

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



ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ
К БОНУСНОЙ ПРОГРАММЕ
BELLINI

Скачивайте приложение Bellini и получайте больше возможностей:
копите и тратьте бонусы, бронируйте столы, оформляйте доставку
и первыми узнавайте об акциях и новинках



Таёжная щедрость на вашем столе

ОБЕД ИЗ СИБИРСКИХ СПЕЦИАЛИТЕТОВ ОТ РЕСТОРАНА «ХОЗЯИН ТАЙГИ»



Чафан
с копчёной уткой
220 г

Овощное рагу
с кабаном
300 г

990 ₽

Добавьте к своему обеду:

Фирменный маковый торт	120 г	480 ₽
Разбитая фиалка	230 г	550 ₽
Таёжный сет к чаю	120 г	550 ₽
Медовик с пчелиными сотами	270 г	600 ₽
Домашний черёмуховый торт	130 г	450 ₽

Чизкейк из белых грибов с земляникой	150 г	500 ₽
Сибирский десерт с брусникой и кедровым орехом	130 г	400 ₽
Сметанник с сезонными ягодами и кедровым орехом	255 г	650 ₽

Меню действует в субботу и воскресенье
с 12:00 до 17:00



•РЕСТОРАН•
**ХОЗЯИН
ТАЙГИ**

ВТОРНИК

Сибирское гостеприимство:
вторая настойка — с нашим
уважением.

При заказе одной авторской
настойки 50 мл вторая
такая же в подарок

Хреновуха | Медведь | Глухарь | Кедровая |
Облепиховая | Брусничная | Вишнёвая с мятой

СРЕДА

С 19:00 до 20:00
угощаем рыбным пирогом
с нежной начинкой
и личной подачей от шефа
каждому столу



•РЕСТОРАН•
**ХОЗЯИН
ТАЙГИ**

*Сибирь -
широкая душа!*

Особые дни
с таёжной щедростью
и знаками внимания
к вашему выбору

ЧЕТВЕРГ

То, что останется с вами:
фляжка с характером Сибири

При заказе блюда
«Полярный Плашкоут»
фирменная фляга в подарок



осеннее предложение

Паштет из кролика с вишнёвым повидлом	120\60 г	750
Кабачковая икра с кедровым орехом и злаковым тостом	130\60 г	450
Тёплый салат с перепёлкой и жареным мини-картофелем	205 г	950
Гороховый крем-суп с копчёным кабаном	350 г	650
Утиная ножка в облепиховом соусе	260 г	980
Томлёное в еловом глянсе ребро с ягодным BBQ и кукурузой	250\100\30 г	950

Напитки

Саянский глинтвейн	270 мл	450
Облепиховый сбитень	210 мл	290
Чай жимолость с мятой	600 мл	550
Грушевый латте с корицей	400 мл	350



Холодные закуски

Тартар из косули с сыром пармезан	220 g	800
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
Мясные запасы собственного приготовления	250/50 g	1850
Свежие овощи с зеленью	470 g	700
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 «Индигоирка». Подаётся на ледяной глыбе.

Салаты

Цезарь с филе цыплёнка	220 g	750
Мимоза с муксуном слабой соли	240 g	800
Салат с копчёным муксуном, отварным картофелем и икрой	300 g	980
Салат с олениной, папоротником и грибами	230 g	950
Тёплый сэндвич из телятины с зеленью	220 g	1250
Оливье с отварным языком и красной икрой	220 g	950
Салат с нежным ростбифом телёнка с грибами, сельдереем и якутскими лепёшками	290 g	950
Салат "Индигоирка" с филе замороженной белой рыбы, картофелем нузет и маринованным красным луком	270 g	1350
Салат с кальмарами, креветками и малосольной рыбой	265 g	1400



*Сибирская классика
с северной икрой*

Оливье
с отварным языком
и красной икрой

220 г **950 ₽**



*Из сибирских рек
и сибирского леса*

Расстегай со щукой,
муксуном и грибами

330 г **950 ₽**



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 щуцъей 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

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 свининой	400 g	650
Щи томлёные на квашеной капусте с мясом оленя	400 g	980



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

*Рыба реки,
каша тайги*

Филе муксуна
в пикантной панировке
с кашей из кедрового
ореха

150/100/30 г

1750 ₽



Майский десерт

Чизкейк
из белых грибов
с земляникой

150 г **500 ₽**



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
Сметанник с сезонными ягодами и кедровым орехом	255 g	650

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	350
Раф карамельный	200 ml	350

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

Согревающие напитки

Глинтвейн	250 ml	450
Глинтвейн безалкогольный	250 ml	350

Травяной чай

Лист смородины	600 ml	490
Гречишный чай	600 ml	490
Чабрец с мятой	600 ml	490
Ромашка с лимоном и мятой	600 ml	490
Иван-чай с саган-дайля	600 ml	490

Прохладительные напитки

Цитрусовый лимонад	180/900 ml	250/920
Лимонад яблоко-ель	180/900 ml	250/920
Лимонад шишки-лайм	180/900 ml	250/920
Морс брусничный	250/1000 ml	150/350
Морс облепиховый	250/1000 ml	150/350
Свежевыжатый сок: апельсиновый, яблочный, грейпфрутовый, морковный	за 100 ml	250

Авторский чай

Чай «Хозяин тайги»	600 ml	550
Клюквенный с розмарином	600 ml	550
Имбирный с цитрусами	600 ml	550
Шиповник с брусникой	600 ml	530
Облепиха с мятой	600 ml	530

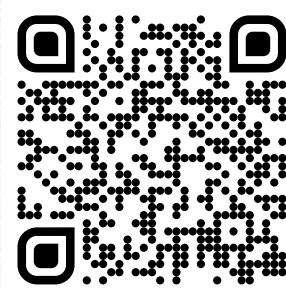
 Джей сэвен	250 ml	200
 Эвервесс Кола	250 ml	210
 Эвервесс Кола Зеро	250 ml	210
 Эвервесс Тоник	250 ml	210

Матча

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

Минеральная вода

 Аква Минерале с газом/без газа	260 ml	210
Шамбала & BELLINI	285 ml	260
 Легенда Байкала с газом/без газа	330 ml	320
Петроглиф с газом/без газа	375 ml	370
Боржоми	500 ml	400



Сканируйте,
чтобы посмотреть
КБЖУ и фото блюд



Планируете банкет?
Ресторан «Хозяин Тайги»
организует



Директор
Ващенко А.В.

Главный бухгалтер
Селицкая Г.А.

