

до 14:00

БРАНЧ-СЕТ

поздний завтрак

С Горной Форелью

*Броколи / Свекольный крем /
песто из вяленых томатов*

350 г / 1250.-

С Колбасками

*Бекон / Драники /
фирменный песто / Аджика*

350 г / 1200.-

С Хрустящим цыпленком

*Сырный крем / зеленый соус /
пряные томаты*

350 г / 1150.-

Детский

*Овощной салат / Сосиски молочные
/ хрустящий цыпленок /
кетчуп / сырный соус*

300 г / 900.-

Приготовим из яиц к сету

Яйцо пашот

Скрэмбл

Омлет

Глазунья

●● Блюда на выбор из 2 яиц

до 14:00

БРАНЧ-СЕТ

поздний завтрак

КАША

Овсяная	Пшеница	Рисовая	Гречневая
250 г / 350.-	250 г / 350.-	250 г / 350.-	250 г / 350.-

Приготовим на воде, обычном или альтернативном молоке

Альтернативное молоко + 100.-

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

Протертый творог с сезонной ягодой	Сырники с домашней сметаной ягодами и зизифорой	Запеканка творожная с карамельным кремом
200 г / 550.-	270 г / 750.-	210 г / 550.-

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Оладьи с вареньем	Кружевные блинчики со сметаной	Манник
150 г / 400.-	150 г / 400.-	150 г / 400.-

ХЛЕБ С МАСЛОМ

Домашний белый на закваске	Бородинский ароматный	Ржаной с семечками
80 г / 120.-	80 г / 120.-	80 г / 120.-

СОЛЕНЬЯ И МАРИНАДЫ

Огурцы бочковые
с ароматным маслом
и зеленью

130/20 г / 400.-

Скороспелая капуста
с брусникой и луком

130/20 г / 400.-

Томаты пряные
с соусом из свежей зелени

130/25 г / 450.-

Три вида Сала:
солёное, копченое и смалец

120/30 г / 650.-

Белые грузди с провесной
сметаной и мятым картофелем

80/60/30 г / 750.-

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Намазка из печёной свеклы
с брынзой и разными сеянми

170/60 г / 500.-

Драники картофельные
с фермерской сметаной и икрой

120/30/20/10 г / 750.-

Муксун в соусе из домашней зелени
с пряными томатами

130 г / 750.-

Паштет из птиц с желе
из медовухи и лесными орехами

120/60 г / 750.-

Ростбиф из копченой пиканьи
с соусом из домашней зелени

120/30 г / 850.-

Карпачо из оленины с брусникой,
каперсами фри и горчичным соусом

100 г / 1250.-

На картофельной лепешке:

Рубленные грузди с домашней
сметаной и сладким луком

210 г / 650.-

Паштет из сибирских рыб
и молодого сыра с имбирными огурцами

210 г / 850.-

Тартар из марала
с грибным кремом и вяленным лосем

210 г / 950.-

САЛАТЫ

Винегрет с балтийской килькой

170 г / 550.-

С утиной грудкой, вяленой
свеклой и кремом из молодого сыра

160 г / 800.-

С языком , молодым картофелем,
соусом беарнез и яйцом

160 г / 850.-

С ростбифом из пиканьи
и пряными томатами

160 г / 850.-

Большой зеленый салат

150 г / 700.-

Добавьте лосось:

50 г / 350.-

Добавьте креветки:

50 г / 350.-

СУПЫ

Щи зеленые с июльской
капустой и сезонными овощами

350/60/40 г / 650.-

Окрошка с говядиной

280/300/30 г / 800.-

Борщ с мясом марала

370/60/60 г / 850.-

Костровая уха с сибирской рыбой и раком

380/30 г / 1050.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Пельмени
из горного оленя и кабана

250/40 г / 1050.-

Строганов из говядины
с белыми грибами
и картофельным пюре

160/100 г / 1050.-

Пирог из муксуна и форели
с соусом из жареных раков

160/50 г / 1100.-

Котлета из щуки
с картофельными ньоками,
икрой и картофельным муссом

150/60/40 г / 1200.-

Шея быка с томленой капустой
и крепким мясным соусом

120/70/20 г / 1200.-

Утиная грудка с яблоками
и кремом из сельдерея

150/90/50 г / 1250.-

ГРИЛЬ JOSPER

Куриная грудка на гриле
с зеленым соусом

160/30/30 г / 850.-

Свиные ребра в глазури
из кваса с домашними соленьями

300/20/20/60 г / 950.-

Креветки на гриле со шпинатом
и топлеными сливками

100/50/15 г / 1100.-

Язык говяжий с деревенским пюре
и соусом из зернистой горчицы

120/100/30 г / 1150.-

Бифштекс из дичи с пряными огурцами
и брусничной аджикой

180/50 г / 1200.-

Филе форели на гриле
с зеленым гарниром

120/40/20 г / 1500.-

Стейк Мясника с брусничной аджикой
и пряными огурцами

за 100 г / 850.-

Карэ онгудайского ягненка

за 100 г / 950.-

Рибай со сливочно-перечным соусом

за 100 г / 1100.-

ОВОЩИ

Картофель на гриле
с фермерской сметаной и песто из зелени

200/60 г / 400.-

Жареный папоротник с овощами

150 г / 400.-

Кукуруза на гриле
с кремом из сыра и песто из зелени

200/30 г / 500.-

Шампиньоны на гриле с рубленой зеленью

190 г / 500.-

Броколи из печи с перечным соусом,
сырным кремом и кедровым орехом

150/20/20 г / 650.-

Баклажан на углях
с томатным соусом и сырным кремом

150/20/20 г / 750.-

ДЕСЕРТ

Шарлотка с соленой карамелью

100/40/20 г / 550.-

Десерт таежный с сорбетом из смородины

100/20 г / 550.-

Шоколадный фандан с ванильным мороженым

90/40/10 г / 550.-

Сырный пирог с маком

120/20 г / 550.-