

## 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

### Классические мясные западносибирские



со сметаной  
320/40гр

### Дархан

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

### 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 малосольными 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