

# SIBERIKA

## ЗАКУСКИ

### ВЯЛЕНАЯ ОЛЕНИНА | 190₽ | 100ГР

Вяленая вырезка оленины, маринованная в соли и специях.

### ВЯЛЕННЫЙ ЛОСОСЬ | 210₽ | 100ГР

Вяленая соломка из дальневосточного лосося.

### ДОМАШНЕЕ САЛО | 260₽

Сало специального посола с бородинским хлебом и горчицей. 100/30/30

### СЕЛЬДЬ | 250₽

Селедка в винном рассоле с луком и картофелем. 100/50/30

### САГУДАЙ | 320₽

Филе скумбрии в маринаде с салатным луком и тостами. 100/30/30

### МАРИНАДЫ | 240₽

Домашние маринады: корнишоны, патиссоны, розовая капуста и оливки. 50/50/50/50

## САЛАТЫ

### ОВОЩНОЙ С ЗЕЛеныМИ ОЛИВКАМИ

| 250ГР

320₽

Овощной микс с листьями салата и зелеными оливками. Заправлен оливковым маслом и винным уксусом.

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ КРОЛИКА

| 250ГР

440₽

Жареная в меде и соевом соусе печень кролика на листовом миксе с томатами черри и кедровым орехом.

### САЛАТ С ТОМАТАМИ И БАЛТИЙСКОЙ КИЛЬКОЙ

| 250ГР

340₽

Томатное конкассе и пряная килька с салатным луком и гренками из бородинского хлеба.

## СУПЫ

### БОРЩ

360₽

ТРАДИЦИОННЫЙ БОРЩ С МЯСОМ КАБАНА | 400ГР

### УХА

350₽

НАВАРИСТАЯ УХА С ЩУКОЙ И СУДАКОМ | 400ГР

### ХОЛОДНЫЙ БОРЩ

340₽

ЛЕТНИЙ ВАРИАНТ СУПА С ЯЙЦОМ АРЗАКА | 400ГР

### ОКРОШКА КЕФИР/КВАС

340₽

ХОЛОДНАЯ ОКРОШКА С ЗАПРАВКОЙ НА ВЫБОР | 400ГР



# SIBERIKA

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### КОТЛЕТЫ ИЗ ЛОСЯ

470₽

Котлеты из лося с грибным соусом и картофельным пюре с добавлением хрена и свекольного сока. 150/120/30

### БИТОЧКИ ИЗ КАБАНА

380₽

Котлетки из мяса кабана с ягодным соусом и печеным перцем. 150/120/30

### КОТЛЕТЫ ИЗ ЦЫПЛЕНКА

360₽

Куриные котлеты с картофельным пюре и сливочным соусом. 150/120/30

### КОТЛЕТА ИЗ МЕДВЕДЯ

660₽

Котлета из медведя с тыквенным пюре, печеным баклажаном и ягодным соусом. 120/90/90

### КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

350₽

Котлеты из щуки с зеленым пюре и сливочным соусом. 150/90

## ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

КАБАН

360₽

ЛОСЬ

340₽

ОЛЕНЬ

340₽

КОСУЛЯ

410₽

МЕДВЕДЬ

450₽

| 300ГР

## БУРГЕРЫ

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ ЛОСЯ

250₽

БУРГЕР С КОТЛЕТОЙ ИЗ МЕДВЕДЯ

340₽

| 250ГР



# SIBERIKA

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ СЕТЫ

Для вашего удобства мы подготовили гастрономические сет с аперетивом и пятью блюдами в несколько перемен. Сеты собраны из фирменных блюд основного меню, чтобы за одно посещение сформировать впечатление и в полной мере познакомить вас с кухней ресторана.

Мы тщательно и досконально подобрали состав блюд, чтобы продукты гармонично сочетались, а вкусы переходили из одного оттенка в другой, играли и воспринимались неординарно.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №1

Сало специального посола	<b>70g</b>
Салат с индейкой и ореховым соусом	<b>150g</b>
Пельмени с мясом косули	<b>180g</b>
Котлета из лосося с розовым пюре	<b>70/100g</b>
Мороженое "Белые грибы"	<b>50g</b>
3 вида домашних настоек	<b>3x30ml</b>

### ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №2

Сагудай	<b>70g</b>
Овощной салат с козьим сыром	<b>150g</b>
Пельмени с мясом кабана	<b>180g</b>
Котлета из щуки с зеленым пюре	<b>50/120g</b>
Облепиховый чизкейк	<b>80g</b>
Trebbiano d'Abruzzo Белое сухое	<b>150ml</b>

### ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ №3

Сельдь в винном рассоле	<b>80g</b>
Салат с кроликом и свекольной заправкой	<b>150g</b>
Пельмени с мясом лосося	<b>90g</b>
Бургер с котлетой из медведя	<b>200g</b>
Штрудель вишневый	<b>90g</b>
Пшеничное светлое нефiltroванное	<b>0.3L</b>

Обращаем ваше внимание, что длительность одного сет приема может составлять до полутора часов и зависит от загруженности ресторана.

**СТОИМОСТЬ СЕТА 2500₽**