

Дорогой гость,

Приветствуем Вас в уникальном ресторане-музее «Хозяин тайги». Свое название ресторан получил в честь одноименной киноленты с участием Владимира Высоцкого, съемки которой, проходили недалеко от Красноярска, в селе Выезжий Лог.

В интерьере нашего ресторана Вы можете увидеть уникальные фотографии и реквизит из архива съемочной группы кинофильмов «Хозяин тайги», «Вертикаль», подлинники рукописей Владимира Семеновича, его фотографии из личного архива, коллекционное горнолыжное снаряжение и другие музейные экспонаты. Эти детали не бросаются в глаза, но делают ресторан отличным от других и запоминающимся.

В разработку меню ресторана «Хозяин тайги» мы вложили всю широту сибирской души. Нами были собраны редкие рецепты традиционных блюд местных народов, которые для Вас представлены в авторском исполнении командой наших поваров.

Приятного гастрономического путешествия!

АЛЕКСЕЙ РОВИНЕЦ

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
«ХОЗЯИН ТАЙГИ»

Прошел курс обучения у Юнаса Грипа, шеф-повара ресторана «Скандинавия» г. Москва, Андрея Савидова, шеф-повара ресторана «Экспедиция», г. Москва, Александра Гаврилычева, бренд-шефа ресторана «Экспедиция», г. Москва, Кирилла Мартыненко, управляющего партнера и бренд-шефа сети стейк хаусов Torgo Grill, г. Москва;

Участник организации питания VIP-персон на универсиаде 2013, в Казани;

Член жюри фестиваля домашней кухни «Очаг» 2014 года, журнала «Академия домашней кухни»;

Участник кулинарных шоу «Время обедать» на Первом канале и «Поедем поедим» на НТВ.



блюда от
**ШЕФ
ПОВАРА**

ШЕФ-ПОВАР РЕКОМЕНДУЕТ





СТРОГАНИНА МЯСНАЯ НА ЛЬДИНЕ

400/100/80 г

Замороженное сердце, печень, мясо северного оленя и очень ценное мясо лосося наструганное тонкой стружкой. Подается на ледяной глыбе с тремя стопками авторской настойки, маринованным луком и фирменными макалами.



2400.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

СТРОГАНИНА



СТРОГАНИНА ИЗ НЕЛЬМЫ с классическими макалами

120/70 г

Нарезанное тонкой стружкой филе замороженной нельмы подается с лимонным соусом. Сочетание этих двух вкусов считается классикой жанра.

990.

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА

120/80 г

Нежные кусочки муксуна маринуются в соли, перце и винном уксусе. Считается гастрономическим удивлением, рыбным деликатесом, но в тоже время повседневной пищей коренных народов Севера.

620.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА



АЙБАРЧ** ИЗ МЯСА СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ

120/70 г

Замороженная оленина наструганная тонкими ломтиками. Пикантный вкус оленине придают маринованный лук, хрен мочёный и бруснично-горчичный соус.

520.



РУБАНИНА ИЗ СТЕРЛЯДИ с острым макалом на основе домашней аджики

100/50 г

Приготовлена по старому рецепту 1905г, привезенному из села Посольское на Байкале.

990.



**Айбарч – так кочевые коми называют замороженное мясо. Парадоксальным образом айбарч согревает в мороз, поэтому оленеводы едят его всю зиму.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

* Плашкоут – грузовое, несамоходное судно, применяемое для массовой ловли и заморозки рыбы в условиях открытого моря, а также для погрузки и разгрузки больших судов в портах.

ПОЛЯРНЫЙ «ПЛАШКОУТ»*

350/110/100 г

Строганина из муксуна, нельмы, нерки, морского гребешка, рубанина из осетрины, салат «Индибирка»**. Подается на ледяной глыбе с тремя стопками хреновухи.

2600.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА



** «Индибирка» – салат из мелких кубиков рыбы с солью и перцем, входящий в состав блюда «Плашкоут».

Рецепт салата «Индибирка»:

В приготовлении используется любая рыба сиговых пород. Рыба должна слегка оттаять, чтобы легко отделялась кожа и проходил нож. Филе отделяется от костей, режется кубиками и складывается в чашку. Лук режется мелкими

- кубиками и кладётся на рыбу, затем лук необходимо посолить, поперчить и подать руками для большей сочности. В завершении, добавить растительного масла и поставить в холодильник. После того, как салат пропитался, его можно подавать к столу.

ХОЗЯИН
ТАЙГИ

2

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ СЫРОВ

280/120 г

Подаётся с мёдом, грецким орехом и виноградом. Яркость и неповторимость этому ассорти придаёт свежая и ароматная клубника.

1400.

УЛОВ ИЗ ЕНИСЕЙСКИХ И МОРСКИХ РЫБ

250/20 г

Нельма, хариус, муксун холодного копчения, форель слабой соли и холодного копчения. Подаётся с лимоном и зеленью.

1200.

АССОРТИ ИКРЫ СЕВЕРНЫХ РЫБ со сметаной и зелёным луком

150/130 г

Икра омуля, лосося, хариуса с очень вкусными якутскими лепёшками, приготовленными на сметане и обжаренными на сливочном масле.

2200.

ФОРЕЛЬ РАДУЖНАЯ СЛАБОЙ СОЛИ с мини-картофелем

120/100/10 г

580.

ХАРИУС СЛАБОЙ СОЛИ с мини-картофелем

120/100/10 г

580.

МУКСУН ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ с мини-картофелем

120/100/10 г

580.

НЕЛЬМА СЛАБОЙ СОЛИ с мини-картофелем

120/100/10 г

990.



МЯСНЫЕ ЗАПАСЫ

собственного приготовления

300/150 г

Ростбиф из северного оленя, язык отварной, рулеты из дикой утки, ростбиф из говядины, вяленая оленина и «Вожан пал». Подаётся со сливочным хреном и горчицей.

1200.

СВЕЖИЕ ОВОЩИ

с брынзой и зеленью

470/50 г

560.

ЗАКУСКА ИЗ СПЕЛЫХ ТОМАТОВ с Моцареллой и соусом «Песто»

300 г

Салатные листья рукколы превосходно сочетаются со спелыми помидорами, а пикантный вкус этому блюду придают вяленые томаты.

690.

ВЯЛЕННЫЙ ОЛЕНЬ

с чизкейком и медово-горчичным соусом

190 г



Сырокопчёное филе оленя в дуэте с нежным сливочным сыром, подсушенными томатами и кедровыми орешками. Подаётся с грушей, выдержанной в красном вине с пряностями.

580.

БЛЮДО ОТ ШЕФ ПОВАРА

БЛЮДО ОТ ШЕФ ПОВАРА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

* «Вожан пал»

В 60-е годы прошлого века нефтяные геологи-разведчики привозили с большой земли в Западную Сибирь сало, которое пришлось по вкусу хантам. Они назвали его «Вожан пал», что значит жирный кусок мяса.

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

500/50 г

Солёные помидоры, огурцы и квашенная капуста с тмином из собственных запасов

560.

ГРУЗДИ, РЫЖИКИ, БЕЛЫЕ ГРИБЫ

с луком и деревенской сметаной

200/50 г

560.

ХОЗЯИН ТАЙГИ

4

3

ХОЗЯИН ТАЙГИ

САЛАТЫ

САЛАТ С ПАПОРОТНИКОМ И ОЛЕНИНОЙ, с заправкой из северных ягод

230 г

Ростбиф из вырезки оленя, сибирский папоротник Орляк*, печёный болгарский перец, обжаренные белые грибы и кедровый орех. Заправка из северных ягод является изюминкой этого блюда.

580.

* Собирают Орляк в тайге всего две недели, когда он молодой, – с начала и максимум до середины июня. В Сибири папоротник заготавливают все: русские, эвенки, ненцы и буряты.

ТЁПЛЫЙ СЭНДВИЧ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ с зеленью

250 г

ТЕПЛЫЙ САЛАТ
Нежные ломтики телятины с миксом салата, якутской лепешкой, заправленные пикантным соусом из дижонской горчицы. Отличный выбор для настоящих мужчин!

620.

САЛАТ ИЗ НЕЖНОГО РОСТБИФА ТЕЛЁНКА с сельдереем и кедровыми лепёшками

300 г

Сочный ростбиф, обжаренный корень сельдерея, помидоры черри под грибным соусом с ароматной кедровой лепешкой, приготовленной по старинному рецепту таежной заимки.

620.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» с отварным языком и красной икрой

280 г

Салат приготовлен по классической рецептуре, авторский штрих этого блюда – отварной язык и филе дикой утки. Это придаёт салату весьма изысканный вкус.

590.

ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ КУРИНЫХ ПОТРОШКОВ

с подсушенными томатами и имбирным соусом

250 г

Куриные печень и сердечки очень нежные на вкус, содержат множество витаминов и микроэлементов.

Вяленые томаты, жаренные лисички и ароматный кедровый орех придают этому блюду необычный вкус.

620.

САЛАТ ИЗ НЕЖНОГО МЯСА КРОЛИКА

220 г

Сочетание вкуса мяса кролика со вкусом белых грибов и запеченного перца. Имбирный соус раскрывает всю вкусовую и ароматическую палитру.

590.

САЛАТ С ЖАРЕНОЙ ОЛЕНИНОЙ, пряным соусом и запеченными томатами черри.

200 г

Мясо северного оленя в сочетании с пряным домашним соусом создает новый неповторимый вкус. Украшается сырными чипсами.

Подается на посуде из натурального кедра.

580.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

блюдо от
ШЕФ
ПОВАРА

блюдо от
ШЕФ
ПОВАРА

САЛАТЫ

САЛАТ

ИЗ ЗАПЕЧЕННОГО ЛОСОСЯ,
ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК
С ТЕПЛЫМ СЛИВОЧНО-ОРЕХОВЫМ
СОУСОМ

Нежное филе лосося с рукколой, грейпфрутом и помидорами черри. При подаче салат поливается теплым соусом из натуральных сливок, грецких орехов с добавлением «Tabasco». Это добавляет салату нотку пикантности. Блюдо порадует истинных гурманов и любителей необычных блюд.

250 г 720.

САЛАТ С КОПЧЁНЫМ ОМУЛЕМ*

икрой и соусом «Капри»
по северобайкальскому
рецепту

300 г

Салат готовится с холодным отварным картофелем, мелко нарезанным красным луком, икрой байкальского омуля и сливочным соусом, маринованными огурцами и каперсами. Вкус этого салата неповторим.

590.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

* Омуль копчёный по праву считается самым знаменитым байкальским деликатесом. У местных жителей есть свои маленькие секреты, как придать копчёному омулю неповторимый вкус.

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ, тигровыми креветками и душистым укропным соусом

280 г

Мини-кальмары, тигровые креветки, форель холодного копчения и малосольный лосось. Укропный соус придаёт морепродуктам неповторимый вкус. Блюдо очень ароматное, и это делает его необычным и привлекательным.

780.

САЛАТ «ЛЕТНИЙ» с рукколой и помидорами черри

200 г

По многочисленным просьбам гостей ресторана мы включили в меню любимый ими салат с ярким и душистым соусом «Песто» и кедровыми орешками.

590.

САЛАТ ИЗ РЕЧНЫХ РЫБ СЛАБОЙ СОЛИ,

с омулевой икрой
и заправкой из белых грибов

200 г

В состав салата входит малосольная форель, нельма, свежие овощи, сельдерей и огурец

620.

ЦЕЗАРЬ

с морепродуктами
и жареным
ЛОСОСЕМ

220 г

Соус «Цезарь» приготовлен по фирменному рецепту шеф-повара.

720.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

с филе цыпленка

220 г

Отборные листья салата «Романо», свежее обжаренная куриная грудка, выдержанный Пармезан, гренки из специально выпеченной Чиабатты делают этот салат поистине совершенным.

560.

ПЁСТРЫЙ САЛАТ

из свежих овощей с сыром
«Пармезан»

240 г

Салат из огурцов, помидоров, болгарского перца и гигантских маслин с ароматной заправкой из оливкового масла и укропа.

440.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



**ДРАНИКИ
ФИРМЕННЫЕ**
с лососевой икрой
140/30 г
480.

**КАРТОФЕЛЬ
ЖАРЕНый**
со шкварками
и белыми грибами
400/50 г
420.



**ТИГРОВЫЕ
КРЕВЕТКИ**
с пикантным соусом
180/40 г
1200.

МИНИ-КУРНИК*

С ГРИБАМИ
и кедровыми
орешками



230 г

480.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

ГРЕБЕШОК НА ФЕТТУЧИНЕ

из овощей

145 г

720.

ПЕЛЬМЕНИ

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ НЕЛЬМЫ И МУКСУНА



с заправкой из щуцьеи икры
240/55 г

Это блюдо родилось
неожиданно и точно
войдет в историю
меню ресторана
«Хозяин тайги». Оно
было сделано по
специальному
заказу для
премьер-министра
Российской
Федерации.

640.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ЗАЙЦА

320/50 г

подаются с жареными
заячьими потрошками и
зеленым луком.

480.

ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»

с крепким наваром

240/50 г

Домашние пельмени по очень старому рецепту из села Атаманово. Готовятся пельмени из двух сортов мяса со специальными травами и подаются с крепким наваристым бульоном и кореньями.

480.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ

с можжевельником

240/30 г

Сочные диетические пельмени из оленины и можжевельниковой ягоды, которая добавляется в фарш для придания лесного аромата.

480.

ХОЗЯИН
ТАЙГИ

10

*Курник – один из самых известных русских пирогов, можно сказать Король Пирогов, вершина национального кулинарного искусства.

Во времена Ивана Грозного его подавали к царскому столу в торжественных случаях. Долгое время курник был непременным угощением русского свадебного стола. Его делали многослойным, высоким и богато украшали фигурками из теста.

На свадьбу пекли сразу два курника – в доме жениха и в доме невесты. Один курник украшали фигурками человечков – символ многодетной семьи, другой – цветами и «Боченочками» – символами веселой счастливой жизни. Каждый компонент свадебного пирога также имел глубокий символический смысл: мука – основа жизни, крупа – символ согласия и благополучия; курица и яйца были связаны с понятием плодородия, продолжения рода.

9

ХОЗЯИН ТАЙГИ



СУПЫ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

420 г

Ассорти хлебов собственного приготовления.

100.

УХА ИЗ МУКСУНА* И ПЕЧЕНИ НАЛИМА

440/50 г

Уха из муксуна - это нечто совершенно особенное. Бульон получается наваристым с красивым золотистым оттенком. Уха из муксуна обладает насыщенным ароматом со специфической ноткой свежести, присущей муксуну. Подается в походном котелке с ледяной стопкой хреновухи и красным луком.

560.

блюдо от
ШЕФ
ПОВАРА

* Муксун не только очень вкусная, но ещё и очень полезная рыба. Особенно подходит для людей с ослабленным здоровьем и тем, кому необходимо быстро пополнить запас энергии. Именно поэтому блюда из муксуна так любят рыбаки, охотники и все, кто проводит длительное время в экстремальных природных условиях. Легкоусвояемые жиры, которые содержатся в этой рыбе, надолго заряжают энергией!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

СУП РЫБАКА

с расстегаем

400 г

Наваристый рыбный бульон из чира с картофелем и репчатым луком.

520.



КРЕМ-СУП СЛИВОЧНЫЙ

из шпината

400 г

420.

ОКРОШКА МЯСНАЯ

с деревенской сметаной

400 г

С говядиной и отварным языком на хлебном квасе, с горчицей и хреном. По желанию гостя можно сделать на минеральной воде или на сыворотке.

420.



КРЕМ-СУП

из шампиньонов и белых грибов

400 г

560.

блюдо от
ШЕФ
ПОВАРА

ШУЛЮМ

из мелкой дичи

400 г

Традиционный охотничий суп, приготовлен на бульоне с сибирскими кореньями. Подается в походном котелке с чипсами из чёрного хлеба.

520.



СИБИРСКИЙ СУП-ГУЛЯШ ИЗ 4Х ВИДОВ МЯСА:

400 г

Томленое мясо оленя, лося, косули и дикого зайца. Подается с кедровой лепешкой и домашней сметаной. Угощение для настоящих охотников!

580.

ШИ ТОМЛЁНЫЕ

с деревенской сметаной

400 г

420.

СУП-ПЮРЕ ИЗ МЯСА ЛОСЯ

с кореньями и можжевельником

400 г



Суп из лосятины, протёртый с кореньями и можжевельником. Подается с якутской лепешкой и томлёным оленьим сердцем и моченой брусничкой.

580.

блюдо от
ШЕФ
ПОВАРА

БЛЮДА НА ЖАРКАМНЕ

ХИТ
ПРОДАЖ!

КАРЕ ОЛЕНИНЫ

на жаркамне

за 100 г

580.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

ТЕЛЯТИНА

за 100 г 520.

Гости ресторана получают уникальную возможность самостоятельно довести выбранный ими продукт до нужной степени прожарки. Ощущение реальной возможности управлять процессом приготовления, соблюдение принципов здорового питания, обеспечивающих приготовление блюд без жира, в сочетании с широким выбором овощных гарниров, надолго останется в памяти.

Мраморная говядина, каре ягнёнка, королевские креветки, соприкасаясь с раскалённым до 400°C натуральным камнем, способны удивить даже искушённых гурманов полнотой и насыщенностью вкуса, удивительной сочностью и неповторимым ароматом.

Станьте участником кулинарного процесса!

13

ХОЗЯИН ТАЙГИ

* Цена указана за вес сырого продукта

Предлагаем удивительно вкусные блюда, приготовленные на ЖАРКАМНЕ!

Сама идея жаркамня появилась в глубокой древности, когда первобытный человек, случайно уронив мясо мамонта на горячий камень, открыл для себя мир нового вкуса, мир новых ощущений. С тех пор, люди во многом преуспели в создании разнообразного оборудования для кухни, пройдя путь от костра до создания супер современных высокотехнологичных устройств. Однако, зов предков оказался сильнее всех этих ухищрений, и человек вернулся к своему первобытному опыту приготовления пищи.



СТЕЙК «ФИЛЕ МИНЬОН»

за 100 г 720.

КАРЕ ЯГНЁНКА

за 100 г 660.



СТЕЙК «РИБАЙ»

на жаркамне

за 100 г

Говяжий стейк из рёберной части, особенно нежный и ароматный.

720.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

СТЕЙКИ

ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Для приготовления стейков мы используем мраморную говядину зернового откорма высшего качества. Быков (специально выведенная мясная порода) разводят в исключительно экологически чистых условиях и в течении пяти месяцев кормят только отборной пшеницей.

В результате такой диеты мясо приобретает так называемую мраморность – между волокнами образуются тонкие прожилки жира, придающие мясу внешнее сходство с куском мрамора.

При тепловой обработке на гриле жир растапливается, из-за этого мясо становится необычайно сочным и нежным.

Рекомендуем настоящим ценителям мяса!

СТЕПЕНИ ПРОЖАРКИ МЯСА

MEDIUM RARE – с кровью

MEDIUM – средней прожарки

MEDIUM WELL – почти прожаренное

WELL DONE – полной прожарки

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

на жаркамне

за 100 г

660.



СТЕЙК «ФИЛЕ-МИНЬОН»

Часть говяжьей вырезки – самое нежное и постное мясо.

Рекомендуемая степень прожарки
MEDIUM

за 100 г 820.



СТЕЙК «РИБАЙ»

Говяжий стейк из рёберной части, особенно нежный и ароматный.

Рекомендуемая степень прожарки
MEDIUM

за 100 г 820.



ХОЗЯИН ТАЙГИ

14

ГРИЛЬ Josper®

* Хоспер

Passion
for Grilling

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

**СТЕЙК
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**
с картофельными
блинами
и грибным соусом

за 100 г 620.

**КАРЕ
МОЛОЧНОГО
ТЕЛЕНКА ГРИЛЬ**
с печеными овощами.
Дуэт вкусного и полезного!

за 100 г 680.

Большой гордостью ресторана является Хоспер-печь с живым огнём.

Это универсальная гриль-печь, в которой можно приготовить мясо, рыбу, овощи, морепродукты. Отличается от других тем, что при приготовлении мяса значительно сокращается время термической обработки за счёт высокой температуры, которая поднимается до 500°C и совсем не используется масло. Мясо или рыба обволакивается корочкой, продолжая готовиться изнутри. Благодаря этой технологии блюда получаются необыкновенно сочными, ароматными и вкусными!

Неповторимый вкус, аппетитный вид, румяная и сочная корочка, полностью сохранённый витаминный и минеральный состав, характерный запах дымка никого не оставят равнодушным!



СВИНАЯ ШЕЯ
с соусом «Помодор»
за 100 г 420.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ОЛЕНИНА**
с брусничным
соусом и
папоротником
«Орляк»

130/150/50 г

780.



БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

**КОТЛЕТА ИЗ КАБАНА
И ОЛЕНИНЫ**
с гречкой

160/100/80 г

780.



** Оленина.

Мясо оленя отличается нежным вкусом. По содержанию белка превосходит говядину, а жиров в нем очень мало, поэтому оно считается диетическим продуктом. Выращивают оленей в экологически чистых районах севера и мясо получается не только исключительно вкусным, но и полезным.

**РЁБРЫШКИ
СВИНЫЕ**
с соусом
«Помодор»

320/80 г

Сочные рёбрышки
с тимьяном и
розмарином, томатным
соусом «Помодор»

760.

15

ХОЗЯИН ТАЙГИ

ХОЗЯИН ТАЙГИ

16

* Хоспер

ЯЗЫК ЯГНЁНКА

с мини-картофелем,
брусничным соусом
и якутскими
лепёшками

150/100/80 г

1100.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА



КАРЕ ЯГНЁНКА

с овощами-гриль

Новозеландская ягнятина,
которая используется
для приготовления этого
блюда, по качеству
считается лучшей в мире.
Мясо при приготовлении
получается исключительно
нежным и вкусным.

за 100 г 890.



КАРЕ СЕВЕРНОГО ОЛЕНЯ

с картофелем
по-деревенски

за 100 г 680.



ФИЛЕ НЕЛЬМЫ

на гриле с овощами

за 100 г 1200.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА



ФИЛЕ ОСЕТРИНЫ

на гриле с овощами

за 100 г 1200.



ФИЛЕ ОМУЛЯ

на гриле с овощами

за 100 г 620.

ФИЛЕ СЁМГИ

на гриле с овощами

за 100 г 720.

СИГ

на гриле с овощами

за 100 г 560.

ЧИР

на гриле с овощами

за 100 г 560.

ФИЛЕ ФОРЕЛИ

на гриле
с овощами

за 100 г 620.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

МЯСНЫЕ КУШАНИЯ

ПЕРЕПЁЛКА
фаршированная
кедровыми орехами
и грибами
160/150/40 г

Подается на подушке из картофельного пюре с соусом из красного вина и моченой брусникой. Декорируется сеном из овощей и запеченными томатами черри.

780.

КОТЛЕТЫ ИЗ УТКИ

с грушей
в слоёном тесте

170/200/70 г

Запеченная груша в сочетании с утиным мясом приводит к правильному вкусовому балансу. Это блюда очень изыскано, а красивая презентация, как правило, всегда добавляет эстетического удовольствия.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

680.

ЦЫПЛЕНОК

в прованских травах
с печеным картофелем

350/100/50 г

620.

БЕФСТРОГАНОВ

из говядины
с картофельным пюре

210/150/20 г

Классическое блюдо из тонкой вырезки молодого телёнка. Рекомендуем как диетическое и детское блюдо.

680.

КРОЛИК

с грибами, беконом и
картофельным пюре и
ароматом белого трюфеля

200/150 г

Блюдо русской кухни раскроется по новому с ярким и неповторимым ароматом белых трюфелей.

760.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ВЫРЕЗКА КАБАНА
запечённая в слоёном
тесте с пюре
из козлотородника

200/100/80 г

При запекании нежная вырезка кабана остаётся сочной и очень мягкой. Необычная подача этого блюда с соусом из красного вина, пюре из козлотородника. Свежие ягоды подарят Вам оттенки новых ароматов и вкусовых ощущений. Шеф-повар советует не отказывать себе в удовольствии!

890.

ФИЛЕ ДИКОЙ УТКИ

с яблочным пирогом и
брусничным соусом

120/100/55 г

Это блюдо всегда будет привлекать внимание гостей своей оригинальностью и эффектностью подачи: ведь не каждый день мы балуем себя дичью. Мясо дикой утки очень вкусное: оно мягкое, нежное, сочное и питательное.

890.

СТЕЙК ИЗ ОЛЕНИНЫ

с картофельным кремом,
папоротником
и паштетом
из печени оленя.

130/150/15 г

780.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

ХОЗЯИН ТАЙГИ

20

19

ХОЗЯИН ТАЙГИ

РЫБНЫЕ КУШАНЯ

* Байкальский омуль – это настоящее сокровище. Витаминов в этой рыбе хоть отбавляй. Байкальский омуль содержит ценный рыбий жир, так что блюда из омуля приносят массу пользы.

ФИЛЕ МУКСУНА

в ароматно-пряном маринаде на подушке из картофельного пюре

130/150/50 г

Муксун готовится по особому рецепту, на низкой температуре, под вакуумом, что делает рыбу сочной и ароматной.

820.

ФИЛЕ БАЙКАЛЬСКОГО ОМУЛЯ*

с овощами

120/140 г

Нежное мясо омуля просто тает во рту. Овощи, обжаренные на крабовом масле, идеально гармонируют с благородным вкусом омуля.

820.

НЕЛЬМА

запечённая с картофелем и шпинатом

120/250 г

Томлёные кусочки нельмы с картофелем и сливочным соусом, запечённые в духовом шкафу не оставят равнодушным ни одного гостя.

1200.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

НЕЛЬМА**

запечённая в пергаменте с чабрецом, с бруснично-ореховым взваром

130/215 г

Блюдо сибирской кухни приготовлено из северной рыбы, обернутой в пергамент, с добавлением чабреца и перца, а также оливкового масла и ароматного чеснока. Подаётся на постаменте из корней со шпинатом. Брусничный взвар придаёт ему особый лесной колорит и неповторимый вкус.

1200.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

КОТЛЕТА ИЗ МУКСУНА И ШУКИ с картофельным пюре

120/100 г

Классическое блюдо рыбацких деревень, расположенных в низовьях Енисея. Насладитесь сочностью и вкусом речной рыбы! Рекомендуем подобрать вино, которое гармонирует со щукой.

560.

ФИЛЕ МУКСУНА

в пикантной панировке с кашей из кедрового ореха

150/150/30 г

Нежное филе муксуна панируют в крошке из смеси подсушенных оливок, вяленых томатов и тимьяна. Изюминка этого блюда – каша из кедрового ореха. Орех кедр – это натуральный, экологически чистый продукт, способствующий нормализации обмена веществ, поддержанию здоровья и сохранению работоспособности человека. Обязательно попробуйте это блюдо.

820.

** Это блюдо было представлено шеф-поваром ресторана «Хозяин тайги» на Первом канале в шоу-программе «Время обедать» с Натальей Королевой и Александром Олешко. Поистине кулинарный шедевр вызвал неподдельный интерес и восхищение всех членов жюри и зрителей в студии. По итогам голосования наш ресторан занял первое место.

БЛЮДО ОТ
ШЕФ
ПОВАРА

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЕСЕРТЫ



**СИБИРСКИЙ
ДЕСЕРТ**
с брусникой
130 г
Таёжная брусника
с ароматным мёдом и
кедровыми орешками.
290.

**СЛИВОЧНО-
ТВОРОЖНЫЙ
МУСС**
с лесными ягодами
175 г
360.



**КАРАМЕЛИЗИРОВАННАЯ
ГРУША**
со сливочным
мороженым
150 г
320.

Ароматная груша в горячей
карамели. Подаётся
с воздушным пирогом
из лёгкого слоёного
теста и шариком
сливочного
пломбира.



**ФИРМЕННЫЙ
МАКОВЫЙ
ДЕСЕРТ**
с фруктовой
пастилой
120 г
320.



Домашний
маковый торт
пропитан заварным
кремом и залит
шоколадом.
Приготовлен
по фирменному
рецепту, имеет
неповторимый
вкус!

**ЧЕРНИЧНЫЙ
ЧИЗКЕЙК**
150/25 г
360.



Нежный сливочный
чизкейк приготовлен
по оригинальному рецепту
с добавлением черники, йогурта
и рубленного миндаля.

МИЛЬФЕЙ
с лесными ягодами
250 г
Традиционный французский
десерт из нежного слоёного
теста. Начинка из сыра
«Маскарпоне» и натуральных
сливок с добавлением
малины и клубники.
320.



**ДОМАШНИЙ
ЧЕРЁМУХОВЫЙ
ТОРТ**

130 г
Приготовлен по
традиционному сибирскому
рецепту из черёмуховой
муки и пропитан
деревенской сметаной.



320.

**ШОКОЛАДНО-МАНГОВОЕ
ВДОХНОВЕНИЕ**
210 г
320.



Шоколадный пирог приготовлен по французскому
рецепту с начинкой из персика. Особый вкус ему
придаёт манговое мороженое, ягоды ежевики и голубики.
Подаётся со сливочно-ванильным соусом.



СУП КЛУБНИЧНЫЙ
со сливочным мороженым 300 г 320.

Отлично
освежает
в жаркую
погоду.

Уникальный набор натуральных сибирских сладостей
авторской кухни. Мармелад из свежей облепихи и брусники,
халва и грильяж из кедрового ореха и жимки, воздушное
печенье и пчелиные соты.

РАЗБИТАЯ ФИАЛКА

230 г
Домашнее песочное печенье с муссом из
халвы и сметаны, в горшочке из темного
шоколада. Идею оригинальной подачи шеф-
повар почерпнул при обучении в Москве.
320.



ИМБИРНЫЙ ТОРТ

180 г
320.

Имбирный торт
напоминает Вас
вкус детства.
Сочетание
пряностей,
рассыпчатых
коржей, изюма
и сметанного
крема, окунет
Вас в атмосферу
праздника и
тёплых домашних
вечеров в кругу
семьи.

ХОЗЯИН ТАЙГИ

**МОРОЖЕНОЕ
ДОМАШНЕЕ**

Приготовлено из натуральных продуктов
с различными вкусами.
150 г 270.

**КОНФЕТЫ
РУЧНОЙ РАБОТЫ**

Сделаны из бельгийского шоколада
высшей пробы
1 шт./20 г 70.

**ТАЕЖНЫЙ
СЕТ
К ЧАЮ**

120 г
360.



ЧАЙ

ЧАЙ С ОБЛЕПИХОЙ И МЯТОЙ

Чай из царской ягоды - облепихи, с добавлением свежей мяты и клубники удивит вас своим неповторимым вкусом и ароматом.

500 мл 350.



ЧАЙ С ИМБИРЕМ И ЛИМОНОМ

Оригинальный согревающий чай с корнем имбиря, дольками лимона, мятой, мёдом и специями.

500 мл 350.

ЧАЙ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

Уникальный микс из лесных ягод.

500 мл 350.



ЧАЙ С ЧАБРЕЦОМ И МЯТОЙ

Освежающий, успокаивающий сбор душицы, чабреца и мяты.

500 мл 350.

ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ И БРУСНИКОЙ

Настоящий сибирский чай, в котором превосходно сочетаются шиповник, высокогорный мёд, таежная брусника и свежая мята.

500 мл 350.

ВЕЛЕСОВ ЧАЙ

Иван Чай с листьями и побегами черной смородины. Обладает непревзойденными целебными качествами, восхитительным ароматом и особым неповторимым вкусом. Лев Толстой ежедневно употреблял чай со смородиной, считая, что этот напиток проясняет мысли, дает бодрость и вдохновение.

500 мл 350.

ТРАВЯНОЙ ЧАЙ

«УТРЕННЯЯ ЗВЕЗДА»
«РОМАШКА» / «МЯТА»

300/600 мл 250./390.

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ

«БАБУШКИНА КОРЗИНА»

300/600 мл 250./390.

ЗЕЛЁНЫЙ ЧАЙ

«ГРИНЛИФ» / МОРГЕНТАУ
ЖАСМИНОВАЯ
СЛЕЗА ДРАКОНА

300/600 мл 250./390.

ЧЁРНЫЙ ЧАЙ

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК
ПРЕВОСХОДНЫЙ ЭРЛ ГРЕЙ
ИРЛАНДСКИЙ ВИСКИ-КРЕМ
ПУЭР

300/600 мл 250./390.

КОФЕ

ЭСПРЕССО

40 мл 120.

АМЕРИКАНО

170 мл 120.

КАПУЧИНО

180 мл 150.

ЛАТТЕ

180 мл 180.

ЛАТТЕ С СИРОПОМ

180 мл 200.

ПО-ИРЛАНДСКИ

180 мл 240.



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ЛИМОНАДЫ ДОМАШНИЙ, ГРУШЕВЫЙ, ИМБИРНЫЙ, ЯГОДНЫЙ, ГРЕЙПФРУТОВЫЙ

300 мл 220.



ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

СОК СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ

АПЕЛЬСИНОВЫЙ / ЯБЛОЧНЫЙ / ГРУШЕВЫЙ
ГРЕЙПФРУТОВЫЙ / МОРКОВНЫЙ

100 мл 100.

АНАНАСОВЫЙ

100 мл 160.



СОК В АССОРТИМЕНТЕ

100 мл 35.

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

«ПЕРЬЕ»
330 мл
210.

«ВИТЕЛЬ»
250 мл
180.

«БАЙКАЛ»
500/250 мл
210./150.

МОРС

БРУСНИЧНЫЙ / ОБЛЕПИХОВЫЙ

350/1000 мл 85/240.

ПИВО

БУТЫЛОЧНОЕ

КЛАУСТАЛЛЕР

безалкогольное
(Германия)
330 мл 250.

ЭРДИНГЕР

нефильтрованное
(Германия)
330 мл 290.

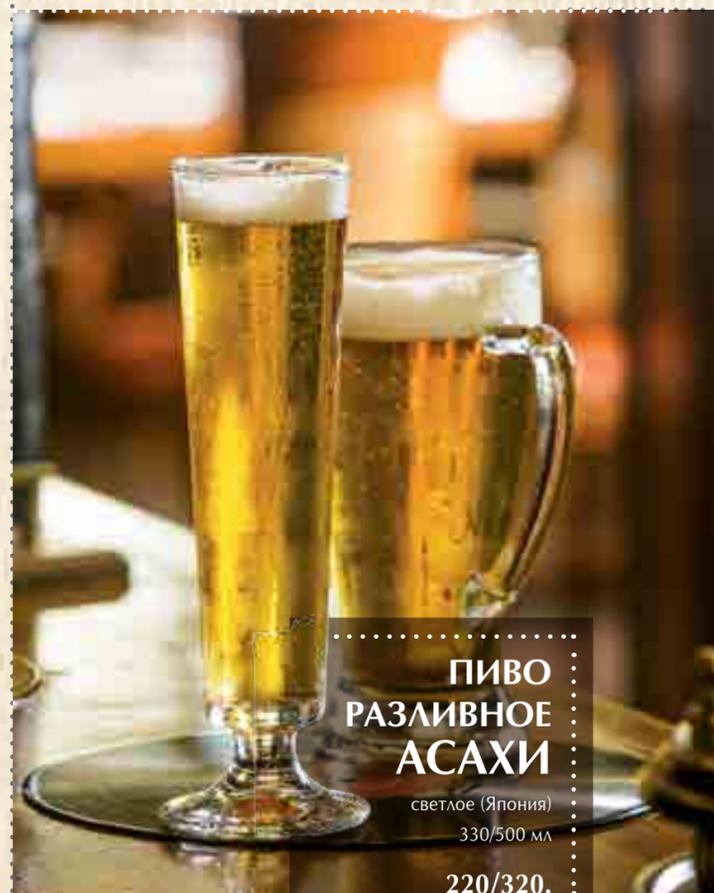
КРУШОВИЦЕ

светлое / тёмное
(Чехия)
330 мл 290.

ПИВО РАЗЛИВНОЕ АСАХИ

светлое (Япония)
330/500 мл

220/320.



ХОЗЯИН ТАЙГИ

26

25

ХОЗЯИН ТАЙГИ

БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

РУЛЕТЫ ИЗ ЯЗЫКА

со сливочно-чесочной 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 сочетании 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.



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 можжевелевой ягоды. Можжевелевая 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

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



МИКС МЯСНОЙ на гриле с соусами

1000/800/150 г

(свинина, оленина, куриные крылья, телятина, каре ягнёнка, лук маринованный, перец, цукини, 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
блюда 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.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



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.**

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,

подкопченная 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.

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 щедрой, 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

СИБИРСКАЯ ЛАВКА



АВТОРСКИЕ НАСТОЙКИ

Хреновуха

на основе хрена и меда

Медведь

на основе малины и калины

Кедровая

на основе кедрового ореха

Глухарь

на основе черноплодной рябины и яблок

Брусничная

с добавлением брусники, клюквы и высокогорного меда

Облепиховая

с добавлением облепихи и высокогорного меда

ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ПОДАРКИ

С СИБИРСКИМ КОЛОРИТОМ ОТ РЕСТОРАНА «ХОЗЯИН ТАЙГИ»

СОБЕРИТЕ ВАШУ ПОДАРОЧНУЮ КОРЗИНУ

Икра речных рыб:

байкальского омуля, шуки, хариуса, лососевая.

Соления из погребка:

помидоры, огурчики, капуста квашенная, грузди, рыжики, белые грибы.

Таёжные чаи:

«Саган-дайля», «Саянский», «Иван-Чай».

Масло сибирского, кедрового ореха холодного отжима.

Варенье и мед:

из сосновых шишек, молодых еловых иголок, из сибирских ягод, таежная брусника с сахаром, мед таежный высокогорный.

Сосновые цукаты из побегов сосны.

Орех кедровый из сибирской тайги.

Конфеты ручной работы.

Тубусы и туеса из бересты ручной работы.



Дата введения 1.07.2016г.

САЛАТ «ИНДИГИРКА»:

Приготовлен по якутскому рецепту. Салат готовится из филе северной белой рыбы: муксуна, чира* и нельмы, маринованной красным луком и приправами. Подается с нуазетом из отварного картофеля с бальзамическим кремом, чипсами из бородинского хлеба и хариусовой икрой.

230 г

720.

АССОРТИ ПАШТЕТОВ

из печени оленя и гусиной. Подается с якутской и скандинавской лепешками, спонжем из зелени и брусничным соусом. Отличная закуска для компании, рекомендуем отведать!

240 г

660.

ХАРИУС ЗАПЕЧЕННЫЙ

с тартаром из шековины и картофеля, по рецепту привезенному из Хатанги, подается с соусом из белых грибов.

230/50 г

620.

РАССТЕГАЙ СО ШУКОЙ И ГРИБАМИ.

В Сибири ни одно застолье не обходится без рыбного пирога. В каждом доме такой пирог в центре стола. И все гости обязательно его пробуют.

330 г

480.

ЯКУТСКИЕ ПИРОЖКИ

с гусиной печенью, мясом лосося, шековиной и картофелем. Подаются в чашке из натурального кедра со сметанно-горчичным соусом и моченой брусникой.

180/80 г 380.

ФИРМЕННЫЙ ЧАЙ «ХОЗЯИН ТАЙГИ»

Истинно сибирский, тонизирующий чай на основе заваренного Иван-чая, каленого кедрового ореха и еловых шишек с добавлением таежных сибирских трав. Вкусный, ароматный и полезный напиток из иван-чая пользовался широкой популярностью на Руси еще с XII века. Обладающий приятным вкусом и ароматом чай, не только прекрасно утоляет жажду (как в горячем, так и в холодном виде), но также обладает широким спектром действия, тонизирует, снимает усталость, придает силу и бодрость.

500 мл

350.

СБИТЕНЬ МЕДОВЫЙ

Это старинный славянский напиток, состоящий из воды, меда, мяты и пряностей.

Отличается ярко выраженным медовым вкусом и травяным ароматом. Обладает противомоскитным и согревающим действием. По вкусу сбитень очень сильно напоминает медовуху.

250 мл

200.

МЕДОВИК

с пчелиными сотами.

270 г

Вкус этого торта напомнит вам вкус детства. Приготовлен «Медовик» по фирменному рецепту с добрым сердцем и в отличном настроении.

360.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

Варенье обладает приятным смолянистым вкусом и тонким пикантным ароматом хвои. Зимними холодными вечерами чай с парой ложек варенья из сосновых шишек поддержит ваш иммунитет и улучшит настроение. Шишки тоже съедобные и даже очень вкусные, попробуйте!

50 г
170.

ВАРЕНЬЕ ИЗ СИБИРСКИХ ЯГОД

собственного приготовления

50 г
120.

МЕД СОСНОВЫЙ

Это настоящий концентрированный заряд бодрости и энергии для организма. Он полезен как взрослым, так и детям. Обладает чудесным вкусом и хвойным ароматом. Добавьте ложку меда из сосны в чай и почувствуйте всю палитру вкуса этого удивительного лакомства!

50 г
200.

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

ВИНЕГРЕТ*

200 г 250.

*Термин «винегрет» происходит от французского слова «винегр», что означает «уксус». В Европе так называли соус для салатов на основе уксуса, горчицы и оливкового масла. Существует легенда, что французский повар Александра I, наблюдая за работой русских коллег, указывая на уксус, которым поливали блюдо, воскликнул «Винегр!». Царские повара думали, что так он называет салат, который готовили для подачи на стол. Так и закрепилось за блюдом название «винегрет». Кушанье, которое готовили для царя, вышло за пределы дворцовых стен, и, упростившись до неузнаваемости, стало любимой закуской простого люда.

САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ СВЕКЛЫ с муссом из вяленых томатов

160 г

Свекла сегодня – один из самых модных продуктов. Она универсальна, самодостаточна и превосходна по вкусу как сама по себе, так и в соседстве с другими овощами. Печеная свекла с бисквитом из зелени, нежным сыром и сливочно-томатным вкусом – сочетание на наш взгляд – замечательное.

380.

САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

из маракуйи и мандарина

115 г

250.

САЛАТ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

с морковью и брусникой

200 г

230.

ГРУЗДИ

с отварным картофелем и растительным маслом

275 г

390.

КВАШЕНАЯ КАПУСТА

с брусникой

200 г

230.

ДРАНИКИ ИЗ ЦУКИНИ

180 г

320.

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

КАРТОФЕЛЬ

ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Запекается в мундире, что сохраняет все полезные свойства продукта.

200 г 160.



КОКТЕЙЛЬ ИЗ СВЕЖИХ ОВОШЕЙ

«КОРЕНЬ ЖИЗНИ»

Освежающий и тонизирующий напиток из свеклы, моркови, яблок, апельсина с добавлением сельдерея и имбиря.

400 г 270.



КАРТОФЕЛЬ

ЖАРЕНый С ГРИБАМИ

Любимое во многих семьях кушанье. И это неудивительно, ведь его приготовление не занимает много времени, а ингредиенты вполне доступны в любое время года!

250 г 320.

ЗЕЛЕНое ЯБЛОКО ЗАПЕЧЕННОЕ С БРУСНИКОЙ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Этот сибирский десерт насыщен витаминами. Легкая горчинка ягод брусники оттеняет вкус орехов и меда и придает яркость самому блюду.

230 г 320.



ОКРОШКА ПОСТНАЯ

400 г

250.

СУП из белых грибов, лисичек и мини картофеля

400 г

320.

НЕЛЬМА НА ПАРУ

125/50 г

1200.

МУКСУН НА ПАРУ

130/10 г

520.

ПЕЧЕНые ОВОЩИ

с травами

275 г

380.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША с СОТЕ ИЗ ГРИБОВ

Невероятно ароматная,
сытная, полезная каша.

260 г

250.