

Классические блюда народов Севера

Классическая сибирская строганина из муксуна



Нарезанное тонкими стружками филе замороженного муксуна с разными соусами

100/50/50/35

Строганина из нельмы по-якутски

с разными соусами 50гр,100гр, 200гр

Полярный плашкоут



Строганина из муксуна, нельмы, нерки, морского гребешка, салат «Индигирка».

300/115/100/35/2

Строганина из мяса северного оленя



с подмаринованным репчатым луком, крупной солью и струганным хреном

100/25/30/1

Классический рецепт салата «Индигирка»



из слабосоленой нельмы со свежим репчатым луком, в ледяной глыбе
110/20гр

Закуски

Квашеная капуста

с мёрзлой клюквой и «морошкой», заправленная душистым маслом со свежей зеленью

100/30/2

Ассорти соления



Малосольные помидоры, огурчики, маринованный перец и квашеная капуста

370/30/2

Малосольные огурцы



с душистым мёдом и зеленью петрушки

100/30/2

Грибы опята солёные

с луком

Грибное ассорти



Солёные белые грибы, белые грузди и рыжики с домашней сметаной и кольцами репчатого лука

330/50/2

Белые грузди

заправленные душистым маслом с кольцами репчатого лука и сметаной

100/15/50/1

Солёные белые грибы

с кольцами репчатого лука

100/15/1

Грибы рыжики солёные

с кольцами репчатого лука и домашней сметаной

100/15/50/1

Простые закуски

Муксун слабой соли



с молодым картофелем и струганным хреном

100/100/1

Нельма слабой соли



с молодым картофелем и струганным хреном

100/100/1

Ленский омуль слабой соли



с молодым картофелем, струганным хреном и свежей зеленью укропа

100/100/1

Муксун холодного копчения

с молодым картофелем и тёртым хреном

100/100/1

Нельмы холодного копчения

с молодым картофелем и тёртым хреном

100/100/1

Ленский омуль холодного копчения

с молодым картофелем и тёртым хреном

100/100/1

Сокровище Енисея



Сугудай из муксуна, омуля, нельмы, приготовленный по рецепту привезённому нами с берегов Енисея

70/70/70/30/80/2

Северный бот



Улов из муксуна нельмы, омуля с копчёным угрём. Подаётся с молодым картофелем, козлородником, хреном и укропом.

250/170/124/47

Залив Обская губа

Маринованное филе муксуна с молодым отварным картофелем, солёным лимоном, брусничкой мочёной и зеленью укропа

160/100/30/2

Пельмени

Классические мясные восточносибирские



с
папоротником
в крепком
наваре 450гр

Дархан

из лосося с капустой. Подаются с
топленным маслом и сметаной
305 гр

Классические мясные западносибирские



со сметаной
320/40гр

Камчатка

с заправкой из щучьей икры

Салаты

Северобайкальский салат



с копченым
омулем,
икрой омуля
и
моченой
брусникой
230/20/1

Салат из нельмы и муксуна



с белыми
грибами,
сельдереем и
зелёным
луком 185/5

Салат «Ямал»



из оленины.
Рецепт этого
салата был
привезен из
очередной
экспедиции
по
деревням

Севера 240/15

«Громовой перевал»



горячий салат из
филе лосося с
малиновой
заправкой,
йогуртом и
сыром

Филадельфия. Это блюдо может быть
приготовлено прямо при Вас на зале!
205/60

Салат из красной рыбы слабой соли

и свежих овощей 185/30/2/1

Салат из печёной дикой утки



копчёной оленины и

козлородника
185/15/5/2

Салат из слабосоленой рыбы



и свежих овощей, с заправкой из морошки и кедрового ореха
180/20/3

Супы

Уха с байкальским омулем



мукуном, печенью трески и рюмкой хреновухи
280/25/15/1/50

Шулюм



Настоящий охотничий суп из оленины и корней
250/25/30/10

Суп из белых грибов



с перловкой и сметаной
275/50/1/5

Суп из оленины



Протертый с кореньями и можжевельником, подается с полярными лепешками и жареным оленьим сердцем 300/30/30/10/3

Бульон с рыбными расстегаями

Рыбный бульон, расстегаи с рыбной начинкой и зеленью укропа 250/120/2

Северные деликатесы

«Тикси»



картофелем, печенью трески и струганным хреном 150/170/80/40/1

улов из муксуна, сельди и омуля, копченых на ветках тальника и присоленных в морской тузлуке. Подается с молодым

“Олуктэ”



олени, брусничный соус. 305/55/50/8

сырокопченое мясо, рулеты из дикой утки, печенье перепела, прессованное мясо дичи, вяленые колбаски, паштет из печени

“Плато Искэх”



икра лосося, икра байкальского омуля, икра минтая и пинагора со сметаной и луком 120/50/6

Инга

икра из печени оленя, подается на ржаном хлебе с зеленым луком, горчицей и редисом 60/60/35/20

Закладка Нансена



Сундук с
провизией

путешественника:
строганина из муксуна, оленя; икорное
ассорти (икра омуля, пинагора, лосося,
минтай); ассорти грибочков; мясные
деликатесы Крайнего Севера и салат из
папоротника, а также наши фирменные
настойки двух видов и другой провиант
445/405/340/270/21

Колбаски вяленые



из дичи с
хреном 90/50/30

Мясо дичи

с маринованной брусникой

90/50/28/25

Рулат из утки

с солеными грибами

80/50/50/20/1

Горячие рыбные блюда

Филе муксуна



жареное на решетке с теплым овощным
салатом, орляком и кедровым соусом

Ассорти рыбное гриль



Жаренные на решетке муксун, нельма,
осетр, красная рыба, улитка и
морской гребешок. Подается с теплым
овощным салатом.

Осетр по-рыбацки

Осетр готовится в белом вине с овощами
и кореньями. Подается в оригинальном
исполнении. Не упустите шанс ощутить
уют костерка и богатство улова!

Хужирская закуска



Солёный бочковой байкальский и ленский омуль, закопченный на ольховых стружках!

Жиганск

Осетр жареный на гриле. Подается с молодым картофелем, белыми грибами, икрой омуля и тремя видами соусов

Камчатский краб



с морским гребешком и сметанно-крабовым соусом. Блюдо повар приготовит при Вас.

“Рыбная шайба”



Котлета из шуки и омуля с картофельным пюре и омулевой икрой

Ленская нельма



запеченная «с дымком» с копченой олениной. Подается с салатом, грибами и моченой брусникой

Нельма запечённая с грибами



кореньями, бруснично-кедровым соусом. Подаётся с тёплым салатом

Горячие мясные блюда

Филе оленины



зажаренное на маленьком вертеле. Подается на дубовой доске с белыми грибами в сметане, вишневым соусом и мочеными ягодами

Паек геолога



Тушенка в банке, с вареной гречкой, малосольным огурчиком и «огненной водой». В компании с Умычем на краю земли

Утиная ножка



с запеченным яблоком и перловой крупой а-ля ризотто

«Архангельская дичь»



Не упустите возможность понаблюдать за процессом приготовления сезонной дичи – оленины, привезенной нашими охотниками – ведь это блюдо повар готовит прямо в зале!

«Шонгуйское солнце»



Рубленая котлета из оленины и кабана с гречкой. Подается с сырым желтком, грибным и винным соусами.

Маринованное мясо сохатого



на гриле с белыми грибами, обжаренными в сметане, с капустой, картофельной лепешкой и соусом из таёжного чая Дикая утка или Глухарь

Мясо изюбря



с белыми грибами, мочёной брусникой, и листьями шпината. Подается в виде рулета с картофелем по-байкальски и соусом «Красное вино»

Клопсы из марала



с картофельным пюре и малосолеными огурчиками

Оленина тушеная с грибами

в брусничном соусе с картофельным пюре

Десерты

Ассорти десертов



Сибирский пирог



на соусе из лесной малины
150/46/25/1

Ягодное сияние



Лесные ягоды в нежном желе. Подается с соусами из северных ягод
170/60/1

Брусничный пирог



с соусами из черники и ванили
150/60/3/1

Карельская калитка.



Ржаная лепешка с творогом и черникой 180/50/1/1

Шоколадное угощение



с брусничной прослойкой и шоколадным муссом 120/40/12/10

Медово-ореховый пирог



Настоящее лакомство с Далёкой Земли. В основу угощения собраны бесценные дары Алтая: медовое разнотравье и кедровые орешки 130/10

Кедровое мороженое



с мочеными ягодами и черным шоколадом 155/17/7/1

Сырный мусс



С черникой, клюквой и ежевикой в крепленном сиропе 175/40/2/1

Горно-алтайский мед



С кедровыми орешками и домашним печеньем 203/1

Мерзлая клюква с теплой карамелью



75/125

Десерт «Кемеровский»

Брусника, заправленная кедровыми орешками со сгущенным молоком 150

Северная ягода морошка



в собственном
соку 150/1

Домино «Рыба»

Мармелад из брусничного сока с добавлением
огненной воды под ванильным соусом
120/15/15