

Банкетные блюда: вес: цена:

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

Баранья Ножка.....за 1кг/1кг/130.....2800

Цыпленок «По-Таджичному».....за 1кг/350.....1500

(фаршированный куриным филе, таджичскими грибочками и кедровыми орешками, подается с картофелем и домашними соленьями)

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

(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 100гр.....180

Крылья.....за 100гр.....150

Люля — кебаб из курицы.....за 100гр.....180

Люля-кебаб из курицы с перепелиным яйцом.....250гр.....550

Антрекот из баранины.....за 100гр.....260

Люля — кебаб из баранины.....за 100гр.....240

Семга.....за 100гр.....420

Выход одной порции примерно 250-300 гр

Мясо подается на тонком армянском лаваше 30р с сочным луком

Холодные закуски:вес:цена:

Рыбная Трапеза.....200/120.....760

(семга слабосоленая, омль енисейский, подкопченная нерка, лимон, маслины, сливочное масло, зелень)

Семга шеф-посола по особому рецепту.....100/70.....470

Рулетки из малосольной семги.....170/50.....860

(с красной икрой и сыром «Пармезан»)

Сагудай из сига.....210/30.....380

Строганина из сига.....100/30.....380

Пол селедочки к холодной водочке.....100/160.....280

(подается с вареной картошечкой и розовым луком)

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

Блинчики «По-Купечески» с икрой.....140.....400

Мясное Застолье.....200/115.....650

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

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

Язык с соленым огурцом и хреном.....75/90.....350

Сырное плато.....180/150....470

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

Вертки из баклажан (рулетки)

с мягким сыром и грецким орехом.....200.....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.....500

(салъе 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 с брусничкой, маринованные патиссоны)

«Хохлятская гуша».....100/75.....200

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

Малосольнички от бабы Фроси.....115.....200

(огурчики, солятся с чесноком и полевым укропом)

Груздочки с деревенской сметанкой100/80....400

Холодец с ядренной горчицей.....300/40....380

Закуски под пиво:

Пивной набор (нерка, суджук, сухарики, сыр «Косичка»...300.....650

Гренки с чесноком.....150/15.....150

Горячие закуски:

Тигровые креветки в беке.....100/100.....650

Тигровые креветки в чесночном соусе.....100/50.....600

Шампиньоны, фаршированные беконом.....за 100гр.....160

Сыр жаренный «Тильзитер».....110.....230

Баклажаны запеченные под сыром170.....300

Дранники с деревенской сметанкой.....150/50.....250

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

«Царские» оладьи (3 шт).....320/90/15.....690

(Филе семги в картофельных гранниках под икорным соусом)

«Крестьянские» оладьи (3 шт).....310/90.....550

(Филе свинины, телятины и цыпленка, запеченное в картофельных оладьях под сливочно-луковым соусом)

Жюльен с языком и шампиньонами.....140.....320

Жюльен с цыпленком и шампиньонами.....140.....300

<u>САЛАТЫ:</u>	<u>вес:</u>	<u>цена:</u>
Фирменный салат «Амбар»	215.....	350
(куриная руляда с печеным перчиком, огурчиком и пекинской капустой с кунжутом под соусом «Амбар» в хлебной лепешке)		
Оливье на любой вкус.....		
с лососем и красной икоркой.....	215.....	380
с поджаренным рулетом цыпленка.....	215.....	320
с телячьим языком.....	215.....	350
Царская трапеза.....	215.....	390
(слабосоленая семга со свежими томатами, сочным листом салата, синим лучком, маслинами под бело-винным соусом)		
Дары Нептуна.....	215.....	480
(малосоленая семга, креветки, кальмар, свежий огурчик, оливки, сочная зелень, молодые початки кукурузы, соус «Пикантный»)		
Лазуна.....	215.....	470
(удачное сочетание креветок и кальмаров с помидочками черри, сочной зеленью, маслинами под оригинальной оливковой заправкой)		
Классический с кальмаром.....	215.....	360
(кальмары, яйцо, оливки, свежий огурец, майонез, зелень)		
«Цезарь» со слабосоленой семгой.....	215.....	420
«Цезарь» с запеченным цыпленком.....	215.....	360
Овощной на «Греческий манер».....	215.....	350

Ча — Фан с майнезом или маслом.....	215.....	350
Дракон.....	215.....	330
(сочетание острых овощей и обжаренной телятины, свежий огурчик, кунжут, зелень, острый соус)		
Мясной фейерверк.....	215.....	450
(сырокопченный балык, обжаренная курица и телятина, запеченный перец, шампиньоны, зелень, таежная брусника, соус Нежный)		
«Оригинальный» с молодым цуккини и запеченной телятиной.....	215.....	450
Тяжёлый.....	215.....	400
(папоротник с луком, запеченные шампиньоны, телятина с луком, листья салата, кедровый орешек)		
Симпатия.....	215.....	380
(язык теленка, копченный цыпленок, яйцо, спелая помидорка, свежий огурчик, под соусом «Нежный» и сыром Тельзитер)		
Азия (на большую компанию)	800.....	950
(куриное филе, обжаренная говядина, стручковая фасоль, запеченный перчик, баклажан, краснокочанная капуста, золотистые кольца лука, сочная зелень, заправлен островатым соусом)		

<u>Первые блюда:</u>	<u>вес:</u>	<u>цена:</u>
Бульон с яйцом и сухариками.....	300/1шт/30	150
Уха «По-Царски»	300	350
(муксун и семга в ароматном бульоне с лучком и кореньями)		
Борщ с телятиной	330/100	320
(с домашним салом с чесноком, горчицей и сухариками)		
Солянка мясная сборная	300	350
Суп «Княжеский».....	300	400
(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.....	200/150	200
- с маслом или сметаной.....	200/10(30)	230

Горячие блюда:	вес:	цена:
Семга «Шортье».....	200/50.....	650
(Филе семги, припущенное в домашних сливках с красной икрой)		
Нежное филе семги в грибном соусе.....	220/20.....	600
Муксун «По-Енисейски».....	250.....	500
(Филейка под овощным соусом с кедровыми орешками)		
«По-узучьему велению».....	120/130.....	420
(Узучьи котлетки в сливочном соусе с цветной капустой)		
Форель речная.....	за 100 гр/150.....	300
(Запеченная рыбка с жареной картошечкой и луком)		
Стейк из телятины на гриле.....	240/80.....	850
Телятина «Сытная».....	160/120.....	750
(Сочная вырезка, обжаренная до румяной корочки, припущенная в собственном соку, подается с овощами и брынзой)		
Беф-строганов.....	180/100/60.....	600
(Кусочки телятины, томленные в сметанно-луковом соусе, подается с отварным картофелем и свежими овощами)		
Фирменные мясные колбаски.....	160/100/50.....	400
(с квашенной домашней капустой и соусом Тап-Тап)		
Язык «Нежный».....	260.....	600
(язык молодого теленка, припущенный в домашних сливках с лесными грибочками и помидоркой, посыпается грецким орехом)		

Горячие блюда:

вес: цена:

СВИНИНА «Лесная».....270.....500

(запеченная корейка в слоеном тесте с грибочками и помидором)

Фрикассе из свинины.....240.....400

(с овощами в пикантном томатном соусе)

Жареный картофель со свиной и луком.....300.....380

СВИНИНА «По-Сибирски».....230.....450

(бальчок, припущенный в грибном соусе со свежими томатами)

Жаркое «По-Домашнему».....260.....480

Оленина «Снежная».....230/60.....800

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

Оленина «По-Таджикскому».....120/100/50.....700

(с соусом из таежных ягод, с запеченным картофелем)

Отбивная из Дичи с золотистым луком.....150/60.....500

Котлетки из Дичи с фирменным соусом.....120/50/70.....390

«Курочка Ряба».....280/30.....420

(с грибочками под сливочным соусом с зеленым луком)

Цыплята «Из гнезда».....230/150.....450

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

<u>Гарниры:</u>	<u>вес:</u>	<u>цена:</u>
Картофель отварной с маслом.....	150	100
Картошечка запеченная с зеленью.....	150	100
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 100гр	130
(баклажан, перец, помидор, цуккини на выбор)		

Соусы по фирменному рецепту:

Томатный с зеленью и специями к мясу.....	50	70
Тар-Тар.....	50	70
Из таёжных ягод и трав.....	50	90
Гранатовый.....	50	120

<u>Десерты:</u>	<u>вес</u>	<u>цена:</u>
Коктейль молочный с сиропом на выбор..... (шоколад, клубника, ваниль, карамель)	300	200
Шоколадный пирог с мороженым.....	100/50	200
Чизкейк..... (сливочный, шоколадный, клубничный)	100/30	350
Штрудель яблочный с мороженым.....	100/50	250
Чернослив фаршированный грецким орехом..... (подается со взбитыми домашними сливками)	300	450
«Сибирский десерт»..... (брусника, кедровый орех, мед, мята)	130	350
Блинчики домашние на выбор..... (мед, джем, сметана, сгущенное молоко)	100/50	200
Фруктовая Корзина..... (апельсин, яблоко, виноград)	1000	700

Мороженое

Клубничное.....	100	200
Шоколадное.....	100	200
Пломбир.....	100	200

