

ЗАКУСКИ  
В СТОЛ

|   |      |
|---|------|
| АССОРТИ<br>КОПЧЕНОСТЕЙ ИЗ ДИЧИ<br>оленина, фазан, кабан, конина | 1850 |
| АССОРТИ ОВОЩЕЙ<br>И ЗЕЛЕНИ                                      | 770  |
| АССОРТИ РЫБНОЕ<br>копченые нерка, муксун, омуль                 | 1700 |
| АССОРТИ СОЛЕНИЙ<br>огурцы, томаты, капуста,<br>чеснок, черенша  | 765  |
| ГРУЗДИ В СМЕТАНЕ<br>с луком                                     | 690  |
| АССОРТИ СЫРОВ<br>пармезан, дор-блю, бри, козий сыр              | 1785 |

САЛАТЫ  
И ЗАКУСКИ

|   |     |
|---|-----|
| «СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ»  | 495 |
| САЛАТ С ТОМЛЁНОЙ<br>УТКОЙ и козьим сыром                                    | 595 |
| ОЛИВЬЕ<br>с раковыми шейками<br>и перепёлкой                                | 595 |
| ЛИСТ САЛАТА С РЫБОЙ<br>и хрустящим картофелем                               | 620 |
| САЛАТ «МИМОЗА»  | 645 |
| САЛАТ ДЕРЕВЕНСКИЙ<br>с очищенными томатами<br>и огурцами                    | 495 |
| с заправкой на выбор:<br>со сметаной или маслом                             |     |
| БЕЛЫЕ ГРИБЫ<br>СО СМЕТАНОЙ,<br>вялеными томатами<br>и хрустящими крокетками | 690 |
| МОЛОЧНЫЙ СЫР<br>с томатами и зеленью  | 790 |
| ПЕЧЁНАЯ СВЕКЛА<br>с молодым сыром<br>и медово-перечным соусом               | 590 |
| ХОЛОДЕЦ ИЗ ЯЗЫКА<br>с белой маринованной редькой                            | 545 |
| МЯГКИЙ МЕДОВЫЙ СЫР<br>с белыми грибами                                      | 690 |
| САЛАТ С ЯЗЫКОМ<br>и печеными овощами  | 630 |
| САЛАТ С ХУРМОЙ<br>и вяленой олениной  | 895 |
| САЛАТ С ТОМЛЁНЫМИ<br>ЩЁЧКАМИ<br>и овощами                                   | 655 |
| МОЛОЧНЫЙ СЫР<br>с печеной грушей  | 750 |

## ПИРОЖКИ

|                     |     |
|---------------------|-----|
| ЩЁЧКИ<br>ГОВЯЖЬИ    | 150 |
| С МЯСОМ             | 150 |
| С РЫБОЙ             | 195 |
| КАПУСТА<br>С ЯЙЦОМ  | 95  |
| ЯБЛОКО              | 95  |
| ВИШНЯ               | 95  |
| ЧЕРНАЯ<br>СМОРОДИНА | 95  |

## ИЗ ПЕЧИ

МЯСНЫЕ  
И РЫБНЫЕ  
БЛЮДА

|  |      |
|--|------|
| СТЕЙК РИБАЙ «PRIME»<br>рекомендуется на 2 персоны, 100 г                         | 695  |
| ФИЛЕ БЫЧКА «PRIME» 100 г   | 790  |
| КОЗЛЁНОК ИЗ ПЕЧИ<br>с картофелем и печёным перцем,<br>рекомендуется на 2 персоны | 2895 |
| СТЕРЛЯДЬ ПЕЧЁНАЯ 100 г<br>рекомендуется на 2 персоны                             | 390  |
| НОГА ЯГНЁНКА С ОВОЩАМИ<br>рекомендуется на 2 персоны                             | 2980 |

## КАШИ ИЗ ПЕЧИ

|   |     |
|---|-----|
| ГРЕЧНЕВАЯ:<br>томлёная с грибами 12 часов       | 565 |
| с томлёным говяжьим языком 12 часов             | 670 |
| с белыми грибами и красной икрой 12 часов       | 795 |
| ПШЕНИЧНАЯ<br>в сливочном соусе с крабом 6 часов | 890 |
| ПЕРЛОВАЯ<br>в топленом молоке с курицей 8 часов | 640 |

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

|  |      |
|--|------|
| КАРЕЛЬСКИЙ СУДАК<br>с пастой птитим, крабовым мясом и сливочным соусом       | 870  |
| ФИЛЕ МОРСКОГО ОКУНЯ<br>со шпинатом в белом вине                              | 980  |
| ФИЛЕ ПАЛТУСА,<br>запечённое в печи с травами и вином 2 часа                  | 995  |
| ЛОСОСЬ ПЕЧЁНЫЙ,<br>подаётся с картофелем и морковью 1 час                    | 950  |
| ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ<br>с картофельным пюре                              | 890  |
| ВЫРЕЗКА ТЕЛЁНКА<br>в кофейно-брусничном соусе с зелёным горошком             | 1390 |
| ЯГНЁНОК<br>с краснокочанной капустой и кремом<br>из запечённой моркови 1 час | 1395 |
| УТИНАЯ НОЖКА<br>с яблочным чатни и краснокочанной<br>капустой 4 часа         | 980  |
| ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК<br>с горчиной пастой 8 часов                                    | 990  |
| ГОВЯЖЬИ ЩЁЧКИ<br>с белыми грибами и пшеничной кашей<br>8 часов               | 970  |
| КУРИНЫЕ КОТЛЕТКИ с грибным жульеном  | 790  |
| КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА, подаются с крабом   | 890  |
| КРАБОВЫЕ КОТЛЕТКИ с зелёными овощами   | 985  |
| ЦЫПЛЕНОК со шпинатом и острым соусом   | 770  |
| РЕБРО СВИНОЕ<br>с капустой и овощами 6 часов томится                         | 890  |
| ФИЛЕ ТЕЛЕНКА<br>с грибами в сливочном соусе                                  | 1380 |

## СУПЫ

|  |     |
|--|-----|
| ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА 12 часов                        | 545 |
| СУП ИЗ КОПЧЕНОГО<br>КАРТОФЕЛЯ 3 часа             | 580 |
| УХА БАЙКАЛЬСКАЯ 12 часов                         | 695 |
| БОРЩ С БОРОДИНСКИМИ<br>ГРЕНКАМИ И САЛОМ 12 часов | 570 |
| ЩИ ИЗ КВАШЕННОЙ<br>КАПУСТЫ 24 часа               | 595 |

ПЕЛЬМЕНИ  
И ВАРЕНИКИ

|  |     |
|--|-----|
| ПЕЛЬМЕНИ<br>С ТОМЛЁНЫМИ ЩЁЧКАМИ,<br>подаются с мочёной брусникой<br>8 часов        | 590 |
| ПЕЛЬМЕНИ<br>СИБИРСКИЕ С МЯСОМ<br>и с сырным соусом                                 | 690 |
| ЧЁРНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ<br>с чернилами каракатицы, крабом<br>и соусом из северной креветки | 990 |
| ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ<br>и грибным кремом  | 570 |
| БОЛЬШИЕ ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ДИЧИ<br>с бульоном и зеленью                                   | 895 |

## ГАРНИРЫ

|  |     |
|--|-----|
| ПЕЧЁНЫЙ КАРТОФЕЛЬ:<br>с маслом и зеленью 1 час | 350 |
| со сметаной и икрой 1 час                      | 450 |
| ОТВАРНОЙ РИС                                   | 350 |
| ОВОЩИ ПЕЧЁНЫЕ<br>1 час                         | 350 |
| ТРИ ВИДА КАПУСТЫ 12 часов                      | 590 |
| с орехами и пикантной<br>заправкой             |     |
| СЕЛЬДЕРЕЙ, 12 часов                            | 645 |
| печённый с сыром                               |     |
| СОТЕ ИЗ ОВОЩЕЙ                                 | 570 |

## СЛАДКОЕ

|  |     |
|--|-----|
| МЕДОВИК  | 495 |
| МЕРЕНГОВОЕ ПИРОЖНОЕ<br>с голубикой и фисташками                            | 695 |
| НАПОЛЕОН<br>со свежей клубникой  | 545 |
| СЫРНИКИ С СОУСОМ ИЗ ВИШНИ<br>и заварным кремом                             | 485 |
| КРЕМ-БРЮЛЕ<br>из томлёных сливок 12 часов                                  | 570 |
| МОРОЖЕНОЕ халва, пломбир,<br>французский шоколад                           | 195 |
| СОРБЕТЫ<br>облепиха, манго, черная смородина                               | 150 |
| ВАРЕНЬЕ<br>клубника, айва, вишня, белая<br>черешня, шипка, абрикос, малина | 150 |
| ГУРЬЕВСКАЯ КАША<br>с вишней и миндальными<br>лепестками 12 часов           | 495 |

время  
томления  
в печивегетарианские  
блюда