

Банкетные блюда:

вес: цена:

Щука «По-

**Царски» 1кг/500/100 2
100**

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

Баранья

**Ножка 1кг/1кг/130
. 2400**

(запеченная в собственном соку с овощами)

Цыпленок «По-

Таежному» 1кг/320 1500

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

Свинина

**«Купеческая» 1кг/270
. 2200**

(маринованная шпигованная шейка, томленая в собственном соку, с запеченным картофелем и квашеной капустой) Блюда,

приготовленные на живом огне:

**Шашлык из свинины (шея) за
100гр 240**

Антрекот из

**свинины за
100гр 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.....	180
Семга.....	за 100 гр.....	420

Выход одной порции примерно 250–300 гр

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

Холодные закуски:

вес (гр.) : цена :

Рыбное	
Застолье.....	480/150
50.....	1700

(семга слабосоленая, омуль енисейский, подкопченная нерка, рулетики из семги с красной икрой и сыром «Пармезан», лимон, маслины, сливочное масло)

Рыбная

тарелка150/60/20500

(семга слабосоленая, омуль енисейский, подкопченная нерка, подается со сливочным маслом, лимоном и оливками)

Рулетки из малосоленной семги170/40/15750

(с красной икрой и сыром «Пармезан»)

Семга свежая под дижонским соусом100/75480

Строганина или сагудай из муксуна180/60380

Пол селедочки к холодной водочке100/150280

(подается с вареной картошечкой и розовым луком)

Блинчики с мягким сыром и семгой160350

Блинчики «По-Купечески» с икрой лососевой140400

Мясное

Застолье400/210/501300

(деликатесы собственного изготовления: запеченная шейка из свинины, ростбиф из мяса теленка, отварной телячий язычок, куриный рулетик с домашними соленьями, горчицей и хреном)

Мясная

тарелка200/75500

(телячий язычок, рулет ароматного цыпленка, сырокопченый балычок и подкопченный бекончик, свежие овощи)

Руляда собственного приготовления.....100/75.....250

Язык с соленым огурцом и хреном....75/50/30.....300

**Рулетики «Болтливые»
.....190/15.....
..370**

(тонкие ломтики языка с начинкой из томата, сыра и чеснока)

**Холодец с горчицей.....300/30.
.....350**

**«Хохлятская душа».....100/50/25.....
.....200**

(домашнее соленое сало, с лучком, чесночком и горчицей)

**«Амбарный закусъ»
.....420/20.....
.....500**

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

**Боярские разносолы.....
.750.....450**

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

Малосольнички от бабы

Фроси.....100/15.....200

(огурчики, солятся с чесноком и полевым укропом)

Грибное

«Лукошко».....
..360/100.....750

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

Груздочки с деревенской сметанкой
....100/30/50...400 **Домашняя брынза с
зеленью**.....100/50.....
.200

Сырное

плато.....
...180/90/30.....450

(Тельзитер, Пармезан, Маасдам, грецкий орех, мед, виноград)

Вертки из баклажан (рулетики)

с мягким сыром и грецким
орехом.....200.....300
с чесночным соусом и
помидоркой.....180.....
.270

Свежие овощи с

зеленью.....43
0.....400

**Томаты под сыром с
чесночком**.....180/15.....220

Закуски под пиво:

Пивной
набор.....
.....450/15.....850

(нерка копченая, суджук, сухарики пикантные,
сыр Тельзитер, балык сырокопченный)

Гренки с
чесноком.....150/5.....
.....150

Сухарики
пикантные.....
100.....100

Суджук.....
.....100.....
.....400

Нерка подкопченая на
углях.....100.....
...320

Горячие закуски:

Мидии в чесночном или сырном
соусе.....200/40.....620

Тигровые креветки в
беконе.....100/100/15.....620

Тигровые креветки в чесночном
соусе...150/50.....600

Шампиньоны фаршированные за
 100 гр 160
 Сыр жаренный
 «Тильзитер» 100/15
 230 Баклажаны запеченные под сыром
 160/15 300

Драники с деревенской
 сметанкой 150/50 250

Драники с красной
 икоркой 150/15/15
 . . . 350

Жюльен с языком и
 шампиньонами 135/5 320

Жюльен с цыпленком и
 шампиньонами 135/5 300

Салаты:

вес (гр.) :

цена :

Фирменный салат «Амбар»

.....215.....3

50

(куриная руляда с печеным перчиком, огурчиком и пекинской капустой, кунжутом под соусом «Амбар» в хлебной лепешке)

Оливье на любой

вкус.....

.....

с лососем и красной икоркой.....215.....

.....380

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

.....320

с телячьим языком.....

...215.....350

Царская

трапеза.....

.....215.....390

(слабосоленая семга со свежими томатами, синим лучком, маслинами и лимончиком с соево-оливковой заправкой)

Цезарь со слабосоленой

семгой.....215.....

..420

Дары

Нептуна
 **215** **490**

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

Мари

.
 **215** **40**

0
(креветки в сочетании с мидиями, кальмар, свежий огурчик, яблоко, виноград, соус «Пикантный»)

Классический с

кальмаром **215**
 **360**

(кальмары, яйцо, оливки, свежий огурец, майонез, зелень) **Овощной на» Греческий**

манер» **215**
 . **320**

Азия (на большую компанию)

. **800** **950**

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

Мясной

фейерверк
 **215** **380**

(сырокопченный балык, обжаренные филе курицы и телятины, шампиньоны, запеченный на гриле перчик, соус «Нежный»)

**Ча – Фан с майнезом или
маслом.....215.....350**

**Дракон.....
.....215.....
....330**

(Сочетании острых овощей и обжаренной телятины,
свежий огурчик, кунжут, зелень, с причудливым
оформлением, напоминает это сказочное существо)

**Купец.....
.....215.....
.....350**

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

**«Оригинальный» с цуккини и
ростбифом.....215.....450**

**Охотничий.....
.....215.....
....350**

(жареное мясо телянка, таежные грибочки,
маринованные огурчики, зеленый горошек и яйцо,
«Майонез»)

**Таёжный.....
.....215.....3
80**

(папоротник, грибы, говядина, кедровый орешек,
«Майонез»)

**Симпатия.....
.....215.....
.380 (Язык телянка, копченный цыпленок, яйцо,**

спелая помидорка, свежий огурчик, под соусом «Нежный» и сыром Тельзитер)

Цезарь с запеченным

цыпленком.....215.....
360

Первые блюда:

вес (гр.) : цена :

**Бульон с яйцом и
сухариками....300/1шт/30.....150**

**Уха «По-Царски»
.....300/5.....**
.....350

(муксун и семга в ароматном бульоне с лучком и кореньями)

Борщ с телятиной

.....330/100.....
.....320

(с домашним салом с горчицей и чесночными сухариками)

Солянка мясная сборная

.....300/5.....
.350

Суп

«Княжеский».....
...300/5.....380

(филе молодого теленка, подкопченное мясо цыпленка в нежных сливках с овощами и зеленью)

Супчик с домашней лапшой и фрикадельками
300/5..250

Крем-суп грибной с

сухариками.....300/50/5.....380

(нежнейший суп из белых грибов с домашними сливками) **Домашние пельмени ручной**

лепки.....
.....

- в наваристом

бульоне.....200/5.

.....200

- с маслом или

сметаной.....200/30/5.....

.....230

Горячие блюда:

вес (гр.) : цена:

Семга

«Шортье».....195/

70.....600

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

Нежное филе семги в грибном

соусе.....250/15.....600

«Царские» оладьи (3

шт).....350/90/15.....620

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

Муксун

«По-

Енисейски».....250/15.....

.....500

(В сливках с кедровыми орешками, картофелем, морковкой и свежей капустой)

«По-щучьему

велению.....120/150/10.....
.....420

(щучьи котлетки в сливочном соусе с цветной капустой)

Форель

речная.....за 100
гр.....250

(запеченная рыбка с жареной картошечкой по-домашнему)

Стейк из говядины на

гриле.....220/80.....73
0

Телятина

«Сытная».....160/120/15.....
.....600

(сочная мякоть, обжаренная на сковороде до румяной корочки, припущенная в собственном соку, подается с овощами и брынзой)

«Телячья

радость»

.....270/10.....
.....700

(вырезка телянка с баклажанами под соусом «Песто»)

Беф-

строганов.....180/100/6
0.....550

(кусочки телятины, томленные в сметанно-луковом соусе с отварным картофелем и свежими овощами)

Горячие блюда:
~~~~~  
**вес (гр.) : цена :**  
~~~~~

Свинина

«Лесная».....2

80/75.....500

(запеченная корейка в слоеном тесте с грибочками и помидором)

Свинина «По-

Сибирски».....175/15....

.....450

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

**Картофель жареный со свининой и лучком,
подается с соленным**

огурцом.....30

0/30.....380

Фрикассе из

свинины.....250/10..

.....400

(корейка обжаренная со стручковой фасолью, перчиком и помидоркой)

Жаркое «По-

Домашнему».....300/10.....

.....480

Фирменные мясные

колбаски.....160/50/50.....400

(со свежим салатом и соусом тар-тар)

«Крестьянские» оладьи (3

шт.).....350/90.....500

(филе свинины, говядины и цыпленка, запеченное в картофельных оладьях под сливочно-луковым соусом)

Оленина

«Снежная».....220/60/10.....580

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

Оленина «По-

Таежному».....120/100/50.....550

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

Горячие блюда :

вес (гр.) : цена :

Отбивная из Дичи с золотистым луком...150/60...430

Котлетки из Дичи с фирменным соусом...120/50..390

«Курочка

Ряба».....280/30...420

(куриная грудка с грибочками под сливочным соусом)

Цыплята «Из

**гнезда»
.180/90450**

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

Котлетки из

**индейки1
20/120400**

(подается с отварной гречкой с шампинионами)

Язык

**«Нежный»
.250/10490**

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

Гарниры:

вес (гр.) : цена :

**Картофель отварной с маслом
.150 . . .100**

Картошечка запеченная с
зеленью.....150...1
00

Картофель
фри.....
.....100...120

Капуста цветная, жаренная в
сухарях.....100...150

Поджарка из папоротника с
лучком.....100...130

Фасоль стручковая со
специями.....100.
..130

Гречиха рассыпчатая с душистым
маслом.....150...120

Рис отварной (с овощами или
грибами).....150...130 Овощи на
гриле.....
.....за 100 гр....130
(баклажан, перец, помидор, цуккини на
выбор)

Соусы по фирменному рецепту:

Чесночный.....
.....50.....
.....70

Гранатовый.....
.....50.....
..90

Тар-
Тар.....
.....50.....7
0

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....300.....200

(ваниль, шоколад, банан, клубника, манго,
фисташка, малина, карамель)

Шоколадный пирог с
мороженым...50/50/10.....200

Чизкейк.....
.....100/50.....350

(сливочный, шоколадный, клубничный)

Штрудель **яблочный** **с**
мороженым 100/50 250

Чернослив **фаршированный** **грецким**
орехом 300 450

(подается со взбитыми домашними сливками)

Брусника **с** **медом** **и** **кедровыми**
орешками 130 350

Грецкий **орех** **с**
медом
. 150 350

Брусника **с**
медом
. 150 250

Блины **на**
выбор
. . 100/50 200 (мед, джем,
сметана, сгущ. молоко)

Фруктовая
Корзина 1000.
. 700

Мороженое :

Мороженое
клубничное
. 100 200

Мороженое
шоколадное
. . . 100 200

Мороженое

пломбир
.100200

Чай листовой ALTHAUS: объем: цена:

Чашка чая.....150
мл.....50
(английский завтрак, сенча-сенпай, эрл грей)

Черный чай:

Английский завтрак.....1
чайник.....170
Империл Эрл Грей.....1
чайник.....170
С Чабрецом.....1
чайник.....170

Зеленый чай:

Жасмин Тинг Юань.....1
чайник.....170
Маргентау.....1
чайник.....170
Сенча Сенпай.....1
чайник.....170

Фруктовые, Ягодные и Травяные чаи:

Палм Бич.....1
чайник.....170
(виноград, гибискус, ананас, банан)
Джинжер Бриз.....1
чайник.....170
(Корень имбиря, лимонник, корень солодки, цедра апельсина, мята, черный перец)
Чай из свежей мяты.....1
чайник.....150

Питьевая		вода
Байкал	0,53.....	150
(без газа, газированная, стекло)		
Минеральная		вода
Perrier	0,33.....	260
Питьевая	вода	Бон
Аква	0,33стекло/0,5.....	100/70
(без газа, газированная)		
Сок Рич	0,2/1 л.....	80/250
(яблоко, томат, персик, вишня, апельсин, грейпфрут, ананас, грейпфрут)		
Сок		
свежевыжатый		
.		
-		
морковный.....	0,3.....	100
-		
яблочный.....	0,3.....	200
-		
апельсиновый.....	0,3.....	220
-		
грейпфрут.....	0,3.....	350
-		
мандариновый.....	0,3.....	330
Берн	0,25.....	180

Кока-

Кола.....0,33стекло/0,5.....120/120

Фанта.....0,25.....1

20

Спрайт.....0,25.....1

20

Швепс.....0,25.....1

20

(индиан тоник, биттер лимон, спритц аперетиво)