

## Рулеты из языка со сливочно-чесночной начинкой

Нежный говяжий язык с венгерским беконом,  
томатами черри и листьями салата

230/10 г

650 ₽



СЕЗОННОЕ БЛЮДО

## Холодец из дичи с кедровым орехом и струганным хреном

Шеф рекомендует!

Сезонный холодец из дикого мяса на свиных и говяжьих  
ножках. Подаётся с мочёной брусникой, горчицей и хреном

1000 г

3500 ₽




Рулеты из северной сёмги  
с начинкой из сливочного сыра

Идеальная рыбная закуска для удачного начала

165/15 г

950 Р

The image shows three zucchini rolls arranged on a dark wooden board. Each roll is made of a zucchini slice filled with cheese and nuts, topped with fresh lettuce and a slice of tomato. A bamboo skewer is inserted into each roll, with a decorative loop at the top. The background is a lush green forest floor with pine needles and moss.

## Рулеты из цукини с сырно-ореховой начинкой

Обжаренные лепестки цукини с сырно-ореховой начинкой  
и тонким ароматом чеснока

225 г

650 ₺

## Тартар из вырезки бычка

Вырезка молодого бычка с каперсами, луком, перепелиным яйцом и пармезаном

360 г

1500 ₺





Подмороженная нерка  
с красной икрой

Кубики нерки с красным луком и красной икрой

350 г

1600 ₺



## Столичный салат

Классический салат с варёной говяжьей вырезкой

500 г

950 ₽

## Салат с кальмарами и крабом

Самое нежное сочетание командорского кальмара и камчатского краба с яйцом и свежим огурцом

500 г

1200 ₹

Многие гости задают вопрос: «Почему у вас настолько вкусные кальмар и краб?»  
Всё просто: мы возим свежую продукцию с Дальнего Востока, места силы морепродуктов.  
Ещё тщательно храним, готовим из-под ножа и собираем блюда с особой любовью.

## Крабовый салат

Классический салат с камчатским крабом и рыбными чипсами собственного приготовления

600 г

2100 ₹

Это не просто любимое блюдо гостей и легенда ресторана. Пирог по-настоящему значит своим исключительным идеальным сочетанием вкуса рыбы, сливок, шпината и слоёного теста. Среди жителей северных регионов всегда считалось, что поймать муксуна на крючок к большой удаче. Мы рекомендуем попробовать это блюдо с одной из наших настоек, которые мы производим сами.


## Пирог с муксуном и шпинатом

Нежный муксун со сливочным шпинатом в слоёном тесте

680 г

1750 ₽





Пирожок с рыбой

70 г  
180 ₺

Пирожок с мясом и грибами

80 г  
180 ₺

Пирожок с бараниной

70 г  
180 ₺



## Курник с грибами и кедровыми орехами

Знаменитый блинный пирог, запечённый в слоёном тесте с мясом птицы, грибами и кедровыми орешками, пропитанный деревенской сметаной

За 1000 г

**1950 ₺**



## Блинник с мясной начинкой

Готовится по старорусскому рецепту из свинины, говядины и куриных сердечек со свежими томатами, грибами и сыром

За 1000 г

1650 ₺



## Домашний пирог с уткой и капустой

Идеальное сочетание томлёной утки и тушёной капусты

За 1000 г

1250 ₺

## Запечённая осетрина с овощами гриль

Царский сибирский осетр, приготовленный  
в печи с болгарским перцем, томатами и цукини.  
Подаётся с соусом из белого вина.

За 1000 г

**8500 ₺**

С давних времён осетра называют царской рыбой и очень заслуженно - его подавали к столу в царской семье и считали символом роскоши и изысканности. Его мясо обладает особой нежностью и богатым вкусом, что делает рыбу неотъемлемым ингредиентом всех праздников и особых поводов. В нашей версии царского сибирского осетра готовим в печи с болгарским перцем, томатами, цукини гриль и подаём с соусом из белого вина.



## Запечённая сёмга с овощами гриль

Целиком запечённая сёмга с болгарским перцем, картофелем и цукини. Подаётся с лимоном, зеленью и сливочным соусом.

За 1000 г

**6800 ₺**



## Рыбный микс с овощами гриль

Приготовленные на гриле радужная форель, сёмга, креветки, чир и хариус с болгарским перцем, цукини и картофелем. Подаётся со сливочно-грибным и белым винным соусами.

1150/600/200 г

8100 ₺



**Подкопчённая форель в голландском  
соусе с овощами гриль**

Слегка подкопчённая форель, запечённая  
под голландским соусом с болгарским перцем,  
томатом и картофелем гриль

За 1000 г

**9800 ₺**



## Муксун с овощами гриль

Сибирский муксун, приготовленный на гриле, с болгарским перцем, цукини и картофелем.

За 1000 г

5200 ₺

## Нельма с овощами гриль

Северная нельма, приготовленная в печи.  
Подаётся с брусникой, лимоном и миксом салатов.

За 1000 г

7700 ₺



## Каре молодого барашка

Обжаренное на огне каре молодого барашка. Подаётся с болгарским перцем, цукини и картофелем гриль.

За 1000 г

**8300 ₺**

## Целая ножка косули

Сочная косуля, приготовленная долгим томлением в печи

За 1000 г

**1800 ₺**

Одна из традиций ресторана - подавать косулю на торжественный стол для главы семьи или общины, показывая кто тут главный. Правильное приготовление косули очень сложный и кропотливый процесс. Чтобы мясо оставалось сочным, мы долго томим его в печи, при этом сохраняя все полезные свойства. Косуля особо ценится среди сибирских охотников за счёт своей нежности и питательности.



## Утка с гречкой и белыми грибами

Утка в хрустящей корочке, начинённая гречневой кашей и таёжными белыми грибами

За 1000 г

2600 ₺

Мясо утки - особо ценный и полезный продукт, обладает огромным количеством питательных веществ и способствует поддержанию здоровья. Имеет большую популярность во многих кухнях мира, но в нашей версии она такая одна - шеф Алексей Ровинец доводит утку до хрустящей корочки, начиняет гречневой кашей и таёжными белыми грибами.

## Запечённая телятина с овощами гриль

Сочная телятина с болгарским перцем, томатами, цукини  
и картофелем гриль. Подаётся с соусом "Помодор".

За 1000 г

7500 ₺

## Запечённая оленина с мини-картофелем / овощами гриль

Подготовленная в можжевелевом маринаде оленина  
запекается и подаётся с гарниром на выбор

За 1000 г

11000 ₺



## Мясной микс на гриле

Свинина, оленина, куриные крылья, телятина, каре ягнёнка с маринованным луком, шампиньонами, болгарским перцем, цукини и картофелем на гриле. Подаётся с тремя соусами: брусничный, "Помодор", из белых грибов.

1000/800/150 г

6600 ₺



РЕСТОРАН  
КОЗЯКИ  
ИЛИГИ

## Мясо на компанию «Дальний кордон»

Куриное филе, свиная шея, свиные рёбрышки и куриные крылья с картофельным пюре, жареной капустой и маринованным луком. Подается с соусом "Помодор".

1000/400/100 г

2850 ₺



## Запечённая свинина с мини-картофелем

Нежная свиная шея су-вид в медово-горчичной глазури с мини-картофелем и овощами. Подаётся с соусом "Помодор".

За 1000 г

3600 ₽





## Свинные рёбра с овощами и картофелем

Запечённые свинные рёбра в острой глазури  
с обжаренными томатами, болгарским перцем,  
цукини, луком, шампиньонами и картофелем

За 1000 г

**2800 ₺**

## Свиная рулька

Томлёная в русской печи с тушёной квашеной капустой

За 1000 г

**4200 ₺**

## Ассорти из овощей на гриле

Болгарский перец, томатами, цукини и картофелем,  
приготовленные на открытом огне

За 1000 г

**1450 ₺**

## Запечённый картофель

За 1000 г

**950 ₺**

Ассорти из красной икры,  
икры омуля и хариуса

Подаётся со свежей деревенской сметаной

40 г

450 ₺



Бутерброд с красной икрой

35 г

250 ₺

Профитроли с паштетом  
из гусиной печени

30 г

80 ₺

Бутерброд  
с икрой омуля / щуки

35 г

290 ₺

Канопе «Цезарь»  
с куриным филе

18 г  
60 ₺


Канопе с сыром  
и виноградом

10 г  
50 ₺

Фруктовое канопе из ананаса,  
клубники и винограда

15 г  
90 ₺





Канapé «Эль Греко» со свежими  
овощами и сыром фета

25 г

60 ₽

Рулетки из цукини  
с сырно-ореховой начинкой

35 г

70 ₽

Рулетки из языка  
со сливочно-чесночной начинкой

50 г


185 ₽



Канопе с тигровой креветкой,  
ананасом и болгарским перцем

25 г


230 ₺

The image shows three salmon rolls on toast, each garnished with a cherry and lettuce. The rolls are topped with a mixture of white and black sesame seeds. They are arranged on a wooden board with a mossy background. A white text box is overlaid on the top left of the image.

Рулетики из сёмги со сливочным сыром на тосте

30 г

160 Р

The image shows a single salmon canapé on a slice of toast. It is topped with a layer of salmon, a layer of cream cheese, and a layer of cucumber. The canapé is garnished with a cherry and lettuce. The background is a wooden board with a mossy background. A white text box is overlaid on the bottom right of the image.

Канapé с лососем малой соли в кунжуте

25 г

130 Р

Ростбиф из телятины с нуазетом  
из пряной груши в красном вине

25 г

150 ₺



Рулетки из осетрины  
малой соли с творожным сыром  
и икрой омуля на тосте

30 г

350 ₺



## Салат оливье

Ваша любимая классика

60 г

150 ₹



## Пёстрый салат из свежих овощей с пармезаном

80 г

150 ₹

## Салат с кальмаром, тигровой креветкой, копчёной форелью и сёмгой со свежими огурцами

80 г

200 ₹

Мини-пирожки с бараниной

60 г

200 ₺

Мини-пирожки с мясом

80 г

220 ₺



Шашлычок куриный  
с печёным перцем

100/30 г

320 ₺

Шашлычок из свиной шеи  
с печёным перцем

100/30 г

280 ₺

## Шашлычок из сёмги с печёным перцем

100/20 г

1150 ₺



## Куриные мини-колбаски

50 г

110 ₺

## Шайба из оленины

Котлета из окорока и вяленого мяса оленя

80 г

290 ₺

Черёмуховый торт

30 г

100 ₽



Маковый торт

30 г

100 ₽



Медовый торт

30 г

100 Р

## Макарон

25 г

100 ₺



## Фруктовая композиция

1000 г

1500 ₺



Директор  
Ващенко А. В. *Ващенко*

Главный бухгалтер  
Ващенко А. В. *Ващенко*



Наличный и безналичный расчёт.  
Дата выпуска 2023 г.  
Бонусы начисляются / бонусами можно платить.