

*Холодные закуски:*

<i>Язык отварной с хреном 100/30 /30 гр.</i>	<i>420 руб</i>
<i>Овощной микс 300 гр. (помидоры, св. огурец, болгарский перец, лист салата, зелень, маслины, соус «Песто»)</i>	<i>250 руб</i>
<i>Капустка по – сибирски 200 гр</i>	<i>180 руб</i>
<i>Огурчики малосольные 150 гр.</i>	<i>150 руб</i>
<i>Овощной маринад собственного приготовления 400 гр</i>	<i>600 руб</i>
<i>Грузди соленые со сметаной 150/50 гр.</i>	<i>450 руб</i>
<i>Сыровяленое мясо от шеф-повара 150/20 гр. (Говядина или курица, специи)</i>	<i>450 руб</i>
<i>Грудинка говяжья копченая 100/30 гр.</i>	<i>380 руб</i>
<i>Грудинка соленая с чесноком, черным хлебом и зеленью 100/50/15 гр.</i>	<i>300 руб</i>
<i>Чесночные гренки к пиву 100 гр.</i>	<i>180 руб</i>
<i>Сагудай из свежей рыбы 150/50 гр.</i>	<i>580/950 руб</i>
<i>Форель малосольная 150/20/20/20 гр. (форель м/с, лист салата, маслины, лимон)</i>	<i>550 руб</i>
<i>Сельдь пряного посола с луком 150/50</i>	<i>350 руб</i>
<i>Утиная грудка копченая собственного приготовления 100/30 гр.</i>	<i>500 руб</i>
<i>Сыры в наборе 150/100 гр.</i>	<i>650 руб</i>

## *Горячие закуски*

<i>Поза 1 шт.</i>	<i>65 руб</i>
<i>Хушурры 300/100 гр.</i>	<i>450 руб</i>
<i>Баклажан с сыром и помидором 300 гр.</i>	<i>450 руб</i>
<i>Жульен с курицей 120 гр. (Филе куриное, лук, сыр твердый, сливки, специи)</i>	<i>300 руб</i>
<i>Жульен с грибами 120 гр.</i>	<i>350 руб</i>
<i>Жульен с языком 120 гр.</i>	<i>350 руб</i>
<i>Язык говяжий гриль 150 /100 гр.</i>	<i>550 руб</i>
<i>Драники с грибной икрой 150/50 гр.</i>	<i>350 руб</i>
<i>Драники со сметаной 150/50 гр.</i>	<i>250 руб</i>
<i>Блины с ветчиной и сыром 250 гр.</i>	<i>350 руб</i>

## Салаты

<b>Греческий 300 гр.</b> (св. огурец, помидоры черри, перец болгарский маслины, сыр Фета, оливковое масло)	<b>420 руб</b>
<b>Овощное лукошко 200 гр.</b> (помидор, огурец, лук, масло)	<b>280 руб</b>
<b>«С печеным перцем» 200 гр.</b> (Перец, помидоры, мягкий сыр, лук, оливки, заправка)	<b>320 руб</b>
<b>С копченым муксуном 200 гр.</b> (Муксун копченый, лист салата, помидоры, оливки, каперсы, заправка)	<b>450 руб</b>
<b>С утиной грудкой 200 гр.</b> (утка копченая, груша, лист салата, сыр мягкий, апельсин, масло оливковое)	<b>520 руб</b>
<b>Цезарь с форелью 250 гр.</b>	<b>500 руб</b>
<b>Цезарь с курицей 250 гр.</b>	<b>450 руб</b>
<b>С папоротником 200 гр.</b> (Папоротник, опята, картофель отварной колбаски охотничьи, кедровый орех)	<b>420 руб</b>
<b>Лесной 200 гр.</b> (язык говяжий, огурец свежий, перец болгарский, соус)	<b>420 руб</b>
<b>Закусочный 200 гр.</b> (грудинка говяжья, огурец, сыр пармезан, заправка)	<b>460 руб</b>

## *Первые блюда*

<i>Суп из белых грибов 250 гр.</i>	<i>300 руб</i>
<i>Юшка рыбная 300 гр.</i>	<i>350 руб</i>
<i>Пельмени 300 гр.</i>	<i>280 руб</i>
<i>Солянка мясная сборная 250 гр.</i>	<i>330 руб</i>
<i>Суп куриный с домашней лапшой 250 гр.</i>	<i>250 руб</i>

## *Горячие рыбные блюда*

<i>Стейк из сига 150/50 гр. (жареное филе сига, лимон, соус)</i>	<i>960 руб</i>
<i>Стейк из кижуча 150/50 гр. (Стейк кижуча, лимон, соус)</i>	<i>480 руб</i>
<i>Стейк из муксуна 150/50 гр. (Стейк из муксуна, лимон, соус)</i>	<i>520 руб</i>
<i>Рыбный кораблик 200 гр. (грибы, лук, сыр, майонез)</i>	<i>600 руб</i>
<i>Рулетики из муксуна с мягким сыром и орехами 200 гр.</i>	<i>600 руб</i>
<i>Котлета рыбная 150/50 гр.</i>	<i>480 руб</i>

## *Горячие мясные блюда*

<i>Грудка куриная 150/50 (Грудка куриная, соус)</i>	<i>350 руб</i>
<i>Цыпленок табака 300 гр.</i>	<i>500 руб</i>
<i>Соте из курицы с овощами 300 гр.</i>	<i>430 руб</i>
<i>Утиная грудка горячего копчения 130/50 гр.</i>	<i>500 руб</i>
<i>Свиная отбивная с соусом барбекю 200/50 гр. (шея свиная, соус барбекю, специи)</i>	<i>480 руб</i>
<i>Свинные ребрышки горячего копчения 100/30 гр. По весу (Свинные ребрышки, капуста маринованная, соус)</i>	<i>150 руб</i>
<i>Жаренка со свиной / говядиной 350 гр. (свинина или говядина, картофель, лук, зелень, горлодер)</i>	<i>420 руб</i>
<i>Свинина с папоротником 250 гр. (Свинина, папоротник, лук, специи)</i>	<i>520 руб</i>
<i>Говядина растушенная 150/50 гр. (говядина, лук, сметана, специи)</i>	<i>450 руб</i>
<i>Котлеты телячьи 200/50 гр.</i>	<i>400 руб</i>
<i>Стейк «Фрегат» 100/30 гр. По весу (Говяжий стейк, специи, соус)</i>	<i>500 руб</i>
<i>Каре баранины на гриле 100/25/20 гр. (с томатами и соусом)</i>	<i>480 руб</i>
<i>Паста 300 гр.</i>	<i>400 руб</i>
<i>Колдуны с олениной 300/100 гр. (Пельмени с олениной, сливочный соус, грузди, зелень)</i>	<i>700 руб</i>

## *Гарниры*

<i>Овощи гриль 150 гр.</i>	<i>150 руб</i>
<i>Цветная капуста 150 гр.</i>	<i>150 руб</i>
<i>Картофель дольками запеченный с чесноком и зеленью 200 гр.</i>	<i>180 руб</i>
<i>Картофель фри 200 гр.</i>	<i>200 руб</i>
<i>Картофель отварной с зеленью 200 гр.</i>	<i>150 руб</i>
<i>Шпинат в сливках 150 гр.</i>	<i>250 руб</i>
<i>Кускус 150 гр.</i>	<i>200 руб</i>

## *Десерты*

<i>Чизкейк 120/20/гр.</i>	<i>300 руб</i>
<i>Крем сюзетт (Блинчики с заварным кремом и апельсиновым соусом) 150 гр.</i>	<i>350 руб</i>
<i>Сырники с заварным кремом 150/50</i>	<i>250 руб</i>
<i>Мороженое 150 гр.</i>	<i>250 руб</i>
<i>- грецкий орех</i>	
<i>- мед</i>	
<i>- сироп</i>	
<i>- шоколад</i>	
<i>- фрукты</i>	
<i>- кедровый орех</i>	
<i>- карамель</i>	
<i>- шоколадный топинг</i>	
<i>Десерт сибирский 150 гр.</i>	<i>350 руб</i>
<i>Фрукты в ассортименте за 100 гр.</i>	<i>100 руб</i>
<i>Хлеб 40 гр.</i>	<i>20 руб</i>
<i>Булочка белая</i>	<i>30 руб</i>
<i>Булочка черная</i>	<i>30 руб</i>



