**ЗАКУСИТЬ**

***Строгани́на*** — свежезамороженная рыба или мясо. Подаётся к столу в сыром замороженном виде. Нарезается стружкой, небольшими порциями, во избежание преждевременного размораживания. Для вкуса строганину едят с разными «макалами» — соль с чёрным перцем крупного помола, бруснично-горчичным или соевым соусами, и запивают крепким алкоголем.

* **Строганина из нельмы ……………………………………………..…..……50гр. – 480 рублей**

*с «макалами»*

* **Строганина из муксуна ………………………………………………….…. 50гр. – 320 рублей**

*с «макалами»*

* **Строганина из оленины…………………………………………………….… 50 гр. – 380 рублей**

*с тертым хреном и луковой заправкой*

* **Строганина из сырокопченой оленины ……………………….….….50 гр. – 430 рублей**

*с тертым хреном*

* **Строганина из сала ………………..…………………………………..…….….50 гр. – 250 рублей**

*соленое или подкопченное с чесноком и горчицей*

* **Строганина из казы ………………………………………………………..…… 50 гр. – 290 рублей**

*с красным луком*

* **«Индигирка» ……………………………………………………………….…..….60 гр. – 350 рублей**

*классический рецепт популярного в Якутии салата из белой рыбы и лука, с красной икрой*

***Рыба слабой соли***

* **Муксун ………………………………………………………………………………50/50гр. – 350 рублей**

*с отварным картофелем, тертым хреном и моченым лимоном*

* **Нельма ………………………………………………………………………………50/50 гр. – 540 рублей**

*с отварным картофелем, тертым хреном и моченым лимоном*

* **Омуль ………………………………………………………………………………..50/50 гр. – 320 рублей**

*с отварным картофелем, тертым хреном и моченым лимоном*

* **Сельдь ……………………………………………………………………………….50/50 гр. – 280 рублей**

*с отварным картофелем и маринованным луком*

* **«Сугудай» из омуля, муксуна, и нельмы ……….…………………..…50 гр. – 320 рублей**

*один из северных способов просолки рыбы*

***Рыба собственного холодного копчения***

* **Нельма ………………………………………………………………………………….…60 гр.- 310 рублей**

*на хлебных тостах*

* **Муксун ……………………………………………………………………………….…..60 гр. – 180 рублей**

*на хлебных тостах*

***Салаты***

* **Овощной салат ………. …………..……………………………………………….200 гр. – 300 рублей**

*огурец, помидор черри, редис, салатный микс, зелень, масло, лимон*

* **Зеленый с печенью налима ………………………..……………………….160 гр. – 360 рублей**

*шпинат, огурцы, маслины, красный лук с маслом и анчоусами*

* **С теплой куриной печенью и редисом…………………………………215 гр. – 340 рублей**

*микс-салатом и медовой заправкой*

* **С языками ягненка……………..………………………………………………… 140гр. – 380 рублей**

*картофелем, болгарским перцем, солеными огурцами, хреном и домашним майонезом*

***Холодные закуски***

* **Икра омуля …………………………………………………………………………....50 гр. - 540 рублей**

*со сливочным маслом и хлебными тостами*

* **Икра лососевая ……………………………………………………….……….….…50 гр. – 450 рублей**

*со сливочным маслом и хлебными тостами*

* **Икра сига………………………………………………………………………………….50 гр. – 690 рублей**
* **Грибы соленые: грузди или рыжики …………………………….….……50 гр. – 296 рублей**

*с луком, душистым маслом или сметаной*

* **Грибная икра из подосиновиков ……………………………………….. 100 гр. – 220 рублей**

*с хлебными тостами*

* **Огурцы и помидоры соленые……… ………………………………100/100 гр. – 270 рублей**
* **«Луганский партизан» ……………………………………………………………60 гр. – 200 рублей**

*тосты с копченым салом, горчицей и хреном*

* **Мясной батальон……………..……………………………………………………150 гр. – 530 рублей**

*оленина сырокопченая, «казы» - колбаса из конины, домашняя колбаса из оленины, утиная грудка, буженина*

* **Паштет из печени оленя ………………………………………………….100/50 гр. – 390 рублей**

*с вареньем из брусники, кедрового ореха и яблок*

* **«Запасная извилина» ……………………….……………………………..80/30 гр. – 370 рублей**

*паштет из телячьих мозгов с пряным маслом*

***Бургеры***

* **Бургер с муксуном………………………………………………………………..320 гр. – 450 рублей**

*филе муксуна, микс-салата, моченая брусника, лук, соус тар-тар*

* **«Гудбай Америка» ……………………………………………………………….310 гр. – 400 рублей**

*с котлетой из говядины и кабана, с папоротником, омлетом, соленым огурцом*

***Горячие закуски***

* **Пермские «посикунчики» …………………………………………………..10 штук – 390 рублей**
* **Пирожок с муксуном и нельмой или домашней курицей…...70гр. – 150 рублей**
* **«Не надо ля-ля!» ……………………………………………………………………..80гр. – 360 рублей**

*бараньи языки гриль со сливочно-горчичным соусом*

***Супы***

* **Бульон рыбный с пирожком …………………………………………..250/70гр. – 250 рублей**
* **Бульон куриный с пирожком…………………………………………. 250/70гр. – 250 рублей**
* **Суп дня …………………………………………………………………………………..250гр. – 270 рублей**
* **Суп-пюре из тыквы ………………………………………………………………..250гр. – 230 рублей**

***Гарниры***

* **Картофель жареный с грибами …………………………………………….220гр. – 290 рублей**
* **Овощи – гриль………………………………………………………………………. 150гр. – 270 рублей**

*баклажан, цуккини, томат, базилик*

* **Каша «Дружба»\* ……………………………………………………………………300гр. – 150 рублей**

*перловка, пшено, гречка*

*\*закажите к этому гарниру мясную тушенку или рыбную консерву*

***Основное горячее***

* **«Дальнобойщица» ……………………………………………………………….150гр. – 450 рублей**

*лосось в тонком тесте с обжаренным шпинатом и сырным соусом*

* **Сахалинские котлеты ……………………………………………………………220 гр. – 630 рублей**

*из рубленного сахалинского гребешка, муксуна, нельмы и омуля, с полентой и лососевой икрой*

* **Пельмени якутские ………………………………………………………………150 гр. – 520 рублей**

*со сметаной или бульоном**и папоротником*

* **«Леди Гага» …………………………………………………………………..120/100 гр. – 500 рублей**

*утиная грудка с картофельным гратеном*

* **«Ах, какая цыпа!»………………………….……………………………...220/150 гр. – 590 рублей**

*перепелка – гриль,, с печеными томатами и перечно-кедровым соусом*

* **«Телка на метелке» …………………………………….………………………. 170 гр. – 720 рублей**

*телячья вырезка с подпеченными яблоками и микс-салатом*

* **Шашлык из оленины……..………………………………………………….120/80 гр.- 760 рублей**

*маринованное мясо оленя с жареным папоротником, печеным чесноком и брусничным соусом*

***Десерты***

* **Брусника с кедровым орехом …………………………………………….…80 гр. – 210 рублей**

*с медом или сгущенкой*

* **Голубика с кедровым орехом ………………………………………………..80 гр. – 260 рублей**

*с медом или сгущенкой*

* **Морошка в собственном соку ………………………………………………..80 гр. – 250 рублей**
* **«Мишкина радость»………………………………………………………………..75гр. – 220 рублей**

*медовый торт с брусничным вареньем*

***Конфеты***

* **Кедровый грильяж в шоколаде с клюквой………………… …..…120гр. – 680 рублей**
* **Кедровый марципан в шоколаде…………………………………………170гр. – 610 рублей**
* **«Ягодень» в шоколаде(брусника, облепиха, черноплодка)..150гр. – 490 рублей**
* **Халва кедровая в шоколаде………………………………………………….200гр. – 650 рублей**

***Варенье***

* **из морошки………………………………………………………..……100/250гр. – 250/530 рублей**
* **из брусники с кедровым орехом и яблоком………….150/250гр. – 250/350 рублей**
* **из сосновых шишек…………………………………………………150/250гр. – 250/380 рублей**
* **из облепихи……………………………………………………………..100/200гр. – 200/280 рублей**
* **из малины………………………………………………………………..100/200гр. – 200/350 рублей**
* **из лесной черники………………………………………………………….………250гр. – 520 рублей**
* **из лесной малины………………………………………………………………….250гр. – 630 рублей**

***Мед***

* **Горно-алтайский………………………………………………………50/350гр. – 150/560 рублей**
* **Акация…………………………………………………………………..150/250мл. – 250/380 рублей**
* **Луговой………………………………………………………………...150/250мл. – 250/380 рублей**

***Пиво разливное CRAFT***

* **IRON WOODS темное**
* **FRIDAY AVENUE светлое**
* **KALNAPILIS светлое**
* **BLANCHE DE FLEUR нефильтрованное**

**0,3/0,5 л. – 180/280 рублей**

***К пиву***

* **Жареные чесночные гренки ……………………………………………….. 130 гр.– 240 рублей**
* **«Боцманские семечки»……………………………………………………….. 150 гр. – 550 рублей**

*острые жареные креветки*

* **Ерш Мурманский холодного копчения………………………………..100гр. – 290 рублей**
* **Голец холодного копчения …………………………………………….…….100гр. – 180 рублей**
* **Кальмар горячего копчения в специях…………………………………100гр. – 240 рублей**
* **Хворост из оленины …………………………………………………..…………100гр. – 620 рублей**
* **Оленина вялено-сушеная…………………………………………..…………100гр. – 380 рублей**
* **Шейка оленя варено-копченая…………………………………………….100гр. – 480 рублей**
* **Ребра оленя варено-копченые …………………………………………….100гр. – 350 рублей**
* **Оленина вяленая по старо-русскому рецепту………………………100гр. – 560 рублей**

с можжевельником

с розмарином

с кориандром

* **«Ящик к пиву» ………………………………………………………………………320гр. – 670 рублей**