

Антрекот из свинины. _____ за 100гр ___ 250

Ребрышки из свинины. _____ за 100гр ___ 210

Крылья. _____ за 100гр ___ 170

Шашлык из курицы (филе) . _____ за

100гр ___ 190

Люля – кебаб из курицы. _____ за 100гр. ___ 220

Антрекот из баранины. _____ за

100гр. ___ 290

Люля –кебаб из баранины _____ за

100гр. ___ 270

Семга. _____ .за 100гр. ___ 640

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.....970

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

Семга шеф-посола по особому

рецепту.....100/70.....630

Рулетики из малосоленной

семги.....170/50....._1380

(с красной икрой и сыром «Пармезан»)

Сагудай из

сига.....

.....210/30.....430

Строганина из

сига.....

.....100/30.....410

Пол селедочки к холодной

водочке.....100/160.....280

(подается с вареной картошечкой и розовым луком)

Блинчики с мягким сыром и

семгой.....160.....4

50 Блинчики «По-Купечески» с

икрой.....140.....82

0

Мясное

Застолье.....

.....200/115.....720

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

Руляда собственного

приготовления.....100/75.....

.290

Язык с соленым огурцом и

хреном.....75/90.....400

Сырное

плато.....

.....180/150.....690

(Камамбер, Пармезан, Маасдам, грецкий орех,
виноград, мята)

Вертки из баклажан (рулетики)

с мягким сыром и грецким

орехом.....200.....3

60

с чесночным соусом и

помидоркой.....180....

.....320

Свежие овощи с домашней

брынзой.....330.....480

Томаты под сыром с

чесночком.....180....

.....250

«Амбарный закусъ»

.....

.....420.....520

(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.....470

(в кадучке моченые, с травами пряными помидорчики и огурчики, капуста хрустящая с брусникой, маринованные патиссоны)

«Хохлятская

душа».....100/75.....260

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

Малосольнички от бабы

Фроси.....115.....240

(огурчики, солятся с чесноком и полевым укропом)

Груздочки с деревенской сметанкой

.....100/80.....420

Холодец с ядренной

горчицей.....300/40

.....400

Горячие закуски:

Тигровые креветки в

беконе.....100/50.....

830

Тигровые креветки в чесночном

соусе.....100/50.....730

Шампиньоны, фаршированные

беконом.....за 100гр.....260

Сыр жаренный

«Тильзитер».....

.....110.....300

Баклажаны запеченные под сыром

.....170.....360

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

Дранники с красной икоркой.....150/10.....420

«Царские» оладьи (3 шт).....320/90/15.....1030

(филе семги в картофельных дранниках под икорным соусом) «Крестьянские» оладьи (3 шт.).....310/90.....__.....650

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

Жюльен с языком и шампиньонами.....140.....410

с запеченным

цыпленком.....215.....380

Царская

трапеза.....215.....510

(слабосоленая семга со свежими томатами, сочным листом салата, синим лучком, маслинами под беловинным соусом)

Дары

Нептуна.....215.....630

(малосольная семга, креветки , кальмар, свежий огурчик, оливки, сочная зелень, молодые початки кукурузы, соус «Пикантный»)

Лагуна.....215.....590

(удачное сочетание креветок и кальмаров с черри, сочной зеленью, маслинами под оригинальной оливковой заправкой)

Классический с

кальмаром.....215.....440

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

Ча – Фан с майнезом или

маслом.....215.....390

Дракон.....215.....

390

(сочетание острых овощей и обжаренной телятины, свежий огурчик, кунжут, зелень, острый соус)

Мясной

фейерверк.....215.....480

(сырокопченный балык, обжаренная курица и телятина, запеченный перец, шампиньоны, зелень, таежная брусника, соус Нежный)

Таёжный.....215.....

480

(папоротник с луком, запеченные шампиньоны, телятина с луком, листья салата, кедровый орешек)

«Тбилиси».....215.....4

90

(запеченная телятина, лук красный, свежий болгарский перец, красная фасоль, кинза, оливковая заправка с травами, грецкий орех)

«Амбар»

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

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

**Симпатия.....215.....
.440**

(язык теленка, копченый цыпленок, яйцо, спелая помидорка, свежий огурчик, под соусом «Нежный» и сыром Тельзитер) **Овощной на «Греческий манер».....215.....390**

**Азия (на большую
компанию).....400.....740**

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

Нежное филе семги в грибном соусе.....200/20.....830

**Муксун «По-Енисейски».....
.....250.....540**

(филейка под овощным соусом с кедровыми орешками)

**«По-щучьему велению».....
.120/130.....450**

(щучьи котлетки в сливочном соусе с цветной капустой)

**Форель речная.....
.....за100 гр/150.....350**

(запеченная рыбка с жареной картошечкой и луком)

**Стейк из телятины на гриле.....240/80.....
.960**

**Телятина «Сытная».....
.....160/120.....780 (сочная вырезка, обжаренная до румяной корочки, припущенная в собственном соку, подается с овощами и брынзой)**

Жареный картофель со свиной и

луком.....300.....400

Свинина «По-

Сибирски».....

....230.....490

(балычок, припущенный в грибном соусе со свежими
томатами)

Жаркое «По-

Домашнему».....

....260.....510

Оленина «По-

Таежному».....120/100

/50.....740

(с соусом из таежных ягод, с запеченным
картофелем)

Отбивная из Дичи с золотистым

луком.....150/60.....560

Котлетки из Дичи с фирменным

соусом.....120/50/70.....440

**Картошечка запеченная с
зеленью.....150.....
..130**

**Картофель
фри.....
.....100.....190**

**Капуста цветная, жаренная в
сухарях.....100.....1
90**

**Поджарка из папоротника с
лучком.....100.....
160**

**Фасоль стручковая со
специями.....1
00.....160**

**Гречиха рассыпчатая с душистым
маслом.....150.....150**

Рис отварной (с овощами или грибами).....150.....160

Овощи на гриле.....
.....за 100гр....180

Соусы по фирменному рецепту:

Томатный с зеленью и специями к мясу.....50.....90

Тар-Тар.....
.....50.....90

Из таёжных ягод и трав.....
.....50.....90

Гранатовый.....
.....50.....140

(брусника, кедровый орех, мед)

Блинчики **домашние** **на**

выбор.....100/50.....

.....240

(мед, джем, сметана, сгущенное молоко)

Фруктовая

Корзина.....

.....1000.....800

Мороженое

Клубничное.....

.....100.....230

Шоколадное.....

.....100.....230

Пломбир.....

.....100.....230

