

APETIZERS

Aspic	of	elk	(холодец)
200g.....620 r.			
Stroganina (sliced frozen meat) of north deer with			
onion (строганина из оленины) 90/30 / 10 g.....950 r.			
Salted, baked or smoked lard (сало соленое,			
запеченное	ИЛИ	копченое)	80/20/20
g.....620 r.			
Deer tongue with horseradish and mustard			
(ЯЗЫК	оленя)		100/30
g.....1490 r.			
Boiled tongue with horseradish and mustard			
(ЯЗЫК	отварной)		80/25/20/20
g.....750 r.			
Pate of north deer (паштет из оленя) 100/15 g.....650			
r.			
Pate of siberian stag liver (паштет из марала)			
			100/15 g.....650 r.
Pate of polar partridge (паштет из куропатки)			
			100/15 g.....800 r.
Smoked venison (оленина Г/К) 100/20 g.....970			
r.			
Smoked venison, to beer (оленина х/к) 70 g.....550 r.			
Cold boiled pork of wild boar with horseradish			
and mustard (буженина из кабана) 100/15/15 g.....950			
r.			
Roe with blueberry sauce (косуля) 100/10/25 g.....1100 r.			
Light-salted fish:			
Chir	(чир)		100/15
g.....700 r.			
Tugunok	(тугунок)		100/15
g.....850 r.			
White	salmon	(нельма)	100/15
g.....920 r.			

Herring (сельдь) 100/30

g.....580 r.

Smoked fish:

Whitefish (Muksun) (муксун) 100/40

g.....700 r.

Cisco (омуль) 100/30

g.....920 r.

Stroganina (sliced frozen fish):

-of nelma 130/30/10

g.....1300 r.

-of whitefish (muksun) 130/30/10

g.....950 r.

Sagudai (frozen fish with onion and spices):

-of nelma 200

g.....1500 r.

-of whitefish (muksun) 200

g.....1100 r.

Caviar with toasts:

Grayling caviar (икра хариуса) 50/50/30

g.....1250 r.

Cisco caviar (омулевая икра) 50/50/30

g.....750 r.

Pike caviar (щучья икра) 50/50/30

g.....750 r.

Pancakes with grayling caviar

(блинчики с икрой) 120/50

g.....1450 r.

Caviar of cisco with poached eggs on toasts

(омулевая икра с яйцом пашот) 140

g.....1100 r.

Salted mushrooms:

Milk mushrooms (грузди) 130/60
 г.....850 r.

Saffron milk cap (рыжики) 130/60
 г.....750 r.

Yellow boletus (маслята) 130/60
 г.....750 r.

Pickled tomatoes (помидоры б/п) 150
 г.....480 r.

Pickled cucumbers (огурцы б/п) 150
 г.....390 r.

Sauerkraut with cowberries
 (капуста квашенная) 200/25
 г.....450 r.

Cheese plate (ассорти сыров) 200/100/40/10
 г.....1300 r.

Platter of fresh vegetables (ассорти овощей) 410
 г.....620 r.

SALADS

«Olivier» (a collection of recipes, Krasnoyarsk, 1897)
 200/30 г.....850 r.

Grilled eggplant salad with tomatoes and soya
 sprouts under Asian sauce with Siberian stag
 (из марала с ростками сои) 180/20
 г.....880 r.

Salad of roe with eggplant and celery
 (из косули с баклажаном) 180
 г.....870 r.

Salad of roe and fried fern with onion
 (из папоротника и мяса косули) 180
 г.....850 r.

Salad of cisco with potatoes, cucumber and
 caviar (с омулем) 180/10
 г.....880 r.

Salad with Kamchatka king crab, tomato, avocado and green apple under balsamic mustard sauce (из мяса краба) 210 г.....1300 р.

Salad of beets, dried plums and spinach with goat cheese and pine nuts (салат из свеклы) 200 г.....650 р.

Salad of baked vegetables with sauerkraut and apple (винегрет) 200/20 г.....590 р.

SOUPS

Home Russian soup (домашний суп) 350 ml/30 г.....460 р.

Daily soup with Siberian stag and white mushrooms (щи суточные) 350 ml.....620 р.

Bouillon of quails with croutons (бульон из перепелов) 350 ml/20 г.....620 р.

Royal fish soup with pies (уха по-царски) 350 ml/30 г.....1150 р.

Boiled Siberian fish (рыба разварная)

- white salmon (нельма) 100 г.....590 р.

- whitefish (muksun) (муксун) 100 г.....450 р.

MAIN DISHES

Minced meat of sayan bear with cream-cowberry sauce, buckwheat and white mushrooms (котлета из мяса медведя) 170/150 г.....2100 р.

Minced meat of elk with fried fern and cowberry sauce (бифштекс из сохатины)

190/100/25 г.....1450 р.

Minced meat of wild boar with spinach and white mushrooms (филе кабана) 190/90/25 г.....1250 р.

Kebab of roe with blackberry sauce (брошет из косули) 160/50/35 г.....1950 р.

Minced meat of roe with parmesan and cedar nuts under bilberry sauce (котлеты из косули) 170/70/5 г.....1650 р.

Venison with cedar nuts with sauce of green pine cones (оленина в кедровых орехах) 190 г.....1450 р.

Venison with apples and cranberry sauce (оленина с яблоками) 200/30 г.....1600 р.

Minced meat of lamb with tomato sauce and fresh vegetables (котлета из ягненка) 180/120/35 г.....1350 р.

Grilled meat of Altay yak with tomato and mustard sauce (як гриль) 200/30 г.....1450 р.

Dumplings (пельмени) 150/30 г.....850 р.

-with quail (с мясом перепелов)

-with north deer and fern (с мясом оленя)

- «Siberian»

Vareniki with potatoes (вареники) 230/30 г.....520 р.

Sturgeon with potato and sauce of tomatoes and capers (шашлык из осетра) 230/30 г.....3100 р.

Baked cutlets of sterlet from North of Yenisei river (тельное из стерляди) 130/75/30 г.....1900 р.

Grilled whitefish (muksun) with potato and creamy sauce of shrimps and onion

(муксун с молодым картофелем) 130/130/50

г.....1200 r.

White salmon baked with fennel and tomatoes

(нельма запеченная) 300/30

г.....1650 r.

Steamed white salmon, smoked on currant and cherry
with creamy and mushroom sauce

(нельма паровая подкопченная) 130/100/15

г.....1550 r. SIDE DISHES

Fried fern orlyak with onion (папоротник)

150 г.....620 r.

Potato pancakes with sour cream (драники)

250/60 г.....650 r.

Buckwheat with onion and white mushrooms

(гречка с грибами) 150

г.....480 r.

Fried potatoes with white mushrooms

(картофель с грибами) 200

г.....420 r.

Baked potato with onion and garlic

(картофель запеченный) 150

г.....250 r.

Asparagus under creamy sauce with white mushrooms

(спаржа с белыми грибами) 80/40/10 г.....1100 r.

Grilled vegetables (овощи гриль) 200

г.....530 r. DESSERTS

Pancakes (блины)

-with sour cream 120/50

г.....360 r.

-with jam 120/50

г.....

...470 r.

Cowberry with honey or condensed milk

and pine nuts (брусника с медом) 100/30

г.....420 r.

Honey	cake	(«Медовик»)	150
г.....			420 г.
Birdcherry	cake	(торт черемуховый)	120
г.....			420 г.
Cake	«Poor Jewish»	(«Бедный еврей»)	150
г.....			650 г.
Lemon posset with fresh berries			
(лимонный		поссет)	140/10
г.....			430
г.			
Chocolate dessert with apricot stones powder			
(шоколадная		колбаска)	110
г.....			420 г.
Sorbet		(сорбе)	50
г.....			3
50 г.			
	Vanilla ice-cream	(пломбир) 75	
г.....			220 г.
	JAM	(варенье)	
-	cloudberry	(морозика)	70
г.....			500 г.
-	honeysuckle	(жимолость)	70
г.....			500 г.
-	young pine cones	(шишковое) 70 г.	350
г.			
-	raspberry	(малиновое)	70
г.....			300 г.
-	blackcurrant	(из черной смородины) 70 г.	300
г.			
-	redcurrant	(из красной смородины)	70
г.....			300 г.

Honey (мед) 70

g.....250 r.

BEVERAGES

Fruit-drinks (Mors):

-cloudberry (из морошки) 250 ml.....570 r.

1 l.....2300 r.

-cowberry (брусничный) 250 ml.....220

r. 1 l.....880 r.

-sea buckthorn (облепиховый) 250 ml.....220 r. 1

l.....880 r.

Kvass 250 ml

.....220 r. 1

l.....880 r.

Fresh juice (сок в ассортименте) 300

ml.....390 r.

Juice «Pago» (in assortment) 200

ml.....190 r.

Mineral water:

«Acqua Panna» (still) 500

ml.....280 r.

«San Pelegrino» (sparkling) 500

ml.....280 r.

«Narzan» (sparkling) 330

ml.....190 r.

«RusseQuelle» (still) 750

ml.....260 r.

«Coca Cola» 300

ml.....240

r.

COFFEE

eastern type.....great 450 r.

eastern type.....small 330 r.

- Kenya AA

Espresso 30

ml.....16

0 r.

Espresso restretto 20

ml.....180 r.

Latte 250

ml.....

.....230 r.

Cappuccino 200

ml.....250 r.

Coffee with ice-cream 170

ml.....270 r.

Double espresso 60

ml.....360 r. TEA

COLLECTION

700 ml.....270 r.

- «English Breakfast» Black (Английский завтрак)
- «Earl Grey» Black with bergamot (Эрл Грей)
- «Milk Oolong» Green with milk flavor
- Green with jasmine (Зеленый с жасмином)

TAIGA TEA

700 ml.....350 r.

Taiga tea with :

- rosehip (шиповник)
- bilberry (черника)

- black currant (черная смородина)
- raspberry (малина)
- cowberry (брусника)
- sea-buckthorn (облепиха)

SAYAN HERBS

700 ml.....250 r.

With black or green tea 700 ml.....280 r.

All herbs are collected in Sayan, during the period, when by the lunar calendar, plants have the biggest biological value. They are manufactured by hand, to save the maximum quantity of useful substances.

Sahan-dalia

Used as stimulating, toning up and adaptogenic agent. Infusion of leaves, removing tiredness and gives energy, hunters usually drink it instead of tea, when they will have a long hike in pursuit of the beast.

Golden root

Regain strength after a serious illness and used as a tonic, recommended to drink during heavy physical and mental work.

Kuril tea

Used not only with a decrease in immunity, but simply because its invigorating and at the same time a relaxing effect allows you to put in harmonious state soul and body.

Thyme

Restores health, it includes many useful substances, has an antiseptic effect.

Herbas teas

700 ml.....300 r.

- «Sayan aroma» (sahan-dalia, golden root, black tea)
- «Hunting» (hypercium, oregano, sahan-dalia)
- «Forest trail» (thyme, sahan-dalia, golden root, kuril tea)
- «Wild cowberry» (cowberry, sahan-dalia)

Contraindications: increased nervous irritability, hypertension, chronic liver disease and kidney failure, pregnancy, hypersensitivity and other.