

ambar rest. menu

cold starters

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

01

03

02

01 РЫБНАЯ ТРАПЕЗА

Подкопчённая нерка, малосольные сёмга и енисейский омуль с лимоном, оливками, сливочным маслом и зеленью

200/90 г **1200.-**

02 СЁМГА ШЕФ-ПОСОЛА

100/70 г **890.-**

03 САГУДАЙ ИЗ СИГА

180/60 г **590.-**



04 **РУЛЕТКИ ИЗ СЁМГИ**

с красной икрой и пармезаном

170/50 г **1600.-**

05 **СТРОГАНИНА ИЗ СИГА**

100/30 г **560.-**

06 **СЕЛЬДЬ С ОТВАРНОЙ
КАРТОШКОЙ**

и розовым луком

100/160 г **300.-**

07 **БЛИНЧИКИ С СЁМГОЙ**

и творожным сыром

160 г **500.-**

08 **БЛИНЧИКИ
С КРАСНОЙ ИКРОЙ**

140 г **950.-**



a m ~
b a r ~



09 МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Запечённая шейка свинины,
телячий ростбиф, отварной
язык, куриный рулет
и домашние соленья

200/80 г **870.-**

10 РУЛЯДА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

100/70 г **330.-**

11 ЯЗЫК С ХРЕНОМ

и солёным огурцом

75/80 г **540.-**





13

12

12 **РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНА
С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ**

и грецким орехом

200 г **370.-**

13 **РУЛЕТКИ
ИЗ БАКЛАЖАНА
С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ**

и томатом

180 г **330.-**

14 **СЫРНОЕ ПЛАТО**

Камамбер, пармезан и маасдам
с грецким орехом, виноградом,
мёдом

180/150 г **990.-**



14



15

15 **ТОМАТЫ ПОД СЫРОМ
С ЧЕСНОЧКОМ**

180 г **260.-**

16 **СВЕЖИЕ ОВОЩИ
С ДОМАШНЕЙ
БРЫНЗОЙ**

330 г **480.-**

17 **ДОМАШНИЙ
ХОЛОДЕЦ**

с ядрёной горчицей

300/50 г **500.-**



16



21



18

19

20



22

18 АМБАРНЫЙ ЗАКУСЬ

Солёное сало, квашеная капуста с брусникой, бочковые огурцы и томаты, грузди с луком, сельдь с отварной картошкой, горчица

420 г **560.-**

19 ДЕРЕВЕНСКОЕ САЛО

с чесночком и горчицей

100/50 г **260.-**

20 ГРУЗДИ

с деревенской сметаной

100/80 г **570.-**

21 МАЛОСОЛЬНИЧКИ ОТ БАБЫ ФРОСИ

Огурчики солятся с чесноком и полевым укропом

100 г **240.-**

22 БОЯРСКИЕ РАЗНОСОЛЫ

Бочковые огурцы и томаты, квашеная капуста с брусникой, маринованные патиссоны

750 г **550.-**

salads

салаты

01

01 ОЛИВЬЕ НА ЛЮБОЙ ВКУС

/ С ЛОСОСЕМ
И КРАСНОЙ ИКРОЙ
215 г 580.-

// С ТЕЛЯЧИМ ЯЗЫКОМ
215 г 450.-

/// С ПОДКОПЧЁННЫМ
ЦЫПЛЁНКОМ
215 г 430.-

02 ЦЕЗАРЬ НА ЛЮБОЙ ВКУС

/ С МАЛОСОЛЬНОЙ СЁМГОЙ
215 г 690.-

// С ТИГРОВЫМИ
КРЕВЕТКАМИ
215 г 640.-

/// С ЗАПЕЧЁННЫМ
ЦЫПЛЁНКОМ
215 г 410.-

02

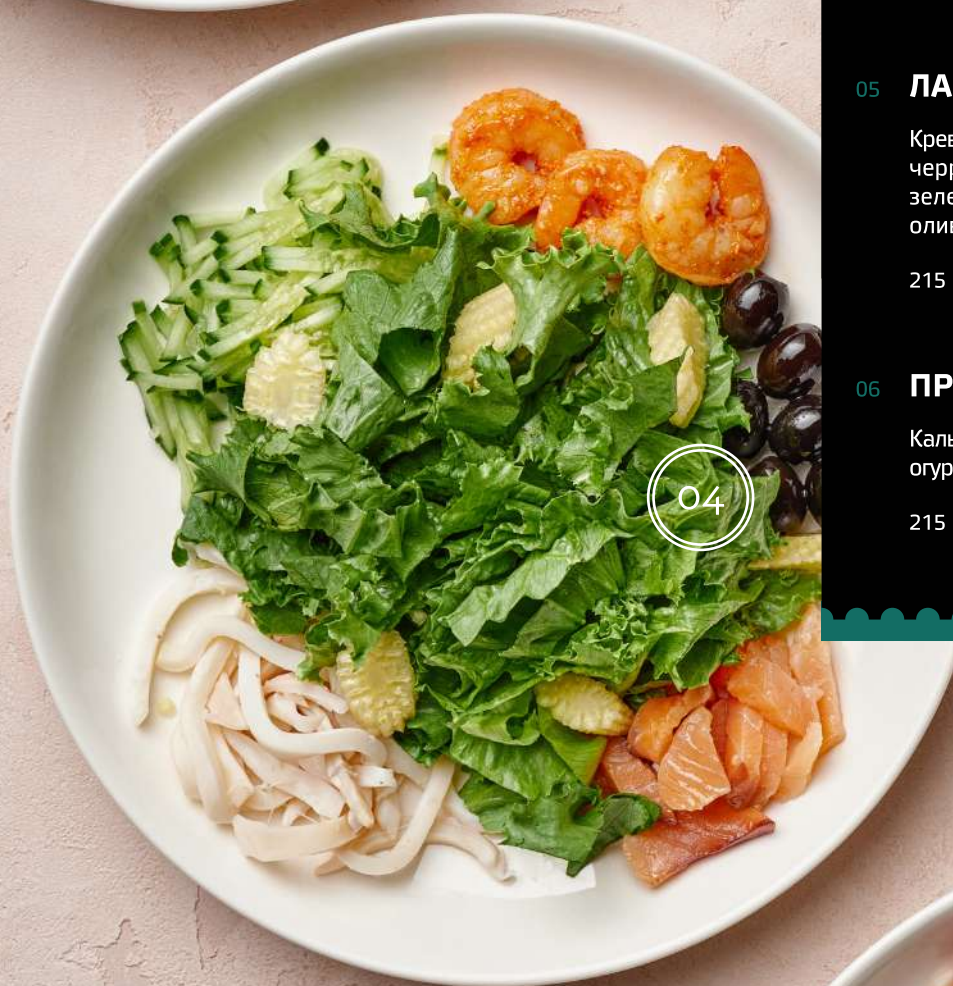


03

03 ЦАРСКАЯ ТРАПЕЗА

Малосольная сёмга с томатами, сочным листом салата, красным луком и оливками под белым винным соусом

215 г **580.-**



04

04 ДАРЫ НЕПТУНА

Малосольная сёмга, креветки и кальмар со свежим огурцом, оливками, молодой кукурузой и сочной зеленью под пикантной заправкой

215 г **650.-**

05 ЛАГУНА

Креветки и кальмары с томатами черри, оливками и сочной зеленью под оригинальной оливковой заправкой

215 г **610.-**

06 ПРИМОРСКИЙ

Кальмар с яйцом, оливками, огурцом, зеленью и майонезом

215 г **460.-**



05

>> 09



07 **ЧАФАН В ЛУЧШИХ ТРАДИЦИЯХ**

Телятина, острые маринованные овощи и картофель пай с майонезом или маслом

215 г **420.-**

08 **ДРАКОН**

Обжаренная телятина с острыми овощами, свежим огурцом, кунжутом и зеленью под пикантной заправкой

215 г **420.-**

09 **МЯСНОЙ ФЕЙЕРВЕРК**

Сырокопчёный балык, обжаренная курица и телятина с шампиньонами, печёным перцем, таёжной брусничкой и зеленью под нежным соусом

215 г **490.-**

10 **ТАЁЖНЫЙ**

Телятина с папоротником, запечёнными шампиньонами, луком, сочным салатом и кедровыми орешками

215 г **500.-**

11 **В ГРЕЧЕСКОМ СТИЛЕ**

Свежие томаты, перец и огурец, маслины, армянская брынза, листовой салат и оливковая заправка

215 г **390.-**





12 ТБИЛИСИ

Запечённая телятина со сладким перцем, красным луком, фасолью, кинзой и грецким орехом с оливковой заправкой на травах

215 г **490.-**



13 СИМПАТИЯ

Телячий язык и копчёный цыплёнок с яйцом, спелыми томатом, огурцом и сыром тильзитер под нежным соусом

215 г **470.-**

14 АМБАР

Куриная руляда с печёным перцем, огурцом, пекинской капустой и кунжутом под фирменным соусом с пшеничной лепёшкой

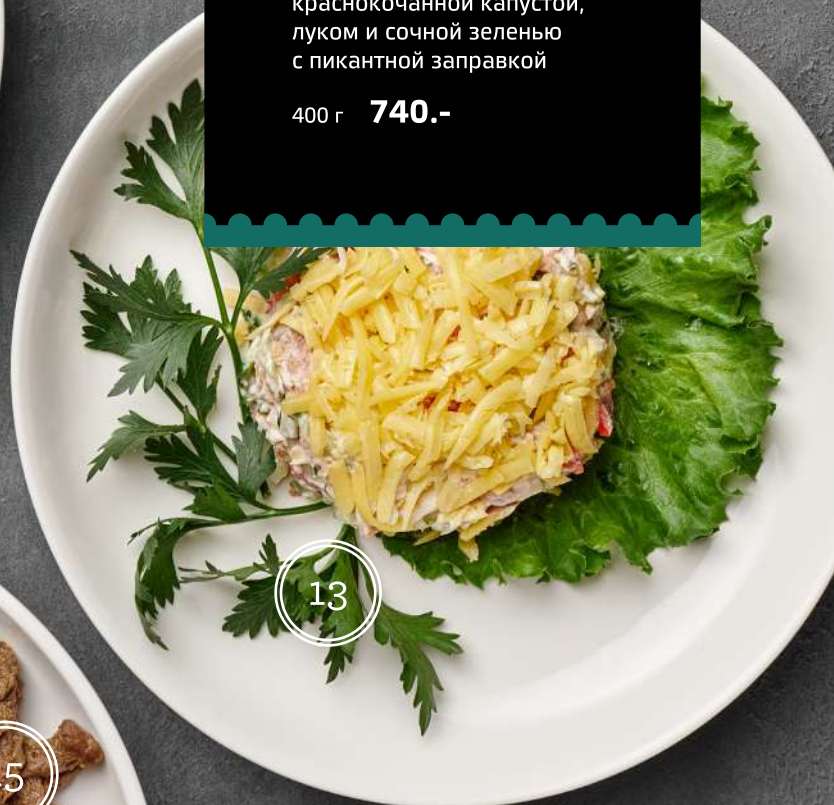
215 г **420.-**

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ

15 АЗИЯ

Куриное филе и говядина со стручковой фасолью, печёным перцем, баклажаном, краснокочанной капустой, луком и сочной зеленью с пикантной заправкой

400 г **740.-**



soups

супы

02

03

01

01 **УХА ПО-ЦАРСКИ**

с сёмгой и форелью

300 г **530.-**

02 **БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ**

с домашним салом, горчицей
и сухариками

300/130 г **390.-**

03 **СБОРНАЯ МЯСНАЯ
СОЛЯНКА**

300 г **420.-**



05

04 **ХАРЧО С БАРАНИНОЙ**

300 г **450.-**

05 **ПОХЛЁБКА
С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ
И КУРИЦЕЙ**

300 г **350.-**

06 **БУЛЬОН С ЯЙЦОМ
И СУХАРИКАМИ**

300/70 г **180.-**

07 **КРЕМ-СУП
ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ**

с сухариками

300/50 г **410.-**

08 **ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ
РУЧНОЙ ЛЕПКИ**

/ **В НАВАРИСТОМ БУЛЬОНЕ**

200/150 г **350.-**

// **С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ**

200/10(30) г **380.-**



04



07



08

AMBAR RESTAURANT

beer snacks

закуски к пиву



01 СЁМГА ПОД ГОРЧИЧНО-СОЕВЫМ СОУСОМ

130/50 г 750.-

02 НЕРКА ЛЁГКОГО КОПЧЕНИЯ

100/50 г 640.-

03 ОМУЛЬ МАЛОЙ СОЛИ С ЛУКОМ

100/70 г 510.-

04

04 **КРЫЛЫШКИ
В ОСТРОЙ ГЛАЗУРИ**

150 г **350.-**

05 **ХРУСТЯЩИЕ
СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ**

100 г **300.-**

06 **ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

50 г **200.-**

07 **БОРОДИНСКИЕ
ЧЕСНОЧНЫЕ ГРЕНКИ**

150 г **250.-**

06

05

07

hot starters

горячие закуски



01



02



03

01 **ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ**

в чесночном соусе

100/50 г **800.-**

02 **ЦАРСКИЕ ОЛАДЬИ**

Филе сёмги в картофельных оладьях под сливочно-икорным соусом

300/120 г **1200.-**

03 **ДРАНИКИ**

/ **С КРАСНОЙ ИКРОЙ**

150/10 г **440.-**

// **С ДЕРЕВЕНСКОЙ СМЕТАНОЙ**

150/50 г **280.-**



04

04 **КРЕСТЬЯНСКИЕ ОЛАДЫ**

Запечённые свинина, телятина и цыплёнок в картофельных оладьях под сливочно-луковым соусом

300/60 г **670.-**

05 **ЖЮЛЬЕН С ЯЗЫКОМ И ШАМПИЬОНАМИ**

140 г **510.-**

06 **ЖЮЛЬЕН С ЦЫПЛЁНКОМ И ШАМПИЬОНАМИ**

140 г **370.-**

07 **ШАМПИЬОНЫ В БЕКОНЕ**

за 100 г **270.-**

08 **БАКЛАЖАНЫ ПОД СЫРОМ**

160 г **360.-**



07



08

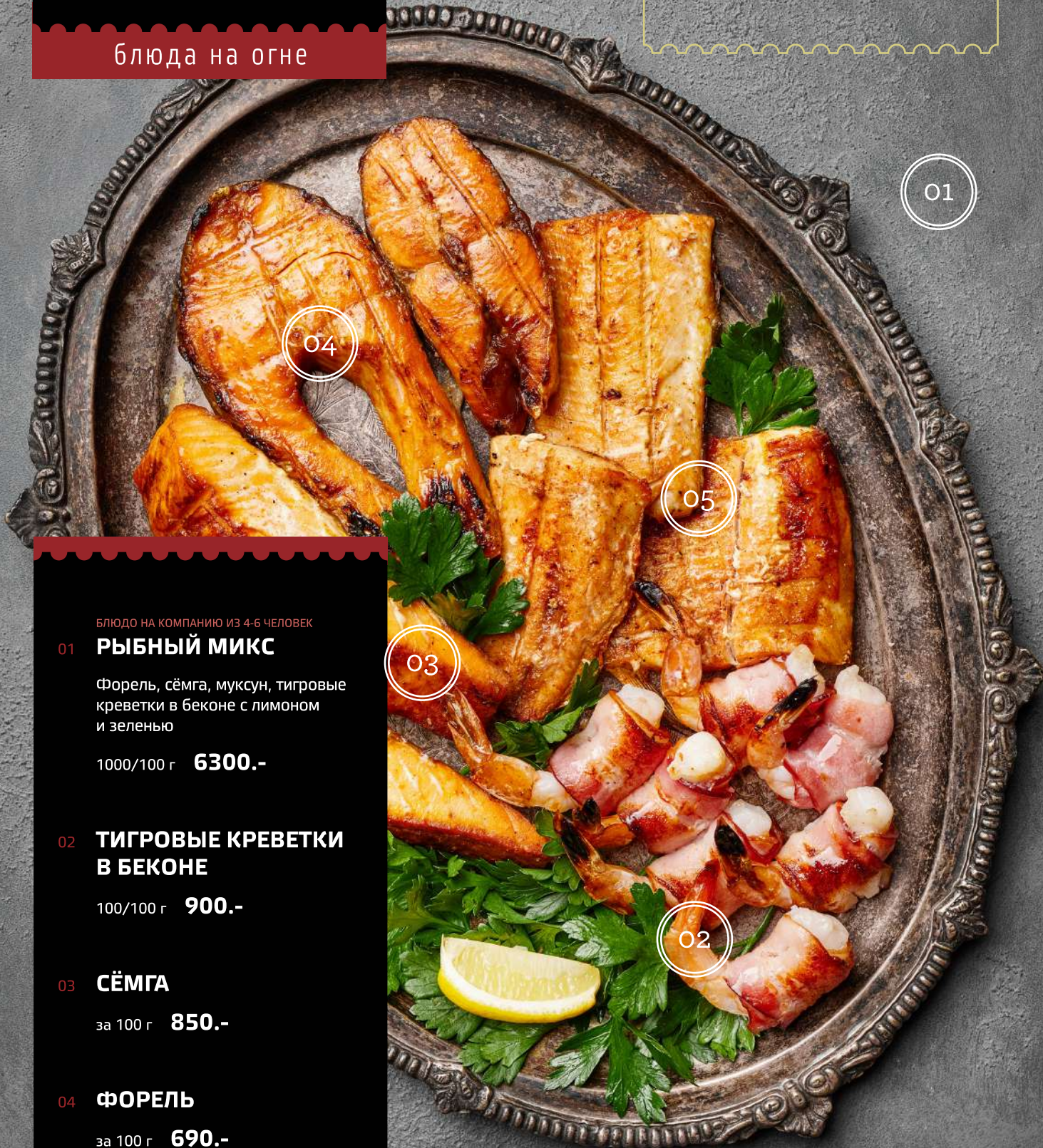
grill

блюда на огне

Вес одной порции около 250-300 г

Мясо подаётся с сочным луком на тонком армянском лаваше (+30 р)

Рыба подаётся с лимоном и зеленью



01

04

05

03

02

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 4-6 ЧЕЛОВЕК

01 РЫБНЫЙ МИКС

Форель, сёмга, муксун, тигровые креветки в беконе с лимоном и зеленью

1000/100 г **6300.-**

02 ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В БЕКОНЕ

100/100 г **900.-**

03 СЁМГА

за 100 г **850.-**

04 ФОРЕЛЬ

за 100 г **690.-**

05 МУКСУН

за 100 г **570.-**

* Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.

meat



БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 4-6 ЧЕЛОВЕК

06 МЯСНОЙ МИКС

Шашлык из свиной шеи, свиные рёбрышки, куриная грудка и крылья, люля-кебаб из баранины с луком, зеленью и лавашем

1500/100 г **4300.-**

07 ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

за 100 г **350.-**

08 СВИНОЙ АНТРЕКОТ

100/100 г **310.-**

09 СВИНЫЕ РЁБРЫШКИ

100/100 г **280.-**

10 БАРАНИЙ АНТРЕКОТ

100/100 г **420.-**

11 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ

100/100 г **350.-**

12 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

100/100 г **280.-**

13 ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

100/100 г **290.-**

14 КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

100/100 г **190.-**

STANDARD
main
dishes

горячие блюда

01 СЁМГА В ДОМАШНИХ
СЛИВКАХ С КРАСНОЙ
ИКРОЙ

100/110 г 1100.-

01





02 **МУКСУН ПО-ЕНИСЕЙСКИ**

на овощной подушке

110/180 г **700.-**

03 **ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**

с цветной капустой

120/130 г **550.-**

04 **ЗАПЕЧЁННАЯ ФОРЕЛЬ**

и жаренная с луком картошка

за 100/150 г **370.-**



// main dishes

am ~ bar
bar ~ am >> 21



05 **СТЕЙК ТЕЛЯТИНЫ
ГРИЛЬ**

со свежими овощами

*Уточните желаемую
прожарку официанту*

240/80 г **1200.-**

06 **МЕДАЛЬОНЫ
ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

в соусе из белых грибов
с картофельным пюре

130/150/40 г **1100.-**





07 **СИБИРСКИЙ РАСКОЛБАС**

Колбаски из телятины, свинины, курицы с маринованной капустой, запечённым картофелем и соусом тартар

360/150/50/30 г **1250.-**

08 **БЕФСТРОГАНОВ В СЛИВОЧНО-ЛУКОВОМ СОУСЕ**

с картофельным пюре

180/150 г **750.-**



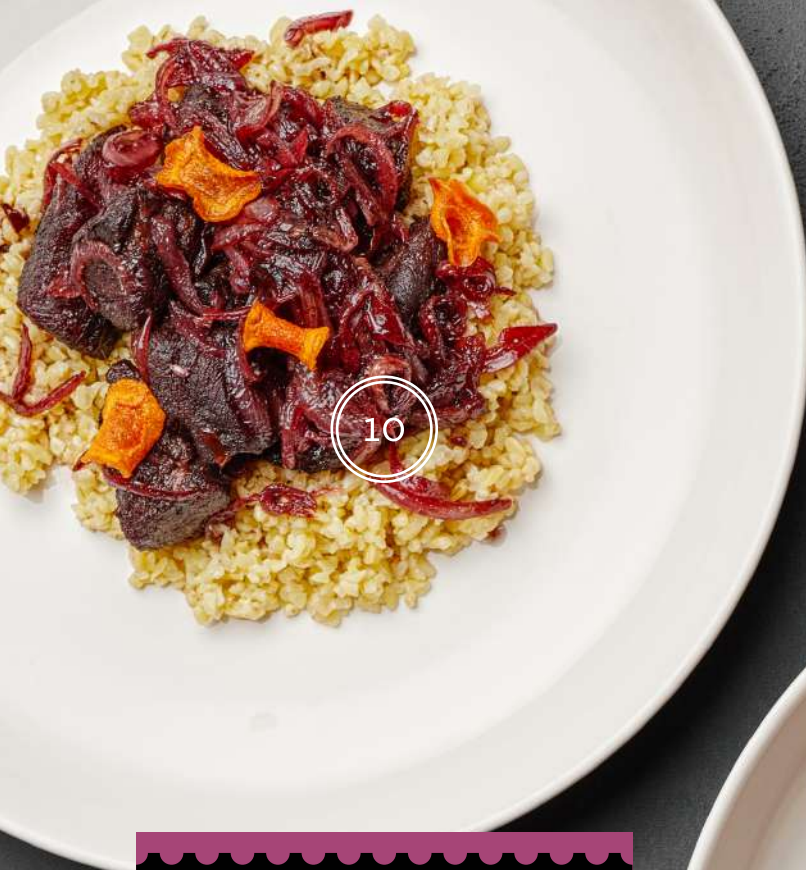
09 **ЯЗЫК В СЛИВКАХ**

с грибами

260 г **850.-**



b e e



10

**10 ТОМЛЁНАЯ ДИЧЬ
В ВИННОМ СОУСЕ**

с булгуром

200/150 г **700.-**



11

**11 СВИНАЯ КОРЕЙКА,
ЗАПЕЧЁННАЯ
В СЛОЁМ ТЕСТЕ**

с грибами и томатом

270 г **580.-**

**12 СВИНИНА
ПО-СИБИРСКИ**

Свиной балык в грибном соусе
с томатами

230 г **550.-**

**13 ЖАРКОЕ
ПО-ДОМАШНЕМУ**

Томлёный карбонат с грибами
и овощами в сливочном соусе

260 г **550.-**



12

**14 ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ
СО СВИНИНОЙ И ЛУКОМ**

250/50 г **450.-**

PO
rk



15 **ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОГО
ЦЫПЛЁНКА
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
С ГРИБАМИ**

270/40 г **590.-**

16 **УТИНАЯ ГРУДКА**

с яблоком и печёной морковью

100/140 г **1200.-**

17 **ШНИЦЕЛЬ
ИЗ ЦЫПЛЁНКА**

с запечёнными овощами

150/150 г **540.-**



0
i
n
a
d
e

/// main dishes

>> 25

banquet dishes

банкетные блюда

01



БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 8 ЧЕЛОВЕК

01 ЩУКА ПО-ЦАРСКИ

Щука, начинённая овощами, сыром и грибами, с лимоном, оливками, свежими овощами и двумя соусами

за 1000/600 г **3500.-**



02

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 8 ЧЕЛОВЕК

02 СВИНИНА КУПЕЧЕСКАЯ

Маринованная шейка, томлённая в собственном соку, с запечённым картофелем и квашеной капустой

за 1000/300 г **3200.-**

БЛЮДО НА КОМПАНИЮ ИЗ 8 ЧЕЛОВЕК

03 ЦЫПЛЁНОК ПО-ТАЁЖНОМУ

Фермерский цыплёнок, фаршированный куриным филе, грибами и кедровыми орешками, с запечённым картофелем и домашними соленьями

за 1000/350 г **2200.-**



03

side dishes & sauces

гарниры и соусы



02



10

ГАРНИРЫ

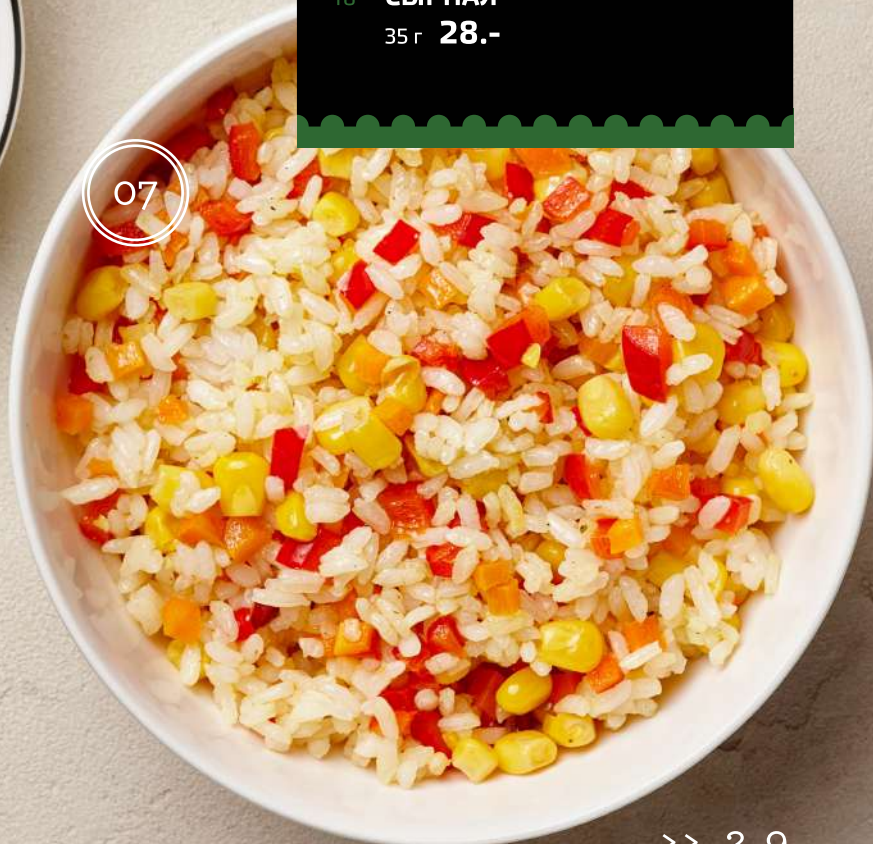
- 01 КАРТОШКА ИЗ ПЕЧИ
С ЗЕЛЕНЬЮ
150 г **180.-**
- 02 КАРТОФЕЛЬ ФРИ
100 г **190.-**
- 03 КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
150 г **150.-**
- 04 БУЛГУР
150 г **190.-**
- 05 СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ
С ЛУКОМ
150 г **190.-**
- 06 ЦВЕТНАЯ КАПУСТА
В ПАНИРОВКЕ
100 г **190.-**
- 07 РИС С ОВОЩАМИ
150 г **160.-**
- 08 ЖАРЕННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ
100 г **220.-**
- 09 ОВОЩИ ИЗ ПЕЧИ
Баклажан, перец, цукини,
томат — на выбор
за 100 г **180.-**



16

17

18



ФИРМЕННЫЕ СОУСЫ

- 10 **ТОМАТНЫЙ С ЗЕЛЕНЬЮ И СПЕЦИЯМИ**
50 г **100.-**
- 11 **СЛИВОЧНЫЙ ТАРТАР**
50 г **100.-**
- 12 **ТАЁЖНЫЙ С ЯГОДАМИ И ТРАВАМИ**
50 г **100.-**
- 13 **СЫРНЫЙ**
50 г **100.-**
- 14 **ПИКАНТНО-ОСТРЫЙ**
50 г **100.-**
- 15 **ГРАНАТОВЫЙ**
50 г **140.-**

ФИРМЕННЫЕ БУЛОЧКИ

- 16 **РЖАНАЯ**
35 г **28.-**
- 17 **ЧЕСНОЧНАЯ**
35 г **28.-**
- 18 **СЫРНАЯ**
35 г **28.-**

desserts

десерты



01



02



03

01 **ШОКОЛАДНЫЙ ПИРОГ С МОРОЖЕНЫМ**
100/50 г **320.-**

02 **ДОМАШНИЙ МЕДОВЫЙ ТОРТ**
150 г **350.-**

03 **ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ С МОРОЖЕНЫМ**
100/50 г **350.-**

04 **ЧИЗКЕЙК**
Сливочный / шоколадный / клубничный — на выбор
100 г **350.-**

* Если у вас есть аллергия на определённые продукты, пожалуйста, предупредите об этом официанта.



05



06



07

05 **ГРЕЦКИЙ ОРЕХ
В ЧЕРНОСЛИВЕ**

со взбитыми сливками

300 г **490.-**

06 **СИБИРСКИЙ ДЕСЕРТ**

Брусника, кедровый орех, мёд

130 г **420.-**

07 **ДОМАШНИЕ БЛИНЧИКИ**

С мёдом, джемом, сметаной или
сгущённым молоком — на выбор

100/50 г **250.-**

08 **МОРОЖЕНОЕ**

Пломбир / шоколадное /
клубничное — на выбор

100 г **230.-**

09 **МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ**

С шоколадным, клубничным,
ванильным или карамельным
сиропом — на выбор

300 г **300.-**

10 **КОРЗИНА ФРУКТОВ**

1000 г **800.-**

STANDANT

drinks

напитки



tea in a cup

ЧАЙ В ЧАШКЕ

- 01 ЧЁРНЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ
150 мл 80.-
- 02 ЗЁЛЕНый БАЙХОВЫЙ
150 мл 80.-

tea in a teapot

ЧАЙ В ЧАЙНИКЕ

- 03 ЧЁРНЫЙ БАЙХОВЫЙ
800 мл 300.-
- 04 ЧЁРНЫЙ С БЕРГАМОТОМ
800 мл 300.-
- 05 ЧЁРНЫЙ С ЧАБРЕЦОМ
800 мл 300.-
- 06 ЗЕЛЁНЫЙ БАЙХОВЫЙ
800 мл 300.-
- 07 ЗЕЛЁНЫЙ С ЖАСМИНОМ
800 мл 300.-
- 08 ЗЕЛЁНЫЙ С ЛЕПЕСТКАМИ
ЦВЕТОВ
800 мл 300.-
- 09 ТАЁЖНЫЙ С РЯБИНОЙ
И ЕЖЕВИКОЙ
800 мл 300.-
- 10 ЯГОДНЫЙ СО СМОРОДИНОЙ
И ШИПОВНИКОМ
800 мл 300.-
- 11 ЯГОДНЫЙ С ОБЛЕПИХОЙ
800 мл 300.-
- 12 ЯГОДНЫЙ С БРУСНИКОЙ
800 мл 300.-

- 13 ТРАВЯНОЙ СО СВЕЖЕЙ МЯТОЙ
800 мл 300.-

- 14 ТРАВЯНОЙ С РОМАШКОЙ
И МЕЛИССОЙ
800 мл 300.-

coffee

КОФЕ

- 01 ЭСПРЕССО
40 мл 150.-
- 02 АМЕРИКАНО
150 мл 150.-
- 03 КАПУЧИНО
150 мл 170.-
- 04 ЛАТТЕ
200 мл 200.-

cold drinks

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- 01 БРУСНИЧНЫЙ МОРС
1000 мл 250.-
- 02 ОБЛЕПИХОВЫЙ МОРС
1000 мл 250.-
- 03 ДОМАШНИЙ ЛИМОНАД
С МЯТОЙ И ЛАЙМОМ
1000 мл 350.-

soda

ГАЗИРОВАННЫЕ НАПИТКИ

- 01 КОКА-КОЛА
330 мл 180.-
- 02 КОКА-КОЛА
500 мл 180.-

- 03 ФАНТА
250 мл 180.-

- 04 СПРАЙТ
250 мл 180.-

- 05 ШВЕППС ИНДИАН ТОНИК
250 мл 180.-

- 06 ШВЕППС БИТТЕР ЛИМОН
250 мл 180.-

- 07 БЁРН
250 мл 200.-

mineral water

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

- 01 НАРЗАН
с газом
500 мл 180.-
- 02 БОРЖОМИ
с газом
500 мл 250.-

freshly squeezed juice

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК

- 01 МОРКОВНЫЙ
300 мл 150.-
- 02 ЯБЛОЧНЫЙ
300 мл 300.-
- 03 АПЕЛЬСИНОВЫЙ
300 мл 450.-

juice

СОК

- 01 РИЧ
яблоко / томат / персик /
вишня / апельсин / ананас
200/1000 мл 140/400.-



Директор:
СЛАБУХО Д.И.

Главный бухгалтер:
СЛАБУХО Д.И.

ИНН: 2462027970 ОГРН: 1032402102644

К ОПЛАТЕ ПРИНИМАЮТСЯ НАЛИЧНЫЕ
И БАНКОВСКИЕ КАРТЫ

