

Банкетные блюда:..... вес:..... цена:

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

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

Цыпленок «По-Таджикскому»...1кг/330.....1500

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

Свинина «Купегеская».....1кг/300.....2400

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

Блюда, приготовленные на живом огне:

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

Люля-кебаб из баранины.....за 100 гр.....220

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

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

Ребрышки из свинины.....за 100 гр.....180

Люля-кебаб из курицы

с перепелиным яйцом5шт(250гр)..... 550

Курлымя..... 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 30р

с соевым луком

Холодные закуски: вес(гр.): цена:

- Рыбная Трапеза.....200/100.....760
(семга слабосоленая, оммуль енисейский, подкопченая нерка, лимон, маслины, сливочное масло, зелень)
- Семга шеф-посола по особому рецепту..100/60...370
- Рулетики из малосоленной семги.....170/50.....750
(с красной икрой и сыром "Пармезан")
- Строганина или сагудай из Муксуна...180/60.....380
- Пол селедочки к холодной водочке.....100/150....280
(подается с вареной картошкой и розовым луком)
- Блинчики с мягким сыром и семгой.....160.....350
- Блинчики "По-Купегески" с икрой.....140.....400
- Мясное Застолье.....200/100/50....650
(деликатесы собственного изготовления: запеченная шейка из свинины, ростбиф из мяса теленка, отварной теляггий язычок, куриный рулетик с домашними соленьями, горчигкой и хреном)
- Руляда собственного приготовления.....100/75.....250
- Язык с соленым огурцом и хреном...75/50/30....300
- Сырное плато.....180/90/30....450
(Тельозитер, Пармезан, Маасдам, грецкий орех, мед, виноград)
- Вертки из баклажан (рулетики)
- с мягким сыром и грецким орехом.....220.....300
- с чесночным соусом и помидоркой.....180.....270
- Свежие овощи с домашней брынзой.....330.....460
- Томаты под сыром с чесночком.....180.....220

«Амбарный закусъ»	420/20.....	500
(салыце домашнее соленое, капуста квашенная с таёжной брусникой, солёные огурчики и помидорчики, грузди с луком, селедочка с отварной картошкой, подается с горчицей)		
Боярские разносолы.....	750.....	450
(в кадлушке моченые, с травами пряными помидорчики и огурчики домашние, капуста хрустящая, маринованные патиссоны)		
«Хохлятская душа».....	100/150/25.....	200
(домашнее соленое сало, с луком, чесночком и горчицей)		
Малосольнички от бабы Фроси.....	100/15.....	200
(огурчики, солятся с чесночком и полевым укропом)		
Груздожки с деревенской сметанкой ...	100/30/150...	400

Закуски под пиво:

Пивной набор.....	300.....	650
(перка копченая, суджук, сухарики пикантные, сыр «Косишка»)		
Тренки с чесночком.....	150.....	150
Суджук.....	100.....	400
Перка подкопченая на углях.....	100.....	320

Горячие закуски:

Тигровые креветки в беконе.....	100/100.....	620
Тигровые креветки в чесночном соусе...150/150.....		600
Шампиньоны, фаршированные беконом...за 100 гр....		160
Сыр жаренный «Тильзитер».....	100/15.....	230
Баклажаны запеченные под сыром	160/15.....	300
Драники с деревенской сметанкой.....	150/150.....	250
Драники с красной икоркой.....	150/15.....	350
«Царские» оладьи (3 шт.).....	320/90/15.....	620
(фриле семги в картофельных драниках под икорным соусом)		
«Крестьянские» оладьи (3 шт.).....	350/90.....	500
(фриле свинины, говядины и цыпленка, запеченное в картофельных оладьях под сливочно-луковым соусом)		
Жюльен с языком и шампиньонами.....	130.....	320
Жюльен с цыпленком и шампиньонами.....	130.....	300

Меню постное

Холодные закуски

1. <u>Боярские разносолы</u>	350	180
2. <u>Деревенские галушки с маслом и луком</u>	150	330
3. <u>Свежие овощи под соусом «Венгрит»</u>	220	200
4. <u>Малосольные огурчики с чесночком и</u>	120	200
5. <u>Свежие томаты с розовым луком</u>	150	160

Салаты

1. <u>Салат «Деревенский» овощной</u>	200	200
2. <u>Салат «Ча-Фан овощной с маслом»</u>	200	170
3. <u>Салат из белокачанной капусты</u>	200	150
4. <u>Салат из папоротника с луком и зеленью</u>	200	260

Первые блюда

1. <u>Греч-суп «овощной»</u>	300	210
2. <u>Щи постные</u>	300	220
3. <u>Суп-пюре из белых грибов</u>	300	380

Горячие блюда

1. <u>Драники постные</u>	150	180
3. <u>Картофель жареный с луком</u>	200	150
4. <u>Картофель жареный с шампиньонами</u>	200	180
5. <u>Цветная капуста в золотистой панировке</u>	100	150
6. <u>Гречиха с обжаренными грибами</u>	200	150
7. <u>Фасоль стручковая в специях</u>	100	130
8. <u>Овощи запеченные</u>	300	390

Салаты: вес(гр.): цена:

Фурменный салат «Амбар»215.....350

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

Оливье на любой вкус.....

с лососем и красной икоркой.....215.....380

с подкопченным рулетом цыпленка.....215.....320

с телячьим языком.....215.....350

Царская трапеза.....215.....390

(слабосоленая семга со свежими томатами, соевым листом салата, синим луком, маслинами под соево-винным соусом)

«Мари».....215.....400

(кальмары, маринованные мидии, креветки, виноград, яблоко, свежий огурчик, соус «Морской коктейль»)

Дары Нептуна.....215.....430

(маринованные креветки в сочетании с мидиями, кальмар, свежий огурчик, оливки, соевая зелень, соус «Пикантный»)

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

(кальмары, яйцо, оливки, свежий огурец, майонез, зелень)

Овощной на «Грегеский манер».....215.....320

Азия (на большую компанию)800.....950

(куриное филе, обжаренная говядина, стручковая фасоль, запегенный перчик, баклажан, краснокочанная капуста, золотистые кольца лука, соевая зелень, заправлен островатым соусом)

<i>Ча – Фан с майнедом или маслом.....</i>	<i>215.....</i>	<i>350</i>
<i>Дракон.....</i>	<i>215.....</i>	<i>330</i>
<i>(Согетаниши острых овощей и обжаренной телятины, свежий огурчик, кунжут, зелень, острый соус, с пригудливым оформлением, напоминает это сказочное существо)</i>		
<i>«Оригинальный» с молодым цуккини</i>		
<i>и запеченной телятиной.....</i>	<i>215.....</i>	<i>450</i>
<i>Охотничий.....</i>	<i>215.....</i>	<i>360</i>
<i>(жареное мясо телянка, таежные грибочки, маринованные огурчики, зеленый горошек и яйцо, «Майонез»)</i>		
<i>Таежный.....</i>	<i>215.....</i>	<i>380</i>
<i>(папоротник с луком, запеченные шампиньоны, телятина, листья салата, кедровый орешек)</i>		
<i>Симпатия.....</i>	<i>215.....</i>	<i>380</i>
<i>(язык телянка, копченый цыпленок, яйцо, спелая помидорка, свежий огурчик, под соусом «Нежный» и сыром Тельзитер)</i>		
<i>«Цезарь» с запеченным цыпленком.....</i>	<i>215.....</i>	<i>360</i>
<i>«Цезарь» со слабосоленой семгой.....</i>	<i>215.....</i>	<i>420</i>

Первые блюда: вес(гр.): цена:

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

Уха «По-Царски»300.....350

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

Борщ с телятиной330/100.....320

(с домашним салом с горчицей и гесногными сухариками)

Солянка мясная сборная300.....350

Суп «Княжеский»300.....380

(филе теленка, мясо цыпленка в нежных сливках с овощами)

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

Крем-суп из белых грибов с сухариками..300/50.....380

Домашние пельмени ручной лепки.....

- в наваристом бульоне.....200.....200

- с маслом или сметаной.....200/10(30).....230

Окрошка на квасе с телятиной.....350.....260

с ядрыком350.....260

Горячие блюда: вес(гр.): цена:

Семга «Мертвое».....195/70.....600

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

Нежное филе семги в грибном соусе.....250.....600

Муксун «По-Енисейски».....250.....500

(филейка под овощным соусом с кедровыми орешками)

«По-шурьеву велению».....120/130.....420

(шурвы котлетки в сливочном соусе с цветной капустой)

Форель речная.....за 100 гр.....250

(запеченная рыбка с жареной картошкой по-домашнему)

Стейк из телятины на гриле.....240/80.....730

Телятина «Сытная».....160/120.....600

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

Бер-строганов.....180/100/60.....550

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

Фирменные мясные колбаски.....160/100/50.....400

(с квашенной домашней капустой и соусом Стар-Стар)

Язык «Нежный».....250.....490

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

Горячие блюда: вес(гр.): цена:

Свинина «Лесная».....	270.....	500
<i>(запеченная корейка в слоеном тесте с грибочками и помидором)</i>		
Фрикассе из свинины.....	240.....	400
<i>(с овощами в пикантном томатном соусе)</i>		
Жареный картофель со свининой и луком.....	300.....	380
Свинина «По-Сибирски».....	230.....	450
<i>(балычок, припущенный в грибном соусе со свежими томатами)</i>		
Жаркое «По-Домашнему».....	300.....	480
Оленина «Снежная».....	230/60.....	680
<i>(запеченная вырезка оленя с цуккини под соусом «Песто»)</i>		
Оленина «По-Таджикскому».....	120/100/50....	650
<i>(с соусом из таежных ягод, с запеченным картофелем)</i>		
Отбивная из Диги с золотистым луком....	150/60..	430
Котлетки из Диги с фирменным соусом и свежими овощами.....	120/50/70.....	390
«Курочка Ряба».....	280/30.....	420
<i>(с грибочками под сливочным соусом с зеленым луком)</i>		
Цыплята «Из гнезда».....	180/90.....	450
<i>(куриная грудка под соусом «Песто» с овощами на гриле)</i>		

Гарниры: вес(гр.) цена:

Картофель отварной с маслом	150	100
Картошечка запеченная с зеленью.....	150	100
Картофель фри.....	100	120
Напуста 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:

Томатный с зеленью и специями к мясу.....	50	70
Мор-Мор.....	50	70
Из таёжных ягод и трав.....	50	70
Гранатовый.....	50	90

Десерты: вес(гр.) цена:

Коктейль молочный с сиропом на выбор...300.....200
(шоколад, клубника, ваниль, карамель)

Шоколадный пирог с мороженым.....50/50.....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)

«Сибирский десерт».....130.....350
(брусника, кедровый орех, мед, мята)

Блинчики домашние
на выбор.....100/50.....200
(мед, джем, сметана, гущенное молоко)

Фруктовая Корзина.....1000.....700
(апельсин, яблоко, виноград)

Мороженое:

Клубничное.....100.....200

Шоколадное.....100.....200

Пломбир.....100.....200