





МЕНЮ



ЗАКУСКИ

Тугунок слабосоленый с молодым картофелем и щучьей икрой 180 г. 790 Р

Сугудай из муксуна с соусом из алтайских трав и пряными томатами _{140 г.} 780 Р

Печень трески с красным луком и ремесленным хлебом 180 г 890 Р

Лосось слабосолёный 100 г 990 Р

Грузди с копченой сметаной

180 r 850 P

Соленья

290 r 550 P

Язык с горчичным соусом и свежим хреном

100 r 750 P

Ростбиф из алтайской говядины с соусом из печёного лука и кедровым орехом

150r 850P

Запеченный бри с томатами и маслом каенского перца

150r 750 P

Мидии в томатном соусе

550r 1150 P



ЗАКУСКИ К ПИВУ



Раки отварные в пиве

500 r 3850 P

Полярные креветки с лимоном

500 r 1290 P

Нельма горячего копчения

100 r 950 P

Муксун горячего копчения

100 r 870 P

Вяленая говядина

50 r 450 P

Моцарелла в хрустящей панировке с томатным соусом

160 r 650 P

Кальмары с пармезаном

130 r 780 P

Чесночные гренки с риетом из копченой форели

260 r 750 P



САЛАТЫ

Овощной салат с соусом на основе деревенской сметаны 160 г 590 Р

Фреш салат с лососем и сырным кремом $_{160\,\mathrm{r}}$ 890 Р

Сибирский «Чафан» с ростбифом 790 Р

С копченой перепелкой и молодым картофелем 790 P

СУПЫ

Окрошка на квасе с языком и перепелиным яйцом _{500 г} 680 Р

Уха по-царски с сибирской рыбой и раком 450/50 г 1390 Р

Щи с уткой и белыми грибами 350 г 680 Р



ГОРЯЧЕЕ

Копчёные свиные ребра в глазури из шиповника 400 г. 830 Р

Бифштекс из дичи с соусом из лесных грибов 250/90 г 980 Р

Голубцы из сибирских рыб под сливочным соусом с красной икрой _{180 г} 950 Р

Телячьи щечки «Биф бугиньон» с картофельным пюре 890 Р

Горная форель, запеченная на кедровой доске 400 г 930 P

Молодой картофель с белыми грибами 250/30 г 650 P

Пельмени с маралом, томатным соусом и сметаной _{250/80 г} 730 Р

ДЕСЕРТЫ

Меренговый рулет с малиной _{180 г} 450 Р

Медовик с сорбетом из таежной брусники _{150 г} 480 Р

Финиковый симнель с соленой карамелью и ванильным мороженым _{170 г.} 470 Р

Баскский чизкейк со свежей ягодой _{180 г.} 450 Р



