

## **ЗАКУСКИ**

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

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

|  |                    |               |
|--|--------------------|---------------|
| <b>КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ</b><br><i>маринованными огурчиками и зеленым луком.</i>               | <b>270г</b>        | <b>350руб</b> |
| <b>ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ</b><br><i>и красной икрой.</i>  | <b>210г</b>        | <b>350руб</b> |
| <b>ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН КЛАССИЧЕСКИЙ</b>   | <b>120г</b>        | <b>270руб</b> |
| <b>КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ-ФРИ</b><br><i>подаются с соусом «Чили» .</i>                                     | <b>250/40г</b>     | <b>370руб</b> |
| <b>ОВОЩИ ГРИЛЬ</b><br><i>томаты, цукини, болгарский перец, баклажан, грибы, обжаренные на гриле.</i> | <b>180г</b>        | <b>350руб</b> |
| <b>ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК В СМЕТАННОМ СОУСЕ</b><br><i>сервируется на обжаренных пластиках картофеля.</i>       | <b>100/100/40г</b> | <b>480руб</b> |
| <b>ЧЕБУРЕКИ</b><br><i>подаются с соусом «Азия».</i>  | <b>240/30г</b>     | <b>470руб</b> |

## САЛАТЫ

|   |      |         |
|---|------|---------|
| <b>САЛАТ ОВОЩНОЙ С БРЫНЗОЙ</b><br><i>свежий огурец, томаты, сладкий перец, брынза, лист салата, маслины, греческая заправка.</i>                                      | 160г | 330 руб |
| <b>САЛАТ С ГРУЗДЯМИ</b><br><i>обжаренный картофель, солёные грузди, свежий огурец, на подушке из листьев зеленого салата. Заправлен сметаной и зеленым луком.</i>     | 170г | 410 руб |
| <b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ОРЕХАМИ</b><br><i>баклажаны, цукини, томаты, сладкий перец, обжаренные на ароматном масле, приправленные ореховым соусом и кунжутом.</i>  | 180г | 370 руб |
| <b>ОЛИВЬЕ С СЁМГОЙ</b><br><i>картофель, морковь, яйцо, огурец, сёмга с/с, лист салата. Заправляется пикантным соусом.</i>   | 250г | 390 руб |
| <b>ВИНЕГРЕТ ИЗ ЗАПЕЧЕННЫХ ОВОЩЕЙ</b><br><i>подаётся с сельдью с/с.</i>  | 250г | 270 руб |
| <b>САЛАТ С КОПЧЁНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ</b><br><i>подаётся на подушке из листьев зелёного салата, со свежими овощами, заправленный соусом «Песто».</i>                    | 170г | 370 руб |
| <b>САЛАТ «ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ»</b><br><i>нежное куриное филе со свежими огурцами, яйцом и красным луком. Подается на листьях салата с хрустящей картофельной соломкой.</i> | 200г | 390 руб |
| <b>ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯДИНОЙ</b><br><i>говядина, шампиньоны, картофель, обжаренные с луком, с добавлением консервированных огурцов. Заправляется горчичным соусом.</i> | 200г | 390 руб |

## **СУПЫ**

|   |      |         |
|---|------|---------|
| <b>БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ</b><br><i>подается со сметаной.</i>           | 250г | 330 руб |
| <b>КРЕМ-СУП</b><br><i>из шампиньонов.</i>                         | 250г | 300 руб |
| <b>СЫРНЫЙ СУП-ПЮРЕ</b><br><i>с копчёной курицей.</i>              | 250г | 300 руб |
| <b>УХА ПО-ЦАРСКИ</b><br><i>из двух видов рыб - форель, судак.</i> | 250г | 350 руб |
| <b>РЫБНЫЙ КРЕМ-СУП</b><br><i>с форелью и судаком.</i>             | 250г | 350 руб |

## **ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ**

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| <b>ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ ИЗ ЩУКИ.</b><br><i>подаются со сметаной.</i>              | 170/50г | 300 руб |
| <b>МЯСНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ</b><br><i>со сметаной.</i>                                   | 170/50г | 330 руб |
| <b>ПЕЛЬМЕНИ ТОМЛЕННЫЕ В ГОРШОЧКЕ</b><br><i>с шампиньонами в сливочном соусе</i> | 350г    | 360 руб |
| <b>ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ</b><br><i>подаются со сметаной.</i>                    | 170/50г | 300 руб |
| <b>ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ</b><br><i>подаются со сметаной.</i>          | 170/50г | 330 руб |

## **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ**

|  |                |                |
|--|----------------|----------------|
| <b>КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ</b><br><i>с гарниром из картофельного пюре со сметаной и красной икрой.</i>   | <b>390г</b>    | <b>450 руб</b> |
| <b>СТЕЙК ИЗ СЁМГИ</b><br><i>с гарниром из запеченного картофеля с ароматными травами, брокколи и цветной капустой.<br/>Подается со сливочным соусом.</i> | <b>180/150</b> | <b>750 руб</b> |
| <b>НЕЖНОЕ ФИЛЕ СУДАКА</b><br><i>подаётся с овощным соте в кисло-сладком соусе.</i>   | <b>170/150</b> | <b>630 руб</b> |

## **ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА**

|  |                    |                |
|--|--------------------|----------------|
| <b>СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ</b><br><i>с пряными травами, с обжаренным на сливочном масле картофелем и клюквенным соусом.</i> | <b>140/100/50г</b> | <b>490 руб</b> |
| <b>БИФШТЕКС ИЗ СОЧНОГО ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ</b><br><i>с запеченным картофелем и глазуньей.</i>                              | <b>170/150г</b>    | <b>550 руб</b> |
| <b>УТИНАЯ НОЖКА</b><br><i>подаётся с ароматным картофельным штруделем.</i>   | <b>200/120/40г</b> | <b>590 руб</b> |
| <b>КОТЛЕТА ПО-КИЕВСКИ</b><br><i>подаётся с картофельным пюре.</i>  | <b>150/150/50г</b> | <b>480 руб</b> |

## ***ДЕСЕРТЫ***

|   |                |                |
|---|----------------|----------------|
| <b>СЫРНИКИ СО СМЕТАНОЙ</b><br><i>и смородиновым вареньем.</i>   | <i>190г</i>    | <i>260 руб</i> |
| <b>БЛИНЧИКИ</b><br><i>со сгущенным молоком.</i>   | <i>120/30г</i> | <i>160 руб</i> |
| <b>ЧИЗКЕЙК</b>  | <i>130г</i>    | <i>270 руб</i> |
| <b>СМЕТАННЫЙ ТОРТ С «СИБИРСКИМ ДЕСЕРТОМ»</b><br><i>сметанный тарталет подается с клюквой и сгущенным молоком.</i> | <i>120/50г</i> | <i>290 руб</i> |
| <b>ВИШНЁВЫЙ ШТРУДЕЛЬ</b><br><i>с корицей.</i>   | <i>160г</i>    | <i>290 руб</i> |
| <b>МОРОЖЕНОЕ</b><br><i>один шарик.</i>  | <i>50г</i>     | <i>125 руб</i> |