

ЗАКУСКИ APPETIZERS		ПИВНЫЕ ЗАКУСКИ BEER SNACKS	
РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ свежемаринованный омуль, форель шеф-посола, форель холодного копчения со сладковато-горчичным соусом и стеклянными огурцами LOCAL FISH DELICACIES freshly pickled omul, chef's signature salted trout, cold smoked trout with sweet mustard sauce and glass cucumbers	1600.- 270 g	ПИВНАЯ ТАРЕЛКА гарлики, кольца кальмара, куриные крылья, соус свит чили и соус барбекю BEER PLATE rye bread garlics, calamari rings, chicken wings fried, sweet chili and BBQ sauce	1350.- 500 g
АССОРТИ СЫРОВ дор блю, сыр с орехом и пажитником, камамбер, пармезан, томлёные абрикосы CHEESE SELECTION dor blu, cheese with nut and fenugreek, camembert, parmesan, stewed apricots	940.- 240 g	КОЛЬЦА КАЛЬМАРА С СОУСОМ СВИТ ЧИЛИ CALAMARI RINGS WITH SWEET CHILI SAUCE	670.- 160 g
МЯСНОЕ ПЛАТО буженина, язык, ростбиф, утиная грудка, домашняя горчица, сливочный хрен MEAT COLD CUTS SELECTION homemade pork, boiled tongue, roast beef, duck breast, homemade mustard, creamy horseradish	1050.- 170 g	КАРТОФЕЛЬ ФРИ FRENCH FRIES	350.- 150/40 g
ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ маринованные помидорки и огурчики, капуста маринованная с брусникой, лечо собственного приготовления, соленый папоротник HOMEMADE SIBERIAN PICKLES pickled tomatoes and cucumbers, cabbage marinated with lingonberry, homemade lecho, salted fern	580.- 350 g	КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ CHICKEN WINGS FRIED	550.- 170 g
ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ SALTED MUSHROOMS	780.- 160 g	ЧЕСНОЧНЫЕ ГАРЛИКИ RYE BREAD GARLICS	450.- 200 g
САГУДАЙ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ нежная закуска из рыбы; подается с брусничной водой BAIKAL FISH SAGUDAI tender fish selection; served with lingonberry water	650.- 165 g	ОРЕХОВОЕ АССОРТИ кешью, арахис, фисташки NUT SELECTION cashew, peanut, pistachio	470.- 35/40/40 g
КУРИНЫЙ ПАШТЕТ с томлеными абрикосами HOMEMADE CHICKEN PATE with stewed apricots	520.- 180 g	ФИСТАШКИ PISTACHIO	330.- 40 g
ЖАРЕНЫЕ ГРЕНКИ с грибами / сыром / ростбифом TOASTED FLAT RYE BREAD TRIO with mushrooms / cheese / roastbeef	670.- 240 g	ГРЕЦКИЙ ОРЕХ WALNUT	230.- 40 g
САЛАТ «СИБИРСКИЙ» омуль, форель, огурец, лук шалот, сливочный мусс из жареного картофеля, домашний майонез «SIBERIAN» SALAD omul, trout, cucumber, shallot, creamy mousse of fried potatoes, homemade mayonnaise	920.- 180 g	КЕШЬЮ CASHEW	270.- 40 g
«ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ микс свежей зелени, черри, куриная грудка, пармезан, сухари, соус «Цезарь» на анчоусах «CAESAR» SALAD WITH CHICKEN salad mix, cherry tomatoes, chicken breast, parmesan, breadcrumbs, «Caesar» dressing with anchovies	680.- 240 g	АРАХИС PEANUT	170.- 40 g
САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛЬЮ микс свежей зелени, авокадо, черри, цуккини, сельдерей, ореховый соус SMOKED TROUT SALAD salad mix, avocado, cherry tomatoes, zucchini, celery, nut dressing	780.- 180 g	ГЛАВНЫЕ БЛЮДА MAINS	
ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ GREEK SALAD	560.- 200 g	МЯСНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ HOMEMADE MEAT PELMENI	680.- 380 g
		КОТЛЕТКИ ЩУЧЫ подается с картофельным пюре PIKE CUTLETS served with potato puree	1280.- 340 g
		ГОВЯДИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ подается с картофельным пюре BEEF STROGANOFF WITH MUSHROOMS served with potato puree	1200.- 510 g
		ГАМБУРГЕР С КАРТОФЕЛЬНОЙ БУЛКОЙ И МРАМОРНОЙ КОТЛЕТОЙ подается с картофелем фри MARBLED CUTLET BURGER WITH WITH POTATO BUN served with french fries	1150.- 300 g
		КЛАБ СЭНДВИЧ С КУРИЦЕЙ И БЕКОНОМ CLUB SANDWICH WITH CHICKEN AND BACON	800.- 200/100/50 g
		ЖАРЕНЫЙ МУКСУН подается с овощным соте FRIED MUKSUN FILLET served with sauteed vegetables	1600.- 360 g
		КУРИНОЕ БЕДРО В БЕКОНЕ С ОВОЩАМИ CHICKEN THIGH IN BACON WITH VEGETABLES	850.- 320 g
СУПЫ SOUPS		ДЕСЕРТЫ DESSERTS	
ЩИ СУТОЧНЫЕ подаются с маринованной грудкой и домашней сметаной TRADITIONAL 24HOURS' SAUERKRAUT SOUP “SHCHI” served with homemade sour cream and marinated pork brisket	900.- 360 g	МЕДОВЫЙ ТОРТ HONEY CAKE	500.- 150 g
СИБИРСКАЯ УХА SIBERIAN FISH SOUP “UKHA”	900.- 340 g	МОРКОВНЫЙ ТОРТ CARROT CAKE	620.- 140 g
		КЕДРОВЫЙ РУЛЕТ CEDAR NUT ROULADE	750.- 150 g

Бар
КЕДРОВЫЙ

