

МЕНЮ

ЗАКУСКИ/САЛАТЫ

Ассорти разносолов

Разносолы собственного приготовления из квашенной капусты, малосольных хрустящих огурчиков, долек бакинских помидоров, маринованных шампиньонов и брускет с салом дикого кабана и зеленью.

330/20 г.

475 руб.

Карпаччо из марала

Нежнейшее филе внутренней части бедра нарезается слайсами, маринуется по авторскому рецепту с травами, специями, можжевельниковыми ягодами, кедровым орехом. Подается с оливковым маслом, рукколой и крем-бальзамиком.

250 г.

690 руб.

Брускетта с домашней сальсой

6 хрустящих брускетт из багета с сальсой из томатов, огурцов, болгарского перца, трав и специй собственного приготовления.

250 г.

380 руб.

Груша фламбэ с Камамбером

Груша, фламбированная в сахарном сиропе с корицей и коньяком, приобретает нежный и неповторимый аромат и вкус. Идеально сочетается с благородными дольками сыра Камамбер.

250 г.

620 руб.

Салат из рукколы с маралом

Мясо внутренней части бедра благородного алтайского оленя Марала прожарки medium в сочетании с рукколой, крем-бальзамиком, кедровыми орешками, овощами, сыром твердых сортов и специальной заправкой.

320 г.

610 руб.

Салат «Мечта Цезаря»

Мясо марала прожарки medium. Великолепное сочетание хрустящих листьев салата айсберг и романо под оригинальной заправкой «Цезарь», томатов черри, перепелиных яиц, хрустящих сухариков и сыра твердых сортов.

300 г.

595 руб.

МЕНЮ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Суп «Сибирский»

500/30/15/15/10/5 г.

400 руб.

Пельмени свиная/говядина отварные, подаются в курином бульоне с яйцом. По традиции необходимо добавить в бульон прилегающие ингредиенты по вкусу: уксус со смесью перцев, овощную сольсу, рубленную зелень и чеснок. После добавить сметану и пельмени и завершить трапезу дополнительным вкусовым ощущением.

Колбаски домашние из говядины

200 г.

580 руб.

Домашние колбаски собственного приготовления из говядины, трав и специй.

Колбаски домашние из баранины

200 г.

380 руб.

Домашние колбаски собственного приготовления из баранины, кинзы и специй.

Колбаски домашние из свинины

200 г.

620 руб.

Домашние колбаски собственного приготовления из свинины с зеленью и специями.

Колбаски домашние с курицей

200 г.

510 руб.

Домашние колбаски собственного приготовления из курицы с грибами, болгарского красного и зеленого перца.

Запеченая говядина с черносливом су-вид.

200 г.

655 руб.

Нежная говядина запеченая при низких температурах по технологии су-вид с черносливом.

Клариевый сом

470 г.

770 руб.

Маринованный сом в крепком алкогольном напитке, специях, травах и запеченного на пару при низкотемпературном режиме в полную величину.

Картофель в фольге со сливочно-чесночным соусом

250 г.

350 руб.

Картофель запеченый в фольге подается с сливочно-чесночным соусом с добавлением маринованных корншонов, каперсов и зелени.

МЕНЮ

ПЕЛЬМЕНИ

Сибирские

Правильная традиционная пропорция свинины и говядины, дают ощущение неопишемого удовольствия. Подаются со сметаной, зеленью, уксусом с перцем, солью и сливочным маслом.

250/30/15/15/15/10 г.

380 руб.

Зависть рабочего класса

Необычные, но такие запоминающиеся и слишком вкусные, чтобы их не хотеть снова и снова. Великолепное сочетание мяса говядины и сладких ягод черноплода, специй и трав. Подаются со сметаной и сливочным маслом.

250/30 г.

460 руб.

С акцентом

Прекрасное сочетание баранины и хинзы. И ничего лишнего, разве что куркумы, майорана, тимьяна, эстрагона и душистого перца. Баранину для себя, вы откроете с другой стороны... Дополнено блюдо сметаной, солью и сливочным маслом.

250/30/15/10 г.

380 руб.

Охотничьи

Нетипичные пельмени из дикого кабана удивят вас своим нежным вкусом и порадуют формой в виде мини-вареничков. Подаются со сметаной, солью и сливочным маслом.

250/30/15/10 г.

530 руб.

Московские

Смелое решение сделать тесто таких пельменей черным, начинку из идеального фарша лопатки говядины. Чем не пафосные «москвичи»? Дополнены сметаной, солью, зеленью и сливочным маслом.

250/30/15/15/10 г.

420 руб.

Алтайские

Гордость нашего ресторана. Пельмени с мясом марала удивят вас не только своим размером, формой, подачей с сухой кровью марала обладающей удивительными свойствами, но и безусловно вкусом.

250/30/30/15/5 г.

670 руб.

Омуль

Рыбные пельмени с омулем. Очищенное филе омуля с колечками зеленого лука, маринованного в сликах и нескольких каплях соевого соуса. Подаются с зеленью укропа и петрушки, соусом «тар-тар» собственного приготовления.

250/30/15 г.

690 руб.

МЕНЮ

ВАРЕНИКИ

С вишней

Самые вкусные вареники на свете, которые вы когда-либо пробовали. Дополнены сметаной, сливками и свежей мятой.

250/30/15 г.

480 руб.

Творожные

Весь вкус в простоте. Гармония творога 9%, сахара и сметаны.

250/30 г.

440 руб.

Груша фламбэ и камамбер

Уверяем, аналогов подобного блюда нет! Груша, нарезается кубиком, фламбюруется в сахарном сиропе с корицей и коньяком. В конверте из теста груша делит место с сыром камамбер и дает, после 4-х минутной варки идеальное сочетание не похожее ни на что. Украшается мятой, подается со сливками.

250/30/5 г.

490 руб.

Дачные

Вареники знамениты сбалансированным сочетанием лесных опят и шампиньонов с картофельным пюре, сливками и сливочным маслом. Идеальны со сметаной.

250/30 г.

395 руб.

Бабушкины

Вареники для каждого свои. Для нас это теплое сочетание квашеной капусты с клюквой и сахарным маринадом. Они очень душевные! Подаются для яркости вкусовой гаммы со сметаной.

250/30 г.

385 руб.

ДЕСЕРТЫ

Медовик

Крем из деревенской сметаны, меда, сыра маскарпоне и вареной сгущенки. Медовые коржи с грецким орехом и мандариновой пропиткой.

110 г.

390 руб.

Картошка

Шоколадный бисквит, апельсиновое конфи, сливки 35%, ремесленный шоколад, куантро.

120 г.

400 руб.

Пирожное тарт Х-Шок

Конфи манго-маракуйя-лайм. Шоколадный крем на ремесленном горьком шоколаде 70%. Шоколадное песочное тесто, бисквит Брауни. Пирожное подается горячим с шариком мороженого.

200 г.

460 руб.