

Закуски

🍖 Вяленое мясо марала	100	1 800
🍖 Строганина из марала с соусом из таежной брусники	150	950
Бочковая сельдь с молодым картофелем	310	750
🍄 Грузди с фермерской сметаной и луком	190	1 050
Сало и сало	245	650
Буратта с собственной сыроварни с томатами	330	1 300
Тост с икрой сельди, маринованным луком и ароматным маслом	225	750
🍄 Сибирские соленья	475	1 100
Сыры с нашей фермы	205	1 050

Горячие закуски

Камамбер из печи с томатным вареньем	260	1 450
Драники с лососем	415	790
Драники с красной икрой	360	850
🍄 Драники с сезонными грибами и луком	475	790

Супы

Щи из печи	400	780
Наваристый борщ с говядиной	400	780
Куриный суп с домашней лапшой	400	560
Гороховый суп с копченным свиным ребром	400	610
Крем-суп из печеной тыквы с медом и сыром горгондзола	440	870

Хлеб выпекаем сами

Хлебная корзина с тремя видами хлеба	225	250
Авторское масло	50	200
Чиабатта	75	90
Бородинский	75	90
Луковый с семенами тыквы и подсолнечника	75	90

🍄 Гарниры

Жаренный папоротник с овощами	120	450
Молодой мини-картофель с сезонными грибами	250	650
Овощи на гриле / на пару	280/220	520
Картофель по-деревенски с трюфельным маслом и пармезаном	150	570
Гречка с лесными грибами	260	450
Пюре картофельное	100	310

Салаты

🍄 Огородный	225	550
🍷 Винегрет со страчателлой	230	630
Дижон	325	770
Оливье с индейкой	300	720
Теплый салат с папоротником и алтайской говядиной	240	1 200
Салат с копченной уткой и жареным кешью	230	1 100
Салат с печенной свеклой кедровым орехом и сыром горгондзола	230	720

Ручная лепка

Пельмени из марала	200	790
Пельмени из марала в сливочно-грибном соусе запеченные в печи	310	1 400
🍄 Вареники картофельные с соусом из белых грибов	280	750
Кулебяка из мяса хвоста быка с перечным соусом	230	850
Мини пирожки с капустой, картофелем, луком и яйцом	180	550

Мясо / Рыба / Птица

🍖 Бифштекс из марала с моченой брусникой	470	1 850
Бургер с котлетой из мраморной говядины с беконом	470	1 300
Томленная баранья ножка с кремом из сельдерея	450	2 100
🍖 Жаркое из печи с мясом марала	400	1 850
🍖 Печень марала с картофельным пюре и жареным луком	350	1 050
🍖 Медальоны из вырезки марала с соусом из красного вина и черноплодки	280	2 550
Говяжий язык с гречкой и сезонными грибами	450	1 550
Свинные ребра в деревенском стиле с хрустящим луком	400	1 550
Фермерский цыпленок запеченный в печи с аджикой из томатов	510	1 750
Томленная утиная ножка с картофельными клецками	530	1 850
Щучья котлета с толченым картофелем и икорным соусом <i>Щука обитает во многих средних и крупных водоёмах, малых речках, прудах и озёрах</i>	360	1 200
Стейк форели с миксом салата под сливочным соусом <i>Проходная рыба, живет год в пресной воде, а затем на два-три года перемещается в устья рек, где вода солоноватая</i>	245	2 100

Блины

Блины с кленовым сиропом	120	330
Блины классические с джемом и сметаной	170	330
Блины с лососем и творожным сыром	230	630
Блины с красной икрой	150	730
Блины со сливочным маслом	130	310

Десерты

Фруктовое ассорти	1 150	1 750
🍄 Десерт таежный <i>сгущенка / мёд на выбор</i>	130	550
🍰 Медовик <i>из меда с собственной пасеки</i>	167	560
Заварное кольцо с маком	230	520
Пышки с малиновым вареньем и соусом из белого шоколада <i>Блюдо на компанию. Нежные, воздушные и очень вкусные - ограничиться одной просто невозможно!</i>	330	960

Сыры с собственной сыроварни

Кесо фреско <i>Это полутвердый сорт сыра, обладающий нежным, сливочным вкусом, в меру соленным в сочетании с легкой кислинкой. Имеет едва уловимую остроту во вкусе, которая сглаживается молочными нотками. Сыр отлично дополняет легкие овощные салаты</i>	100 г	400
Таежный с лисичками <i>Лисички идеально дополняют молочный вкус сыра, придавая умеренную терпкость для баланса, а также подчеркивают его сливочную нотку. Этот сыр покоряет своим богатым ароматом и теплым ореховым послевкусием, идеально дополняя как овощные, так и мясные блюда</i>		400
Каччота с пажитником <i>Качотта — это итальянский сорт сыра, имеющий сладковатый вкус и насыщенный сливочный аромат с ореховыми нотками. Мы дополнили его пажитником, травянистый аромат которого дает сыру небольшую терпкость и гармонизирует вкус</i>		400
Алтайский с кедровым орехом и можжевельновыми ягодами <i>Сыр из цельного алтайского молока имеет приятный сливочный вкус, изюминку которому придает сочетание с ягодами можжевельника и кедровым орехом. Эта композиция создает баланс древесного, пряного и слегка горьковатого вкусов, а молодой кедр придает мягкую ореховую нотку</i>		400
Драй - Джек <i>Это уникальный сорт твердого сыра, созревающий под корочкой из молотого кофе, какао, специй и оливкового масла. Он впитывает в себя весь букет вкусов этих ингредиентов, приобретая умеренную терпкость и насыщенность с балансом соли и кислинки. Драй - джек отлично сочетается с кофе, а также терпким вином и крепкими алкогольными напитками</i>		450

Окончательную стоимость головки сыра уточняйте у официанта



Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты просим сообщить об этом официанту в момент принятия заказа

🍄 Вегетарианское блюдо

🍖 Блюда из марала

🍷 Заправка на выбор

🍰 Дарим кусочек торта в честь дня рождения

Данный буклет является рекламным материалом. Оригинальное меню находится у администратора.

ALTAY K Ö L Минеральная вода Создано на Алтае			
Алтай Кёль	газ / без газа	500 / 330 мл	400 / 250
Петроглиф	газ / без газа	750 / 350 мл	550 / 300
Боржоми	газ	500 мл	600
il PRIMO Сок			
Апельсиновый	яблочный / томатный /	200 мл	250
вишневый	мультифруктовый / персиковый /		
ананасовый			
Свежевыжатый сок			
Апельсиновый		350 мл	750
Грейпфрутовый		350 мл	850
Морковный	яблочный	350 мл	600

Напитки собственного приготовления			
Морс брусника / облепиха /	черноплодная рябина	1 000 / 350 мл	1100 / 300
Лимонад манго - маракуйя /	цитрусовый / ананас - арбуз	1 000 / 350 мл	1400 / 400
Лимонад Тархун		1 000 / 350 мл	1500 / 480

Безалкогольные напитки			
Evervess кола		250 мл	350
Evervess тоник	в ассортименте	250 мл	300
Энергетик Adrenaline Rush		250 мл	300
Кока-кола		330 мл	480
Тоник Rich	в ассортименте	250 мл	300

Молочные коктейли			
Ванильный	Шоколадный / Орео	350 мл	690

Безалкогольные коктейли			
Мохито	классический / Мохито клубничный / Глнтвейн	350 мл	490

Кофе			
Эспresso	Двойной эспresso	30/60 мл	200 / 250
Американо		220 мл	200
Флет Уайт	на альтернативном молоке	220 мл	300 / 350
Капучино	на альтернативном молоке	220 мл	280 / 350
Латте	на альтернативном молоке	340 мл	280 / 350
Матча-латте зеленая	на альтернативном молоке	340 мл	300 / 400
Матча-латте голубая	на альтернативном молоке	340 мл	300 / 400
Раф	(сиропы на выбор)	220 мл	350
Бамбл-кофе	фреш апельсиновый, эспresso, сироп карамель	350/450 мл	700 / 900
Какао	на альтернативном молоке	220 мл	250 / 450

Смузи			
Ягодно - банановый	банан, клубника, малина, вода	350 мл	550
Апельсиново - имбирный с бананом	апельсин, банан, мед, вода, фреш имбиря	350 мл	550
Уважаемые гости, если у вас аллергия на какие-либо ингредиенты просим сообщить об этом официанту в момент принятия заказа			

Пиво			
Пиво разливное			
Крушовице	светлое	500 мл	650
Эдельвейс		500 мл	750
Пиво бутылочное			
Шнайдер Вайс	светлое	500 мл	850
Мезон Арне Бир Бланш	бланш	400 мл	550
Мезон Арне Премиум Лагер	светлое	400 мл	550
Мезон Арне Блонд Эль	эль	400 мл	550
Лакоста Фреска	светлое	330 мл	550
Крушовице	темное	450 мл	550
Крушовице	светлое	450 мл	550
Пиво безалколгольное			
Шнайдер Вайсс Алкоголфрей Вайссбир	светлое	500 мл	800
Крушовице	светлое	330 мл	650

Шотландский виски Кулажированный			
Феймос Граус	3 года		650
Касл Камю	3 года / 12 лет островной		950 / 1 350
Чивас Ригал	12 лет / 18 лет		1 150 / 2 200
Дюарс	8 лет / 12 лет / 15 лет / 18 лет	600 / 1 050 / 1 300 / 2 600	
Односолодовый			
Гленфиддик	12 лет / 15 лет		1 850 / 3 300
Макаллан	12 лет / 18 лет		3 300 / 9 400
Солодовый			
Манки Шолдер	3 года		1 350
Бэлвэни	12 лет / 14 лет		2 300 / 3 750

Ирландский виски Кулажированный			
Джемесон	3 года		750
Айришмен Синг Молт	10 лет		1 600

Японский виски Кулажированный			
Хатозаки	3 года		950
Наторакі — старейший каменный маяк в Японии, построенный в 1620 году, который был гидом для моряков, странствующих в бурных водах близ города Акаши. Это символ надежды, открытости миру и торговли, которая позволяет обмениваться товарами и идеями. Недалеко от маяка Хатозаки расположена дистиллерия КАКУО. Бленд выдерживается в бочках из дуба Мизунара минимум 3 года. Для купажирования используется только тот виски, который достиг пика своей зрелости. Пропорция виски разного возраста различается от партии к партии.			
Тогучи Джапаниз	3 года		1 750
(Виски дополнительно выдержанный в бочках из-под саке)			

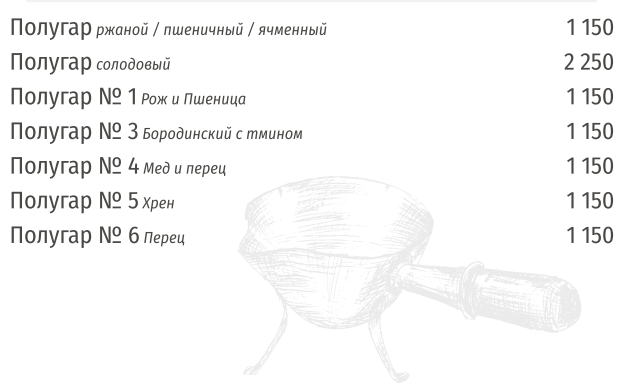
Бурбон США			
Джек Дениелс	3 года		790
Джим Бим Белый	4 года		630

Настойки собственного приготовления			
Настаиваем сами от четырех недель до трех месяцев			
Малина / Вишня / Облепиха / Клубника - базилик /			420
Брусника - розмарин / Черноплодная рябина /			
Черная смородина - мята / Хреновуха			

Настойки Онегин гурме 20%			
Черноплодная рябина / Курага / Вишня /			490
Черная смородина / Грейпфрут			

Дегустационный сет (4 вкуса)	1 550
Дистилляты Анасеули	
Для производства дистиллятов используют фрукты от местных фермеров, выращенные в личных крестьянских хозяйствах в регионе Гурия, что на западе Грузии. Идеальный баланс органолептических качеств и фирменный букет ароматов	
Анасеули Хурма / Груша / Слива / Ткемали	650
Анасеули Кизил / Фейхоа / Черника	950

Полугар			
Слово «полугар» на протяжении веков означало принятый в России стандарт качества (тогда говорили «доброты») хлебного вина.			
Во все времена пока не было спиртометров содержание спирта определялось так называемым «отжигом». Проверяемый продукт поджигался в специальной «отжигательнице» и чем меньше в ней оставалось жидкости после сгорания спирта, тем выше была изначальная крепость. Официальный стандарт предписывал, чтобы первоначальный объем сгорал наполовину. Хлебное вино, сгорающее наполовину называлось полугарным вином или сокращено «полугар».			
Полугар ржаной / пшеничный / ячменный			1 150
Полугар солодовый			2 250
Полугар № 1 Рож и Пшеница			1 150
Полугар № 3 Бородинский с тмином			1 150
Полугар № 4 Мед и перец			1 150
Полугар № 5 Хрен			1 150
Полугар № 6 Перец			1 150



Вермут Мартини			
Мартини Бьянко / Фиеро / Россо /			660
Росато / Экстра драй	Италия		

Сидр «Дальняя дача» традиционный пастеризованный нефильтрованный неосветленный			
Сидр 1. Яблочный сухой 5,5 %		500 мл	750
Сидр 2. Яблочный полусухой 5,0 %		500 мл	750
Сидр 3. Яблочный полусладкий 4,0 %		500 мл	750

Армянский коньяк 1887			
Арарат	5 лет		680
Арарат Ани	7 лет		950
Арарат Ахтамар	10 лет		1 400
Арарат Васпукаран	15 лет		2 530
Арарат Наири	20 лет		3 400
Арарат Шарль Азнавур	25 лет		6 100

Ararat Charles Aznavour — коньяк 25-летней выдержки, изготовленный Ереванским коньячным заводом. Идея напитка была разработана в сотрудничестве с Шарлем Азнавуром — французским шансонье, актёром, поэтом, писателем и композитором армянского происхождения. Во время своего визита на завод в мае 2017 года Азнавур встретился с купажистами, чтобы продегустировать и отобрать спирты для оригинального бленда, а также дал компании свой автограф, ныне используемый как элемент декора на бутылке и коробке.			
--	--	--	--

Коньячный дом Camus 1863 г			
Больше 150 лет семья Камю производит коньяк на небольшом терруаре Бордери в западной части Франции. Местный виноград и семейные секреты дистилляции дарят истинно выдающийся аромат коньякам Camus			
Камю vs / VSOP / XO			1 250 / 1 650 / 5 750

Коньячный дом Hennessy 1765 г			
Дом «Хенnessи» — семейное предприятие, в наши дни управляется восьмью представителем династии, Морисом-Ришаром Хенnessи. Главный хранитель погреба — седьмой потомок винодела, занимавшего эту должность еще в 1800 году.			
Хенnessи vs / VSOP / XO			1 400 / 2 100 / 6 500

Коньячный дом Chateau de Montifaud 1837 г			
Chateau de Montifaud (Шато де Монтифо) принадлежит семье Валле на протяжении шести ее поколений. Виноградник был заложен Огюстеном Валле в 1837 году.			
Шато де Монтифо vs / VSOP / XO			1 300 / 1 700 / 3 500
Шато де Монтифо	Наполеон		2 900
Шато де Монтифо	Манжестик 1988 год		6 300

Шато де Монтифо	vs / VSOP / XO		1 300 / 1 700 / 3 500
Шато де Монтифо	Наполеон		2 900
Шато де Монтифо	Манжестик 1988 год		6 300

Текила Мексика			
Мескаль Буррито Фиестеро			1 550
Производство организовано в гармонии с окружающей средой и преданностью местным обычаям. Символ и «лицо» Burrító Fiéstero – ослик, который является полноценным работником дистеллерии, помогая перевозить агаву на переработку.			
Ольмека Бланко / Голд			650
Дон Рамон Сильвер / Репосадо / Аньехо			1 050
Дон Хулио Бьянко / Репосадо			1 600
Дон Хулио 1942 Аньехо			4 100
Класе Азул Плато / Репосадо			4 300 / 6 100

Джин			
Бифитер	Великобритания		490
Бомбей Сапфир	Великобритания		750
Року	Япония		1 150
Май Гейзер Драй Джин	Германия		1 350
Джин Маре	Испания		1 600

Ром			
Вуд Сторк Спайсд	Германия		900
Ангостура 7 лет	Тринидад и Тобаго		1 050
Бумбу	Барбадос		1 200
Бругал 1888	Доминикана		1 400
Закапа 23 / Закапа XO	Гватемала		1 700 / 2 500

Ром Закапа (Zacapa) – настоящее произведение искусства из Гватемалы, который сочетает в себе глубину вкуса, качество и эталонные ингредиенты. Выдерживают ром около 23–25 лет в бочках из дуба в городе Кесальтенанго, который расположен в горах на высоте 2 300 м.			
--	--	--	--

Ликер			
Егермейстер	Германия		750
Бехеровка	Чехия		550
Апероль	Италия		450

Водка МАМОНТ Создано на Алтае от зерна до напитка			
Мамонт ржаная			400
Мамонт Айвори	органик		440

Водка			
Алтай	Природа и особый дух Алтая		350
Онегин			520
«Онегин» — российская водка премиум-класса, воплощающая символ Золотого Века — роман А.С. Пушкина «Евгений Онегин».			
Белуга Нобл			460
Белуга Голд пайн	для настоящих ценителей		1 050