

•РЕСТОРАН•
ХОЗЯИН
ТАЙГИ

ЗДЕСЬ – ДУША ...

Послушайте как потрескивают березовые дрова в камине,
почувствуйте силу гор и леса.

ЗДЕСЬ – ИСТОРИЯ ...

Мы бережно храним наследие прошлых поколений.
Изучите экспонаты со съемок знаменитой киноленты
“Хозяин Тайги”, удивительной жизни Владимира Высоцкого.

ЗДЕСЬ – ГАСТРОНОМИЯ ...

Попробуйте дары сибирской природы и старинные рецепты
в классическом и современном исполнении.

ЗДЕСЬ НАЧИНАЕТСЯ СИБИРЬ



Где живёт подлинный вкус Сибири?

Где рождаются легенды о бескрайней тайге, кристальных озёрах и щедрой душе этого сурового края? Где оживает сама её история? Всё это – в ресторане «Хозяин Тайги».

Алексей Ровинец – имя, которое стало синонимом этого места. Более 12 лет он бережно исследует глубины сибирской кухни, возрождая её древние традиции и создавая им новую жизнь.

«Для меня большая радость – видеть в нашем ресторане каждого гостя. Готовить – значит делиться частью себя, своей историей и безграничной любовью к Сибири. Я уже много лет в ресторане и каждый день ощущаю, что это место – часть моей жизни».

© Алексей Ровинец

Многолетний труд шеф-повара, его верность ресторану и искренняя преданность делу превратили кухню «Хозяина Тайги» в живую историю, которую гости могут почувствовать в каждом блюде. Именно эта глубокая связь, накопленная мудрость и неизменное постоянство делают шеф-повара главным хранителем традиций и истинным воплощением духа «Хозяина Тайги».



Зимнее предложение

Салат с папоротником и перепёлкой	240 g	800
Салат с лососем, жареными лисичками и мини-картофелем	200 g	950
Пельмени из трёх видов мяса: кабан, косуля, утка	230 g	850
Шашлык из перепёлки с крокетом из перловой крупы	130/100/50 g	1300
Запечённый чир в апельсиново-сырном соусе	1 pcs	1800

Напитки

Чай мандариновый	500 ml	550
Чай вишнёвый с мятой	500 ml	550
Кедровый раф	400 ml	350
Сбитень апельсин-клюква	190 ml	280



Холодные закуски

Домашние разносолы	500/35 g	820
Грузди со сметаной	200/50 g	1400
Ассорти сыров	190/30 g	2100
Строганина из нельмы	120/85 g	1650
Полярный «Плашкоут»	450/150/120 g	3900
Айбарч из мяса северного оленя	120/70 g	1300
Сугудай из муксуна	120/50/40 g	1200
Улов из енисейских и морских рыб	200/20/10 g	1950
Муксун холодного копчения с мини-картофелем	120/100/15 g	1100
Нельма слабой соли с мини-картофелем	100/100/15 g	1500
Лосось слабой соли	100 g	1250
Ассорти икры северных рыб со сметаной и зелёным луком	150/20/50 g	3800
Тартар из марала с соусом крем-пармезан	130 g	870
Мясные запасы собственного приготовления	300/50 g	1850
Свежие овощи с зеленью	470 g	700
Паштет из печени оленя со скандинавским хлебом	120/25 g	550
Паштет из печени утки с якутской лепёшкой	120/50 g	550
Рубанина из осетра с острым макалом из домашней аджики	100/80 g	1800



* Полярный «Плашкоут» – строганина из муксуна и нельмы, рубанина из осетрины и салат «Индибирка». Подаётся на ледяной глыбе.

Салаты

Цезарь с филе цыплёнка	220 g	750
Зелёный салат с грейпфрутом и голубикой	150 g	750
Мимоза с муксуном слабой соли	240 g	800
Салат с копчёным муксуном, отварным картофелем и икрой	300 g	980
Салат Пёстрый с томатами, огурцами и сыром пармезан	220 g	700
Салат с олениной, папоротником и грибами	230 g	950
Тёплый сэндвич из телятины с зеленью	250 g	1250
Оливье с отварным языком и красной икрой	220 g	950
Салат из запечённого лосося, креветок и грейпфрута	250 g	1500
Салат с нежным ростбифом телёнка с грибами, сельдереем и якутскими лепёшками	290 g	950
Салат «Индибирка» с филе замороженной белой рыбы, картофелем нуазет и маринованным красным луком	270 g	1350
Салат с кальмарами, креветками и малосольной рыбой	265 g	1400
Салат с малосольной речной рыбой, икрой щуки, сельдереем и заправкой из белых грибов	195 g	1150



Горячие закуски

Якутские пирожки	180/80 g	750
Мини-курник с грибами и кедровым орехом	230 g	800
Расстегай со щукой, муксуном и грибами	330 g	950
Жареный картофель со шкварками	400/50 g	650
Рёшти с олениной в грибном соусе	280 g	1050



Пельмени

Пельмени сибирские с крепким наваром	240/50 g	650
Пельмени из кролика с обжаренными потрошками	320/50 g	750
Пельмени из нельмы и муксуна с заправкой из щуьей икры	240/50 g	950

* Муксун не только вкусная, но ещё и очень полезная рыба, придающая сил и энергии. Именно поэтому блюда из муксуна так любят рыбаки и охотники.

Супы

Грибной суп с фрикадельками из лося	370/50 g	750
Мясная солянка	300/30 g	650
Уха из муксуна	440/50 g	850
Борщ с уткой	310/40/55 g	700
Сибирский суп-гуляш из четырёх видов мяса	400 g	800
Щи томлёные на квашеной капусте со свиной	400 g	650
Щи томлёные на квашеной капусте с мясом оленя	400 g	980



* Уха из муксуна, подаётся в походном котелке со стопкой хреновухи.

Гриль

Стейк рибай	за 100 g	1950
Стейк из телятины с грибным соусом и картофельными блинами	за 100 g	1300
Свиная шея с соусом помodoro	за 100 g	650
Оленина с брусничным соусом и папоротником	130/150/50 g	1850
Язык ягнёнка с мини-картофелем, брусничным соусом и якутскими лепёшками	150/100/80 g	1750
Филе нельмы с овощами	за 100 g	1600
Филе осетрины с овощами	за 100 g	2500
Филе сёмги с овощами	за 100 g	1700
Каре ягнёнка	за 100 g	1500

* Мясо оленя отличается нежным вкусом
и считается прекрасным диетическим,
экологически чистым продуктом.

Рыбные кушанья

Филе муксуна в хрустящей панировке с картофельным пюре и горчичным айоли	290 g	950
Котлеты из щуки с икорным соусом	130/70 g	990
Филе муксуна в пикантной панировке с кашей из кедрового ореха	150/100/30 g	1750

Гарниры

Картофельное пюре	150 g	250
Картофель запечённый	150 g	250
Картофельный блин	150 g	250
Мини-картофель	150 g	250
Овощи на гриле	230 g	250
Папоротник жареный	150 g	250
Гречневая каша	100 g	250
Картофель фри	100 g	250

Мясные кушанья

Котлеты из кролика с картофельным пюре и сливочным соусом	110/120/60 g	950
Слоёный рулет из мяса косули	250/50/50 g	1100
Котлета из кабана и оленя с гречневой кашей	160/100/50 g	1200
Котлеты из утки с запечённой грушей и вишнёвым соусом	190/50 g	1100
Бефстроганов из телятины с грибами и картофельным пюре	220/150 g	1200

Выпечка

Хлебная корзина	180 g	300
Сырная булочка	30 g	50



Десерты

Фирменный маковый торт	120 g	480
Разбитая фиалка	230 g	550
Таёжный сет к чаю	120 g	550
Медовик с пчелиными сотами	270 g	600
Домашний черёмуховый торт	130 g	450
Чизкейк из белых грибов с клубникой	150 g	500
Сибирский десерт с брусникой и кедровым орехом	130 g	400
Карамелизированная груша с мороженым и голубикой	180 g	600
Сметанник с сезонными ягодами и кедровым орехом	255 g	650

Чай

Ассам	300/600 ml	390/490
Эрл Грей	300/600 ml	390/490
Пуэр	300/600 ml	390/490
Ганпаудер	300/600 ml	390/490
Моргентау	300/600 ml	390/490

Травяной чай

Лист смородины	500 ml	490
Гречишный чай	500 ml	490
Чабрец с мятой	500 ml	490
Ромашка с лимоном и мятой	500 ml	490
Иван-чай с саган-дайля	500 ml	490

Авторский чай

Чай «Хозяин тайги»	500 ml	550
Клюквенный с розмарином	500 ml	550
Имбирный с цитрусами	500 ml	550
Шиповник с брусникой	500 ml	530
Облепиха с мятой	500 ml	530

Матча

Матча на классическом молоке	180 ml	230
Матча на кокосовом молоке	180 ml	290

Кофе

Эспрессо	40 ml	180
Американо	150 ml	180
Капучино	180/400 ml	220/330
Капучино на кокосовом молоке	180/400 ml	280/380
Латте	400 ml	290
Латте на кокосовом молоке	400 ml	370
Флэт уайт	200 ml	280
Раф таёжный	400 ml	320
Раф карамельный	200 ml	320



Согревающие напитки

Глинтвейн	250 ml	450
Глинтвейн безалкогольный	250 ml	350

Прохладительные напитки

Цитрусовый лимонад	180/720 ml	230/920
Лимонад яблоко-ель	180/720 ml	230/920
Лимонад шишки-лайм	180/720 ml	230/920
Морс брусничный	250/1000 ml	150/350
Морс облепиховый	250/1000 ml	150/350
Свежевыжатый сок: апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, морковный	за 100 ml	250
 Сок J7	250 ml	200
 Evervess cola	250 ml	210
 Evervess cola zero	250 ml	210
 Evervess Tonic	250 ml	210

Минеральная вода

 Aqua minerale с газом/без газа	260 ml	210
SHAMBALA & BELLINI	285 ml	260
 Легенда Байкала с газом/без газа	330 ml	280
Петроглиф с газом/без газа	375 ml	320
Боржоми	500 ml	360



Директор
Ващенко А.В.

Ващенко

Главный бухгалтер
Селицкая Г.А.

Селицкая

