

«Серебро Сибири»

(строганина из муксуна)

Рады предложить вам

Богатство рек и озер – настоящую
царскую рыбу

Муксун. Только натуральные
ломтики свежемороженого муксуна

Подаются с тремя мокалами

100/75г

500р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

«Чаша Грааля»

Ананас, наполненный ягодными
драгоценностями и сочными ломтиками
киви, груши, яблока и апельсина,
манит своей свежестью и будоражит воображение

970г

750р

Лесная поляна

Ассорти из лесных грибов в сочетании с лучком, приправленные сметаной или душистым маслом

180г / 130р

Разносолы собственного приготовления

Огурчики малахольные, капуста квашеная, перец «Пепероне»,
морковка «по –корейский» и маринованный чесночок-прекрасный выбор!

420г/200р

Селедочка под водочку

Классическое трио, сельдь с/с, картофель отварной, лучок маринованный

250г/250р

Карпачо из телятины

вырезка телятины, красное вино, томаты «черри» соуса «Песто» и «Винегрет»

60/85г/350р

Говядина морская

Плывущий на бамбуковом листе радужный тунец,
панированный ассорти кунжутных семян
с фруктово-ягодным соусом

100/85г/ 500р

Овощной бульвар

Свежие овощи и зелень -настоящие дары лета
Подается с оливками и сыром «Дор блю»

425г/500р

Уголок Франции

Ассорти из сыров: «Дор-Блю», «Маас дам», «Мимолетте»,
«Моцарелла», «Пармезан»
подается с душистым медом

250/150г/650р

Улов Нельсона

Щедрое предложение рыбных деликатесов: приятное соседство слабосоленой и подкопчённой семги, икры лососевой
и сельди в имбирном маринаде – делает это блюдо сытным и изысканным

460/80г/850р

Лесные угощения

Безупречный мясной союз запеченного куриного рулета, буженины из свинины, запеченного рулета из телятины и
испанского деликатеса «Чоризо серрано». Вас это правда порадует

350/220г/900р

САЛАТЫ

«Салат Лес»

Настоящее сокровище: Фирменный салат
из телятины, маринованных овощей,
ассорти грибов, заправленный соусом «Винегрет»,
посыпанный кедровыми орешками.
Безупречная внешность и бесконечность вкуса.

200г

350р

Утро в Афинах

Салат греческий с французским сыром и кедровыми орешками все как в Греции

150г/190р

Рафаэлло

Окрыляющий до небес, самый романтический салат
из нежного сыра «Моцарелла» с миндальным орешком,
под таинственной вуалью кокосовой стружки и соусом
из лесных ягод

140г/200р

Древний Рим

Родом из Италии, он давно завоевал право считаться классикой во всем мире – салат «Цезарь»:

с курицей

190г/220р

с морепродуктами

170г/300р

Салат «Бордо» с запеченной свеклой с сыром Бри

Вполне гармоничное сочетание картофеля, свеклы, сыра «Бри», салата «микс», оливкового масла и базиликового соуса «Песто»

135г/240р

Обжаренное филе судака с салатом «микс» в горчишно-медовом соусе

филе судака, салат зеленый, горчишно-медовый соус с зирой, малиновый соус

Идеальное сочетание приятного с полезным

80/30/35г/260р

Теплый салат с беконом и картофелем

бекон, томаты черри свежие, салат зеленый, картофель, сливки, оливковое масло

Просто и со вкусом

0,270г /320р

НОРД-ВЕСТ

лосось с/с, ежевика, томаты, авокадо, тыквенное масло, сыр «Дор-Блю», салат зеленый, лук-порей, маслины, горчица зернистая

Легкий салат во всех отношениях

0,225г/ 330р

Салат с мясом барашка

Обжаренная мякоть барашка,

баклажаны, томаты, в сочетании

с шампиньонами, тыквенным маслом

и майонезом. Неподражаемо

0,290г/360р

Норвежская семга в горчишном соусе

Семга с/с, маслята, опята маринованные, томаты, салат «микс», горчица зернистая, сметана, перец «Пепперони», соус «Тобаско».

Определенно стоит попробовать!

0,240/107/23г/360р

Антицезарь

Там, где прованские травы и обжаренный картофель

с нежной вырезкой из телятины

и вяленными томатами приправлены соусом «Песто»,

начинается истинное наслаждение

0,230г/380р

Утиное маigre с листьями салата в горчишно-малиновом соусе

утиная грудка, масло оливковое, салат зеленый, горчишно-малиновый соус, мандарины Маринара

Деликатесный салат, обладающий незабываемой вкусовой гаммой

65/45/25г /390р

Теплый салат с телятиной и баклажанами

Маринованная в красном вине телятина,

После, обжаренная с томатами и баклажанами.

Подается с зеленью, и красным соусом

0,335г /390р

Салат с креветками и сыром «Пармезан»

Креветки «королевские», в сочетании со снежным крабом,

томатами «черри», салатом «микс» и сыром «Пармезан»,

приправленные бальзамическим и соевым соусами

0,235г/420р

«Тар-Тар» из тунца

Настоящее сокровище: обитатель морских глубин – тунец в сочетании с авокадо, яйцом, луком порей,

икрой лососевой, заправленный соусом «Тар-Тар»
0,175/30г/430р

Сен-Жак

Все гениальное - просто: морской гребешок,
овощи – гриль, соус «икорно медовый».

Поднимает настроение!

0,170/40г /520р

Салат «Совершенство»

«Чоризо серано» в сочетании с клубникой,
зеленым салатом и сыром Бри...

Ах, какое блаженство

0,155г/590р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

«На решетку»

Филе судака запечённое с соусом
из морепродуктов, подается с салатом
«микс» - оставит яркие гастрономические
впечатления и незабываемый вкус.

310г

700р

Пельмени «Таежные»

Приготовлены «сурово», из мяса свинины, телятины, маслят и можжевельной ягоды

Подаются со сметаной

200/35г/200р

«Северные посикунчики»

Жаренные пирожки с мясом из свинины и говядины с можжевельными ягодами и горчичной заправкой

200/50г/220р

Пельмени с лососем

Лосось, сливочный сыр, масло сливочное

Откроют новые границы вкуса

0,150г /230р

Пирожки « Прямо из печи»

Сказочное превращение утиного мяса с грибами в прекрасную горячую закуску: «Пирожки жаренные с «ядрёным» и «брусничным» соусами» - настоящее чудо кулинарии

200/50г /250р

Кокот с морепродуктами

Морской коктейль в сливочном соусе под шапочкой из сыра «Моцарелла» и тигровой креветкой

0,140г/250р

Пельмени «сибирские»

Царский муксун с говядиной и луком «репка».

Подаются со сметаной.

200/35г/260р

Жульен из трех видов грибов

Ассорти из лесных грибов со сливочным соусом под шапочкой из сыра «Моцарелла»

200г/300р

«Сыр королей»

Сыр «Бри», жареный на гриле с овощами и прованскими травами

Для истинных ценителей

120/150г/480р

«Пизанская башня»

Сочетание телятины , томатов , свежего огурца , баклажана , лука-порей и маслины
За пределами воображения
250г/550р

«На гребне волны»

Морской гребешок со «снежным крабом», лососем, королевской креветкой в сливочно-икорном соусе, запечённый под шапочкой из сыра «Моцарелла»- делают это блюдо сытным и изысканным
200г/600р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«Домашний кабанчик»

Элегантная маринованная свиная вырезка, после обжаренная на белом вине с добавлением соуса чили барбекю, гарнированная, зеленой фасолью и ассорти кунжутных семян в исключительном сочетании с соусами «деми-глас», «чесночным» и «томатно-медовым»

330г

400р

Томленый барашек с овощами

Традиционное сочетание баранины с картофелем и овощами
- оптимальный выбор
300г/350р

Мужской выбор

Медальоны из филе молодого поросенка на облаке из картофельного пюре с грибами
150/150/50г/450р

Свинина «Бон-аппети»

Обжаренная свинина в сочетании с картофелем , шампиньонами , корнишонами, маслинами и сладким перцем
300г / 450р

Карбонада из телятины в шоколадной глазури

Блюдо в стиле «фьюжн»
Удовлетворит самых изысканных гурманов
230г/490р

Телятина в медово- ореховом креме с гранатово – масляным соусом

Это стоит оценить
270/30/45г 520р

«Пряный рябчик»

Свиной рябчик в бисквите, укомплектованный картофельно-свекольным пюре и мандаринами «Маринара»
265/150/30г 540р

Медальоны из свинины с перечным соусом

Свиная вырезка обжаренная на оливковом масле украшенная зернами граната с салатом «микс» и мандаринами «Маринара» под перечным соусом.
150/30/50г/ 570р

Медальоны из телятины с перечным соусом

Сочная телятина, обжаренная до золотистой корочки
Мужчины останутся довольны
150/30/50г 570р

Семга в картофельной корочке с эстрагоном

Пряные специи и белое вино обогатят вкус рыбы, сохранившийся при запекании в корочке
320г / 580р

Сибас фаршированный с овощами на картофельно- шпинатной подушке
Филе среднеземноморской рыбы с цуккини, болгарским перцем и сыром «Мимолетте»

300/150г /600р

Утиное маigre с клубникой

Пикантное сочетание утиного мяса с ягодами в сливочно винном соусе
– для истинных ценителей

140/50г/600р

Медальоны из говядины «по- Каламбрийски»

Сочные медальоны в сочетании с томатами «черри» и базиликовым соусом

210/30/30г 600р

Мясо «по- таежному»

Рецепт проверенный веками! Стейк из нежной телятины
маринованной в красном вине

210/100г/650р

«Розовый рай»

Стейк семги на гриле с пряным персиком и соусом из манго.

До рая рукой подать

160/124/30г/650р

Судак с соусом на белом вине и красной икрой

Обжаренное филе судака ,подается с красной икрой и томатами «черри» под соусом на белом вине

275г 650р

ПАСТА

Спагетти карбонаре

300г/250р

Пенне с курицей и шампиньонами

300г/270р

Фарфале с семгой, цуккини и красной икрой

300г/360р

Фетучини с телятиной и белыми грибами

300г/370р

Фетучини с королевскими креветками и снежным крабом

300г/400р

Черные спагетти с морепродуктами

300г/400р

СУПА

Грибовница «Лесной рай »

250г/170р

Суп-крем томатный с беконом

250/8г /150р

Суп- крем из белых грибов

250г/190р

Суп- крем цуккини со шпинатом

250г/190р

Уха «По-царски» с судаком, муксуном и лососем

250г/220р

Солянка с мясом дичи

0,300г/250р

Суп крем из лосося

200г/300р

ГАРНИРЫ

Цветная капуста (отварная или жареная с чесноком) 150г /90р

Фасоль стручковая, жаренная с чесноком и кунжутом 150г/90р

Брокколи (отварная или жаренная с чесноком) 150г/90р

Картофельное пюре с белыми грибами 150г/140р

Молодой картофель жаренный с лесными грибами 150г/120р

Овощи гриль(цуккини, баклажаны, перец, томаты) 150г/150р

Удон с овощами (пшеничная лапша) 150г/120р

Соба с овощами (гречневая лапша) 150г/120р

Ризотто с белыми грибами и сыром «Пармезан» 185г/150р

СОУСА

(все по 30р)

Сметана 50г

Майонез 50г

Соус «Красный»(острый) 50г

Горчица 20

Хрен 30г

Масло оливковое 50г

Масло сливочное 20г

Мед цветочный 50г

Сгущенное молоко 50г

Соус «Свежая клюква» 30г

Соус «Соевый» 20г

Соуса «от шеф повара»

50г

70р

ФИТНЕС МЕНЮ

Салат «Ролл с грибами »

японский рис , шампиньоны , перец сладкий , морковь , лук порей , белые грибы , маслята , салат зеленый

190г/ 120р

Салат «Легкий »

чипсы хлебные , сыр Моцарелла , салат зеленый , лук порей , свекла , соус «Винегрет»

100г/ 120р

Салат овощной со стеклянной лапшой

томаты, салат «микс», сельдерей, лапша рисовая, масло кунжутное, соус «винегрет»

170г/150р

Салат «Фитнес»

лосось маринованный в коньяке, перец болгарский, свежий огурец, сельдерей, салат «микс», соус «Бальзамика»

150г/200р

Суп «Гаспачо» томатный

томаты в собственном соку , сливки

250г/100р

Суп «Гаспачо » огуречный

огурец свежий , тыквенное масло

250г/150р

Суп-пюре из брокколи

брокколи, цветная капуста, лук «репка»

200г/120р

Золотистая семга в хрустящей корочке с овощами «микс»

Подается с бланшированными овощами: стручковая фасоль, брюссельская капуста, брокколи

130/140/30г /420р

Стеклянная лапша с овощами «хабачи» и яблоками

баклажаны, сельдерей, яблоки, лапша рисовая, шампиньоны, лук «порей»

215г/170р

Сальса из томатов в баклажане

баклажаны, томаты, лук «репка», орех кедровый

230г/250р

СЕТЫ

Сет мясной Сет рыбный

мясной на

4-5 человек

на 4-5 человек

(рулет из курицы с грибами , рябчик свиной на косточке , медальоны из свинины , телятина томленая в гранатовом соусе , брокколи припущенная ,картофель обжаренный , овощи гриль , соуса: «Цезарь» , «Перечный со сливками» , «Модерн на красном вине» , капуста квашеная , огурчики малосольные , перец «Пепперони» , томаты , сыр «Брынза»)

1,850г

3000р

Сет рыбный

(филе тунца ,лосось , судак, креветки , цветная капуста обжаренная , овощи гриль , соуса: «Перечный со сливками» ,соус с зирой, соус «икорно-сливочный» , перец «Пепперони» , маслины , оливки , лайм , лимон , бекон , клубника свежая сыр «Мимолетте»)

1,850r

3000p