

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”, дивительной жизни Владимира Высоцкого.

ЗДЕСЬ – ГАСТРОНОМИЯ

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

ЗДЕСЬ НАЧИНАЕТСЯ СИБИРЬ

Алексей Ровинец

Шеф-повар ресторана «Хозяин Тайги».

Полярный «Плашкоут»*

с тремя стопками
хреновухи

Строганина из муксуна и нельмы,
рубанина из осетрины и салат
«Индибирка».
Подается на ледяной глыбе.

350/110/100 г 2800 Р



**Плашкоут – грузовое несамоходное судно для ловли и заморозки рыбы в условиях открытого моря.*



Айбарч* из мяса северного оленя

Тонкие ломтики замороженной оленины с мочёным хреном и бруснично-горчичным соусом.

120/70 г 1100 Р

**Айбарч — так кочевые коми называют замороженное мясо. Парадоксальным образом айбарч согревает в мороз, поэтому оленеводы едят его всю зиму.*

Рубанина из осетра с острым макалом из домашней аджики

Блюдо приготовлено по рецепту 1905 года, привезённому из села Посольское на Байкале.

100/80 г 1380 Р

Строганина из нельмы

с классическими макалами

Тончайшие слайсы свежемороженого филе нельмы. Подается с авторским лимонным макалом.

120/85 г 1400 ₺

NEW

Подмороженная нерка с красной икрой

150 г 750 ₺



Сугудай из муксуна с красным луком

Блюдо готовится по рецепту коренных народов Севера из кусочков нежного филе свежемороженого муксуна, маринованного в соли, перце и винном уксусе.

120/80 г 1100 ₺



Ассорти икры северных рыб со сметаной и зелёным луком

Икра омуля, лосося и хариуса с якутскими лепёшками, деревенской сметаной и зелёным луком.

150/180 г 3200 Р



Ассорти сыров с мёдом и грецким орехом

280/120 г 2200 Р



Муксун холодного копчения с мини-картофелем

120/100/10 г 960 Р

Улов из енисейских и морских рыб

Нельма, сиг и форель слабой соли, форель и муксун холодного копчения.

250/20 г 1550 Р



Сет закусок

- Тигровые креветки с крем-чиз
- Форель и нельма с крем-чиз
- Красная икра с крем-чиз

60/60/60 920 Р



Нельма слабой соли с мини-картофелем

120/100/10 г 1170 Р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ •• ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ ••

Паштет из печени оленя со скандинавским хлебом

120/25 г 510 Р



Паштет из печени гуся с якутской лепешкой

120/50 г 490 Р

Домашние разносолы

Солёные помидоры, огурцы и патиссоны, квашеная капуста, репчатый лук, микс зелени.

500/50 г 790 Р

Грузди, рыжики, белые грибы

Отборные грибы домашнего посола с красным луком и деревенской сметаной.

200/50 г 1100 Р

Мясные запасы собственного приготовления

Ростбиф из оленины, ростбиф из говядины, копчёное сало, утиная руляда, говяжий язык, вяленая оленина.

300/150 г 1450 Р



Тартар из мяса марала

130 г 870 Р

Салат с папоротником и олениной

Ростбиф из вырезки оленя, папоротник,
томаты черри, белые грибы, мочёная брусника,
печёный болгарский перец, микс салатов.

230 г 810 Р

Салат из нежного ростбифа телёнка с сельдереем и якутской лепёшкой

Сочный ростбиф, томаты черри,
обжаренный корень сельдерея,
якутская лепёшка, грибной соус.

300 г 890 Р

Тёплый «сэндвич» из телятины с зеленью

Салат из нежной телятины, помидоров черри, салатного микса
с якутской лепёшкой и пикантной заправкой.

250/20 г 790 Р

Мимоза с муксуном слабой соли

Благородная вариация традиционного салата с северным муксуном.

240 г 690 ₽



Цезарь с филе цыплёнка

Свежеобжаренная куриная грудка, томаты черри, пармезан, фирменная заправка.

220 г 690 ₽

Зелёный салат с грейпфрутом NEW и голубикой

150 г 670 ₽



Салат из запечённого лосося и тигровых креветок с тёплой сливочно-ореховой заправкой

Нежное филе лосося с креветками, рукколой, грейпфрутом, томатами черри, миксом салатов и пикантной заправкой.

250 г 1050 ₽



САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ

САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ • САЛАТЫ

Мини-курник* с грибами и кедровыми орешками

230 г 590 Р

**Курник – один из самых известных русских пирогов, вершина национального кулинарного искусства. Во времена Ивана Грозного его подавали к царскому столу в торжественных случаях. Долгое время курник был неизменным угощением русского свадебного стола.*

Якутские пирожки с гусиной печенью, мясом лося, щековиной и картофелем

Подаются с мочёной брусникой
и сметанно-горчичным соусом.

180/80 г 620 Р

Обождённый картофель с щучьей икрой NEW и сметаной

150 г 520 Р

**Жареный
картофель
с белыми грибами**

400/50 г 510 ₽

**Рёшты с олениной
в грибном соусе
с кедровыми орешками**

280 г 730 ₽

**Фирменные драники
с икрой лосося**

140/30 г 730 ₽

**Расстегай со щукой
и муксуном**

Традиционный рыбный пирог
с мясом сибирских рыб

330 г 750 ₽



Главный акцент этого блюда - текстуры. Золотистые поджаренные рёшты и хрустящий пармезан в сочетании с нежной томлёной олениной в сливочно-грибном соусе.



Пельмени с нельмой и муксуном

с заправкой из щучьей икры

240/55 г 740 Р

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

Пельмени с мясом кабана

в пикантном соусе с фетой

160/80 г 780 Р

Пельмени сибирские

с крепким наваром

Готовятся по старинному рецепту из села Атаманово из свинины и говядины со специальными травами.

240/50 г 540 Р

Обжаренные вареники

с картофелем, белыми грибами и шкварками

270/50 г 490 Р

Каре ягнёнка с овощами с соусом «Помодоро»

Каре ягнёнка с болгарским перцем, томатами и цукини на гриле с миксом салатов.

200/150/50 г 2900 Р

Каре северного оленя

с картофелем по-деревенски
и брусничным соусом

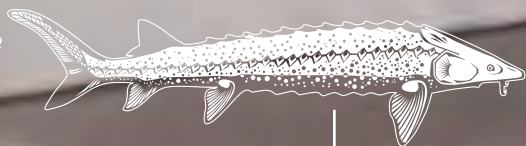
200/100/50 г 1900 Р

Филе нельмы с овощами с белым винным соусом

150/150/50 г 1700 Р

Филе осетра с овощами

150/150 г 3300 Р



Филе сёмги с овощами

150/150 г 1500 Р

Josper
*Passion
for Grilling*

Гордостью ресторана «Хозяин тайги» является хоспер-печь с живым огнём. В ней готовится мясо, рыба, овощи, морепродукты при очень высокой температуре совершенно без масла. Мясо и рыба обволакиваются корочкой, продолжая готовиться изнутри. Благодаря этому блюда получаются необыкновенно сочными, ароматными и вкусными.



Томлёная баранина с запечённой морковью и черносливом

280/150 г 920 Р

Стейк из телятины с грибным соусом и картофельными блинами

200/150/50 г 1500 Р



Язык ягнёнка с мини-картофелем и брусничным соусом с якутскими лепёшками

150/100/80 г 1400 Р

Оленина с папоротником и брусничным соусом

130/150/50 г 1200 Р

Свиная шея с соусом «Помodoro»

250 г 1300 Р

ГРИЛЬ JOSPER •• ГРИЛЬ JOSPER •• ГРИЛЬ JOSPER •• ГРИЛЬ JOSPER •• ГРИЛЬ JOSPER

ГРИЛЬ JOSPER •• ГРИЛЬ JOSPER •• ГРИЛЬ JOSPER •• ГРИЛЬ JOSPER •• ГРИЛЬ JOSPER

Бефстроганов из телятины с картофельным пюре

Классическое блюдо из тонкой вырезки молодого бычка.

220/150 г **790 Р**

Кролик с грибами, беконом и картофельным пюре с ароматом белого трюфеля

245/150 г **890 Р**

Стейк филе-миньон

Нежное и постное мясо из говяжьей вырезки. Рекомендуемая прожарка: medium.

250 г **2800 Р**

Стейк рибай

Стейк из мраморной говядины зернового откорма высшего качества.

300 г **3400 Р**



Котлета из кабана и оленя с пюре из сельдерея

Сочетание дичи с брусникой – вечная классика. Их вкусы ещё больше раскрываются с сельдереевым пюре.

160/100/50 г **950 Р**

Перепёлка, фаршированная кедровыми орешками и грибами

Подаётся на подушке из картофельного пюре с соусом из красного вина и мочёной брусникой.

160/150/40 г **890 Р**



NEW

Котлеты из кролика с картофельным пюре и белыми грибами

320 г **780 Р**

NEW

Куриная котлета де-воляй с гречкой и грибами

300 г **590 Р**





Филе муксуна в пикантной панировке с кашей из кедрового ореха

Нежное филе муксуна мы панируем в крошке из подсушенных оливок, вяленых томатов и тимьяна. Изюминка этого блюда – каша из кедрового ореха.

150/150/30 г **1100 Р**

Нельма, запечённая с картофелем и шпинатом

Томлёные кусочки нельмы, подпечённые в духовом шкафу с картофелем и шпинатом под сливочным соусом.

120/250 г **1450 Р**



Котлеты из щуки

Котлеты из сочной речной рыбы подаются под соусом из белого вина с икрой и укропным соусом

130/70 г **990 Р**

NEW

Чизкейк из белых грибов с земляникой

150 г 370 Р

Сибирский десерт с брусникой

Таёжная брусника с ароматным
мёдом и кедровыми орешками.

130 г 390 Р



Фирменный маковый торт

Домашний маковый торт, приготовленный
по фирменному рецепту, пропитан заварным
кремом и залит шоколадом.

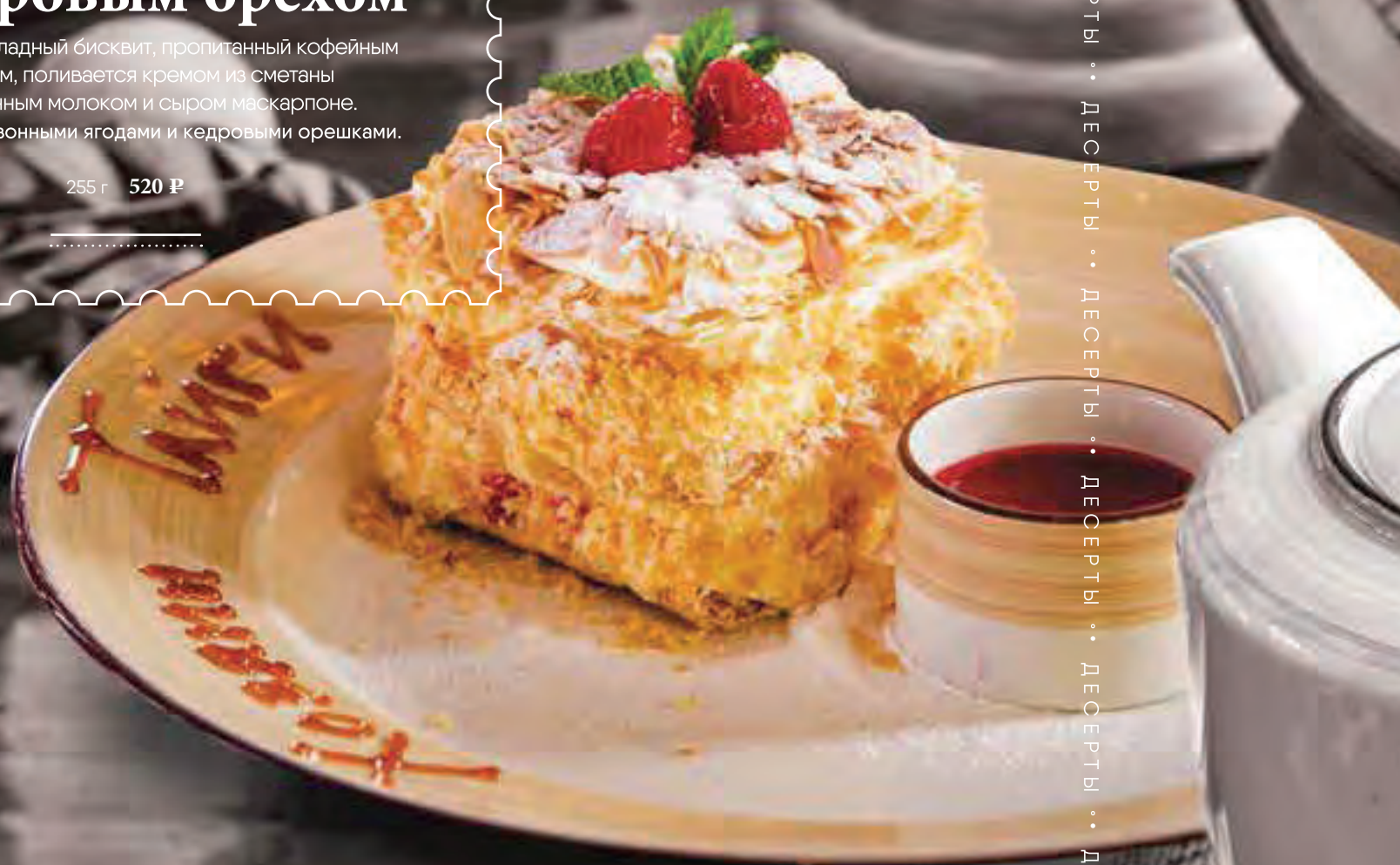
120 г 380 Р

ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ ••

Сметанник с сезонными ягодами и кедровым орехом

Сочный шоколадный бисквит, пропитанный кофейным сиропом, поливается кремом из сметаны со стужённым молоком и сыром маскарпоне. Подаётся с сезонными ягодами и кедровыми орешками.

255 г 520 Р



ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ •• ДЕСЕРТЫ ••

Домашний черёмуховый торт

Приготовлен по традиционному сибирскому рецепту и пропитан деревенской сметаной.

130 г 330 ₽



Шоколадный кекс с карамельным соусом и еловым мороженым

Воздушный шоколадный десерт с шариком ароматного елового мороженого, утопающий в карамельном соусе с пеканом

150 / 10 г 370 ₽



Разбитая фиалка

Домашнее песочное печенье с муссом из халвы и сметаны в горшочке из тёмного шоколада.

230 г 420 ₽

Чай «Хозяин тайги»

Уникальный сбор трав на основе иван-чая с калёным кедровым орехом и сосновыми шишками на меду. Истинно сибирский тонизирующий чай.

500 мл **550 Р**



Чай с лесными ягодами

Уникальный микс из лесных ягод.

500 мл **530 Р**

Чай с шиповником и брусникой

Настоящий сибирский чай, в котором превосходно сочетаются шиповник, таёжная брусника и свежая мята.

500 мл **530 Р**

Чай с чабрецом и мятой

Освежающий, успокаивающий чай с чабрецом и мятой.

500 мл **490 Р**

Чай с облепихой и мятой

Чай из царской ягоды – облепихи – с добавлением свежей мяты и клубники удивит неповторимым вкусом и ароматом.

500 мл **520 Р**

Чай с имбирём и лимоном

Оригинальный согревающий чай с корнем имбиря, дольками лимона, мятой, мёдом и специями.

500 мл **530 Р**

Зелёный чай
Гринлиф, Моргентау,
Жасминовая Слеза
Дракона

300/600 мл **390/490 Р**

Чёрный чай
Английский завтрак,
Превосходный Эрл
Грей, Пуэр

300/600 мл **390/490 Р**

Травяной чай
С ромашкой, С мятой

300/600 мл **390/490 Р**

Фруктовый чай
«Бабушкина корзина»

300/600 мл **390/490 Р**

Ресторан «Хозяин тайги» - место для особенных мероприятий

Пространство ресторана свободно трансформируется под любые форматы событий для 125 гостей – будь то камерные семейные и дружеские праздники, масштабные банкетные и фуршетные мероприятия.

Своя особенная атмосфера создаётся в уютном банкетном зале ресторана. Здесь будет комфортно провести деловой обед или семейный праздник компанией до 20 человек.

Самые маленькие гости с интересом проведут время в детской комнате под присмотром няни за развивающими играми и мультфильмами.

Благодаря высокому уровню профессионализма поваров ресторана «Хозяин тайги» вы можете быть уверены, что кухня впечатлит гостей мероприятия. Это могут быть беспроигрышные блюда из основного меню или специальное предложение из банкетного меню, которое помогут составить администраторы под любой вкус и бюджет.



Директор
Ващенко А.В.

Главный бухгалтер:
Ващенко А.В.

Наличный и безналичный расчёт.



Бонусы начисляются / бонусами можно оплатить. Скидки распространяются.