

Банкетные блюда: вес: цена:

Шука «По-Царски».....1кг/500/100.....2100

(праздничное блюдо русских дворян: гулок шулки, фаршируется тремя видами рыбы, грибочками и овощами)

Баранья Ножка.....1кг/1кг/130.....2400

(запеченная в собственном соку с овощами)

Цыпленок «По-Таджикскому».....1кг/320.....1500

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

Свинина «Купегеская».....1кг/270.....2400

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

Блюда, приготовленные на живом огне:

Машлык из свинины (шея).....за 100гр.....240

Антрекот из свинины.....за 100гр.....230

Резьшишки из свинины.....за 100 гр.....180

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

Курьля.....за 100 гр.....150

Ловля – 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 соевым луком и зеленью.

Холодные закуски: вес(гр.): цена:

Рыбное Застолье.....480/150.....1700

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

Рыбная тарелка.....150/60/20.....500

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

Рулетики из малосоленой семги.....170/40/15.....750

(с красной икрой и сыром "Пармезан")

Семга свежая под дижонским соусом100/75.....480

Строганина или сагудай из луксуна.....180/60.....380

Пол селедки к холодной водогке.....100/150.....280

(подается с вареной картошкой и розовым луком)

Блинчики с мягким сыром и семгой.....160.....350

Блинчики "По-Бурегески" с икрой лососевой....140....400

Мясное Застолье.....400/210/50.....1300

(деликатесы собственного приготовления: запеченная шейка из свинины, ростбиф из мяса теленка, отварной телягий язычок, куриный рулетик с домашними соленьями, горчигкой и хреном)

Мясная тарелка.....200/75.....500

(телягий язычок, рулет ароматного цыпленка, сырокопченый балычок и подкопченный беконгик)

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

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

Холодец с горчицей.....	300/30.....	350
«Хохлятская душа».....	100/50/25.....	200
(домашнее соленое сало, с лучком, гесночком и горчицей)		
«Амбарный закусь»	420/20.....	500
(салыце домашнее соленое, капуста квашенная с таёжной брусничкой, солёные огурчики и помидорчики, грузди с лучком, селедочка с отварной картошкой, подается с горчицей)		
Боярские разносолы.....	750.....	450
(в кадучке моченые, с травами пряными помидорчики и огурчики домашние, капуста хрустящая, маринованные патиссоны)		
Малосольнички от бабы Фроси.....	100/15.....	200
(огурчики, солятся с гесночком и полевым укропом)		
Груздочки с деревенской сметанкой	100/30/50...	400
Домашняя брынза с зеленью.....	100/50.....	200
Сырное плато.....	180/90/30.....	450
(Тельзитер, Пармезан, Маасдам, орехи, мед, виноград, мята)		
Вертки из баклажан (рулетики)		
с мягким сыром и грецким орехом.....	200.....	300
с гесночным соусом и помидоркой.....	180.....	270
Свежие овощи с зеленью.....	430.....	400
Томаты под сыром с гесночком.....	180/15.....	220

Закуски под пиво:

Пивной набор.....550/15.....850

(перка копченая, суджук, сухарики пикантные, сыр Тильзитер, балык сырокопченый)

Тренки с чесноком.....150/5.....150

Сухарики пикантные.....100.....100

Суджук.....100.....400

Перка 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:

Фурменный салат «Амбар»	215.....	350
<i>(куриная руляда с печеным перчиком, огурчиком и пекинской капустой, кунжутном под соусом «Амбар» в хлебной лепешке)</i>		
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
<i>(слабосоленая семга со свежими томатами, синим луком, маслинами с горьгико-оливковой заправкой)</i>		
Цезарь со слабосоленой семгой.....	215.....	420
Мари	215.....	400
<i>(креветки в соевом соусе с мидиями, кальмар, свежий огурчик, яблоко, виноград, оливковая заправка)</i>		
Классический с кальмаром.....	215.....	360
<i>(кальмары, яйцо, оливки, свежий огурчик, майонез, зелень)</i>		
Овощной на «Трагический манер»	215.....	320
Азия (на большую компанию)	800.....	950
<i>(куриное филе, обжаренная говядина, стручковая фасоль, запеченный перчик, баклажан, краснокочанная капуста, заправлен островатым соусом)</i>		

Мясной фрейверк.....215.....380

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

Ча – Фан с майнедом или маслом.....215.....350

Дракон.....215.....330

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

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

(запеченная телятина, молодой цуккини, обжаренные шампиньоны, горчичная заправка)

Таёжный.....215.....380

(папоротник, грибы, говядина с луком, кедровый орешек, зелень)

Симпатия.....215.....380

(язык теленка, копченый цыпленок, яйцо, спелая помидорка, свежий огурчик, под соусом «Нежный» и сыром Тельодитер)

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

(муksун и семга в ароматном бульоне с луком и кореньями)

Борщ с телятиной330/100.....320

(с домашним салом и горчицей, чесночные сухарики)

Солянка мясная сборная300/5.....350

Суп «Княжеский»300/5.....380

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

Супчик с домашней лапшой

и фрикадельками300/5.....300

Эрем-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)

Жежное 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 соусом)

Муксун «По-Енисейски».....250/15.....500

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

«По-шурьеву веленио».....120/150/10.....420

(шурвы котлетки в сливочном соусе с цветной капустой)

Форель речная.....за 100 гр.....250

(запеченная рыбка с жареной картошкой по-домашнему)

Стейк из говядины на гриле.....220/80.....730

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.....180/100/60.....550

(кусочки телятины, томленные в сметанно-луковом соусе с отварным картофелем с зеленью)

Горячие блюда: вес(гр.): цена:

Свинина «Лесная».....280/75.....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 свиной и луком, подается с соленым огурцом.....300/30.....380

Фрикассе из свинины.....250/10.....400
(корейка обжаренная со стружкой фасолью, перчиком и помидоркой)

Жаркое «По-Домашнему».....300/10.....480

Фирменные мясные колбаски.....160/50/50.....400
(с квашенной домашней капустой 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-Таджикскому».....120/100/50.....550
(обжаренное филе оленя с соусом из таджикских ягод и трав, с запеченным картофелем)

Горячие блюда: вес(гр.): цена:

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

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

«Курочка Ряба».....280/30...420

(грудка с грибочками под сливочным соусом с зеленым луком)

Цыпленок «Из гнезда».....180/90.....450

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

Язык «Нежный».....250/10.....490

(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	100
Картофель фри.....	100	120
Папуста цветная, жаренная в сухарях.....	100	150
Поджарка из папоротника с луком.....	100	130
Фасоль стручковая со специями.....	100	130
Трениха 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:

Гранатовый.....	50	90
Мор-Мор.....	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...300.....200
(ваниль, шоколад, банан, клубника, манго, фисташка, малина, карамель)

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

Мизкейк.....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

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

Фруктовая Корзина.....1000.....700

Мороженое:

Мороженое клубничное.....100.....200

Мороженое шоколадное.....100.....200

Мороженое пломбир.....100.....200

Сироп на выбор -30 р

Чай листовой ALTHAUS:

объем: цена:

Чашка чая.....150 мл.....50
(АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК, СЕНЧА-СЕНПАЙ, ЭРЛ ГРЕЙ)

Черный чай:

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК.....1 ЧАЙНИК.....170
ИМПЕРИАЛ ЭРЛ ГРЕЙ.....1 ЧАЙНИК.....170
С ЧАБРЕЗОМ.....1 ЧАЙНИК.....170

Зеленый чай:

ЖАСМИН ТИНГ ЮАНЬ.....1 ЧАЙНИК.....170
МАРГЕНТАУ.....1 ЧАЙНИК.....170
СЕНЧА СЕНПАЙ.....1 ЧАЙНИК.....170

Фруктовые, Ягодные и Травяные чай:

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

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ.....1 ЧАЙНИК.....250
(ЯГОДЫ ОБЛЕПИХИ, ЧЕРНЫЙ ЧАЙ АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК, ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ)

БРУСНИЧНЫЙ ЧАЙ.....1 ЧАЙНИК.....250
(ЯГОДЫ БРУСНИКИ, ЧЕРНЫЙ ЧАЙ АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК, ПОДАЕТСЯ С МЕДОМ)

Кофе объем: цена:

объем: цена:

Эспрессо.....40мл.....80

Капучино.....150мл.....100

Американо.....150мл.....80

Латте.....250мл.....130

Сиропы: ваниль, карамель, шоколадный, соленый арахис, имбирный пряник.....10мл.....20

Напитки безалкогольные:

объем: цена:

Домашний Лимонад с мятой и лаймом.....	1 л.....	230
Морс брусничный.....	1 л.....	220
Морс облепиховый.....	1 л.....	220
Минеральная вода Байкальская (без газа, с газом).....	0,5 л.....	50
Минеральная вода Нарзан.....	0,5.....	120
Питьевая вода Байкал.....	0,53.....	150
(без газа, газированная, стекло)		
Минеральная вода Регмер.....	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 свежавыжатый.....		
- 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.....	120
Спрайт.....	0,25.....	120
Швепс.....	0,25.....	120
(индиан тоник, биттер лимон, спритц аперетиво)		

