

Банкетные блюда: вес: цена:

Щука «По-

Царски».....1кг/500/100.....1600

(праздничное блюдо русских дворян: чулок щучки, фаршируется двумя видами рыбы с грибочками и овощами)

Стерлядь запеченная

целиком.....1кг/400/100.....1800

Баранья

Ножка.....1кг/1кг/100.....1800

(запеченная в рукаве с овощами)

Цыпленок «По-

Таежному».....1кг/470/20.....1300

(чулок цыпленка, фаршированный филе, грибочками и кедровыми орешками, подается с обжаренным картофелем и домашними соленьями)

Свинина

«Купеческая».....1кг/250/25.....2000

(маринованная шейка, шпигованная овощами, запеченная в собственном соку, подается с запеченным картофелем и квашеной капустой)

Блюда, приготовленные на углях:

Шашлык из свинины (шея).....за 100

гр.....220

Антрекот из свинины.....за 100

гр.....230

Ребрышки из свинины.....за 100

гр.....180

Антрекот из баранины.....за 100
гр.....250

Крылья.....за 100
гр.....150

Люля – кебаб из курицы.....за 100
гр.....170

Семга.....за 100
гр.....420

Мясо подается на тонком армянском лаваше - 30 руб. с луком и зеленью.

Холодные закуски: вес(гр.): цена:

Рыбное

Застолье.....480/150.....1500
(семга малосольная, омуль енисейский, нерка, рулетики из малосольной семги с красной икрой и сыром «Пармезан», с лимоном и оливками)

Рыбная

тарелка.....150/60/20.....460
(семга слабосоленая, омуль енисейский, нерка, подается со сливочным маслом, лимоном и оливками)

Рулетики из малосольной

семги.....170/40/15.....650
(с красной икрой и сыром «Пармезан»)

Семга свежая под дижонским

соусом.....100/35/40.....420

Строганина или сагудай на выбор из

муксуна.....180/60.....370

Сырное

плато.....180/90/30.....400

Домашняя брынза с

зеленью.....100/50.....180

«Хохлятская

душа».....100/50/10/15.....160

(тонко нарезанное домашнее соленое сало, подается с лучком, чесночком и ядреной горчицей)

«Амбарный закусъ»

.....420/20.....400

(сальце домашнее соленое, капуста квашенная с таёжной брусникой, огурчики и помидорчики, солёные грузди с лучком, селедочка с отварной картошкой, подается с горчицей)

Боярские

разносолы.....750.....350

(в кадлушке моченые, с травами пряными помидорчики и огурчики домашние, капуста хрустящая, маринованные патиссоны)

Малосольнички от бабы

Фроси.....100/15.....160

(огурчики, солятся с чесноком и полевым укропом)

Грибное

«Лукошко».....360/100.....600

(маринованные опята, маслята, груздочки домашнего посола, подаются лучком и сметанкой)

Деревенские грузди со сметанкой и

луком...100/30/50/10.....340

Свежие овощи с

зеленью.....430.....320

(помидорчики, огурчики, болгарский перец, подается с красным лучком и свежей зеленью)

Вертки из баклажан.....	
с мягким сыром и грецким орехом.....	200/15.....270
с чесночным соусом и спелой помидоркой.....	180/15.....240
Томаты под воздушным сыром с чесноком.....	180/15.....220

Салаты: вес(гр.): цена:

Фирменный салат «Амбар»

.....215.....300

(сочетание куриной руляды с печеным перчиком, свежим огурчиком и пекинской капустой, кунжутом под соусом «Амбар» в хлебной лепешке)

Оливье на любой

Вкус.....

с лососем и омулевой икоркой.....215.....340

с запеченным филе цыпленка.....215.....300

с телячьим языком.....215.....300

Царская

трапеза.....215.....320

(слабосоленая семга в сочетании со свежими помидороми, синим лучком, маслинами и лимончиком, заправленные оливковым маслом с травами)

Цезарь со слабосоленой

семгой.....215.....300

Дары

Нептуна.....215.....420

(свежий огурчик, маринованные мидии, очищенные креветки, мясо заморского краба, сочные листья тепличного салата, соус «Пикантный»)

Мари

.....215.....350

(креветки в сочетании с мидиями, кальмар, свежий огурчик, яблоко, виноград, соус «Пикантный»)

Классический с

кальмаром.....215.....350
(кальмары, яйцо, оливки, свежие огурцы, майонез, зелень)

Азия (на большую компанию)

.....800.....950
(куриное филе, обжаренная говядина, стручковая фасоль, запеченный перчик, баклажан, краснокочанная капуста, заправлен островатым соусом)

Ча -

Фан.....215.....280
(с майонезом или маслом)

Салаты: вес(гр.): цена:

Дракон.....215.....
280

(острый вкус этого салата , в сочетании с острыми овощами и обжаренной говядины с причудливым оформлением, напоминает это сказочное существо)

Охотничий.....215.....
.300

(традиционный салатик, в котором жареное мясо телянка сочетается с жареными таежными грибочками, маринованными огурчиками, зеленым горошком и яйцом)

Таёжный.....215.....
300

(папоротник, грибы таежные, обжаренная говядина с луком, кедровый орешек, под соусом «Майонез»)

Купец.....215.....300

(обжаренная говядина с лучком, запеченный перчик, огурец свежий, морковка острая, заправлен оливковой подливкой)

Апатия.....215.....300

(Язык молодого теленка, спелая помидорка, свежий огурчик, копченый цыпленок под соусом «Нежный» и тертым сыром)

Мясной

фейерверк.....215.....320

(сырокопченный балык, обжаренные с луком филе курицы и говядины, шампиньоны, запеченный на гриле голландский перчик, соус «Нежный»)

Цезарь с запеченным

цыпленком.....215.....350

Овощной на Греческий

манер.....215.....280

Горячие закуски: вес(гр.): цена:

Мидии **в** **чесночном** **или** **сырном**
соусе.....200/40.....600

Тигровые креветки В
беконе.....100/100/15.....600

Тигровые креветки В соево-чесночном
соусе....150/50/15.....600

Шампиньоны фаршированные.....за
100 гр.....150
(бекон, грибы, запеченные под сыром «Тильзитер»)

Сыр жареный
«Тильзитер».....100/15.....190

Баклажаны запеченные под сыром с
помидором.....160/15.....260

Драники с деревенской
сметанкой.....150/50.....230

Драники с красной
икоркой.....150/15/15.....300

Жюльен с языком и
шампиньонами.....135/5.....300

Жюльен с подкопченным цыпленком и
шампиньонами...135/5.....270

Жюльен с
грибами.....135/5.....250

Закуски под пиво:

Гренки
чесночные.....150/5.....100

Сухарики		
пикантные	100.....	80
Суджук	100.....	400
Нерка	подкопченная	на
углях	100.....	320

Первые блюда: вес(гр.): цена:

Бульон с яйцом и		
сухариками	300/1шт/30/5.....	120
Уха «По-Царски»		
.....	300/5.....	300
(муксун и семга с картофелем и кореньями в ароматном бульоне)		
Борщ с мясом и		
сметаной	300/30/5.....	220
Солянка сборная		
мясная	300/5.....	320
Суп		
«Княжеский»	300/5.....	350

(филе молодого телянка, подкопченное мясо цыпленка в нежных сливках с кореньями и зеленью)

Суп-крем

грибной.....300/5.....300

(нежнейший суп из белых грибов с домашними сливками)

Домашние пельмени ручной

лепки.....

- в наваристом

бульоне.....200/5.....160

- с маслом или

сметаной.....200/30/5.....180

Горячие блюда: вес(гр.): цена:

Семга

«Шортье».....100/80/15/70.....550

(филе семги, припущенное в домашних сливках с красной икрой)

Нежное филе семги в сливочно-грибном соусе...250/15.....540

«Царские» оладьи (3 шт).....350/90/15.....580

(филе семги, запеченное в картофельных оладьях под сливочно-икорным соусе)

Муксун «По-Енисейски».....250/15.....450

(Муксун припущенный в сливках с кедровыми орешками, картофелем, морковкой и свежей капустой)

«По-щучьему велению».....120/150/10.....360

(обжаренные до румяной корочки щучьи котлетки, с лучком от Деда Щукаря, в сливочном соусе с цветной капустой)

Форель речная.....за 100 гр.....250

(запеченная рыбка с жареной картошечкой и лучком)

Стейк из говядины на гриле со свежими овощами...220/80.....630

Телятина

«Сытная».....160/120/15.....580 (сочная мякоть говяжьей вырезки, обжаренная на сковороде до румяной корочки, припущенная в собственном соку, подается со овощами и брынзой)

«Телячья радость».....270/10.....600

(запеченная вырезка телянка с баклажанами под соусом «Песто»)

Бефстроганов.....180/60.....400 (мелко нарезанные кусочки телятины, томленные в сметанно-луковом соусе)

Свинина

«Лесная».....280/75.....450

(запеченная корейка в слоеном тесте с грибочками и помидором)

Свинина «По-

Сибирски».....100/75/15.....450

(свиной балык, припущенный в домашних сливках с обжаренными шампиньонами и помидором)

Горячие блюда: вес(гр.): цена:

Картофель жареный со свининой и

лучком.....200/5.....300

Фрикассе из

свинины.....250/10.....400

(корейка обжаренная со стручковой фасолью, перчиком и помидоркой)

Жаркое «По-

Домашнему».....300/10.....450

(обжаренные кусочки свинины в горшочке с картофелем и овощами)

«Крестьянские» оладьи (3

шт.).....350/90/10.....450

(филе свинины, говядины и цыпленка, запеченное в картофельных оладьях под сливочным соусом)

Оленина

«Снежная».....220/60/10.....520

(запеченная вырезка оленя с цуккини под соусом «Песто»)

Оленина «По-

Таежному».....120/100/50/10.....500

(обжаренное филе оленя с соусом из таежных ягод и трав с запеченным картофелем)

Отбивная из Дичи с золотистым луком.....150/60.....400

Котлетки из Дичи с фирменным соусом.....120/60/50.....350

«Курочка

Ряба».....120/180/10.....400

(куриная грудка с грибочками под сливочным соусом и зеленым лучком)

Цыплята «Из

гнезда».....160/90/5.....420

(куриная грудка под соусом «Песто», подается с овощами на гриле)

Стейк из индейки на кости.....за 100

гр/150/15.....180

(подается с деревенскими соленьями)

Котлетки из

индейки.....120/120/40.....380

(подается с отварной гречкой с шампинионами)

Язык

«Нежный».....250/15.....450

(язык молодого теленка, припущенный в домашних сливках с лесными грибочками и помидоркой, посыпается грецким орехом)

Гарниры:.....вес(гр.): цена:

Картофель отварной со сливочным маслом и зеленью..150/10.....100

Картошечка запеченная с зеленью.....150/10.....100

Картофель				
фри	100/10.....	100		
Капуста	цветная,	жаренная		в
сухарях	100/10.....	150		
Капуста	цветная,	томленая		в
сливках	100/10.....	160		
Поджарка	из	папоротника		с
лучком	100/10.....	100		
Фасоль	стручковая			со
специями	100/10.....	110		
Гречиха	рассыпчатая	с	душистым	
маслом	150/10.....	120		
Рис	отварной	с	обжаренными	
шампиньонами	150/10.....	120		
Рис	отварной	с	овощами,	сдобренный
маслицем	150/10.....	110		
Овощи	на	гриле	за	100
гр	110			
(баклажан, перец, помидор на выбор)				

Соусы по фирменному рецепту:

Чесночный	50.....
....	60
Гранатовый	50.....
.....	90

Тар-		
Тар.....	50.....	70
Томатный с зеленью и специями к мясу.....	50.....	70
Из таёжных ягод и трав.....	50.....	70

Десерты: вес(гр.): цена:

Коктейль молочный с сиропом на выбор.....	300мл.....	165	
(ваниль, шоколад, банан, клубника, манго, фисташка, малина, карамель)			
Шоколадный мороженым.....	пирог 50/50/10.....	150	с
Чизкейк.....	100/50.....		
300 (сливочный, шоколадный, клубничный)			
Штрудель мороженым.....	яблочный 100/50.....	200	с
Чернослив орехом.....	фаршированный 300.....	315	грецким
(подается со взбитыми сливками)			
Брусника орешками.....	с медом и кедровыми 130.....	290	

Грецкий орех **с**
медом.....150.....275

Брусника **с**
медом.....150.....185

Блины **на**
выбор.....100/50.....150 (мед,
джем, сметана, сгущ. молоко)

Фрукты:

Киви, **виноград**.....100
гр.....70

Апельсины, **груша,** **яблоки,** **мандарины,**
банан.....100 гр.....60

Мороженое:

Мороженое **клубничное**.....100
гр.....165

Мороженое **шоколадное**.....100
гр.....165

Мороженое **пломбир**.....100
гр.....165