

МЕНО





КУХНЯ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Селёdochка с отварным картофелем 400 г

690 ₽

Сугудай из муксуна 100/150/30/30 г

традиционное северное блюдо из свежей рыбы, напоминающее сибирское севиче

* с печёным картофелем, маринованным луком и опалённым хлебом

1 460 ₽

Строганина стерляди 100/50/30/20 г

деликатесное северное блюдо, представляет собой тонко нарезанную замороженную рыбу

* с лимоном, соевым соусом, подаётся на Обском льду

1 565 ₽

Тар-тар из говядины 250 г

1 360 ₽

Тар-тар из форели 225 г

1 050 ₽

Ростбиф Шеф-маринад 295 г

1 360 ₽



САЛАТЫ

Салат с языком 200 г

* отварной говяжий язык в гармонии с обжаренными на чесночном масле баклажанами и грибами, дополненный свежими овощами — огурцом, пикантным красным луком и томатами

650 ₽

Тёплый салат 200 г

* свинина/курица, обжаренные с болгарским перцем, кабачками, древесными грибами, луком и морковью в соусе терияки, подаётся с ореховым соусом

490 ₽

Ростбиф-салат с картофелем Пай 200 г

* хрустящий салат айсберг, свежие огурцы, томаты черри и кольца красного лука под острым соусом, дополненный слайсами ростбифа и картофельным паем

830 ₽

Греческий салат 260 г

560 ₽

Цезарь с куриной грудкой 240 г

560 ₽

Цезарь с креветками 260 г

760 ₽

Цезарь с форелью 260 г

760 ₽

Авторская мимоза с форелью 245 г

590 ₽

СУПЫ

Борщ Сибирский 280/30/25/40 г

традиционный вкус, знакомый с детства

* традиционный борщ с говядиной, свежей зеленью и сметаной

790 ₽

Токмач 330 г

* наваристый куриный бульон с лапшой собственного приготовления, перепелиным яйцом и миксом зелени

490 ₽

Финский рыбный суп лохикейтто 300 г

* с форелью, картофелем и томлёными сливками

790 ₽

Том-ям с морепродуктами 250/50 г НОВОЕ

* креветки, мидии, красная рыба, кальмары и грибы шиитакэ

790 ₽

Шурпа 250 г

главный суп восточной кухни

* насыщенный ароматами специй и трав бульон из баранины

690 ₽



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Луковые кольца 100/30 г

360 ₽

Гренки из бородинского хлеба 115/30 г

* с чесноком и пармезаном

360 ₽

Кольца кальмара в темпуре 100/30 г

360 ₽

Сырные палочки 100/30 г

360 ₽

Крылья куриные BBQ 220/80/30 г

660 ₽

Свинные рёбра BBQ 200/30 г

860 ₽

Креветки на гриле 150/50 г

* с острым и сметанным соусами

990 ₽



НА КОМПАНИЮ

Сет домашних маринадов 610 г

* хрустящие солёные грузди, огурцы, томаты и капуста — всё собственного посола, с ароматным маслом, красным луком и сметаной

1 260 ₽

Доска мясных деликатесов 360/60 г

* ростбиф «Шеф-маринад», пикантная буженина, пряный говяжий язык

1 960 ₽

Рыбное плато 390 г

* форель и омуль слабой соли, масляная рыба с лаймом и каперсами

2 660 ₽

Пивное плато 1250 г

* куриные крылья, свиные рёбра BBQ, гренки из бородинского хлеба с пармезаном, сырны палочки, кольца кальмара, луковые кольца, соусы: тар-тар, демиглас, сальса

2 400 ₽

Мясной метр 1350 г

* дуэт из куриного и свиного шашлыка с початками кукурузы, соусы: сальса и тар-тар

3 300 ₽

Винная досочка 400 г

* нежные сыры собственного приготовления с нотами ореха и свежим ароматом базилика соседствуют с благородным чеддером и карпачо из курицы

1 260 ₽

Ассорти из домашнего сала 260 г

идеально под стопку

* два вида сала с домашней горчицей и сливочным хреном, дополненные ароматными тостами из ржаного хлеба

660 ₽

Хлебное лукошко с хрустящими груздями 320/150/30 г

отламывай, клади груздь с луком — и готово

* отборные маринованные грузди в лукошке из ржаного хлеба с маринованным красным луком деликатной остринки

1 060 ₽



ГРИЛЬ

Рубленый стейк из мраморной говядины 150/50 г **новое**

* с пикантным соусом сальса, подаётся со свежей редиской, хрустящим листом салата и зелёным луком

890 ₽

Рубленый стейк из белой и красной рыбы 150/50 г **новое**

* с классическим соусом тар-тар, который деликатно подчёркивает морской вкус

560 ₽

Дорадо с лимоном 250 г

490 ₽ за 100 г сырого мяса

Мощный Black-Beef-Бургер 420/120/50 г

* чёрная булочка и сочная румяная котлета из мраморной говядины

1 030 ₽

Стейк Чак-ролл 300/50 г

нежный, жирный, умопомрачительный стейк из шейной части

* подаётся на горячей сковороде с чесноком гриль и соусом демиглас

2 000 ₽

Рубленый стейк из баранины 150/50 г **новое**

* подаётся с пикантным абхазским соусом, раскрывающим глубину мясного аромата

790 ₽

Стейк Рибай 300 г

стейк из толстого края (6–12-е рёбра), с мраморным рисунком, напоминающим глаз, рекомендуем заказать кукурузу гриль как гарнир

* подаётся на горячей сковороде с томлёным чесноком и розмарином, маринованным перцем халапеньо и соусом демиглас

1 500 ₽ за 100 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Паста Карбонара 310 г

* классическая паста собственного производства с ароматным беконом и сливочным соусом

620 ₽

Куриная грудка-гриль с овощами стир-фрай 320 г

830 ₽

Щучьи котлеты 200/200/50/20 г

нежные, сочные, с морским шёпотом

* подаются с картофельным пюре, дополняются сливочно-икорным соусом и пикантными маринованными огурчиками

960 ₽

Стейк форели 340 г

* подаётся с жемчужным птитимом и икорным соусом

1 800 ₽



ГАРНИРЫ

Фри с соусом BBQ 150/30 г

260 ₽

Картофельные дольки с соусом BBQ 150/30 г

260 ₽

Свежий рататуй 150 г

* листья свежего салата и овощи

260 ₽

Брокколи и цветная капуста на пару 250 г

* с добавлением овощей

420 ₽

Овощи-гриль альденте 280 г

* баклажан, цукини, болгарский перец, черри на ветке, шампиньоны, картофель и лук

590 ₽

Кукуруза печёная 200 г

260 ₽



ТЕСТО & НАЧИНКИ

Пельмени домашние 200/100/30/20 г

* говядина/свинина, подаются в мясном бульоне со сметаной и свежей рубленой зеленью

480 ₽

Пельмени с северной рыбой 200/100/50/30 г

изысканное сочетание традиций и роскоши

* подаётся в бульоне со сметаной, рубленой зеленью, сливочным маслом и тостами с щучьей икрой

860 ₽

Манты с картофелем и рубленой говядиной 300/150/60 г

* подаются с салатом «Айчучук», сметаной и пикантным соусом сальса

690 ₽

Манты с рубленой говядиной 300/150/60 г

* подаются с салатом «Айчучук», сметаной и пикантным соусом сальса

780 ₽



ДЕСЕРТЫ

Десерт Павлова 150 г

* воздушное безе с брусничным вареньем и свежей мятой

380 ₽

Крем-брюле 150 г

* нежный сливочный десерт с хрустящей карамельной корочкой

380 ₽

Сырники 150/30 г

* топпинг: брусничный конфи, сметана, сгущённое молоко

295 ₽

Брауни с брусничным джемом и мороженым 150г

* шоколадный брауни с вкраплениями клюквенно-брусничного джема, подаётся с шариком ванильного мороженого

380 ₽

Наполеон в Сибири 150 г

* с конфи из клюквы и имбиря, подаётся на подушке из заварного крема с кедровым орехом, съедобными цветами и мочёной клюквой

460 ₽

Фруктовая палитра 690 г

* яблоки, апельсины, груша, киви, виноград, в дополнение: ореховая стружка, сахарная пудра

1 060 ₽

Штрудель яблочный 170 г

* подаётся с ванильным мороженым и миндальными лепестками

380 ₽

Мороженое ассорти 2 шарика 120/10 г

* на выбор: фисташковое, шоколадное, пломбир

335 ₽

Топпинги для мороженого 10 г

45 ₽

Кедровые орехи 10 г

90 ₽

Ореховая стружка 10 г

90 ₽



ХЛЕБ/СОУСЫ

Чиабатта 150/30 г

* с соусом песто

260 ₽

Булочки домашние 120/30 г

* с соусом песто

260 ₽

Хлеб Бородинский 80 г

120 ₽

Паста бруснично-горчичная 50 г

160 ₽

Соус тар-тар 50 г

160 ₽

Соус демиглас 50 г

160 ₽

Кетчуп 50 г

90 ₽

Соус BBQ 50 г

160 ₽

Горчица 50 г

90 ₽

Хрен 50 г

160 ₽

Сметана 50 г

90 ₽





БАР

НАСТОЙКИ

50 мл — 260 ₽

Хреновуха

Клюковка

Лимончелло

Маракуйя

Перцовая

Кедровая

Облепиха

Малиновая

Апельсиновая

Сет настоек (6 видов)

25 мл — 700 ₽

50 мл — 1300 ₽

КОНЬЯК/БРЕНДИ

50 мл

Ной Традиционный 3 года

* Армения

470 ₺

Рулле VS

* Франция

820 ₺

Рулле XO

* Франция

1 800 ₺

Кальвадос Пьер Маглуар

* Франция

850 ₺

Рулле VSOP

* Франция

970 ₺

ВИСКИ

50 мл

Вильямс Лоусенс

* Шотландия

300 ₺

Джемесон

* Ирландия

650 ₺

Чиёмусури Ред

Вайн каск финиш

* Япония

2 000 ₺

Дюарс Уайт Лейбл

* Франция

520 ₺

Уистлер Дабл Оакед

* Ирландия

690 ₺

Макаллан Дабл Каск

12 лет

* Шотландия
(Великобритания)

3 300 ₺

Джек Дэниэлс

* США

650 ₺

Чивас Ригал 12 лет

* Великобритания

1 000 ₺

ПОРТВЕЙН

50 мл

Копке Файн Руби Порто

* Португалия

600 ₽

ЧАЧА

50 мл

Чача Платиновая

* Грузия

400 ₽

ТЕКИЛА

50 мл

Ольмека Сильвер

* Мексика

500 ₽

Ольмека Голд

* Мексика

500 ₽

ВОДКА

50 мл

Тундра

* Россия

270 ₽

Царская Оригинальная

* Россия

270 ₽

Нерпа Органик

* Россия

500 ₽

Хаски

* Россия

270 ₽

Русский Стандарт

Ориджинал

* Россия

300 ₽

Мамонт

* Россия

500 ₽

Белуга Нобл

* Россия

550 ₽

ВЕРМУТЫ/ЛИКЁРЫ

50 мл

Мартини Фиеро

* Италия

270 ₽

Ганча Бьянко

* Италия

270 ₽

Ганча Россо

* Италия

270 ₽

Белуга Хантинг

* Россия

460 ₽

Ягермайстер

* Чехия

550 ₽

Лигаре

Аперитиво

* Россия

320 ₽

Фруко Шульц

Трипл Сек

* Чехия

320 ₽

ДЖИН

50 мл

Брум Драй

* Россия

420 ₽

Гордонс Лондонский

* Великобритания

550 ₽

РОМ

50 мл

Вьехо де Кальдас
Бланко

* Колумбия

500 ₽

Гавана Клуб Анъехо

* Куба

650 ₽

Барсело Бланко

* Доминикана

550 ₽



ВИНО

белое — 750 мл

Анима Аристов Пино Гриджио

* Россия

2 400 ₽

Рита М Винью Верде

* Португалия

2 800 ₽

Генацвале Цинандали

* Грузия

2 400 ₽

Генацвале Алазанская Долина

* Грузия

3 000 ₽

Пино Гриджио Пулия Баллоро

* Италия

3 000 ₽

Шардониско Резерва Шардоне

* Чили

3 600 ₽

Штурмволкен Пфальц Рислинг

* Германия

3 600 ₽

Гран Кастильо Москатель

* Испания

3 600 ₽

Усадьба Перловских
Рислинг Резерв

* Россия

4 200 ₽

Ландгут Грюнер Вельтлинер

* Австрия

6 000 ₽

Шардоне Моновитиньо
Ди Ленардо

* Италия

6 900 ₽

Ла труча Альбариньо

* Испания

9 000 ₽

Шабли Ролан Лавантюро

* Франция

12 000 ₽

ВИНО

красное — 750 мл

Усадьба Перовских Мерло

* Россия

2 400 ₽

Усадьба Перовских
Каберне Фран

* Россия

2 400 ₽

Генацвале Саперави

* Грузия

2 800 ₽

Генацвале Киндзмараули

* Грузия

2 400 ₽

Генацвале
Алазанская долина

* Грузия

3 000 ₽

Мевлен Классик
Карменер

* Чили

3 600 ₽

Дон Батисто Крианца

* Испания

2 800 ₽

Анима Аристов Мисчела

* Россия

3 600 ₽

ГринЛайф Пинотаж
Вестерн Кейп

* ЮАР

4 000 ₽

Кьянти Джеографико

* Италия

4 800 ₽

Цвайгельт Пур Пфаффль

* Австрия

6 900 ₽

Мерлиско Резерва

* Чили

6 000 ₽



ВИНО

розовое — 750 мл

Рита М Винью Верде

* Португалия

4 900 ₽

игристое — 750 мл

Российское Золото

* Россия

900 ₽

Премиум Премьер

* Россия

900 ₽

Усадьба Перовских Блан
де Блан

* Россия

2 900 ₽

Шато Тамань
Селект Блан

* Россия

2 600 ₽

Кава Винарт
брют

* Испания

3 200 ₽

Левитейшен
Вальдоббьядене
Просекко
Супериоре брют

* Италия

4 000 ₽

Тости Асти
сладкое

* Италия

4 700 ₽

Гаэтано
Просекко Розе
Миллезимато
брют

* Италия

4 700 ₽

Луи Валлон,
Креман де Бардо
брют

* Франция

4 700 ₽

по бокалам

Красное / белое 125 мл

* Россия

300 ₽

Красное / белое 500 мл

* Россия

1 100 ₽

Красное / белое 1000 мл

* Россия

2 000 ₽

ВИНО

безалкогольные — 750 мл

Ви-но Зе-ро
Шардоне
полусладкое

* Германия

2 200 ₽

Ви-Но Зе-ро Каберне
Совиньон
полусладкое

* Германия

2 200 ₽



ПИВО

разливное

Баден Бир хелес
фильтрованное 300 мл

* Россия

250 ₽

Баден Бир хелес
фильтрованное 500 мл

* Россия

360 ₽

Домашнее нефильтрованное 300 мл

* Россия

250 ₽

Домашнее нефильтрованное 500 мл

* Россия

360 ₽

бутылочное

Крушовице Нон-алко б/а 330 мл

* Россия

560 ₽

Крушовице светлое 450 мл

* Россия

390 ₽

Крушовице тёмное 450 мл

* Россия

440 ₽

Гиннес 440 мл

* Ирландия

800 ₽



АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Май Тай 160 мл

* ром, цитрусовый ликёр, сироп амаретто, лимонный сок

550 ₽

Апероль Спритц 400 мл

* ликёр Апероль, игристое вино, газированная вода, апельсин

750 ₽

Московский мул 210 мл

* водка, цитрусовый ликёр, тоник, сахарный сироп, лайм

500 ₽

Секс на пляже 250 мл

* водка, цитрусовый ликёр, сок апельсиновый, морс клюквенный

500 ₽

Космополитан 240 мл

* водка, цитрусовый ликёр, морс клюквенный

500 ₽

Гимлет 250 мл

* джин, сок лайма, сахарный сироп, лайм

600 ₽

Кровавая Мэри 300 мл

* водка, томатный сок, соль, перец, соус табаско

650 ₽

Негрони 250 мл

* ликёр апероль, джин, мартини, апельсин

600 ₽

Лонг-Айленд 400 мл

* водка, цитрусовый ликёр, ром, джин, текила, кола, лимон

650 ₽

Маргарита Клуб 200 мл

* текила, цитрусовый ликёр, пюре малины, лимонный сок

600 ₽

Текила Санрайз 250 мл

* текила, сок апельсина, сироп гренадин, апельсин

600 ₽

объем напитка указан с учетом льда

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Морс клюквенный 200 мл

* клюквенно-брусничный/черносмородиновый

120 ₹

Сок в ассортименте 200 мл

180 ₹

Вода Жемчужина Байкала 250 мл

* негазированная

320 ₹

Вода Байкал Резерв 250 мл

* газированная

320 ₹

Эверест 250 мл

* сильногазированная

320 ₹

Боржоми 500 мл

400 ₹

Ред Булл 250 мл

460 ₹

Натахтари 450 мл

460 ₹

ФРЕШИ

200 мл

Яблочный

320 ₹

Морковный со сливками

320 ₹

Апельсиновый

340 ₹

Томатно-сельдереевый

480 ₹

Детокс 1

* зелень, огурец, микс салата, чили

480 ₹

Детокс 2

* свекла, яблоко, сельдерей

480 ₹

Детокс 3

* морковь, яблоко, апельсин

480 ₹

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Американо 80 мл

220 ₽

Капучино 160 мл

260 ₽

Доппио 80 мл

260 ₽

Эспрессо 40 мл

220 ₽

Латте 250 мл

290 ₽

ЧАЙ

400 мл

Чай заварной

* ассам/сенча

360 ₽



ЧАЙ

авторские — 900 мл

Ягодный глинтвейн

850 ₽

Альпийский со смородиной

850 ₽

Домашний с черникой

850 ₽

Апельсин манго ромашка

850 ₽

Таёжный с можжевельником

850 ₽

Душа тайги

850 ₽

Облепиха и имбирь

850 ₽

Зимняя сказка

850 ₽

Дополнения к чаю

Чабрец — 60 ₽/5 г

Лимон / фрукты — 60 ₽/20 г

Сливки — 60 ₽/30 г

Мёд — 60 ₽/30 г

Сироп — 60 ₽/10 г

Мята — 60 ₽/5 г

Имбирь — 200 ₽/10 г

Кедровый орех с мёдом — 200 ₽/45 г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Первый поцелуй 350 мл

* морс, сок яблочный, сироп гренадин и пюре маракуйя

550 ₽

Запретный сад 400 мл

* молоко, яблочный сок, сироп мяты, шоколадный сироп

550 ₽

Алое признание 400 мл

* морс, вишнёвый сок, сироп гренадин и пюре малины

550 ₽

Мятное искушение 210 мл

* сок ананаса, яблочный сок, пюре маракуйя и сироп кирасау

550 ₽

Первая ночь 210 мл

* сок яблока, пюре маракуйя, морс и сироп мяты

550 ₽

Тайна тропиков 210 мл

* сок ананаса, пюре маракуйя, сироп арбуз и сироп мяты

550 ₽

объем напитка указан с учетом льда

