

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

195 ₺

160/5

АССОРТИ САЛА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Ароматное ассорти сала домашнего приготовления: копчёной и солёной грудинки, рубленого сала с чесноком и зеленью

309 ₺

325/10/10/4

МУЖСКАЯ ДОЛЯ

Холодец, сало по-деревенски, сельдь иваси пряного посола, маринованный лук, огурцы домашнего посола, чесночные гренки

149 ₺

100/70/30/25

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

Подается с горчицей

169 ₺

150/15/15/7

ХОЛОДЕЦ

Подается с хреном и горчицей

фирменный рецепт

399 ₺

250/50

РЫБНОЕ АССОРТИ

Сельдь иваси пряного посола и сёмга слабосолёная, скумбрия и кета подкочёные

399 ₺

200/10/10/5

МЯСНЫЕ ЗАПАСЫ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ростбиф, телячий язык, буженина, куриная грудка. Подается с горчицей и хреном

фирменный рецепт

220 ₺

250/5

ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ

Маринованные томаты, огурцы, олята, маслята, острая морковь и капустный салат

ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ

695 ₺

700/30/30

БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

Крылья куриные BBQ, гренки чесночные под сыром, сыр косичка, сырные шарики с креветками, копченая кета, вяленая свинина, соус сливовый BBQ, тар-тар с горчицей и карри

199 ₺

270

КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ

119 ₺

100

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ

169 ₺

120

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ

САЛАТЫ

269 ₺

135

САЛАТ С УТКОЙ-ГРИЛЬ

Алтайская утка-гриль, тёплый картофель, печёное яблоко, микс салатов и брусничный соус

*Настоящая
Сибирь*

ЦЕЗАРЬ
С СЁМГОЙ

289 ₺

165/60

ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ

269 ₺

165/60

249 ₺

170/7

РОГ ИЗОБИЛИЯ

Обжаренное куриное филе, огурец, чернослив, грецкий орех, яичный блин и сливочно-майонезный соус

*Вкусно
и
полезно!*

САЛАТ
ГРЕЧЕСКИЙ

239 ₺

170/2

ОЛИВЬЕ

из печёных овощей
с куриной грудкой

159 ₺

145/12

*Настоящая
Сибирь*

289 ₺

155

САЛАТ «ТАЁЖНЫЙ»

Печёная говядина и язык, маринованный огурец, микс салатов, микс лесных грибов, болгарский перец, брусничный соус и кедровый орех

245 ₺

260

САЛАТ ИЗ РАЗНЫХ ТОМАТОВ С ЗАПРАВКОЙ ИЗ КРАСНОГО ЛУКА, ФЕТОЙ И КИНЗОЙ

Разные виды томатов, заправка из красного лука, фета, кинза, чёрный перец

395 ₺

170

САЛАТ С РОСТБИФОМ

рукколой, томатами Черри, перепелиным яйцом и имбирной заправкой, посыпается тёртым пармезаном

*Рекомендуем
попробовать!*

215 ₺

200

ВИНЕГРЕТ С ЧЁРНЫМИ ГРУЗДЯМИ

Винегрет на пахучем подсолнечном масле с чёрными груздями

СУПЫ

170 ₺

300/20

СОЛЯНКА

С копчёностями. Подается с лимоном и сметаной

Настоящая
Сибирь



165 ₺

300/30

СУП «ТАЁЖНЫЙ»

С фермерской говядиной и овощами, тимьяном, зирой, перцем чили, можжевельными ягодами.
Подается со сметаной и гренками



170 ₺

300/27

КРЕМ-СУП С ШАМПИньОНАМИ

Подается с сырными гренками



155 ₺

300/20/20

БОРЩ

Подается со сметаной, зеленью, салом и чесноком

фирменный
рецепт

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



285 ₺

100/120/30

ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

Котлета из мяса птицы со сливочным маслом в крупных сухарях, с картофельным пюре и соусом из белых грибов

Настоящая
Сибирь



325 ₺

250

БЕФСТРОГАНОВ

в сметанно-сливочном соусе, с белыми грибами, картофельным пюре, корнизоном и зеленью



435 ₺

120/100/30

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ С ОБЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

медальоны из свиной вырезки в беконе с обжаренными овощами (фасоль стручковая, шампиньоны, репчатый лук, перец болгарский), перечный соус



289 ₺

300/45/20

ЖАРКОЕ В ГОРШОЧКЕ

Свинина, картофель, морковь и грибы, томлёные в горшочке

фирменный
рецепт



269 ₺

340

ПАСТУШИЙ ПИРОГ

Мясной пирог с картофельным пюре, шкварками и сыром, подается со сметаной



399 ₺

280/100/30

**БУРГЕР
КЛАССИЧЕСКИЙ**

Сочный бифштекс с сыром Чеддер, помидором, корнишонами и красным луком



399 ₺

250/100/30

**БУРГЕР
ТАЁЖНЫЙ**

Сочный бифштекс с сыром Чеддер, корнишонами, карамелизованным луком и брусничным соусом



999 ₺

450

СТЕЙК РИБАЙ

из толстого края спинно-поясничной части



699 ₺

350

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

из тонкого края спинно-поясничной части



350 ₺

300

**БИФШТЕКС
КЛАССИЧЕСКИЙ**



419 ₺

300

**ГОВЯДИНА
ПО-ТАЁЖНОМУ**

Филе маринованной говядины с печеными картофельными дольками, пряным луком и брусничным соусом



375 ₺

349

**БИФШТЕКС
С СЫРОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ**

Подаётся с салатом из капусты и моркови

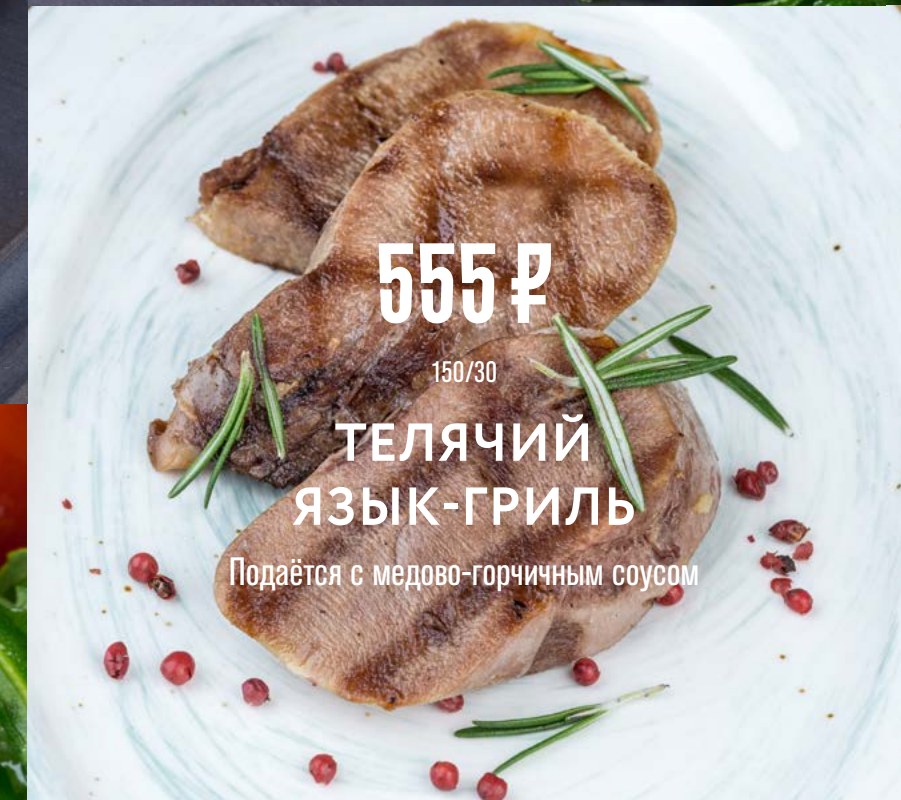


749 ₺

350/60

**СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК
С МЕКСИКАНСКИМ
ПЕРЦЕМ**

из тонкого края с мексиканским перцем



555 ₺

150/30

**ТЕЛЯЧИЙ
ЯЗЫК-ГРИЛЬ**

Подаётся с медово-горчичным соусом



799 ₺

250

ФИЛЕ-МИНЬОН



385 ₺

160/30

СВИНАЯ ШЕЯ

Подаётся с соусом из зерновой горчицы и сливочного хрена



309 ₺

260/30/3

ЗАПЕКАНКА С СУДАКОМ И ЛОСОСЕМ

в сливочно-шпинатном соусе под сырной корочкой



699 ₺

130/30

СЁМГА-ГРИЛЬ

Подаётся с лаймом и травами



339 ₺

100/100/50/8

ЖАРЕННЫЙ СУДАК

Подаётся со свежими овощами и зеленью

СОУСЫ К БЛЮДАМ-ГРИЛЬ	
СЛИВОВЫЙ ВВQ	50 ₺ 30
ТАР-ТАР С ГОРЧИЦЕЙ И КАРРИ	50 ₺ 30
ТРЮФЕЛЬНЫЙ ГРИБНОЙ	75 ₺ 30
ГОРЧИЧНЫЙ СОУС С ХРЕНОМ	75 ₺ 30
БРУСНИЧНЫЙ СОУС С РОЗМАРИНОМ	50 ₺ 30
ПЕРЕЧНЫЙ	50 ₺ 30
ТОМАТНЫЙ СОУС С БАЗИЛИКОМ	50 ₺ 30
МЕКСИКАНСКИЙ ПЕРЕЦ	75 ₺ 60
ГРАНАТОВЫЙ	75 ₺ 30
ТКЕМАЛИ	75 ₺ 30
ТОМАТНЫЙ С АДЖИКОЙ	75 ₺ 30



455 ₺

400/30/30

ЦЫПЛЁНОК-ГРИЛЬ

Подаётся со сливовым ВВQ и тар-таром с карри



399 ₺

180/50/35/10

КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ

Из красного и белого мяса птицы, подаётся на лаваше с зеленью и маринованным луком

455 ₺

180/50/35/10

КЕБАБ ИЗ ТРЁХ ВИДОВ МЯСА

Баранина, говядина, куриная грудка. Подаётся на лаваше с маринованным луком

455 ₺

180/50/35/10

КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подаётся на лаваше с зеленью и маринованным луком



435 ₺

180/50/35/10

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Подаётся на лаваше с зеленью
и маринованным луком

375 ₺

180/50/35/10

ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ

Из куриной грудки. Подаётся на лаваше
с зеленью и маринованным луком

399 ₺

180/50/35/10

ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ

Из красного мяса индейки.
Подаётся на лаваше с зеленью
и маринованным луком

455 ₺

180/50/35/10

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Подаётся на лаваше с зеленью
и маринованным луком

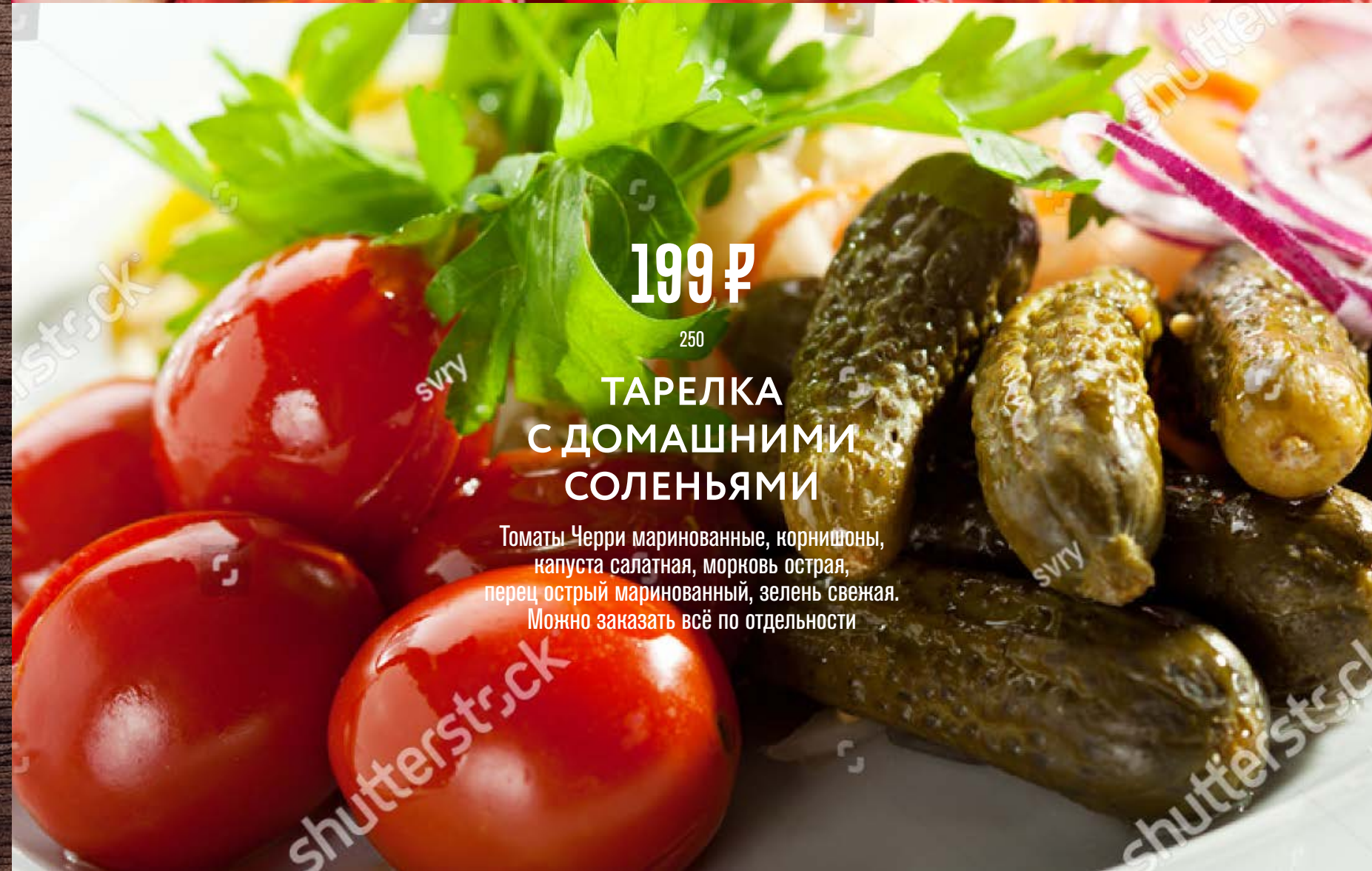


199 ₺

250

ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Помидор, огурец, болгарский перец,
сельдерей, редис, зелень свежая.
Можно заказать всё по отдельности



199 ₺

250

ТАРЕЛКА С ДОМАШНИМИ СОЛЕНЬЯМИ

Томаты Черри маринованные, корнишоны,
капуста салатная, морковь острая,
перец острый маринованный, зелень свежая.
Можно заказать всё по отдельности

ПИЦЦА

МАРГАРИТА

Томаты, моцарелла, базилик

375 ₺

25 см

475 ₺

32 см

УТКА С АНАНАСАМИ И ТЕРИЯКИ

Томатный соус, моцарелла, утиная грудка, ананасы, красный лук, терияки, кунжут, шпинат

455 ₺

25 см

585 ₺

32 см

ВЕТЧИНА С КОРНИШОНАМИ

Томатный соус, моцарелла, ветчина, корнишоны

295 ₺

25 см

445 ₺

32 см

ВЕТЧИНА С ВИНОГРАДОМ И РУККОЛОЙ

Сливочный соус, моцарелла, ветчина, виноград, руккола

355 ₺

25 см

475 ₺

32 см

ПЕППЕРОНИ

Томатный соус, моцарелла, пепперони, томаты, маслины

365 ₺

25 см

485 ₺

32 см

КУРИЦА С ГРИБАМИ

Сливочный соус, моцарелла, куриное филе, шампиньоны, красный лук, томаты черри

385 ₺

25 см

485 ₺

32 см

ЧЕТЫРЕ СЫРА

Сливочный соус, моцарелла, гауда, дор блю, пармезан, оливки

375 ₺

25 см

515 ₺

32 см

ЦЕЗАРЬ

Сливочный соус, моцарелла, куриное филе, копчёная грудка, салат ромейн, соус «Цезарь», пармезан

325 ₺

25 см

455 ₺

32 см



БАРБЕКЮ

Барбекю соус, моцарелла, грудинка копчёная, куриное филе, болгарский перец, халапенью, лук порей

395 ₺

25 см

555 ₺

32 см



ПЕППЕРОНИ С РОЗМАРИНОМ И ЧИЛИ

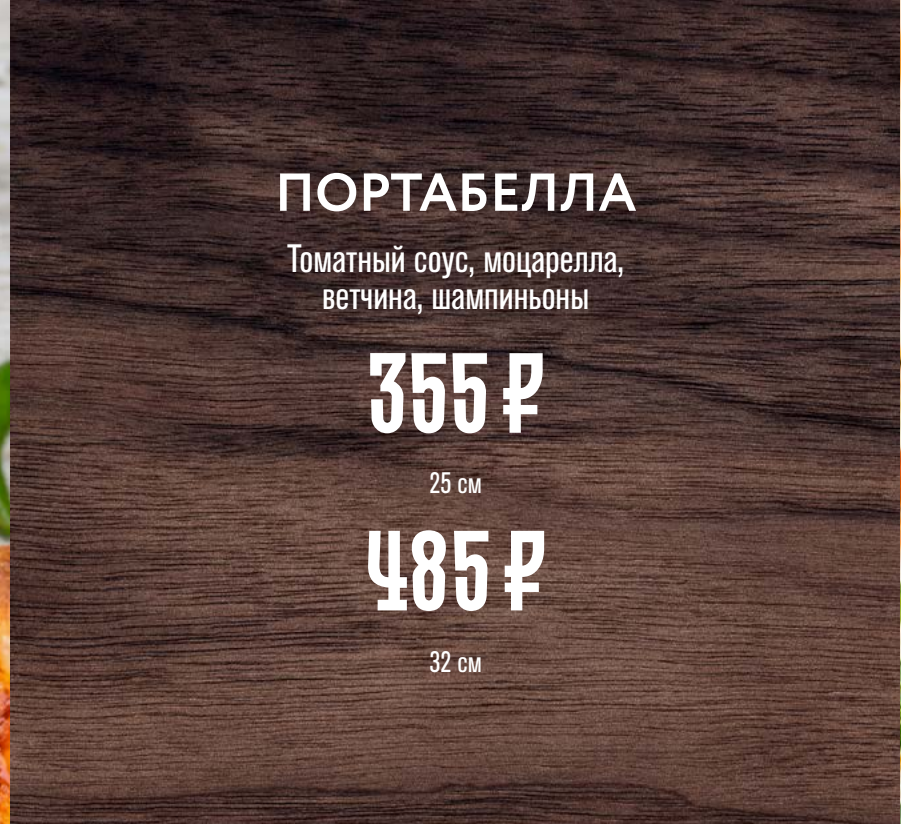
Томатный соус, моцарелла, пепперони, томаты, чили перец, розмарин, моцарелла в рассоле

345 ₺

25 см

485 ₺

32 см



ПОРТАБЕЛЛА

Томатный соус, моцарелла, ветчина, шампиньоны

355 ₺

25 см

485 ₺

32 см



С РОСТБИФОМ

Имбирный соус, моцарелла, ростбиф, варенье из болгарского перца

445 ₺

25 см

565 ₺

32 см



ВЯЛЕНАЯ СВИНИНА С ГРУШЕЙ, ДОР БЛЮ И ТАРХУНОМ

Сливочный соус, моцарелла, груша, свинина вяленая, дор блю, тархун

455 ₺

25 см

565 ₺

32 см



ГРУША С ДОР БЛЮ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

Сливочный соус, моцарелла, груша, дор блю, орех грецкий

395 ₺

25 см

555 ₺

32 см



С БАНАНАМИ, ГРУШЕЙ, КАРАМЕЛЬЮ И МАРШМЕЛЛОУ

Моцарелла, бананы, груша, маршмеллоу, сливочная карамель, шоколадный ганаш, английский соус

395 ₺

25 см

565 ₺

32 см

Рекомендуем
попробовать!

ПЕЛЬМЕНИ

ИЗ ИНДЕЙКИ 280 ₺
со сливочным маслом, подаются со сметаной
230/30

ИЗ КУРИЦЫ 320 ₺
с пармезаном
230/30

ИЗ КУРИЦЫ И КРЕВЕТОК 320 ₺
со луком-пореем, подаются со сметаной
230/30

ДОМАШНИЕ 280 ₺
подаются со сметаной
230/30

ИЗ ГОВЯДИНЫ 280 ₺
с жареным луком и петрушкой,
подаются со сметаной
230/30

ИЗ ОЛЕНИНЫ И ГОВЯДИНЫ 320 ₺
со наперсами, подаются со сметаной
230/30

ИЗ БАРАНИНЫ 320 ₺
с острой капустой, подаются со сметаной
230/30

ИЗ СУДАКА И ЛОСОСЯ 380 ₺
с терияки, подаются со сметаной
230/30

ВАРЕНИКИ

С НАЧИНКОЙ ИЗ РАЗНЫХ ГРИБОВ 280 ₺
и трюфельным маслом
230/30

С КАРТОФЕЛЕМ, ГРИБАМИ И ЛУКОМ 240 ₺
230/30

С ВИШНЕЙ 240 ₺
230/30

СОУСЫ

К ПЕЛЬМЕНЯМ И ВАРЕНИКАМ

ТРЮФЕЛЬНАЯ СМЕТАНА 55 ₺
30

СЫРНЫЙ СОУС 55 ₺
30

СЫРНЫЙ СОУС 85 ₺
с грибами и трюфельным маслом
30

СМЕТАНА С ПЕСТО 55 ₺
30

СЛИВОЧНЫЙ СОУС 55 ₺
с белыми грибами
30

ТОМАТНЫЙ СОУС 55 ₺
с аджикой, кинзой и чили
30

ОСТРАЯ, МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА 55 ₺
30

ЖАРЕННЫЙ ЛУК 55 ₺
с зеленью
30

ГАРНИРЫ

ОВОЩИ-ГРИЛЬ 189 ₺
180

ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ С ГРИБАМИ 169 ₺
200

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ 159 ₺
с томатами черри
180/30/80

ШАМПИНЬОНЫ 149 ₺
со сливочным маслом и кинзой
120

КУКУРУЗА 149 ₺
в початке
180

КАРТОФЕЛЬ БЕБИ 149 ₺
с маслом и травами
150

ХЛЕБ

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Подаётся со сливочным маслом

30 ₺
малая
60

60 ₺
средняя
120

90 ₺
большая
180

Вкусно
и
Полезно!

БЛИНЫ И ДЕСЕРТЫ

БЛИНЫ

95 ₺

100

БЛИН С ВЕТЧИНОЙ
И СЫРОМ

Подаётся со сметаной

165 ₺

150/30

БЛИН С ВАРЁНОЙ СГУЩЁНКОЙ
И КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ

155 ₺

150

ДОБАВКИ К БЛИНАМ

Сгущённое молоко / мёд / варенье / сметана

30 ₺

30



195 ₺

200/30

БЛИН
БОГАТЫРСКИЙ

с начинкой из жаренных грибов
и куриного мяса с сыром



169 ₺

150

ДЕСЕРТ
«ЧЁРНЫЙ КОТ»

Чернослив с грецким орехом,
сметанным кремом и шоколадным
соусом



179 ₺

120/2

ДОМАШНИЙ МИЛЬФЕЙ
С ВИШНЕЙ



МОРОЖЕНОЕ

Два шарика на выбор с топингом на выбор.

165 ₺

80/10



169 ₺

100/10/2

ЧИЗКЕЙК

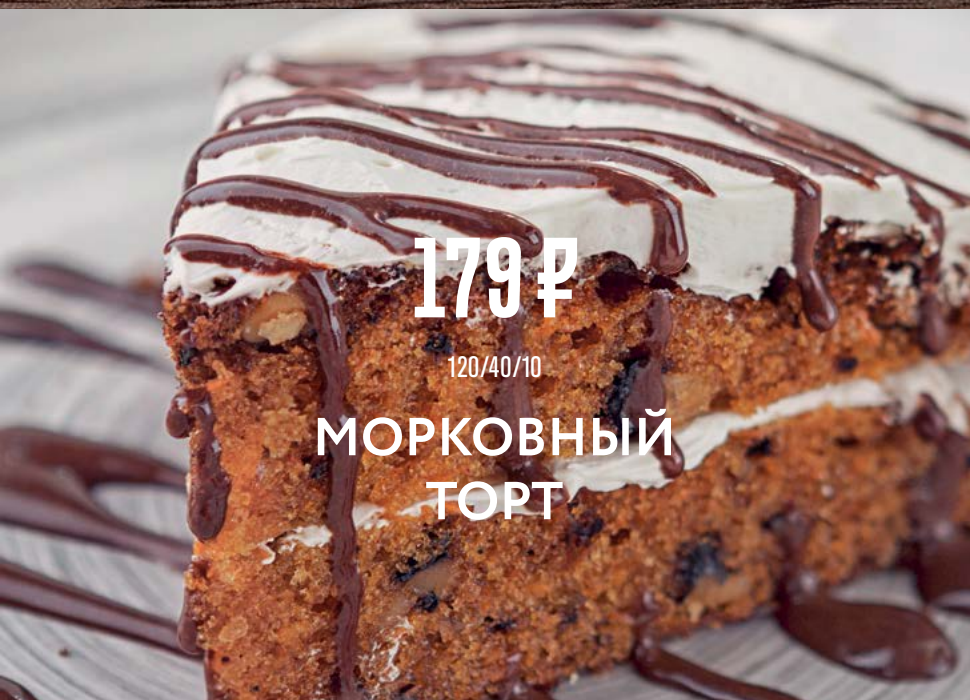


179 ₺

120/20

КЕДРОВАЯ
ПАНАКОТА

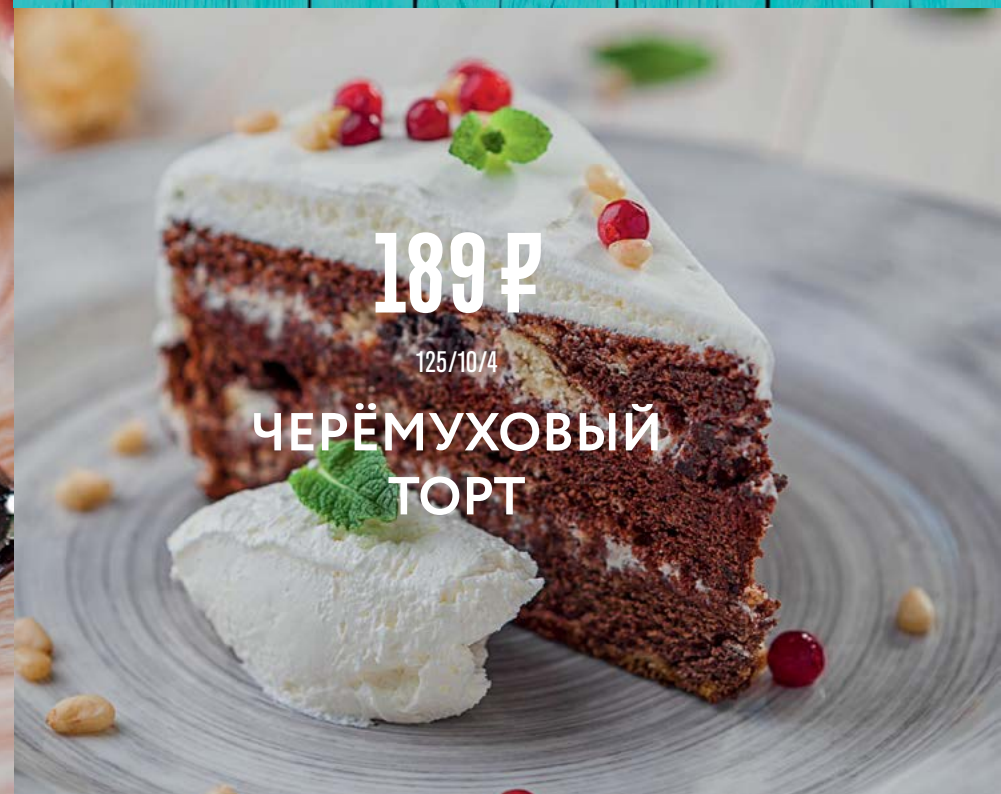
с ежевичным и клубничным соусом



179 ₺

120/40/10

МОРКОВНЫЙ
ТОРТ



189 ₺

125/10/4

ЧЕРЁМУХОВЫЙ
ТОРТ