

Банкетные блюда: вес: цена:

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

*(праздничное блюдо русских дворян: гуляк шугки, 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*

*(гуляк 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*

*Резьбишки 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 малосоленной семги.....170/40/15.....750*

*(с красной икрой и сыром "Пармезан")*

*Семга свежая под дижонским соусом .....100/75.....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 телячий язычок, куриный рулетик с домашними соленьями, горчигкой и хреном)*

*Мясная тарелка.....200/75.....500*

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

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

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

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

## 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:

Фирменный салат «Амбар» .....215.....350

(куриная руляда с печеным перчиком, огурчиком и пекинской капустой, кунжутном 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 луком, маслинами с горьгигно-оливковой заправкой)

Цезарь со слабосоленой семгой.....215.....420

Мари .....215.....400

(креветки в соевом соусе с мидиями, кальмар, свежий огурчик, яблоко, виноград, оливковая заправка)

Классический с кальмаром.....215.....360

(кальмары, яйцо, оливки, свежий огурчик, 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 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 Тельдигтер)*

*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 телятиной .....330/100.....320

( с домашним салом и горчицей, чесночные сухарики)

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.....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 «Шортые».....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 стружковой 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