

КЛАССИЧЕСКИЕ БЛЮДА НАРОДОВ СЕВЕРА

“Классика жанра”

Классическая строганина* из подледного муксуна. Нарезается тонкими стружками и подается с тремя мокалами: крупная соль с свежемолотым перцем, бруснично-горчичным и соевым на копченой рыбе

50 гр.....990

100 гр.....1580

“Царь-рыба”

Классическая строганина из якутской подледной нельмы. Нарезается тонкими стружками и подается с крупной солью и свежемолотым перцем, бруснично-горчичным и соевым мокалами.

50 гр.....1280

100 гр.....1970

Рубанина из северно-сибирской стерляди

100/50 гр.....1630

“Вечер на рейде”

Строганина из дальневосточного морского гребешка. Стружка из мороженого гребешка подается с крупной солью и перцем

100 гр.....1950

Айбарч из мяса северного оленя. Тонконарезанное мороженное мясо с подмаринованным репчатым луком, крупной солью и струганным хреном

50/40/20 гр.....990

“Индибирка” классическое якутское блюдо из нельмы со свежим репчатым луком и перцем

110/30 гр.....1520

* По вашему желанию строганина может строгаться в зале (1000 рублей)

ЗАКУСКИ ПОЛЯРНИКОВ - ГУРМАНОВ

«Полярный плашкоут»

Строганина из муксуна, нельмы, нерки, морского гребешка, рубанина из стерляди, салат «Индибирка» и две рюмки водки.

Подается на ледяной глыбе.

50/50/50/50/50/50/45/45 гр.....5740

«Закладка Нансена»

Сундук с провизией путешественника.

Строгаются из морского гребешка, муксуна, оленя; юкола из муксуна и оленины, икорное ассорти (икра омуля, нерки, муксуна и шуки), белые маринованные грибы, рыбные и мясные деликатесы Крайнего Севера, салат из папоротника с настойками двух видов.

50/50/50/100/150/150/275/100/270/120 гр/мл11500

СЕВЕРНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

“Северный бот”

Ассорти из слабосоленой рыбы: муксун, нельма, омуль, нерка с молодым картофелем

400/200/80 гр.....4770

Муксун слабой соли с низовья Лены

100/90/20/20 гр.....1360

Омуль Ленский

слабой соли 100/90/20/20 гр.....1170

холодного копчения 100/90/20/20 гр.....1390

Енисейская нельма

слабой соли 100/90/20/20 гр.....1490

холодного копчения 100/90/20/20 гр.....1860

Нерка с реки Камчатка слабой соли

100/90/20/20 гр.....1360

Сосьвинская сельдь с картофелем

100/150/50 гр.....4250

“Иваси вернулась”

Сельдь тихоокеанская слабого посола с картофелем

100/90/20/20 гр.....1150

Тугунок енисейский, царский деликатес слабой соли с красным луком с картофелем

200/90/20/20 гр.....1970

Ерш мурманский вяленый

1 шт.....1130

“Порт Байкал” Омуть подмаринованный с луком и чесноком. Приготовлен по рецепту
из поселка Листвянка

250 гр.....1850

ЗАКУСКИ

“Олуктэ”

Оленина шестная, сердце оленя, колбасы домашние из лося и оймьяконской жеребятины, рулаты из дикой утки, паштет из оленьей печени, язык оленя со струганным хреном и моченой брусникой

270 гр.....3070

Ассорти из домашних колбас: оленина, кабанятина, лосятина, жеребятина со струганным хреном

200/30 гр.....1320

“Охотский поцелуй” Дальневосточный гребешок с соусом из лимонника и рисовыми чипсами

125 гр.....1540

“Плато Искэх”

Икра морского ежа, омуля, шуки и нерки с домашней сметаной и зеленым луком

30/30/30/30/40 гр.....2270

“Батагайская закуска”

Холодец из лося со струганным хреном и горчицей

450/70 гр.....1430

“За нашу победу!”

Икра черная осетровая с пшеничными хлебцами. На выбор предлагаем бутылку шампанского или водки

100 гр/0.375 или 0.5л.....19800

“Крымский апетайзер”

Сало с четверговой солью, гренками и запеченным картофелем и рюмкой хреновухи

100/190/60/45 гр.....900

Оленина сырокопченая с моченой брусникой и струганным хреном

100/50 гр.....1190

Олений язык отварной со струганным хреном

100/30 гр.....1530

Паштет из печени оленя с брусничным вареньем

75/60 гр.....430

Ассорти солений: малосольные огурцы, помидоры, квашеная капуста. Подается в рассоле

600/10 гр.....1340

Малосольные огурцы с душистым медом

200/30 гр.....580

Малосольные помидоры в рассоле

200/30 гр.....480

Квашеная капуста с мороженной клюквой и морошкой в рассоле

200 гр.....430

Брусника моченая

100 гр.....320

“Тихая охота”

Грибное ассорти: боровики, грузди белые, рыжики с репчатым луком и сметаной

300/80 гр.....2070

Грузди соленые со сметаной и репчатым луком

100/60 гр.....720

Рыжики соленые с кольцами репчатого лука и домашней сметаной

100/60 гр.....810

Соленые боровики с кольцами репчатого лука и душистым маслом

100/20 гр.....770

САЛАТЫ

“Пестрый“

Свежие овощи с заправкой из кедрового масла с теплыми тыквенными семечками

210 гр.....860

“Охинский“

Салат из обжаренного морского гребешка, мяса краба, икры омуля, овощей и листьев салата

200 гр.....1680

“Джугдыр”

Муксун, омуль и нерка слабой соли со свежими огурцами, редисом, листьями салатов и заправкой из морошки и ароматного масла

210 гр.....920

“Северобайкальский”

Салат с подкопченным омулем, картофелем, омулевой икрой, моченой брусникой и домашним майонезом

260 гр.....1130

“Залив Терпения”

Салат с улиткой трубач и маринованным камчатским гребешком, в листьях салата с тыквенными семечками в пряной заправке

230 гр.....1580

“Перелетные крабы”

Мясо краба и утиная грудка с омулевой икрой и домашним майонезом

230 гр.....2190

“Сезон охоты”

Салат из нежного мяса лосося, отварного картофеля с перепелиным яйцом и редисом в горчичной заправке

210 гр.....1310

СУПЫ

“Таежный стандарт”

Уха с омулем, муксуном и печенью трески. Подается с наперстком водки и горячим угольком

400/45 гр.....980

“Уральская традиция”

Наваристый рыбный бульон из муксуна и нельмы с горячим куском рыбного пирога. Пирог может подаваться отдельно

260/140 гр.....890

“Приморская”

Уха дальневосточная с улиткой трубач, крабом и креветкой медведкой

360 гр1280

“Шулюм”

Трофейный охотничий суп с мясом глухаря. Подается с шампуром репчатого лука и поджаренных хлебцев

275/80 гр1200

“Улукиткан”

Суп-пюре из лосятины, протертой с кореньями и можжевельником. Заправляется сметаной. Подается с ржаными лепешками и сердцем оленя

335/40 гр.....1300

“Талан таежный”

Суп-гуляш с глухарем, лосятиной, олениной и кабаном. Подается со сметанной заправкой

420/30 гр.....1270

“Дикий навар”

Щи томленные с мясом лося и лесными грибами. Подаются с картофельной калиткой из ржаной муки

300/80 гр.....980

“От егеря Степаныча”

Суп из лесных грибов с картофелем, перловкой и сметаной

350/50 гр.....970

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

“Пролив Лаперуза”

Дальневосточный морской гребешок, запеченный в раковине, с мясом краба и креветками

225 гр.....1980

“Хамар-Дабан”

Папоротник - орляк, жаренный на кедровом масле с чесноком

100 гр480

“Молчание-золото”

Оленьи языки жаренные на гриле с соусом из брусники и якутскими лепешками

205 гр.....1920

“Дальний кардон”

Картофель жаренный с белыми грибами на раскаленной сковороде

230/50/50 гр.....980

“Усть-Кокса”

Рубленый горно-алтайский барашек, жаренный на решетке. Подается в лаваше с соусами

220/100 гр.....1180

Пирожки Демидовские

с картофелем и белыми грибами 2 шт.....510

с дикой уткой 2 шт.....640

с осетриной и неркой 2 шт.....740

с лосятиной 2 шт.....640

Жаренные пермские “посикунчики” с бараниной. Подаются со сметанным соусом

10 шт.....990

“Хужирская закуска”

Омуль байкальский горячего копчения (цена указана за 100гр. готовой рыбы)

100/100 гр.....1080

ПЕЛЬМЕНИ

“Папин-сибиряк”*

Классические пельмени с мясом оленя. Подаются со сметаной. Могут подаваться в крепком наваре из папоротника орляк

320/40 или 450/40 гр1420

Вареники* с печенью оленя и картофелем. Подаются со сметаной

230/40 гр890

“Порт-Артур”*

Пельмени дальневосточные с мясом краба, креветками и гребешками с добавлением чернил каракатицы. Подаются с соусом из лимонника

230/40 гр.....1530

“Камчатка”*

Пельмени рыбные с муксуном, нельмой и камчатским крабом. Подаются с заправкой из щучьей икры

305/50 гр1480

“Скит таежный”*

Вареники с картофелем, белыми грибами и шкварками

220 гр.....840

* Могут подаваться жареными

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

“Кукан”

Ассорти из рыбы и морепродуктов. Жаренные на решетке муксун, нельма, осетр, нерка и обжаренные гребешок и улитка трубоч с папоротником орляк и соусом из лимонника

1105 гр.....7800

Филе муксуна, жаренное на гриле, с теплым овощным салатом, орлятам и соком шпината

130/170 гр1950

Нельма, запеченная со сметаной, картофелем и копченым омулем

140/200 гр2280

“Учуг”

Шашлык из ленского осетра. Подается с печеными томатами и соусами

350 гр.....2390

Форель на гриле с запеченным картофелем (цена за 100гр.)

100 гр.....900

“Холодные моря”

Мурманский палтус, запеченный с сахалинским гребешком

320 гр.....2790

“Камчадал”

Камчатский краб с морским гребешком и смешанно-крабовым соусом. Блюдо готовится в зале.

120/150/50 гр.....4500

Сочная камчатская котлета с мясом краба и гарниром из кореньев

130/150 гр.....2370

“Пролив Буссоль”

Котлеты из дальневосточного гребешка с соусом из томатов и лимонника

160/70/50 гр.....2150

“Витимская шайба”

Котлета из омуля и щуки с гарниром из картофельного пюре с омулевой икрой

130/240/20 гр.....1760

Ряпушка ленская, жаренная или приготовленная на гриле

(цена указана за 100гр. сырой рыбы)

100 гр.....780

Енисейская корюшка, жаренная с теплым салатом

(цена указана за 100 гр. сырой рыбы)

100 гр.....780

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

Ассорти дичи “Ягдташ”

Жаренные на решетке оленина, печень и сердце оленя, мясо сохатого, гусь гуменник, рябчик.

Подаются с томленным картофелем, моченой брусникой и пряным соусом

1550 гр7740

Шашлык из оленины на вертеле. Подается на дубовой доске с жульеном из белых грибов, вишневым соусом и мочеными ягодами

150/110 гр.....2180

“Шагжой”

Печень северного оленя приготовленная на гриле с жареным репчатым луком и малиново- тимьянным соусом

240 гр.....1280

Маринованное мясо сохатого на гриле. Подается с картофельными рулетами с начинкой из белых грибов и капусты и соусом из таежного чая

150/130/50 гр.....2240

“День промысловика”

Мясо косули приготовленное на гриле с гречкой ,хрустящим салатом и соусом из вишни

120/200/70 гр.....2050

“Паек геолога”

Тушенка из оленины в банке. Подается с отварной гречкой ,малосольным огурцом и рюмкой водки

150/190/50/45 гр.....1190

Запеченное каре кабана со стручковым горошком, яблоком и капустой

220/100/50 гр.....2170

“Дичь Архангелья”

Подмаринованная грудка дикого глухаря или тетерева, добытых в архангельской области. Обжаривается с чесноком, можжевельником и тимьяном.

Это сезонное блюдо наши повара могут приготовить прямо в зале!

140/240 гр.....3900

“Сихотэ-Алинь”

Вырезка лося с киноа, кабачком и вялеными томатами

130/105/50 гр.....1940

Оленина на кости с брусничным соусом и овощной запеканкой

200/120/40 гр.....2890

“ Шонгуйское солнце ”

Рубленая котлета-гриль из оленины и кабана. Подается с обжаренной гречкой, моченой брусникой и соусами

160/100/80 гр.....2160

“Доусон”

Фирменный бургер с рубленой котлетой из мяса северного оленя

250/100 гр.....1520

“Макароны по-флотски”

Макароны с фаршем из мяса сохатого и печени оленя. Блюдо подается с томатным соусом

310 гр.....1160

ДЕСЕРТЫ

Сибирский ягодный пирог на соусе из малины	140/40 гр.....810
“Карельская калитка” Из ржаной муки с творогом и черникой	150/60 гр.....740
Брусника с кедровым орехом замешивается с медом или сгущенкой	100 гр.....400
Черника с кедровым орехом замешивается с медом или сгущенкой	100 гр.....540
Голубика с кедровым орехом замешивается с медом или сгущенкой	100 гр.....540
Черемуховый пирог с ванильным мороженым	110/60 гр.....750
Кедровый пирог с алтайским медом	140/50 гр.....800
Сырный мусс с черникой, клюквой и ежевикой в крепленном сиропе	180 гр.....610
Торт из протертой морошки	130/80 гр.....800
Маковый пирог с черникой	130/75 гр.....740
Мерзлая клюква с теплой карамелью	100/75 гр.....450
Сорбеты домашние: малина, черная смородина, таежный чай, облепиха	50 гр.....250
Сорбет домашний из морошки	50 гр.....390
Кедровое мороженое с мочеными ягодами	210 гр.....720

Домашний кедровый грильяж в шоколаде	100 гр.....690
Горно-Алтайский мед с кедровыми орешками и домашним печеньем	100/40 гр.....430
Северные ягоды в собственном соку	
	Морошка 150 гр.....1150
	Брусника 150 гр.....350
	Черника 150 гр.....450
«Ягодный сполох» Земляника, малина, морошка, черника в нежном желе с соусом из ежевики	140/110 гр.....830
“Десерт туриста” вареная сгущенка	380 гр.....400
Варенье из молодых сосновых шишек	100 гр.....540
Варенье “Беломорье” из морошки	100 гр.....940
Варенье брусничное с кедровыми орешками	100 гр.....540
Варенье из облепихи	100 гр.....540
Варенье из дикой малины	100 гр.....540
Варенье из черники	100 гр.....450
Варенье из клоповки	100 гр.....880
Варенье из лесной земляники	100 гр.....540