

НОВИНКИ В МЕНЮ

Посылка из Костромы Ассорти костромского сыра – Старая Кострома, Бофор, Чеддер, сыр с трюфелем.	200/30гр – 1600 руб.
Фирменная настойка Мухоморовка Горькая 36°	50мл – 600 руб. 0,5 л – 5800 руб.
Каша героев Каша из трех видов крупы с мясом кабана, оленя и белыми грибами.	750гр – 3500 руб.
"Добытый честно" Архангельский гусь, подаётся с перловкой и томатами, и с квасной дробью.	150/160гр – 4100 руб.
Фисташки "Пржевальского" Фисташки с медом и корицей.	100 гр. – 700 руб.

КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРА

"КЛАССИКА ЖАНРА" Классическая строганина из подледного муксуна. Нарезается тонкими стружками и подается с тремя мокалами: крупная соль со свежемолотым перцем, бруснично-горчичным и соевым на копченой рыбе.	50гр – 1500 руб. 100гр – 2600 руб.
«ЦАРЬ-РЫБА» Классическая строганина из якутской подледной нельмы. Нарезается тонкими стружками и подается с тремя мокалами: крупная соль со свежемолотым перцем, бруснично-горчичным и соевым на копченой рыбе.	50гр – 2500 руб. 100гр – 4000 руб.
АЙБАРЧ ИЗ МЯСА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ Тонко нарезанное мороженое мясо с подмаринированным репчатым луком, крупной солью и струганым хреном.	50/40/20гр – 1100 руб.
"ИНДИГИРКА" Классическое якутское блюдо из нельмы со свежим репчатым луком и перцем.	110/30гр – 2600 руб.

ЗАКУСКИ ПОЛЯРНИКОВ ГУРМАНОВ

«ПОЛЯРНЫЙ ПЛАШКОУТ» Строганина из муксуна, нельмы, нерки, морского гребешка; рубанина из стерляди; салат "Индибирка" и две рюмки водки. Подается на ледяной глыбе.	50/50/50/50/50/45/45 гр. – 7500 руб.
«ЗАКЛАДКА НАНОСЕНА» Сундук с провизией путешественника: строганина из морского гребешка, муксуна, оленя; юкола из муксуна и оленьины; икорное ассорти (икра омуля, нерки и щуки), белые соленые грибы, рыбные и мясные деликатесы Крайнего Севера, салат из папоротника с настойками двух видов.	50/50/50/100/150/150/275/100/270/120гр/250мл – 16 000 руб.

ДЕСЕРТЫ

ТОРТ ИЗ ПРОТЕРТОЙ МОРОШКИ	140/80 гр. – 1300 руб.
“ЯЙЦО БЕРЕМЕННОГО ВЕРТОЛЁТА”	130/50 – 1200 руб.
Якутский десерт из домашних сливок и морошки	
“ТРУДОВИК”	70/80 гр. – 1200 руб.
Десерт из горно-алтайского меда с муссом из ряженки и подкопченной сметаны	
“ЛАГОРТА”	100гр. – 1400 руб.
Ассорти шоколадных камней с ягодной начинкой	
ДОМАШНИЕ ТРУБОЧКИ С ВАРеной СГУЩЕННОЙ И ОРЕХАМИ	120 гр. – 700 руб.
КЕДРОВЫЙ ГРИЛЬЯЖ В ШОКОЛАДЕ	100 гр. – 1200 руб.
МЕРЗЛАЯ КЛЮКВА С ТЕПЛОЙ КАРАМЕЛЬЮ	100/75 гр. – 800 руб.
БРУСНИКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ ЗАМЕШИВАЕТСЯ СО СГУЩЕННОЙ	100 гр. – 800 руб.
БРУСНИКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ ЗАМЕШИВАЕТСЯ С МЕДОМ	100 гр. – 800 руб.

МОРОЖЕНОЕ

«КАРЕЛЬСКИЙ ЭТЮД»	40/30/60 гр. – 1000 руб.
Мороженое из белых грибов, съедобные камни с кремом из лесных орехов и клюквы. Подаётся на грунте из вафельной крошки и пряных трав.	
МОРОЖЕНОЕ С КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И МОЧЕНЫМИ ЯГОДАМИ	50 гр. – 1000 руб.
“ЛОСИНЫЙ СМАРТКОНТРАКТ”	50 гр. – 600 руб.
Мороженое из лосиного молока	
СОРБЕТ “ТАЁЖНЫЙ ЧАЙ”	1 шарик 50 гр. – 600 руб.
СОРБЕТ ИЗ МОРОШКИ	1 шарик 50 гр. – 1000 руб.

ВАРЕНЬЕ

ВАРЕНЬЕ «БЕЛОМОРЬЕ» ИЗ МОРОШКИ	100 гр. – 1100 руб.
ВАРЕНЬЕ ИЗ КЛОПОВКИ	100 гр. – 1600 руб.
МЕД БОРТЕВОЙ	100/40 гр. – 1800 руб.
ГОРНО-АЛТАЙСКИЙ МЕД	100/40 гр. – 800 руб.
С кедровыми орешками и домашним печеньем	

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

«ЯГДТАШ» Шашлык из оленя, печени, сохатый на гриле, полярная куропатка, колбаски из кабана и тушеный бобер с моченой брусникой и соусами.	1100 гр. – 10900 руб.
ШАШЛЫК ИЗ ОЛЕНИНЫ НА ВЕРТЕЛЕ С жульеном из белых грибов, вишневым соусом и мочеными ягодами.	150/110 гр. – 2900 руб.
«ДЕНЬ ПРОМЫСЛОВИКА» Мясо косули на гриле с гречкой, хрустящим салатом и соусом из вишни.	120/200/70 гр. – 3200 руб.
«ПАЁК ГЕОЛОГА» Тушенка из оленины с гречкой и луком в железной банке. Подача может отличаться от фотографии.	350 гр. – 1300 руб.
«ШОНГУЙСКОЕ СОЛНЦЕ» Рубленая котлета-гриль из оленины и кабана. Подается с обжаренной гречкой, моченой брусникой и соусами.	160/100/80 гр. – 3000 руб.
«КУРОПАТКА, ЗАПАРЕННАЯ НА ДУБОВЫХ ВЕНИКАХ» Грудка полярной куропатки в хрустящих травах с лесным орехом. Подается с перлотто со шпинатом и белыми грибами фри.	130/190 гр. – 3100 руб.
«КАБАН УТОМЛЕННЫЙ» Лопатка кабана, томленная 10 часов при низкой температуре в красном вине. Подается с печеным картофелем, саламатом и соусом из маринованного винограда.	130/150/60 гр. – 3000 руб.
ПРЕССОВАННЫЙ БОБЕР С молочным луком и мхом	120/200 гр. – 2500 руб.

ПЕЛЬМЕНИ

«ПАПИН-СИБИРЯК»

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

320/40 или 450/40 гр. – 1800 руб.

«ПОРТ-АРТУР»

Пельмени дальневосточные с мясом краба, креветками и гребешками с добавлением чернил каракатицы. Подаются с соусом из лимонника.

230/40 гр. – 2300 руб.

«КАМЧАТКА»

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

305/50 гр. – 2200 руб.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

«КУКАН»

Ассорти из рыбы и морепродуктов: муксун, палтус, нерка, ряпушка, сиг и гребешок.

1105 гр. – 12400 руб.

ФИЛЕ МУКСУНА, ЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ

С теплым овощным салатом, папоротником орляком и соком шиповника.

130/170 гр. – 2900 руб.

«СЧАСТЛИВЫЙ» ОСЬМИНОГ

Песчаный осьминог обжаренный с соусом из клоповки, хрустящими водорослями и кремом из жаренного картофеля. Подается с счастливым клеевом.

80/65/80 гр. – 2700 руб.

«ВИТИМСКАЯ ШАЙБА»

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

130/240/15 гр. – 2700 руб.

СОЧНАЯ КАМЧАТСКАЯ КОТЛЕТА

Сочная котлета с мясом краба и гарниром из корнеьев.

130/150 гр. – 3500 руб.

«ПРОЛИВ БУССОЛЬ»

Котлеты из дальневосточного гребешка с соусом из томатов и лимонника.

160/70/50 гр. – 3400 руб.

«НЕЖНЫЙ СИГ В ПЕЛЕНКАХ» ИЗ ХРУСТЯЩЕГО ТЕСТА

Филе сига, запеченное в тонком тесте с творожно-масляным кремом. Подается с гарниром из полтавской крупы с папоротником и соусом-пюре из батата и облепихи.

250/140/70 гр. – 2300 руб.

супы

«ТАЕЖНЫЙ СТАНДАРТ» Уха с омулем, муксуном и печенью трески. Подается с напертком водки и горящим угольком.	400/45 гр. – 1300 руб.
«ГУБНИЦА» ПО-ВЯТСКИ Суп из подосиновиков, белых грибов и лисичек с постной сметаной из лука, сельдерея и зелени.	400/25 гр. – 1200 руб.
«ШУЛЮМ» Трофейный охотничий суп с мясом глухаря. Подается с шампуром репчатого лука и поджаренными хлебцами.	275/80 гр. – 1100 руб.
“ИЗ КРЫМА В МУРМАНСК” Томатная уха с палтусом, водорослями	300/50/30 гр. – 1300 руб.
«ДИКИЙ НАВАР» Томленые щи с мясом лосося и лесными грибами. Подаются с картофельной калиткой из ржаной муки.	300/80 гр. – 1200 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

«ПРОЛИВ ЛАПЕРУЗА» Дальневосточный морской гребешок, запеченный в раковине, с мясом краба.	130 гр. – 2500 руб.
«ХАМАР-ДАБАН» Папоротник-орляк, жаренный на зеленом масле с кедровым орехом.	200 гр. – 700 руб.
ЖАРЕННЫЕ ПЕРМСКИЕ «ПОСИКУНЧИКИ» С мясом горно-алтайского барашка. Подаются с соусом «сливочный хрен».	180/50 гр. – 1100 руб.
«МОЛЧАНИЕ-ЗОЛОТО» Оленьи языки, жаренные на гриле с соусом из брусники и якутскими лепешками.	205 гр. – 2500 руб.
ПИРОЖКИ С ДИКОЙ УТКОЙ	130/50 гр. (2 шт.) – 1300 руб.
ПИРОЖКИ С НЕРКОЙ	130/50 гр. (2 шт.) – 1200 руб.
«ДАЛЬНИЙ КОРДОН» Картофель, жаренный с лисичками на раскаленной сковороде.	230/50/50 гр. – 1000 руб.
АССОРТИ УДМУРСКИХ ПЕРЕПЕЧЕЙ Открытый пирожок из ржаного теста с белыми грибами, с майской крапивой и с капустой.	75/75/75 гр. – 300 руб.

САЛАТЫ

«ПЕСТРЫЙ»	210 руб. – 1300 руб.
Свежие овощи с заправкой из конопляного масла с теплыми тыквенными семечками.	
«ДЖУГДЫР»	210 руб. – 1800 руб.
Муксун, омуля, нерка слабой соли со свежими огурцами, редисом, листьями салатов и заправкой из морозки и ароматного масла.	
ТАР-ТАР ИЗ КИЖУЧА	190 руб. – 1400 руб.
Тар-тар из кижуча с хрустальными кабачками	
САЛАТ С ОСЬМИНОГОМ	260 руб. – 2700 руб.
Салат с осьминогом, улиткой трубач, ламинарией, листьями салата, заправкой из водорослей и крем-соусом «Биск»	
«ОХИНСКИЙ»	200 руб. – 3000 руб.
Салат из обжаренного морского гребешка, мяса краба, икры омуля, овощей и листьев салата.	
САЛАТ С ТОМЛЕННОЙ УТКОЙ И ПРЯНОЙ ТЫКВОЙ	220 руб. – 1800 руб.
ТАР-ТАР ИЗ УТКИ	200 руб. – 2000 руб.
Тар-тар из утки с перепелиным яйцом и укропным маслом	

ЗАКУСКИ

“САМИ УДИВЛЯЕМОЯ!”	200/30 руб. – 800 руб.
Малосольные огурцы с душистым медом.	
МАЛОСОЛЬНЫЕ ПОМИДОРЫ В РАССОЛЕ	200/30 руб. – 800 руб.
АССОРТИ СОЛЕНИЙ	600 руб. – 1900 руб.
Подается в деревянном бочонке с рассолом на сене	
КВАШЕНАЯ КАПУСТА	200 руб. – 600 руб.
С мороженой клюквой и морозкой в рассоле	
БРУСНИКА МОЧЕНАЯ	100 руб. – 600 руб.
«ТИХАЯ ОХОТА»	300/80 руб. – 2700 руб.
Грибное ассорти: боровики, грузди белые, рыжики с репчатым луком и сметаной.	
ГРУЗДИ СОЛЕННЫЕ	100/60 руб. – 900 руб.
Подаются со сметаной и репчатым луком	
РЫЖИКИ СОЛЕННЫЕ	100/60 руб. – 900 руб.
С кольцами репчатого лука и душистым маслом	
СОЛЕННЫЕ БОРОВИКИ	100/20 руб. – 1000 руб.
С кольцами репчатого лука и душистым маслом	
«КРЫМСКИЙ АППЕТАЙЗЕР»	315 руб. – 1000р.
Сало с четверговой солью, грекками и запеченым картофелем и рюмкой хреновухи.	

СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

«ЖИЗНЬ УДАЛАСЫ!» Икра омуля, щуки и нерки с домашней сметаной и зеленым луком.	40/40/40/40 гр. – 4200 руб.
«ПОРТ БАЙКАЛ» Три вида согудая из омуля.	250 гр. – 2400 руб.
«ОЛУКТЭ» Оленина вяленая, сердце оленя, колбасы домашние из лосося и косули, грудка дикой утки, вяленый кабан, оленина в вине со струганным хреном и моченой брусникой.	270 гр. – 3700 руб.
«ЗАЛИВ СОХАТОГО» Холодец из лосося со струганным хреном и горчицей.	450/40 гр. – 2300 руб.
«СЕВЕРНЫЙ БОТ» Ассорти из слабосоленой рыбы: муксун, нельма, омуль, нерка с молодым картофелем.	360/180/80 гр. – 7200 руб.
МУКСУН СЛАБОЙ СОЛИ	90/90/20/60 гр. – 2000 руб.
ОМУЛЬ СЛАБОЙ СОЛИ	90/90/20/60 гр. – 1400 руб.
НЕЛЬМА СЛАБОЙ СОЛИ	90/90/20/60 гр. – 3000 руб.
НЕРКА СЛАБОЙ СОЛИ	90/90/20/60 гр. – 1600 руб.
ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СЕЛЬДЬ С картофелем и хреном	1100 руб.
ФИЛЕ РЯПУШКИ ПРЯНОГО ПОСОЛА Подается с маринованным огурцом, свежим редисом и заправкой из маринованного перца и зернистой горчицы	80/70/40гр. – 1000 руб.