

## **ЗАКУСКИ**

<b>СЛАБОСОЛЁНАЯ ФОРЕЛЬ</b> <i>подаётся с лимоном</i>	<i>150/45г</i>	<i>650 руб</i>
<b>ОВОЩНОЕ АССОРТИ</b> <i>томаты, огурцы, болгарский перец, маслины, оливки, зелень</i>	<i>190/15г</i>	<i>320 руб</i>
<b>БОЧКОВЫЕ СОЛЕННЫЕ ГРУЗДИ</b> <i>подаются со сметаной и зелёным луком</i>	<i>60/50г</i>	<i>520 руб</i>
<b>АРОМАТНОЕ САЛО с чесночком</b> <i>подаётся с консервированным огурцом и маринованным луком</i>	<i>120/60/60</i>	<i>370 руб</i>
<b>СЛАБОСОЛЁНАЯ СЕЛЬДЬ</b> <i>подаётся с отварным картофелем и паштетом из сала</i>	<i>100/120/50</i>	<i>350 руб</i>
<b>СОЛЕНЬЯ ПО-ДОМАШНЕМУ</b> <i>огурчики, томаты, квашеная капуста</i>	<i>50/50/50г</i>	<i>290 руб</i>

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

<b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ</b> <i>маринованными огурчиками и зеленым луком.</i>	<b>270г</b>	<b>320руб</b>
<b>ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ</b> <i>и красной икрой.</i>	<b>210г</b>	<b>320руб</b>
<b>ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН КЛАССИЧЕСКИЙ</b>	<b>120г</b>	<b>250руб</b>
<b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ-ФРИ</b> <i>подаются с соусом «Чили» .</i>	<b>250/40г</b>	<b>350руб</b>
<b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b> <i>томаты, цукини, болгарский перец, баклажан, грибы, обжаренные на гриле.</i>	<b>180г</b>	<b>350руб</b>
<b>ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В СМЕТАННОМ СОУСЕ</b> <i>сервируется на обжаренных пластиках картофеля.</i>	<b>100/100/40г</b>	<b>480руб</b>
<b>ЧЕБУРЕКИ</b> <i>подаются с соусом «Азия».</i>	<b>140/30г</b>	<b>300руб</b>

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ ОВОЩНОЙ С БРЫНЗОЙ</b> <i>свежий огурец, томаты, сладкий перец, брынза, лист салата, маслины, греческая заправка.</i>	160г	290 руб
<b>САЛАТ С ГРУЗДЯМИ</b> <i>обжаренный картофель, солёные грузди, свежий огурец, на подушке из листьев зеленого салата. Заправлен сметаной и зеленым луком.</i>	170г	330 руб
<b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ОРЕХАМИ</b> <i>баклажаны, цукини, томаты, сладкий перец, обжаренные на ароматном масле, приправленные ореховым соусом и кунжутом.</i>	180г	330 руб
<b>ОЛИВЬЕ С СЁМГОЙ</b> <i>картофель, морковь, яйцо, огурец, сёмга с/с, лист салата. Заправляется пикантным соусом.</i>	250г	390 руб
<b>ВИНЕГРЕТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ</b> <i>подаётся с сельдью с/с.</i>	250г	250 руб
<b>САЛАТ С КОПЧЁНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ</b> <i>подаётся на подушке из листьев зелёного салата, со свежими овощами, заправленный соусом «Песто».</i>	170г	320 руб
<b>САЛАТ «ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ»</b> <i>нежное куриное филе со свежими огурцами, яйцом и красным луком. Подается на листьях салата с хрустящей картофельной соломкой.</i>	200г	360 руб
<b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ</b> <i>говядина, шампиньоны, картофель, обжаренные с луком, с добавлением консервированных огурцов. Заправляется горчичным соусом.</i>	200г	360 руб

## **СУПЫ**

<b>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ</b> <i>подается со сметаной.</i>	250г	300 руб
<b>КРЕМ-СУП</b> <i>из шампиньонов.</i>	250г	300 руб
<b>СЫРНЫЙ СУП-ПЮРЕ</b> <i>с копчёной курицей.</i>	250г	300 руб
<b>УХА ПО-ЦАРСКИ</b> <i>из двух видов рыб - форель, судак.</i>	250г	330 руб
<b>РЫБНЫЙ КРЕМ-СУП</b> <i>с форелью и судаком.</i>	250г	300 руб

## **ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ**

<b>ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ ИЗ ЩУКИ.</b> <i>подаются со сметаной.</i>	170/50г	270 руб
<b>МЯСНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ</b> <i>со сметаной.</i>	170/50г	300 руб
<b>ПЕЛЬМЕНИ ТОМЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ</b> <i>с шампиньонами в сливочном соусе</i>	350г	330 руб
<b>ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ</b> <i>подаются со сметаной.</i>	170/50г	270 руб
<b>ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ</b> <i>подаются со сметаной.</i>	170/50г	320 руб

## **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

<b>КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ</b>	<b>390г</b>	<b>420 руб</b>
<i>с гарниром из картофельного пюре со сметаной и красной икрой.</i>		
<b>ФИЛЕ ЖАРЕНОГО КАРАСЯ</b>	<b>180/150г</b>	<b>350 руб</b>
<i>томлёное в сметанном соусе с картофельным пюре.</i>		
<b>СТЕЙК ИЗ СЁМГИ</b>	<b>180/150</b>	<b>750 руб</b>
<i>с гарниром из запеченного картофеля с ароматными травами, брокколи и цветной капустой. Подается со сливочным соусом.</i>		
<b>НЕЖНОЕ ФИЛЕ СУДАКА</b>	<b>170/150</b>	<b>610 руб</b>
<i>подаётся с овощным соте в кисло-сладком соусе.</i>		
<b>НЕЛЬМА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ</b>	<b>150/100г</b>	<b>700 руб</b>
<i>с гарниром из отварного картофеля с ароматными травами, брокколи и цветной капустой. Подается с соусом Бешамель.</i>		

## **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА**

<b>СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ</b>	<b>140/100/50г</b>	<b>450 руб</b>
<i>с пряными травами, с обжаренным на сливочном масле картофелем и клюквенным соусом.</i>		
<b>БИФШТЕКС ИЗ СОЧНОГО ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ</b>	<b>170/150г</b>	<b>520 руб</b>
<i>с запеченным картофелем и глазуньей.</i>		
<b>УТИНАЯ НОЖКА</b>	<b>200/120/40г</b>	<b>550 руб</b>
<i>подаётся с ароматным картофельным штруделем.</i>		
<b>КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ</b>	<b>150/150/50г</b>	<b>410 руб</b>
<i>подаётся с картофельным пюре.</i>		

## ***ДЕСЕРТЫ***

<b>СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ</b> <i>и смородиновым вареньем.</i>	<b>190г</b>	<b>240 руб</b>
<b>БЛИНЧИКИ</b> <i>со сгущенным молоком.</i>	<b>120/30г</b>	<b>150 руб</b>
<b>ЧИЗКЕЙК</b>	<b>130г</b>	<b>250 руб</b>
<b>СМЕТАННЫЙ ТОРТ С «СИБИРСКИМ ДЕСЕРТОМ»</b> <i>сметанный тарталет подается с клюквой и сгущенным молоком.</i>	<b>120/50г</b>	<b>250 руб</b>
<b>ВИШНЁВЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b> <i>с корицей.</i>	<b>160г</b>	<b>260 руб</b>
<b>ВОЗДУШНЫЕ ДОНАТЫ</b> <i>покрытые разноцветной глазурью.</i>	<b>100г</b>	<b>120 руб</b>
<b>МОРОЖЕНОЕ</b> <i>один шарик.</i>	<b>50г</b>	<b>125 руб</b>