Салаты

Деревенский салат с греческим сыром 260 г 490

Сочные куски маринованного перца, томаты и огурцы, нарезанные по-деревенски, с хрустящим романо и поджаренным картофельным хлебом. Запраляется легким соусом

Зеленый салат с жареным сыром 230 г 670

Хрустящий сулугуни в панировке, политый соусом из соленых помидоров с воздушной горкой салатного микса, зеленой заправкой и щедрой стружкой пармезана

Салат из вяленой свеклы с помидорами 270 г 550

Сладкая вяленая свекла и сочные томаты в оливковом масле с солью. Нежный крем-чиз, хрустящий карамельный пекан, свежая мята и капли бальзамического крема

Салат романо с цыпленком и пармезановым майо 250 г 650

Жареный цыпленок, подвяленные томаты и хрустящий романо в легкой заправке, щедро политый пармезановым майо. Дополняем ароматными сухарями, пармезаном и горстью кедрового ореха

Салат с уткой и жареным виноградом 190 г 690

Копченая утка с листьями салата, свежий мандарин, обжаренный виноград и соус из морских водорослей, сыр страчателла. Дополняем морковными чипсами и тыквенными семечками

Теплый салат с копченым ростбифом и печеным перцем 260 г 720

Сочный подкопченный ростбиф, сладковатые печеные перцы, хрустящие пикули и маринованные черри. Все это с миксом салата, ломаным жареным картофелем, имбирным соусом. Дополняем зернистой горчицей и картофельными чипсами

Холодные закуски

Ломоть с балтийским анчоусом и мочеными яблоками 110 г 280

Ржаной хлеб из нашей печи с соусом тар-тар-лимон, маринованное яблоко и моченая брусника, филе балтийского анчоуса, веточки укропа и тертый вяленый желток

Ломоть с пастрами из говядины 120 г 390

Ржаной хлеб из нашей печи с пастрами из говядины собственного приготовления, перечным соусом и карамельным шалотом, рукколой и маринованными овощами

Копченый ростбиф с перечным кремом 150 г 780

Подается с ароматным луковым маслом, свежей рукколой с легким соусом и пикантными маринованными перцами

Паштет из кролика с мочеными яблоками 100/60 г 450

Подаем с подпеченым картофельным хлебом и маринованной рябиной

Паштет из печени цыпленка с вареньем из жимолости 80/60 г 420

Подаем с чипсами из кейла и подпеченным ржаным хлебом

Ассорти мяса из нашей коптильни 150/30 г 920

Пастрами из говядины и индейки, копченый ростбиф с пикулями и маринованными томатами. Подаем со сливочным хреном и зеленым маслом

Тар-Тар из говядины с грибным муссом 150/60 г 820

Мраморная говядина с грудями, пикулями и зеленым луком. Подаем с обожженным хлебом и крошкой из вяленого в дыму сердца

Малосольная сельдь с теплым картофелем 210 г 390

Подаем с маринованным луком и ароматным маслом

Мильфей из дикой нерки 180 г 720

Слабосоленая нерка с малосольными огурцами и рукколой, сдобренная соусом тар-тар, хрустящими ржаными чипсами и красной икрой

Рийет из копченого муксуна 50 г 350

Хрустящие чипсы из гречки, наполненные дымным рийетом, маринованными томатами и луковым маслом

Плато северной рыбы 180 г 1 300

Слабосоленая нерка, маринованный муксун и сало из белуги. Подаем с моченой брусникой и веточками укропа

Строганина из муксуна 80 г 480

Ледяные и нежные ломтики муксуна, тающие во рту. Подаем с грибной солью и терпким клюквенным соусом

Строганина из нерки 80 г 520

Ледяные и нежные ломтики нерки, тающие во рту. Подаем с солодовой солью и цитрусовым соусом

Сугудай из муксуна 175/60/10 г 680

Филе муксуна маринованное с луком и моченой брусникой. Подаем с яблочным снегом и теплым ржаным хлебом

Соленья сибирские

Бочковые грузди со сметаной 170 г 750

Грузди бочкового посола с отлежанной сметаной и маринованным луком

Капуста квашеная 110 г 220

Огурцы малосольные 100 г 280

Сало домашнее 100/20 г 350

Томаты соленые 100 г 270

Папоротник 100 г 350

Супы

Борщ томленый с говядиной и таежным папоротником 370/120/40 г **580**

Подаем с теплым ржаным хлебом, соленой грудинкой, отлежанной сметаной, перьями лука и зубчиками чеснока

Крем-суп из лесных грибов 350/15 г **490**

Сливочный крем-суп из диких грибов. Подаем с хрустящими картофельными чипсами

Куриный суп с домашней лапшой 365/15 г **380**

Подаем со свежим укропом, яйцом и хрустящими сухарями

Уха из сибирских рыб 420/40 г **620**

Наваристый бульон из сибирских рыб с кусочками судака и фрикадельками из щуки. Подаем со стопкой водки и поджаренным хлебом с салом из белуги

Суточные щи с копченостями и белыми грибами, запеченные в печи под хлебной коркой 430/40 г **570**

Подаем с копченой сметаной и щепоткой четверговой соли

Лепешка

С лесными грибами 400 г **780**

Лепешка на сметане с белым соусом, запеченная с жарехой из диких грибов и сыром. Дополняем страчателлой, слайсами свежих шампиньонов и трюфельным маслом

С мясом из нашей коптильни 430 г **830**

Лепешка на сметане с томатным соусом, запеченная с пастрами из индейки и сыром. Дополняем копченым ростбифом, маринованными овощами и соусом из омуля

С сыром и грушей 320 г **750**

Лепешка на сметане с соусом дор-блю, запеченная с грушей и сыром. Дополняем ягодами смородины и карамельным пеканом

С дикой неркой 370 г **870**

Лепешка, запеченная на сметане с белым соусом и сыром. Дополняем малосольной неркой, страчателлой с хреном, малосольными огурцами и рукколой

Лепешка с маслом 242 г **190**

Выпечка

Слоеный пирог с капустой 140 г **460**

Слоеный блинный пирог с печеной капустой. Завернутый в слоеное тесто и запеченный до румяна. Подаем с насыщенным грибным соусом

Пирожок с картофелем и грибами 90 г **210**

Толченый картофель с опятами, белыми грибами, шампиньонами и репчатым луком

Пирожок с мясом 80 г **270**

Сочная говядина с луком и чесноком

Пирожок с рыбой 90 г **280**

Томленая белуга и судак, с добавлением сливочного масла и укропа

Фирменный пирог с языком и таежным папоротником 240 г **490**

Томленый говяжий язык, отварной картофель и папоротник в румяном пшеничном тесте. Подаем со сливочным соусом и луковым маслом

Хлебная корзина 182/80 г **380**

Хлеба из нашей печи: тыквенный - на основе печеной тыквы и тыквенных семечек, ржаной - с вяленой клюквой, деревенский - с семенами льна. Подаем с луковым и грибным маслами

Горячие блюда

Баклажан запеченный в печи с сырным кремом и кедровыми орехами 270 г 620

Подаем с салатом из томатов, печеных перцев и рукколы

Куриные рулеты со шпинатом 320 г 620

Подаем с булгуром и обжаренными боровиками

Казаречче с томлеными щечками 360 г 680

Паста в сырном соусе с нежными говяжьими щечками и хрустящим луком

Утиная грудка конфи с пюре из печеного яблока 320 г 870

Подаем с маринованной смородиной и копченым грушевым соусом

Щечки томленные в дровяной печи с картофельным пюре и ягодами рябины 305 г 890

Подаем с копченым грушевым соусом

Пельмени запеченные в печи 390 г 720

Пельмени ручной лепки с говядиной и свининой, запеченные в сливочно-грибном соусе под сыром

Сибирские пельмени в томленом мясном бульоне 360/40 г 590

Пельмени ручной лепки с говядиной и свининой, подаем с отлежанной сметаной и свежим зеленым луком

Фетучини с грибами 350 г 620

Паста в сливочном соусе с лесными грибами, сыром страчателла, рубленой петрушкой и румяными боровиками конфи. Дополняем блюдо трюфельным маслом и щепоткой грибной соли

Вареники с картофелем и грибами 290 г 420

Подаем с ложкой отлежанной сметаны и хрустящим жареным луком

Говяжий язык с обжаренным мини-картофелем и таежным папоротником 380 г 1 050

Кусочки языка запеченные в солодовой глазури, с обжаренным картофелем и сливочно-перечным соусом

Стейк из говядины с луковым маслом 180 г 920

Говяжий стейк, обжаренный до румянца, нарезанный тонкими ломтиками. Подаем с перечным соусом и щепоткой солодовой соли

Томленый стейк из капусты запеченный в печи 250 г 490

Подаем с теплым ореховым соусом, посыпанным кедровым орехом и тыквенными семечками

Запеченный стейк из муксуна 320 г 820

Подаем с кедровой кашей, теплым шпинатом и лимонным соусом

Щучьи котлеты с картофельным пюре и икорным соусом 280 г 780

Подаем с теплым шпинатом и соусом из красной и щучьей икры

Омуль запеченный в дровянной печи в панцире из соли 450/150/100 г 2 350

Целую рыбу разделывают при Вас и подают с нежным сливочно-укропным соусом и дольками лимона

Бефстроганов с белыми грибами и картофельным пюре 370 г 1 150

Томленая говядина в сметанно-сливочном соусе с луком. Подаем с картофельным пюре и маринованными корнишонами

Картофель жареный с дикими грибами и шкварками 360 г 480

Подаем с отлежанной сметаной

Картофель обугленный с луковым маслом 200 г 380

Запеченные картофельные бочонки с нежной начинкой из перетертого картофеля, жареного лука и сливочного масла. Подаем с воздушным луковым маслом

Брискет с запеченной морковью 330 г 1 150

Томленый на горячем копчении грудной отруб мраморного бычка, запекаем с морковью до румяна в дровяной печи. Подаем с перечным соусом и копченой сметаной



— *WOW подача*

Десерты

Брауни с мороженым из черемухи — 160 г — 510

Теплый шоколадный брауни, подаем с черемуховым мороженым, вареньем из черной смородины и хрустящим шоколадным печеньем

Печь и Соль — 140 г — 390

Фирменный десерт из солодового пряника с кедровым орехом, облепиховым сорбетом и меренгой, которую мы карамелизуем при Вас

Сладость из детства — 120 г — 320

Шоколадная колбаска с маршмеллоу

Шоколадный медовик с черемухой и черной смородиной — 150 г — 410

Подаем с шоколадным печеньем, соленой карамелью и кедровыми орехами

Морковный торт — 170 г — 350

Пряный морковный бисквит, крем-чиз из вареной сгущенки и микс орехов с соленой карамелью

Облепиховый трюфель — 15 г — 100

Ганаш из белого шоколада и сибирской облепихи в тонкой оболочке из темного шоколада

Кофейный трюфель с дымной карамелью — 15 г — 100

Шоколадный ганаш со свежемолотым кофе, с тягучей начинкой из копченой карамели

Трюфель саган-дайля — 15 г — 100

Ганаш из белого шоколада настоянный на саган-дайля, с орехами кешью и вяленой клюквой. Облаченный в тонкий слой горького шоколада и вафельную крошку

Сметанный чизкейк — 220 г — 390

Легкий, нежный чизкейк на деревенской сметане. Подаем с вареньем на выбор

Домашнее мороженое — 160 г — 200

Ваниль, черемуха с черной смородиной

Домашние сорбеты — 160 г — 200

Малина, облепиха

Детское меню

Куриная котлетка с пюре	190 г	350
Куриный супчик	240 г	250
Овощной салатик	130 г	220
Овощной салатик со сметаной	140 г	220
Пельмешки куриные	190 г	390

— *WOW подача*

О нас

Сибирь начинается не за окном. Сибирь начинается с ощущений. С тепла живого огня. С аромата дерева и дыма. С момента, когда за столом становятся ближе люди, а время замедляет свой ход.

«Печь и Соль»—это не просто ресторан. Это история о настоящей Сибири. Не суровой, а гостеприимной. Не далекой, а удивительно близкой.

В основе ресторана— два символа. Печь. Живой огонь, который веками собирал людей вместе. Он согревает, объединяет и превращает простые продукты в нечто особенное. Соль. То, без чего невозможен вкус. Основа, характер, честность. То, что остается неизменным, несмотря на время и тренды.

Мы бережно сохраняем традиции, но смотрим на них по-новому. Создаем пространство, где современность встречается с наследием, а каждый вечер становится поводом остановиться и насладиться моментом. Здесь говорят громче не слова, а атмосфера. Здесь ценят вкус, тепло общения и удовольствие от настоящих вещей.

«Печь и Соль»—место, где оживают семейные традиции. Где за одним столом собираются близкие, звучат искренние разговоры и рождаются новые воспоминания. Где тепло идет не только от огня в печи, но и от встреч, которые хочется повторять снова и снова.

Иногда одного вечера бывает мало...

мало для неспешного ужина, долгих разговоров и той особенной атмосферы, которую хочется сохранить еще немного. Именно поэтому над рестораном «Печь и Соль», на шестом этаже, находится отель «Сибирель» —место, где уютный вечер продолжается комфортным отдыхом.

«Сибирель»—это современный взгляд на сибирское гостеприимство. Тишина, комфорт, внимание к деталям и ощущение, что здесь вас действительно ждали. Неважно, приехали вы издалека или просто хотите подарить себе возможность никуда не спешить—иногда лучший план на вечер заключается в том, чтобы остаться.

Если вам будет интересно познакомиться с отелем ближе, мы с удовольствием расскажем о его возможностях и проведем небольшую экскурсию. Ведь самые приятные истории не всегда заканчиваются после ужина.

Добро пожаловать туда, где хороший вечер может превратиться в идеальное утро.

печь и соль
вкус тёплых воспоминаний

СИБИРЕЛЬ
ДИЗАЙНЕРСКИЙ ОТЕЛЬ С СИБИРСКОЙ ДУШОЙ

sibirel-hotel.ru