

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

РУЛЕТЫ ИЗ ЯЗЫКА со сливочно-чесночной начинкой

240/20 г

Подаются с оригинальной острой
заправкой из сыра и кедрового ореха.

620.

РУЛЕТЫ ИЗ СЁМГИ с начинкой из сыра «Маскарпоне»

1/184 г

В сочетание нежного творожного
сыра, сибирского кедрового ореха и
бальзамического крема.

720.

РУЛЕТЫ ИЗ ЦУКИНИ с орехово-сырной начинкой

1/225 г

Обжаренные язычки цуккини с нежной
сырно-ореховой пастой и тонким
ароматом чеснока.

560.

ХОЛОДЕЦ ИЗ ОЛЕНИНЫ с кедровым орехом и струганным хреном

1000 г

Рекомендуем!

920.



САЛАТ ИЗ РАКОВЫХ ШЕЕК

с тигровыми креветками, свежими
овощами, гречишными чипсами и
оригинальной заправкой
с добавлением анчоусов.

1/235 г

Гречишные чипсы – это изобретение
нашего шеф-повара. Рецепт их
приготовления держится
в строжайшем секрете.

660.

САЛАТ ИЗ СЁМГИ СЛАБОЙ СОЛИ

1/255 г

Филе малосольной семги, нежная
мякоть томатов с маринованным
луком, микс салата и маслины,
в сочетании с авторской заправкой
приятно удивят Вас и Ваших гостей.

720.

САЛАТ ИЗ АВОКАДО И ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК

1/220 г

Тигровые креветки
гриль в фирменном маринаде
отлично сочетаются с нежным
маслянистым вкусом авокадо.
Очень гармонично в этом салате
проявляется вкус сладких томатов
черри и зеленых яблок.

590.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ПОНКИ

на выбор: рыбные, мясные
с грибами, из филе барашка

(3 шт.) 1/190 г 480.



БЛИННИК

по старорусскому рецепту
с мясной начинкой

за 1000 г 1480.



КУРНИК

с грибами
и кедровыми орехами

за 1000 г

Блинный пирог, запеченный в
слоеном тесте с мясом птицы,
грибами и кедровыми орехами,
пропитанный деревенской
сметаной.

1480.

Понки - горячие маленькие пирожки
из слоеного теста, запеченные в духовке
с различными начинками.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

Рекомендуем попробовать наши мясные
деликатесы из собственной копильни
по уникальному рецепту от шеф-повара!

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА



МЯСНЫЕ КОПЧЁНОСТИ НА ДОСКЕ

Оленина, телячий язык, утиная грудка, телятина,
каре ягненка. Подается с запеченным перцем,
чесноком, брусничным и томатным соусами.
Украшается сеном из овощей.
Аромат этого блюда никого не оставит
равнодушным!

720/250/160 г 3800.

ОЛЕНИНА, запечённая с мини-картофелем, обжаренном на ароматном масле, с брусничным соусом

за 1000 г

Изюминкой этого блюда является
использование оригинального
маринада с добавлением
можжевельной ягоды. Можжевельная
ягода - пряность, которая придает
особый вкус и аромат блюдам из
мяса. Свежая брусника в сочетании
с сухим вином и специями делает
вкус соуса к этому блюду особенным.

3800.



СВИНЫЕ РЁБРА, запечённые с острым соусом, обжаренными овощами и картофелем

за 1000 г

2750.



ТЕЛЯТИНА, запечённая с цуккини, болгарским перцем, томатами, картофелем и соусом «Помодор»

за 1000 г

Приготовление телятины на гриле
требует особенного подхода
и знания многих кулинарных
тонкостей, от которых зависят
нежность, сочность и неповторимый
вкус блюда.

4600.



ХОЗЯИН ТАЙГИ

28



МИКС МЯСНОЙ на гриле с соусами

1000/800/150 г

(свинина, оленина, куриные крылья, телятина, каре ягнёнка, лук маринованный, перец, шуккини, картофель на гриле, грибной соус и соус «Помодор»)

4600.

УТКА,
запечённая
с гречкой
и белыми грибами
за 1000 г

Фарш из гречневой каши и ароматных белых грибов раскрывает и подчеркивает вкус утки. Пикантность блюду придает медовая корочка.

2600.

ГУСЬ,
запечённый
с капустой
и яблоками
под румяной
корочкой

за 1000 г

Прекрасное исконно
русское блюдо.

3700.

СВИНИНА,
запечённая
с мини-картофелем

за 1000 г

Нежная свиная шея, приготовленная по новой технологии «Сювит» и запеченная в медово-горчичном соусе.

3600.



РУЛЬКА
СВИНАЯ,

томлёная с тушеной
квашеной капустой
в русской печи

за 1000 г

Настоящее украшение
праздничного стола.

2750.



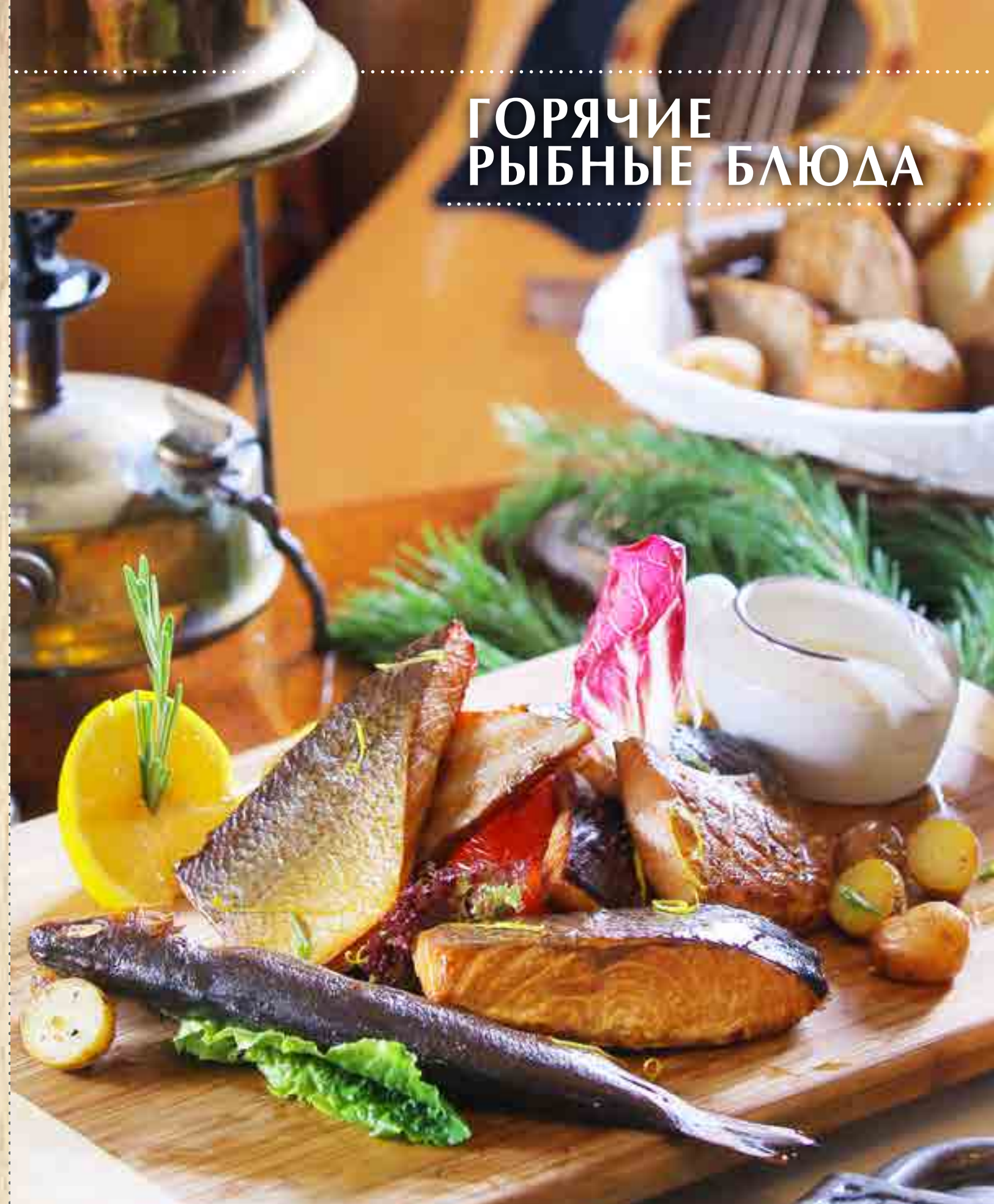
МЯСО НА КОМПАНИЮ «ДАЛЬНИЙ КОРДОН»

1000/400/100 г

(Куриное филе, свиная шея, ребрышки свиные, куриные крылья, пюре картофельное, капуста жареная, маринованный лук и соус «Помодор»)

2700.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



РЫБНЫЕ КОПЧЁНОСТИ НА ДОСКЕ

Попробовав единожды блюда из нашей собственной копильни, будет трудно отказать себе отведать их еще раз. Северо-Енисейский муксун, чир и хариус из Хатанги, форель радужная и лосось подкопченные до золотистой корочки с мини картофелем с грибным соусом и соусом из белого вина и ароматной зелены.

550/450 г 4200.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

МИКС РЫБНЫЙ на гриле с соусами

1150/600/200 г

Заказав это блюдо Вы насладитесь вкусом речных и морских рыб: чира, хариуса, радужной форели, лосося а также тигровых креветок. Подается все это великолепие с овощами гриль, в тандеме из соусов: сливочно-грибного и соуса из белого вина.

4600.

ФОРЕЛЬ,

подкопчённая под голландским соусом с овощами-гриль

за 1000 г

Форель имеет прекрасные вкусовые качества, которые в совокупности с голландским соусом делают это блюдо украшением праздничного стола.

4800.

ОСЕТРИНА ЗАПЕЧЕННАЯ

с овощами гриль и соусом из белого вина

за 1000 г

Эта рыба является деликатесным блюдом, которое украсит любой стол и удивит всех участников торжества.

7200.



31

ХОЗЯИН ТАЙГИ

НЕЛЬМА ЗАПЕЧЕННАЯ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ

за 1000 г

Нельму в Сибири считают царицей северных рыб и поэтому наши повара относятся к ее приготовлению очень бережно.

Она запекается с малым количеством специй для сохранения ее оригинального вкуса.

6600.



СЁМГА ЗАПЕЧЕННАЯ

за 1000 г

Запекаем семгу целиком с цедрой, овощами гриль и соусом из белого вина. Блюдо имеет неповторимый вкус!

4800.

АССОРТИ ИЗ ОВОЩЕЙ НА ГРИЛЕ

(сладкий болгарский перец, ароматные томаты, молодые цукини и крымский репчатый лук)

за 1000 г

Все овощи маринуются и обжариваются на живом огне. Подаются со свежими листьями микс салата и душистой зеленью.

1800.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ