>Борщ с белыми грибами</b> (постный борщ с добавленным черносливом, белых грибов и тмина)	250/40/30 гр	<b>320</b>
<b>Борщ со сметаной</b> (классический борщ на говяжьем бульоне, подается с помпешками и копченым салом)	250/40/30 гр	<b>340</b>
<b>Лапшевник с птицей домашней</b> (куриный суп с домашней лапшой)	250 гр	<b>290</b>
<b>Солянка</b> (солянка мясная серая с говядиной, языком и копченостями, подается со сметаной и лимоном)	250/40/30 гр	<b>340</b>
<b>Окрошка на квасе с говядиной*</b> (огурец свежий, яйцо отварное, картофель, редис, говядина отварная, зеленый лук, сметана, горчица, квас)	300/30/30 гр	<b>250</b>
<b>Окрошка на кефире с говядиной*</b> (огурец свежий, яйцо отварное, картофель, редис, говядина отварная, зеленый лук, горчица, кефир)	300/30 гр	<b>250</b>
<b>Суп-крем из белых грибов</b> (грибы белые, шампиньоны, картофель, репчатый лук, сливки, пшеничные гренки)	215/10 гр	<b>490</b>
<b>Уха</b> (уха из двух видов рыбы: муксун, семга, картофель, морковь, репчатый лук)	250 гр	<b>390</b>
<b>Щи похмельные</b> (щи супточные из квашеной капусты)	250/40/30 гр	<b>320</b>

## Пельмени/вареники

<b>Вареники с вишней</b>	200/30 гр	<b>250</b>
<b>Вареники с картофелем</b>	200/30 гр	<b>250</b>
<b>Вареники с творогом</b>	200/30 гр	<b>270</b>
<b>Пельмени домашние</b> (пельмени, начиненные свиной и говяжьей, подаются со сметаной)	180/30 гр	<b>290</b>
<b>Пельмени жареные с оленьей</b> (пельмени, начиненные с оленьей, подаются обжаренными на сковороде со сметаной)	120/30 гр	<b>490</b>
<b>Пельмени с оленьей</b> (пельмени с оленьей и ароматные приправы)	180/30 гр	<b>450</b>
<b>Пельмени с уткой</b> (пельмени, начиненные мясом утки, подаются со сметаной)	170/30 гр	<b>590</b>

\*\* сезонное блюдо

О разговора  
сыт не будешь

## Мясные блюда

<b>Баранина на сковороде</b> (мякоть баранины, обжаренная в кляре с томатами, морковью, репчатым луком, болгарским перцем, с добавленным кинзы и соевого соуса)	230 гр	<b>590</b>
<b>Бефстроганов из говядины</b> (говяжья вырезка, обжаренная с луком и белыми грибами, в сметанном соусе с картофельным пюре)	250 гр	<b>690</b>
<b>Голубцы</b> (мясной фарш с рисом в капустных листьях с томатной подливкой, подаются со сметаной)	200/150 гр	<b>340</b>
<b>Котлета по-Киевски</b> (куриное филе, начиненное маслом и зеленью)	250/10 гр	<b>450</b>
<b>Котлеты домашние</b> (котлеты из говядины и свинины с луком и сметанной подливкой)	150/90 гр	<b>350</b>
<b>Куриные тефтели</b> (рубленая куриная грудка в сливочном соусе с картофельным пюре)	120/150 гр	<b>350</b>
<b>Мясо под боярской шубой</b> (свинина отбивная, с картофелем, под сырной шапкой)	390 гр	<b>650</b>
<b>Оленина жаренная</b> (оленина в пряных травах, обжаренная с луком, подается на сковороде с брусничкой)	130/70 гр	<b>1200</b>
<b>Оленина рубленая в горшочке</b> (жаркое из оленины с луком, белыми грибами, картофелем в сливках)	300 гр	<b>950</b>
<b>Рубка свиная с капустой</b> (томленая свиная ножка, запеченная под медово-горчишной корочкой с тушеной капустой)	850/100 гр	<b>1190</b>
<b>Свинина по северному</b> (свинная отбивная, запеченная под картофельным драником)	200 гр	<b>590</b>
<b>Люля кебаб из баранины</b> (рубленая мякоть баранины с репчатым луком, обжаренная на углях, подается с маринованным луком и томатным соусом)	200/30/50 гр	<b>790</b>
<b>Утиная грудка</b> (утинная грудка, маринованная в пряных травах, подается с картофелем, апельсином и брусничным соусом)	180/130/40/50 гр	<b>950</b>
<b>Цыпленок Табака</b> (маринованный цыпленок-корнишон, обжаренный до золотистой корочки, подается со свежими овощами и соусом сальса)	300/30/30 гр	<b>750</b>





## Блюда на гриле

**Кальмар на гриле** 180/50/30 гр 520  
(командорский кальмар, маринованный в соевом соусе и соке лимона, обжаренный с луком на гриле с соусом 'таргтар')

**Крылья гриль** 240/30/40 гр 340  
(куриные крылышки в соево-медовом маринаде, обжаренные на гриле)

**Мүксүн жаренный на гриле** 180/90/40 гр 890  
(филе мүксүна, обжаренное на гриле, подается с оливками, маслинами и соусом 'таргтар')

**Овощи гриль** 200 гр 350  
(обжаренные на гриле баклажаны, кабачки, болгарский перец, томаты, кукуруза под соусом из базилика)

**Семга на гриле** 160/30/40 гр 890  
(стейк из семги обжаренный на гриле с оливками, маслинами и соусом 'таргтар')

**Стейк из говядины** 170/45 гр 1200  
(сочный стейк из говяжьей вырезки на гриле с овощной сальсой)

**Стейк из свинины** 160 гр 750  
(сочный стейк из свиной вырезки на гриле с овощной сальсой)

**Шашлык из свиной шеи** 150/30/40 гр 420  
(маринованная свиная шейка, обжаренная на мангале, подается с маринованным луком и томатным соусом)

**Шашлык куриный** 170/30/40 гр 350  
(маринованная куриная грудка, обжаренная на мангале, подается с маринованным луком и томатным соусом)

## Рыбные блюда

**Мүксүн на столичный манер** 450 гр 990  
(мүксүн, запеченный с белыми грибами, картофелем и сметанным соусом, под сырной шапкой)

**Семга по-царски** 300 гр 950  
(семга и овощи запеченные в фольге)

**Щучьи котлеты** 150/50/50 гр 490  
(обжаренные до золотистой корочки щучьи котлетки с гривной подливой, оливками, маслинами и лимоном)

## Гарниры

**Гречка отварная** 150 гр 150

**Картофель вареный** 150 гр 150

**Картофель жареный с белыми грибами** 200 гр 360

**Картофель печеный** 150 гр 150

**Картофельное пюре** 150 гр 150

**Рис отварной** 150 гр 150

**Гречневая лапша по-русски** 170 гр 350  
(гречневая лапша томленая с томатами, болгарским перцем, грибами вешенками с добавлением күнжүтүного масла)

**Каша гречневая с белыми грибами** 200 гр 360

**Овощное рагу** 300 гр 350  
(рагу из кабачка, баклажана, помидора, болгарского перца, картофеля, моркови и лука)

## Завтраки

**Йогурт** 95 гр 55

**Омлет** 120 гр 120

**Яичница глазунья** 100 гр 100

### Добавки:

**Бекон** 80 гр 80

**Перец болгарский** 70 гр 70

**Помидор** 30 гр 30

**Блины** 100 гр 20

**Добавки:**

**Варенье** 30 гр 25

**Сливки** 10 гр 25

**Сливочное масло** 10 гр 50

**Сметана** 30 гр 20

**Лимон** 15 гр 25

**Мед** 30 гр 50

**Сырники** 150 гр 250

## Десерты

**Ассорти из фруктов** 500 гр 500  
(ананас, апельсин, виноград, киви, яблоко, груша)

**Блины черемуховые с вареньем** 150 гр 290  
(блины из черемуховой муки, подаются с вареньем)

**Блины черемуховые со сгущенкой** 150/50 гр 290  
(блины из черемуховой муки, подаются со сгущенным молоком)

**Блины черемуховые со сметаной** 150/50 гр 290  
(блины из черемуховой муки, подаются со сметаной)

**Томленая груша с хлопьями** 200 гр 350  
(груша томленная в карамельно-медовом соусе с пшеничным блинчиком, мороженым и попкорном из овсяных хлопьев)

**Колбаса шоколадная** 150 гр 390  
(песочное печенье, какао, мармелад, сгущенное молоко, подается с шариком ванильного мороженого)

**Русские блины с медом** 150/50 гр 250  
(пшеничные блины подаются с медом)

**Русские блины со сметаной** 150/50 гр 250  
(пшеничные блины подаются со сметаной)

**Шарик мороженого** 50 гр 50  
(клубничное, ванильное, шоколадное мороженое на выбор)

**Слоеный пирог с грушей** 150/50 гр 450  
(кармелизованная груша, изюм, кедровые орешки в слоеном тесте с ванильным и брусничным соусами)

## Черные чай

**Эрл грей** 500 мл 250

**Клубника и дыня** 500 мл 250

**Черная смородина** 500 мл 250

**Чай с чабрецом** 500 мл 250

**Марсала на пүэре** 500 мл 250

**Черный с лавандой** 500 мл 250

**Липовый мед** 500 мл 250

**Кенийский черный** 500 мл 250

**КүЦяо** 500 мл 250

## Зеленые чай

**Малина и мята** 500 мл 250

**Сенча** 500 мл 250

**Маофен** 500 мл 250

## Белые чай

**Бай Мү Дань** 500 мл 250

## Красные чай

**Кимүн ОР** 500 мл 250

**Дянь Хүн со старых деревьев** 500 мл 250

**Хүн Цзин Ло** 500 мл 250

**Лапсанг Бүшонг** 500 мл 250

## Пүэры

**Шүв пүэр 5 лет** 500 мл 250

**Шүв пүэр 6 лет** 500 мл 250

**Смола пүэра** 500 мл 250

## Үлүны

**Молочный үлүн** 500 мл 250

**Те Гүань Инь** 500 мл 250

**Одинокие кусты с горы Феникса** 500 мл 250

**Ананасовый үлүн** 500 мл 250

**Клубничный үлүн** 500 мл 250

**Лимонный үлүн** 500 мл 250

**Да Хүн Пао** 500 мл 250

**Фен Хүн Дан** 500 мл 250

**Цүн** 500 мл 250

## Выпей чайку — забудешь тоску

## Чайные напитки на основе ройбуша

**Волшебная ягода** 500 мл 250

**Освежающий** 500 мл 250

## Травяные смеси

**Цветочный нектар** 500 мл 250

**Бодрячок** 500 мл 250

**Стальной характер** 500 мл 250

**Сокровищу природы** 500 мл 250

**Иван-чай** 500 мл 250

**Иван-чай с почками сосны** 500 мл 250

**Таёжный** 500 мл 250

**Целебные травы** 500 мл 250

**Спокойный день** 500 мл 250

## Чайные напитки на основе фруктов

**Фруктовый сад** 500 мл 250

**Яблоко с мятой** 500 мл 250

## Кофе

**Американо** 150 мл 100

**Капучино** 150 мл 150

**Латте** 250 мл 170

**Двойной эспрессо** 120 мл 200

## Морсы

**Брусничный** 0,25/1 л 75/300

**Облепиховый** 0,25/1 л 75/300

## Безалкогольные напитки

**Кока-кола** 250 мл 150

**Спрайт** 250 мл 150

**Фанта** 250 мл 150

**Бон Аква, газ/ б/газ** 330 мл 150

**Швепс** 250 мл 150

**Вода** 500 мл 100

**Сок РИЧ в асс** 1 л 250

## Фреши

**Апельсиновый** 200 мл 250

**Грейпфрутовый** 200 мл 300

**Морковный** 200 мл 250

**Яблочный** 200 мл 200

**Яблочно-сельдереевый** 200 мл 250

## Пиво

**Пиво бутылочное в ассортименте** 500 мл 280



jarrestaurant



8 926 225 22 59