

ЗАВТРАКИ

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

Глазунья из 2-х яиц	115 г	220
Омлет	135 г	270
Скрэмбл из 2-х яиц	200 г	490
Шакшука	400 г	690
Бенедикт с яйцом пашот бекон лосось с/с х/к	225 г 40 г	750

ТОППИНГИ

мясные | сырные

Сыр Чеддер	50 г	100
Сосиски молочные	50 г	100
Пармезан	10 г	150
Крем-Чиз	40 г	150
Пастроми индейка говядина	40 г	200
Страчателла	40 г	250
Раклет	80 г	250
Бекон говяжий сухого созревания	40 г	300
Мортаделла	50 г	350
Хамон Иберико Сесина	25 г	500

морепродукты

Лосось с/с х/к	40 г	320 390
Икра красная	10 г	300

овощные

Халапеньо	10 г	50
Шампиньоны	50 г	50
Шпинат	20 г	50
Томаты Черри	50 г	50
Гуакамоле	50 г	200
Авокадо	70 г	200

SPECIAL

Круассан с маслом и джемом в ассортименте	160 г	350
Картофельный драник с фермерской сметаной и сесиной с лососем, творожным сыром и яйцом пашот	200 г	690 800
Шпинатные оладьи с гуакамолем, томатами и креветками	230 г	850
Оладьи из цукини и горгонзолы с форелью с/с х/к	180 г	850



ЗАВТРАКИ

СЭНДВИЧИ

Брускетта с хамоном	185 г	490
Croque Madame	250 г	500
Клуб-сэндвич	195 г	600
Круассан с глазуньей, гуакамоле и лососем <i>с/с х/к</i>	275 г	800

Мы можем приготовить сэндвич на тартине | черном ржаном | бриоше

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Фермерский творог со сметаной	160 г	290
Блинчики с творогом	230 г	400
Запеканка от шефа с домашним вареньем	240 г	490
Сырники с деревенской сметаной и вареньем	250 г	550

КАШИ И БЛИНЫ

Каша рисовая овсяная пшённая	300 г	250
Классические блины со сметаной	190 г	290
Каша гречневая с пармезаном	230 г	350

Мы можем приготовить кашу на воде и любом растительном молоке: кокосовом, миндальном

◆ ТОППИНГИ

Сметана	50 г	50
Сгущённое молоко	50 г	80
Мёд	50 г	100
Варенье в ассортименте	50 г	150
Джем конфитюр в ассортименте	50 г	200
Свежие ягоды в ассортименте	50 г	390



ресторан | кондитерская | банный комплекс

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

SPECIAL TAIGA

Особенные блюда, лучшие вкусовые сочетания, деликатесы и уникальные находки из мира гастрономии

Хлеб и Масло **ремесленный хлеб на закваске и сливочное масло нуазетт** 120 г 250

Сесина хамон из говядины	SPAIN	50 г	1000
Сесина Wagyu хамон из японской мраморной говядины Вагю	SPAIN	50 г	3000
Jamón de cebo de campo Ibérico	SPAIN	50 г	1100
Jamón de Bellota 50 % Ibérico	SPAIN	50 г	1500

Оливки, артишоки, вяленые томаты	240 г	1100
Ассорти сыров с конфитюром из морошки	200 г/40 г	1900
Хрустящие чипсы из мраморной говядины с гуакамоле и томатами	110 г	900
Чипсы из семги NEW	50 г	900
Тартар из мраморной говядины пиканьи Dry Aged	100 г	1100
Фруктово-ягодная тарелка	400 г	1400

Плов с салатом ачик чучук от шефа*	500 г/85 г	800
Шашлык из вырезки мраморной говядины* NEW	250 г	1900

*Доступен по пятницам, субботам и воскресеньям после 13:00



ресторан | кондитерская | банный комплекс

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Огурцы и томаты масло сметана	200 г	550
Жареные баклажаны с томатами	200 г	590
Сельдь с молодым картофелем на углях	365 г	650
Обоженные томаты с домашней страчателлой	210 г	650
Соленья	480 г	700
Домашняя буратта с томатами NEW	230 г	790
Таёжная перепёлка с печеными корнеплодами	250 г	790
Тартар из двух видов рыб с икрой из бальзамика и тостом с раклетом	160 г	850
Зеленый салат с авокадо в соусе песто с кедровым орехом	205 г	550
Туец с красным апельсином в мандариновой заправке	220 г	850

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Картофель запеченный с сырным муссом	230 г	550
Жареные баклажаны в тайском соусе	140 г	590
Запечённый баклажан в азиатском стиле с муссом из копченого сыра	225 г	600
Тигровые креветки в хрустящем тесте тайский манго кунжутный чесночный	150 г	650



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

ПИЦЦА ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Маргарита	моцарелла, базилик	450
Пепперони	моцарелла, фумиката, пепперони	650
Горгонзола-груша	моцарелла, горгонзола, груша, мед	650
Пастроми-говядина	моцарелла, фумиката, пастроми	700
Капричоза	моцарелла, прошутто котто, артишоки, оливки каламата, вяленые томаты	720
Буррата	узбекские томаты, буррата, руккола	750
4 сыра	горгонзола, моцарелла, фумиката, пармезан, руккола	800
Пармская ветчина-руккола	томаты черри, моцарелла, фумиката, пармская ветчина, руккола	950
Сливочный лосось	моцарелла, фумиката, лосось, сибует	950

ЛЕПИМ САМИ | HOME MADE

Пельмени	с олениной, копченой сметаной и моченой брусникой с камчатским крабом в томатной эмульсии и жареными грибами	145 г 195 г	660 1050
Карбонара по-римски		300 г	650
Тальятелле с неаполитанскими томатами и страчателлой		390 г	700
Тальятелле с белыми грибами в сливочном соусе		350 г	880
Тальятелле с уткой конфи и тимьяном		380 г	880
Сырная паста с трюфельным соусом		315 г	880
Макарони с креветками в соусе рикар		350 г	950



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

СУПЫ

Куриный бульон с печеными овощами, фрикадельками и домашней пастой	350 г	400
Таёжный бульон из перепёлки с пихтой	430 г	850
Грибной суп из трех видов грибов	500 г	900
Фирменный борщ «Тайга» с томлеными щеками, фермерским салом и сметаной	500 г	950
Уха на костре на двойном бульоне с пирожками	390 г/75 г	950

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Филе цыпленка с припущенным шпинатом в сливочном соусе с кедровыми орехами	230 г	690
Щека томленная в печи с картофельным пюре и швейцарским сыром раклет	335 г	900
Котлеты по-киевски с картофельным пюре из щуки с картофельным пюре, соусом тартар и салатом из соленых огурцов	390 г 330 г	700
Мурманский палтус с соусом из сморчков	250 г	1200
Лосось на пару с овощным жульеном	250 г	1500
Оленина Шатобриан с печеным пастернаком в ягодном соусе	250 г	1500
Запеченная утка с овощами и паровыми блинчиками в медовом соусе	1/2 шт 1 шт	1800 3600



ОСНОВНОЕ МЕНЮ

НА УГЛЯХ

Бедро цыпленка	350 г	750
Свиная шея	290 г	690
Стейк из лосося	200 г	1300
Кебаб курица ягнёнок	220 г 290 г	400 800
Фирменный бургер «Тайга» Dry Aged	490 г	950
Картофельный бургер с сыром раклет	480 г	1200
Рубленый бифштекс из говядины Dry Aged	320 г	1300

Стейк из мраморной говядины филе миньон	100 г	1100
Стейк Рибай Wet Aged	100 г	1100
Стейк Рибай Dry Aged на кости 30 дней выдержки	100 г	1200
Стейк Нью-Йорк	100 г	1100

◆ Соусы

Перечный соус Томатная сальса	50 г	100
Соус Чимичурри Соус Беарнез	50 г	100

Скидочная система не распространяется на раздел «На углях»

ГАРНИРЫ

Рис Басмати	150 г	300
Стейк из цветной капусты	120 г	350
Жареный молодой картофель	200 г	350
Овощи на гриле	200 г	650
Брокколи в сливочном соусе	150 г	650

В счёт включается сервисный сбор в размере 10% на компанию от 6 человек.
Если у вас аллергия на какой-либо продукт, сообщите нам об этом, пожалуйста,
при приеме заказа.

ДАННАЯ ПЕЧАТНАЯ ПРОДУКЦИЯ ЯВЛЯЕТСЯ РЕКЛАМНЫМ МАТЕРИАЛОМ.
ПОДРОБНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ВЫ МОЖЕТЕ УЗНАТЬ У МЕНЕДЖЕРА РЕСТОРАНА



ресторан | кондитерская | банный комплекс

ДЕСЕРТЫ

SPECIAL

Кофе-шоколад	120 г	380
Роза	100 г	380
Сердце	125 г	350
Медовик	120 г	360
Наполеон	120 г	420
Мороженое, сорбет A La Carte	60 г	150

ФРУКТЫ корпусные десерты с ганашем из белого шоколада с нежным и неповторимым вкусом

Слива	380	Вишня	380
Банан	380	Лимон	450

К ЧАЮ

Бискотти арахис фундук	30 г	100
Шукеты с ванильным кремом	25 г	100
Кекс лимонный	55 г 360 г	110 750
Кекс морковный	55 г 380 г	110 750
Мини-эклер шоколад-пекан ваниль-малина ягодный	55 г	190
Пирожное картошка (ром-фундук)	65 г	290
Чизкейк Сан Себастьян	100 г	350
Мадлен апельсин карамель	40 г	120
Трюфели кокос-миндаль малина-мята карамель-кофе	15 г	120



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

Палочки морковные + палочки огуречные со сметаной	100 г	150
Овощной салат сметана масло	150 г	200

СУПЫ

Суп куриный с фрикадельками	240 г	200
Картофельный суп с лососем	260 г	300

ГОРЯЧЕЕ

Детские сосиски с зелёным горошком	160 г	200
Спагетти с сыром пармезан	160 г	250
Куриные котлетки с картофельным пюре	220 г	320

СНЕКИ

Фри	100 г	200
Нагетсы	150 г	280
Жареные пельмени	180 г	200

◆ Соусы

Кетчуп	40 г	50
Сырный соус	40 г	50
Сметана	40 г	50
Майонез	40 г	50

