





# ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ ДИЧИ



## Филе косули с овощами на чугуне

Состав: косуля, лук репчатый, чеснок, сельдерей, устричный соус, специи, соевый соус. Выход: 260 г.

950 руб.



## Оленина жареная с овощами

Состав: оленина, картофель, лук, помидор, перец болгарский, белое сухое вино, зелень. Выход: 300 г.

950 руб.



## Медвежатина по-дальневосточному

Состав: медвежатина, цветная капуста, морковь, кабачок, брокколи, чеснок, зелень, вино белое сухое, соевый соус. Выход: 300 г.

1050 руб.



## Мясо дикого кабанчика по-распутински

Состав: мясо дикого кабанчика, помидоры, лук, перец болгарский, соевый соус, вино белое сухое, чеснок, зелень. Выход: 300 г.

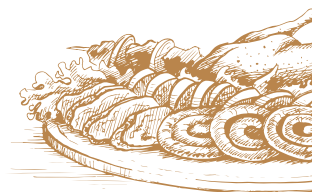
900 руб.



## Изюбятина тушеная в горшочке

Состав: изюбятина, картофель, лук, помидоры, сметана, бульон, зелень. Выход: 400 г.

1050 руб.





### Жаркое из оленины

Состав: оленина, шампиньоны, лук, картофель, помидоры, томатная паста, бульон, зелень. Выход: 400 г.

950 руб.



### Оленина по-охотничьи

Состав: оленина, сметанный соус, лук. Выход: 400 г.

950 руб.



### Рагу из косули в горшочке

Состав: косуля, фасоль стручковая, картофель, перец, лук репчатый, морковь, томатная паста, зелень. Выход: 400 г.

950 руб.



### Оленина тушеная в сметанно-томатном соусе

Состав: оленина, перец болгарский, помидоры, сметана. Выход: 350 г.

1050 руб.

### Жаркое из медвежатины с белыми грибами

Состав: медвежатины, белые грибы, картофель, помидоры, лук репчатый, вино красное, зелень, ягоды можжевельника. Выход: 400 г.

950 руб.



### Пельмени из оленины в горшочке

Состав: оленина, сало, зелень, бульон. Выход: 400 г.

650 руб.





## Пельмени из оленины запеченные с сыром

Состав: оленина, сало, сыр Голландский, зелень. Выход: 360 г.

**730 руб.**



## Пельмени из оленины со сметаной

Состав: оленина, сало, зелень. Выход: 250/50

**730 руб.**



## Изюбятина тушеная с грибами

Состав: изюбятина, шампиньоны, морковь, лук, перец болгарский, сметанный соус. Выход: 260 г.

**980 руб.**



## Мясо косули тушёное с грибами

Состав: косуля, шампиньоны, помидоры, лук репчатый, сметана, соевый соус. Выход: 300 г.

**1050 руб.**



## Оленина по-гуссарски

Состав: оленина, шампиньоны, сметана, апельсин, лук, хрен. Выход: 280 г.

**980 руб.**



## Мясо дикого кабанчика тушёное с черносливом

Состав: мясо дикого кабанчика, сметана, чернослив, лук репчатый. Выход: 280 г.

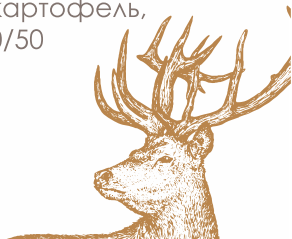
**980 руб.**



## Котлеты из оленины с картофельными дольками

Состав: фарш из оленины, картофель, брусничный соус. Выход: 300/50

**900 руб.**





# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## Ассорти из морепродуктов

Состав: икра лососёвая, краб, трубач, кальмар, гребешок, семга малосоленая, балык нерки, майонез.  
Выход: 280/110

2 700 руб.



## Ассорти мясное

Состав: бастурма, буженина, куриная рулада, говядина запечённая, язык говяжий, сало собственного посола, хрен, горчица. Выход: 330/60

1 600 руб.



## Сырная тарелка

Состав: сыры: Пармезан, Фета, Голландский, Дорблю, Армянский; виноград, мёд, грецкие орехи. Выход: 320/50

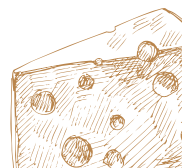
1 500 руб.



## Ассорти из свежих овощей

Состав: огурцы, помидоры, перец болгарский, оливки, маслины, зелень. Выход: 370 г.

750 руб.



## Грузди фирменного посола

Состав: грузди солёные, красный репчатый лук, перец кайенский, масло оливковое. Выход: 150 г.

700 руб.





## Строганина из оленины

Состав: свежемороженая вырезка оленины, красный репчатый лук, соевый соус, масло оливковое.  
Выход: 250/100

**1 400 руб.**



## Ассорти из солений

Состав: капуста квашеная, соленые огурцы, соленые помидоры, грибы м/солевые, перец маринованный, чеснок маринованный, брусника. Выход: 800 г.

**900 руб.**



## Капуста квашеная

Состав: капуста квашеная, красный репчатый лук, брусника, зелёное яблоко.  
Выход: 250 г.

**220 руб.**



## Язык с хреном

Состав: отварной говяжий язык, хрен.  
Выход: 150/50

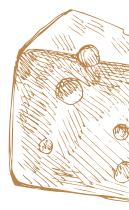
**700 руб.**



## Икра красная с маслом

Состав: икра лососёвая, масло сливочное. Выход: 40/30

**700 руб.**



## Ассорти из холодной рыбы

Состав: нерка, сельдь, лук, оливки, маслины, зелень. Выход: 200/50

900 руб.



## Сёмга малосольная

Состав: сёмга, лимон, каперсы, зелень. Выход: 100/20

830 руб.



## Сельдь с луком

Состав: сельдь тихоокеанская, лук, кайенский перец, масло оливковое. Выход: 140 г.

600 руб.



# САЛАТЫ



## Салат «Цезарь» с курицей

Состав: куриное филе, салат Айсберг, помидоры черри, Сыр Пармезан, сухарики чесночные, каперсы, анчоусная заправка. Выход: 180 г.

690 руб.

## Салат «Боцман»

Состав: нерка малосольная, рис, икра красная, шампиньоны отварные, яйцо, зелёный лук, заправка майонезная, тесто фило. Выход: 200 г.

680 руб.



## Салат из изюбра

Состав: изюбриятина, помидоры конкассе, грибы малосольные, лист салата, сыр Пармезан, заправка грибная. Выход: 200 г.

650 руб.





### Салат «Греческий»

Состав: лист салата, сыр Фетакса, помидоры, перец болгарский, огурец, сельдерей, лук, бальзамический соус. Выход: 250 г.

**590 руб.**



### Салат «Атланта»

Состав: отварной говяжий язык, помидоры черри, руккола, перепелиное яйцо, имбирная заправка. Выход: 200 г.

**790 руб.**



### Салат «Купеческий»

Состав: буженина, язык телячий, курица, огурец, сыр Голландский, майонезная заправка. Выход: 250 г.

**670 руб.**



### Салат «Ницца»

Состав: говядина, микс салатов, грибы белые, шампиньоны, болгарский перец, сыр Пармезан, оливки, маслины, имбирная заправка. Выход: 220 г.

**800 руб.**



### Салат с копченой уткой

Состав: микс салатов, копченая утиная грудка, груша, огурцы, помидоры черри, малиновый соус. Выход: 220/30

**750 руб.**







### Тёплый салат с форелью

Состав: филе форели, лист салата, оливки, огурец, помидоры черри, ананасовый соус. Выход: 180/50

840 руб.



### Салат «Цезарь» с креветкой

Состав: салат Айсберг, тигровая креветка, помидоры черри, сыр Пармезан, сухарики чесночные, анчоусная заправка, каперсы. Выход: 200 г.

750 руб.



### Салат «Морская принцесса»

Состав: микс салатов, гребешок, кальмар, тигровая креветка, помидоры, огурец, зелень, горчично-цитрусовая заправка. Выход: 240 г.

980 руб.



### Салат из свёклы с черносливом

Состав: свёкла отварная, чернослив, грецкий орех, сметана. Выход: 230 г.

580 руб.



### Салат «Морской коктейль»

Состав: тигровая креветка, мясо краба, гребешок, икра красная, сёмга малосольная, яйцо, заправка майонезная. Выход: 200 г.

1 250 руб.



# ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

## Острые креветки жареные на чугуне

Состав: креветка, лук, чеснок, лайм, перец острый, помидоры черри, вино белое сухое, зелень. Выход: 310 г.

1 250 руб.



## Морепродукты жареные на чугуне

Состав: креветка, гребешок, венерка, лук, помидоры черри, соус устричный, зелень. Выход: 370 г.

1 300 руб.



## Трубач по-дальневосточному

Состав: трубач, лук зеленый, лук репчатый, вино белое, помидоры черри, лимон, устричный соус. Выход: 200/50

1 650 руб.



## Шампиньоны по-боярски в горшочке

Состав: шампиньоны, сыр «Голландский», тесто, соус сметанный. Выход: 230 г.

650 руб.

## Гребешок запечённый с овощами

Состав: гребешок, лук репчатый, морковь, перец болгарский, сыр, лимон, зелень. Выход: 180 г.

980 руб.





### «Душа океана»

Состав: гребешок, кальмар, осьминог, тигровая креветка, микс салатов.  
Выход: 340 г.

**2 500 руб.**



### «Трубач зовёт»

Состав: трубач, маринованные огурцы, помидоры, лук зеленый, чеснок, кайенский перец, соус «Тар-Тар». Выход: 320/50

**1 700 руб.**



### Жульен из морепродуктов

Состав: краб, гребешок, трубач, кальмар, помидоры черри, сыр, лимон, зелень, майонез. Выход: 130 г.

**920 руб.**

## СУПЫ

### Том-ям с рисом

Состав: креветка, гребешок, кальмар, шампиньоны, бульон на кокосовом молоке, рис. Выход: 400/100

**980 руб.**



### Томатный суп с говядиной

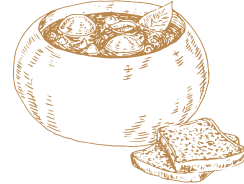
Состав: говядина, помидоры, соус Песто, томатная паста, сельдерей, лук репчатый, красное вино. Выход: 400 г.

**780 руб.**



### Уха по-путятински

Состав: сёмга, креветка, палтус, помидоры черри, зелень. Выход: 450 г.  
**950 руб.**



### Солянка сборная мясная

Состав: копченая свинина, отварной язык, солёные огурцы, лук репчатый, морковь, томатная паста, маслины, зелень, лимон, сметана. Выход: 400/50  
**690 руб.** ☆

### Похлёбка с куриными потрошками

Состав: куриные сердце/печень, желудок, картофель, морковь, лук. Выход: 400 г.  
**580 руб.** ☆



### Похлёбка «Старомосковская»

Состав: курица, шампиньоны, картофель, морковь, сметана, лук репчатый. Выход: 500/50  
**580 руб.** ☆

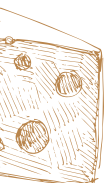
### Борщ «Боярский»

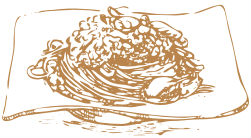
Состав: свекла, изюбриятина, капуста, морковь, грибы, сметана, фасоль, лук, перец. Выход: 500/50  
**720 руб.** ☆



### Окрошка на кефире

Состав: кефир, колбаса, картофель, сметана, огурец, редис, яйцо, зелень. Выход: 400 г.  
**480 руб.** ☆





# КРЕМ-СУПЫ и ПАСТА

## Грибной суп-пюре

Состав: белые грибы, шампиньоны, картофель, сливки, сыр Пармезан, сухарики, лук. Выход: 400/30

740 руб.



## Паста с беконом и белыми грибами

Состав: феттуччини, сливки, курица, бекон, белые грибы, сыр Пармезан, прованские травы. Выход: 280 г.

750 руб.



## Паста с соусом «Болоньезе»

Состав: феттуччини, свинина, морковь, лук, перец, сыр Пармезан, соус «Болоньезе». Выход: 280 г.

690 руб.

# КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ



## Тжвжик

Состав: говяжьи печень/сердце/почки, лук репчатый, томатная паста. Выход: 330 г.

670 руб.

## Мацун

Выход: 300 г.

300 руб.



## Свежая зелень

Состав: зеленый лук, укроп, петрушка. Выход: 30 г.

200 руб.





### Бастурма с зеленью

Выход: 100 г.

700 руб.



### Шашлык из овощей

Состав: помидор, баклажан, перец болгарский, перец острый, зелень.

Выход: 470 г.

600 руб.



### Армянский сыр с зеленью и острым перцем

Выход: 125 г.

400 руб.



### Люля-кебаб

Состав: говядина, помидоры, лаваш, перец острый, зелень, соус шашлычный.

Выход: 150/160/50

830 руб.



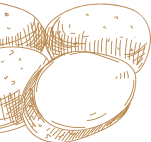
### Шашлык из куриных крыльев

Состав: куриные крылья, картофель, лук, перец острый, помидоры, зелень, соус шашлычный.

Выход: 350/160/50

680 руб.





### Шашлык из свинины на ребре

Состав: свинина парная, картофель, лук, перец острый, помидоры, зелень, соус шашлычный. Выход: 250/160/50

900 руб.



### Шашлык из корейки

Состав: корейка свинины, картофель, перец острый, помидоры, лук, зелень, соус шашлычный. Выход: 250/160/50

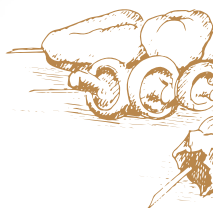
950 руб.



### Шашлык из мякоти

Состав: свинина парная, картофель, лук, перец острый, помидоры, зелень, соус шашлычный. Выход: 200/160/50

920 руб.



### Шашлык из ягнёнка

Состав: ягнёнок, картофель, лук, перец острый, помидоры, зелень, соус шашлычный. Выход: 200/160/50

980 руб.



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



### Мраморный стейк\* с картофельными дольками

Состав: стейк Рибай, картофель, гранатовый соус. Выход: 300/60/50

3 550 руб.



\* указан выход сырого мяса





### Куриное филе жареное с овощами

Состав: куриное филе, болгарский перец, помидоры, фасоль стручковая, брюссельская капуста.  
Выход: 350 г.

780 руб.



### Телятина по-гамбургски

Состав: телятина, картофель, соус сметанно-томатный с фасолью.  
Выход: 250/150

950 руб.



### Телятина тушёная в сливках

Состав: телятина, шампиньоны, белые грибы, зелень, лук, специи, сливки.  
Выход: 300 г.

980 руб.



### Перепёлка на гриле

Состав: перепёлка, картофель, баклажан, кабачки, зелень, гранатовый соус. Выход: 250/50

900 руб.



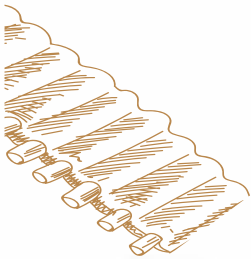
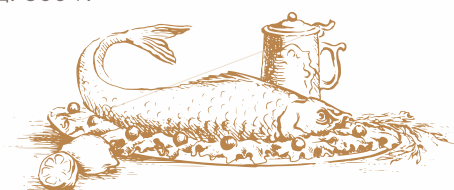
## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



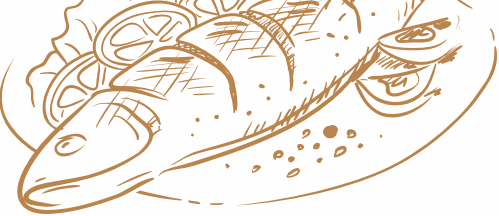
### Стейк из палтуса запечённый в слоёном тесте

Состав: стейк палтуса, слоёное тесто, помидоры черри, ароматные травы, сметана. Выход: 300 г.

980 руб.







### Филе сёмги с мятным соусом

Состав: филе сёмги, отварные спаржа и морковь, лимон, мятный соус. Выход: 200/50

**1 400 руб.**



### Палтус жареный по-египетски

Состав: палтус, зёрна граната, лимон. Выход: 130/30

**980 руб.**



### Морской фристайл

Состав: сёмга, палтус, лимон, оригинальный соус. Выход: 180/50/25

**1 300 руб.**



### Стейк из форели

Состав: стейк из форели, лимон, помидоры черри. Выход: 160/30

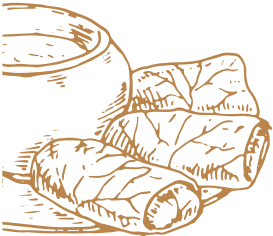
**1 300 руб.**

### Палтус запечённый со спаржей

Состав: филе палтуса, спаржа, шпинатный соус, лимон, петрушка. Выход: 200 г.

**1 100 руб.**





# ГАРНИРЫ и МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



## Картофель запечённый в коже

Выход: 150 г.

350 руб.



## Картофель фри

Выход: 150/30

400 руб.



## Картофель жареный с грибами

Состав: картофель, грибы, лук. Выход: 160 г.

430 руб.



## Овощи на гриле

Состав: баклажан, кабачок, болгарский перец. Выход: 150 г.

390 руб.



## Овощи на пару

Состав: цветная капуста, брокколи, брюссельская капуста, спаржа, мини-морковь. Выход: 150 г.

300 руб.



## Картофель отварной

Состав: картофель, сливочное масло. Выход: 150 г.

250 руб.

## Соус гранатовый

Выход: 50 г.

120 руб.



## Соус «Песто»

Выход: 50 г.

200 руб.



## Рис отварной

Выход: 150 г.

220 руб.

## Соус «Тар-Тар»

Выход: 50 г.

120 руб.



## Соус сливочно-икорный

Выход: 50 г.

400 руб.



## Рис отварной с овощами

Состав: рис, морковь, болгарский перец, лук. Выход: 150 г.

280 руб.

## Соус сливочно-грибной

Выход: 50 г.

200 руб.

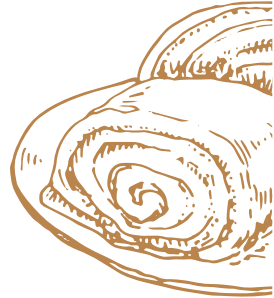
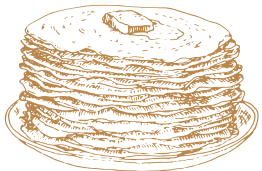


## Соус «Шашлычный»

Выход: 50 г.

120 руб.





### Блинчики с лососёвой икрой

Выход: 150/50

**850 руб.**



### Блинчики с джемом

Выход: 150/100

**350 руб.**



### Блинчики

Выход: 150 г.

**250 руб.**

### Лаваш

Выход: 60 г.

**100 руб.**



### Хлебная нарезка

Выход: 100/100

**150 руб.**



### Блинчики со сметаной

Выход: 150/50

**320 руб.**



### Булочки

Выход: 120/120

**150 руб.**



### Хлебная корзина

Выход: 100/100/120

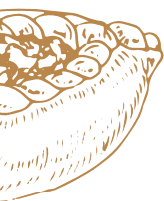
**280 руб.**



### Гренки «Гарлик»

Выход: 70 г.

**180 руб.**





# ДЕСЕРТЫ

## «Шоколадный фондан»

Десерт с горячим шоколадом внутри, подается с шариком мороженого и сезонными фруктами.

Выход: 170 г.

**550 руб.**



## «Чизкейк карамельный»

Нежный десерт на основе творожного сыра, сливок, сметаны. Подается с сезонными фруктами. Выход: 200 г.

**500 руб.**



## «Три шоколада»

Каждый слой этого десерта приготовлен на основе одного из видов шоколада:

темный, молочный и белый.

Выход: 150/25

**520 руб.**



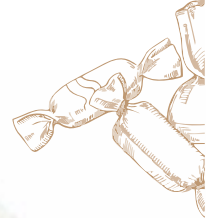
## «Вишнёвый чизкейк»

Десерт на основе творожного сыра, сливок, вишни.

Выход: 200 г.

**450 руб.**





### Торт «Наполеон»

Тонкие хрустящие коржи, пропитанные кремом на основе вареного сгущённого молока. Подается с сезонными фруктами. Выход: 160 г.

**550 руб.**



### Морковный торт

Прекрасное сочетание морковных коржей с орехами и сливочным кремом. Выход: 180 г.

**500 руб.**



### Торт «Медовик»

Ароматные медовые коржи, пропитанные сметанным кремом. Подается с клубничным соусом. Выход: 200 г.

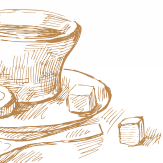
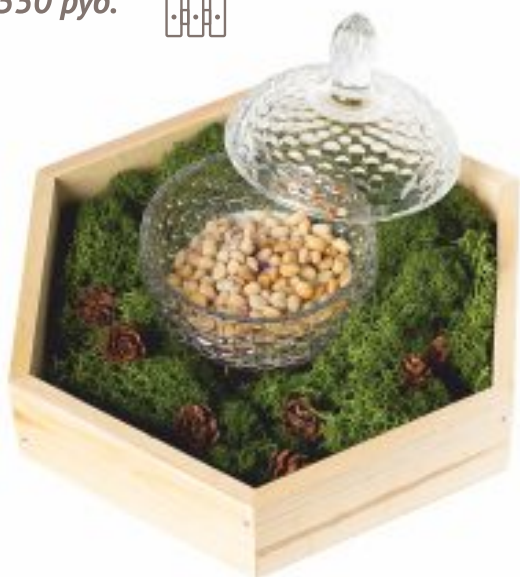
**550 руб.**



### Десерт «Таёжный»

Десерт, состоящий из трех ингредиентов: кедровые орехи, молоко сгущенное, брусника. Выход: 60 г.

**430 руб.**





# БАНКЕТНЫЕ БЛЮДА

## Щука фаршированная с лесными грибами

Состав: щука, фарш, грибы, лимон, зелень, яйца, оливки, лук репчатый.

2 600 руб./кг



## Сазан фаршированный с лесными грибами

Состав: сазан, фарш, грибы, лимон, зелень, яйца, оливки, лук репчатый, маслины.

2 500 руб./кг



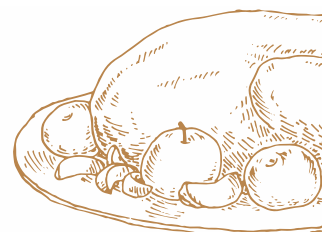


## Курица фаршированная

Состав: курица, яблоко, грецкий орех, лист салата, апельсин.

Выход: 2 000 г.

**3 600 руб.**



## Котлеты из оленины с картофельными дольками

Состав: фарш из оленины, картофель, помидор, зелень. Выход: 1 260/1 000

**4 500 руб.**







## Поросёнок запечённый целиком в тандыре

Состав: поросёнок, апельсин, яблоко, морковь, зелень.

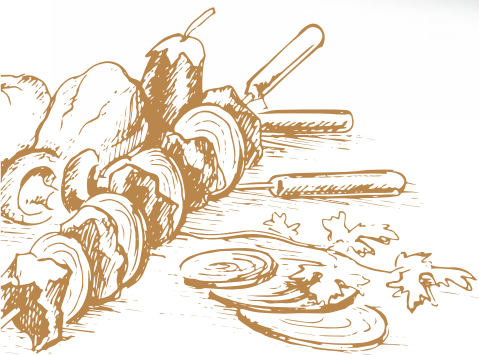
3 900 руб./кг

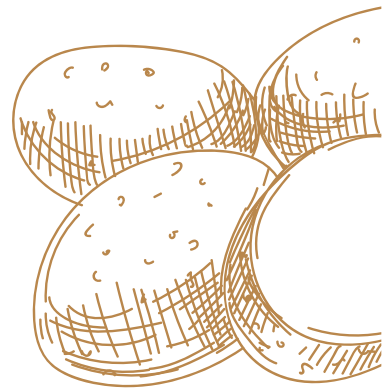


## Ягнёнок запечённый на вертеле

Состав: ягнёнок, виноград, апельсин, яблоко, морковь, зелень.

3 700 руб./кг





### Фирменный картофель запечённый в кожуре

Выход: 150 г/шт.

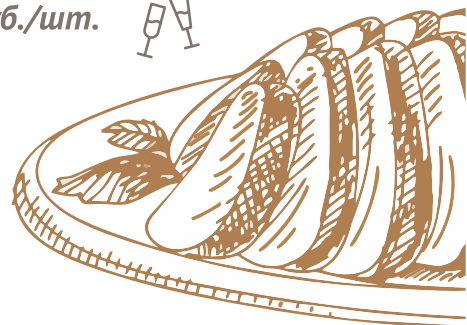
350 руб./шт.

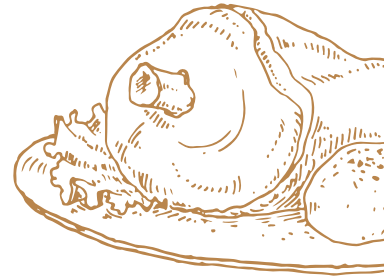


### Ассорти из дичи

Состав: 5 видов дичи (Оленина по-гуссарски, Медвежатина по-дальневосточному, Изюбр с грибами, Кабан по-распутински, Косуля тушеная с грибами). Выход: 1 500/600

5 500 руб.





### Ассорти из шашлыка

Состав: шашлык из корейки, шашлык из ягненка, шашлык на ребре, шашлык из мякоти свинины, шашлык из куриных крыльев, люля-кебаб, картофель, гранат, чеснок, соус шашлычный. Выход: 2 900/300/100

**10 500 руб.**

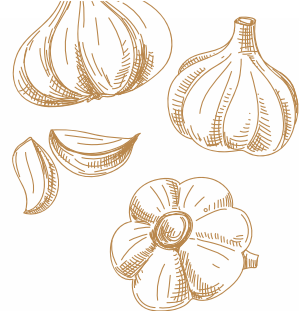


### Ассорти из овощного шашлыка

Состав: помидор, баклажан, перец болгарский, перец острый, зелень. Выход: 1 000 г.

**1 900 руб.**





## Шашлык из морепродуктов

Состав: гребешок, кальмар, палтус, сёмга, мини осьминоги, креветка. Выход: 500/250

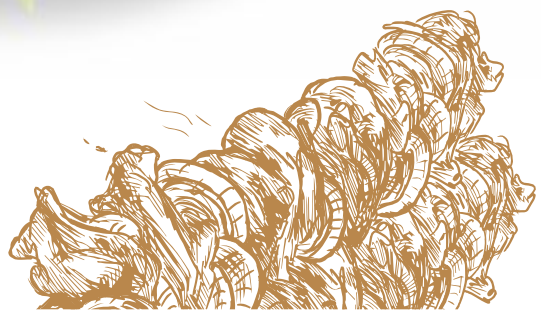
5 500 руб.



## Отварная баранина с картофелем

Состав: баранина, картофель, помидоры черри, огурец, зелень. Выход: 2 000 г.

2 500 руб.



# ФУРШЕТНЫЕ БЛЮДА



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Ассорти оливок	◇	◇	250 руб. (80 г.)
Канapé с сыром и томатами	◇	◇	140 руб. (60 г.)
Канapé с ростбифом	◇	◇	260 руб. (70 г.)
Канapé с мидией	◇	◇	300 руб. (70 г.)
Канapé с копченой уткой	◇	◇	200 руб. (25 г.)
Канapé с гребешком	◇	◇	250 руб. (40 г.)
Канapé с бастурмой и корнишонами	◇	◇	170 руб. (60 г.)
Канapé с сельдью м/с и картофелем	◇	◇	120 руб. (60 г.)
Канapé с м/с семгой	◇	◇	250 руб. (60 г.)
Канapé с паштетом из телячей печени	◇	◇	170 руб. (60 г.)
Сэндвич с копченой неркой	◇	◇	330 руб. (45 г.)
Сэндвич с бужениной	◇	◇	170 руб. (50 г.)
Тарталетка с крабовым салатом	◇	◇	300 руб. (55 г.)

- Тарталетка с мясным салатом ◇————◇ 150 руб. (60 г.)
- Валованы с курицей и ананасом ◇————◇ 130 руб. (60 г.)
- Канапе Цезарь ◇————◇ 200 руб. (60 г.)
- Рулетики из семги с творожным сыром и зеленью ◇————◇ 300 руб. (60 г.)
- Профитроли с муссом из палтуса и творожного сыра ◇————◇ 180 руб. (60 г.)
- Щипачки с бужениной ◇————◇ 120 руб. (45 г.)
- Рыбные шарики с сыром ◇————◇ 250 руб. (70 г.)
- Жульен грибной ◇————◇ 190 руб. (60 г.)
- Мини рулетик с баклажаном и орехами ◇————◇ 150 руб. (50 г.)
- Канапе с сыром и виноградом ◇————◇ 140 руб. (60 г.)
- Рулетики из ветчины с сыром и зеленью ◇————◇ 130 руб. (50 г.)
- Валованы с красной икрой ◇————◇ 320 руб. (65 г.)





## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мини шашлычок из тигровых креветок  
и ананаса ◇—————◇ 280 руб.(90 г.)

Шашлычки из семги с картофелем  
и соленым огурцом ◇—————◇ 300 руб.(100 г.)

Куриное филе в миндальной панировке  
с красным соусом из томатов ◇—————◇ 180 руб.(50 г.)

Шашлычки из нерки ◇—————◇ 300 руб.(60/20)



# ДЕСЕРТЫ

- Желе из смородины и малины ◇————◇ 180 руб. (60 г.)
- Торт Наполеон ◇————◇ 225 руб. (60 г.)
- Вишневый мусс ◇————◇ 160 руб. (60 г.)
- Капкейки ◇————◇ 100 руб. (60 г.)
- Шоколадный мусс с экзотическими  
фруктами ◇————◇ 260 руб. (60 г.)
- Профитроли с сырным кремом ◇————◇ 160 руб. (70 г.)
- Фруктовая гитара ◇————◇ 11 000 руб. (3 500 г.)
- Экзотические фрукты ◇————◇ по предзаказу





# - КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД -

Пищевая ценность указана на одно блюдо.

Наименование блюда		бел/жир/угл/ккал	Наименование блюда		бел/жир/угл/ккал
<b>Фирменные блюда из дичи</b>					
1.	Оленина жареная с овощами	23,8/39/26/570	2.	Крем-суп сырный	28,3/57,3/29,2/745
2.	Шницель рубленый из оленины	39,5/48,3/6,5/618	3.	Крем-суп из овощей	7,5/0,6/22,9/397
3.	Оленина по-гуссарски	37,8/66,4/13,8/804	4.	Паста с соусом «Болоньезе»	30,2/61,3/80,3/994
4.	Жаркое из оленины	37,1/74/22,1/903	5.	Паста с морепрод. и соусом «Песто»	45,2/71,5/70/1117
5.	Оленина туш. в сметан.-томат. соусе	42,8/37,2/7/534	6.	Паста с беконом и белыми грибами	42,6/34,8/76/788
6.	Оленина по-охотничьи	31,9/27,4/9,6/416	<b>Кавказская кухня</b>		
7.	Филе косули с овощами на чугуне	51,9/54,1/23,7/790	1.	Тхвжжик	56,7/54,3/19,8/794
8.	Рагу из косули в горшочке	27,4/6,9/22,7/263	2.	Бастурма с зеленью	20,7/6,1/4,4/155
9.	Корейка косули под гранат. соусом	68,9/73,3/16,4/1023	3.	Арм. сыр с зеленью и остр. перцем	20,3/22,1/1,1/285
10.	Мясо косули тушеное с грибами	42,9/60,4/24/812	4.	Шашлык из овощей	7,1/0,8/23,1/128
11.	Перепёлка жар. с картоф. и травами	48,7/42/46,4/758	5.	Мацун	14/17,5/23,4/307
12.	Медвежати́на по-дальневосточному	29,5/33,8/12,3/491	6.	Свежая зелень	1,2/0,2/2,4/16
13.	Жаркое из медвеж. с бел. грибами	28,8/35/4,9/524	7.	Шашлык из свинины на ребре	45,3/87,8/51,5/1177
14.	Изюбр тушеный в горшочке	31/51,7/18,2/662	8.	Шашлык из парной свинины	48,6/68/51,5/1014
15.	Изюбр тушеный с грибами	38,4/54/8/672	9.	Шашлык из корейки	44/87,5/43,5/1138
16.	Мясо дик. кабанчика, туш. с черносл.	24,9/101/144,9/1189	10.	Шашлык из ягнёнка	51,5/56,3/52,6/923
17.	Мясо дик. кабанчика по-распутински	23,2/68,8/9,7/783	11.	Шашлык из куриных крыльев	65,8/34/51,8/777
12.	Люля-кебаб		12.	Люля-кебаб	32,3/28,1/38,7/537
<b>Холодные закуски</b>			<b>Основные блюда из мяса</b>		
1.	Ассорти из морепродуктов	71/56,8/4,1/812	1.	Телятина по-гамбургски	55,8/84,5/57,2/1224
2.	Ассорти мясное	67,1/51,6/0,1/773	2.	Куриное филе жареное с овощами	40,1/32,5/1,5/499
3.	Ассорти из свежих овощей	6,5/19,2/19,3/276	3.	Телятина тушеная в сливках	37,3/27,6/2,3/487
4.	Ассорти из солений	19,9/18,3/39,9/404	4.	Филе барашка под охотничьим с-м	28,7/85,2/1,6/962
5.	Сырная тарелка	61,6/75,5/60,2/1167	5.	Магре утки с авокадо	36,4/71,2/38,4/952
6.	Строганина из оленины	45,6/67/13,2/838	6.	Рёбрышки ягнёнка с картофелем	47,2/85,9/32,7/1093
7.	Икра красная со сливочным маслом	15,9/23,4/0,2/275	7.	Мраморный стейк с овощ. гарниром	62,8/66,8/22,9/946
8.	Язык с хреном	23,5/25,8/8,8/361	8.	Шеф-стейк с овощами на гриле	57,1/56,2/13,2/787
9.	Капуста квашеная	4,1/10,3/13,9/165	9.	Стейк из ягнёнка с фруктовым рисом	48/47,7/36,8/1015
10.	Грузди фирменного посола	4,2/11,5/4,6/139	10.	Лангет по-царски	43,1/49/3/626
11.	Закуска «Лесная»	14/33,6/9,7/397	11.	Свинина с грибным соусом	27,7/78/6,6/850
12.	«Морской бой»	58,5/19,6/22,7/501	<b>Основные блюда из рыбы</b>		
13.	Трубач и гребешок маринованные	18,9/30,6/6,4/377	1.	Форель речная	34,8/57,7/13,8/714
14.	Крабовые шарики	25,6/53,9/13,4/641	2.	Форель по-фламандски	52,8/58,7/2,9/751
15.	Сёмга м/сольная с лимоном	21,1/12,8/2,2/208	3.	Палтус жареный по-египетски	46,8/37,9/21,9/616
16.	Филе сельди	18,1/18,7/4,8/260	4.	Палтус отварной с соус. «Польский»	50/35,8/7,1/550
17.	Фаланги краба с овощами	17,3/3,8/3,9/119	5.	Палкопчён. филе сёмги с бел. соус.	42,7/31,2/6,9/479
18.	Кальмар с майонезом	14,8/24,9/2,1/292	6.	Стейк из сёмги на углях	65,8/72,9/5,6/942
19.	Гребешок с майонезом	14,3/34,4/2,3/376	7.	Морской фристайл	44,8/83,8/7,9/965
20.	Трубач с майонезом	13,3/20,5/6,8/265	8.	Стейк из палтуса запеч. в слоён. тесте	46,5/57,2/70,1/981
<b>Салаты</b>			9.	Палтус запечённый со спаржей	50,6/24,2/1,8/480
1.	«Изысканный»	32,5/28,9/24,2/487	<b>Гарниры и мучные изделия</b>		
2.	«Цезарь с курицей»	36,7/49,5/16,8/660	1.	Картофель запечённый в кожуре	4,4/26,1/24,9/352
3.	«Экзотика»	36,7/49,4/23,1/683	2.	Картофель фри	2,8/50,5/22,2/555
4.	«Ницца»	19,6/49,7/6,7/533	3.	Картофель жареный с грибами	8,6/31,6/34,4/457
5.	Салат из изюбра	22/41,2/8,4/492	4.	Картофель отварной	2,1/16,9/15,4/222
6.	«Купеческий»	33,9/69/9,2/793	5.	Рис отварной	3,8/1,3/28/139
7.	«Атланта»	29,7/46,9/8,4/552	6.	Рис отварной с овощами	5,9/1,6/31,8/165
8.	Микс салатов с утиной грудкой	20/15,2/6,4/243	7.	Овощи на гриле	3/10,3/13,4/158
9.	Тёплый салат с сёмгой	29,8/71,8/14,9/825	8.	Овощи на пару	9/0,6/7,9/61
10.	Салат с тунцом	35/46/12,4/603	9.	Блинчики	10,1/4,6/41,8/249
11.	«Весенний»	3,3/10,2/7,2/134	10.	Блинчики с лососевой икрой	25,9/11,5/41,8/375
12.	«Мисто»	7,6/36,4/12,5/408	11.	Блинчики со сметаной	11,4/12,6/76,6/329
13.	Салат из свёклы с черносливом	9/31,7/49,7/520	12.	Блинчики с джемом	10,1/4,6/74,8/389
14.	«Морская принцесса»	61,9/44,7/8,1/682	13.	Хлебная корзина	31,8/6,5/208/1031
15.	«Морской коктейль»	46,2/36,8/8,9/552	14.	Хлебная нарезка	19,8/4,1/132/644
16.	«Цезарь с креветкой»	38,9/51,5/15,4/681	15.	Булочки	24/4,8/159/774
17.	Гор. салат с морепр. под с. «Песто»	39,8/42/5,5/559	16.	Лаваш	5,5/0,7/33,6/162
18.	«Сюрприз Нептуна»	27,6/45,8/17,5/592	17.	Гренки «Гарлик»	9,3/38,4/52,9/595
19.	«Боцман»	20,5/56,3/37,3/738	<b>Десерты</b>		
<b>Дальневосточная кухня</b>			1.	«Три шоколада»	12,5/34,1/56/581
1.	«Душа океана»	101,2/92,1/17,5/1304	2.	Торт «Павлова»	5,4/28,7/61,6/527
2.	Жульен из морепродуктов	21/24,1/2,3/310	3.	Шоколадный фондан	12,6/48,6/84/823
3.	«Трубач зовёт»	49,2/166/18,4/1765	4.	Фруктовый салат	1,1/0,4/17,2/77
4.	Тигровые креветки в чесночном соусе	46,9/77,6/15,9/969	5.	Панкейки с топplingом	13,3/18/86,3/560
5.	Гребешок запечённый с овощами	26,9/21,1/10,2/338	6.	Торт «Наполеон»	11,7/46,1/92/829
6.	Гребешок в беконе	787,3/55/4,7/827	7.	Торт «Медовик»	10,5/24,9/113,7/727
7.	Шампиньоны по-боярски в горшочке	31,8/52,2/45,8/780	8.	Вишневый чизкейк	9,2/28,4/47,8/483
<b>Супы</b>			9.	Блинный торт «Услада»	10/28,3/51/499
1.	Уха по-путятински	27,6/8,2/3/196	10.	Фруктовое ассорти	6,8/3,5/115,7/522
2.	Борщ «Боярский»	17,7/15,2/19,3/285	11.	Мороженое пломбир	5,6/26,2/36,4/404
3.	Похлёбка «Старомосковская»	17/14,8/14,8/261	12.	Мороженое с фруктами	5,5/22,8/41,8/394
4.	Похлёбка с куриными потрошками	22,3/5,9/18,2/216	13.	Мороженое с шоколадом	5,8/23,1/50,2/432
5.	Солянка сборная мясная	17,5/35,2/10,3/428	14.	Брусника с сахаром	0,7/0,5/37,9/159
6.	Томатный суп с морепродуктами	20/32/16,7/448	15.	Варенье	0/0/33/140
7.	Окрошка на кефире	15,9/25,4/12/340	16.	Сироп	0/0/12,6/50,4
<b>Крем-супы и Паста</b>			17.	Яблочный штрудель	7/22,7/62,9/484
1.	Грибной суп-пюре	13,4/26,9/26,1/400			

## - КАЛОРИЙНОСТЬ БЛЮД -

Пищевая ценность указана на одно блюдо (или кг) банкетного меню.

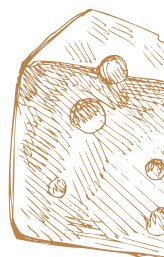
Наименование блюда	бел/жир/угл/ккал	Наименование блюда	бел/жир/угл/ккал
1. Щука фаршированная с лес. гриб., кг	159,3/22,7/37,9/993	7. Фирм. картофель запеч. в кожуре	4,4/26,1/24,9/352
2. Сазан фаршированный с лес. гриб., кг	252,2/44,6/37,9/1562	8. Ассорти из дичи	177,1/284,2/82,5/3645
3. Поросёнок запечённый в тандыре, кг	2352/70,2/20,6/1655	9. Ассорти из шашлыка	459,9/573,7/133,7/7537
4. Ягнёнок запечённый на вертеле, кг	242,9/224,7/26,7/3262	10. Ассорти из овощного шашлыка	41,4/4,8/133,5/741
5. Курица фаршированная	314,8/255,4/279,2/4675	11. Шашлык из морепродуктов	133,7/75,6/8,3/1267
6. «Дальневосточное морское дно»	449,8/63,1/12,4/2417	12. Хашлама	148,2/146,4/74,4/2208

Пищевая ценность указана на одно блюдо фуршетного меню.

Наименование блюда	бел/жир/угл/ккал	Наименование блюда	бел/жир/угл/ккал
<b>Холодные закуска</b>		22. Мини рулетик с баклаж. и орехами	3,7/18,7/10,4/225
1. Ассорти оливок	2,7/11,2/7/140	23. Канапе с сыром и виноградом	11,6/10,6/48,2/335
2. Канапе с сыром и томатами	5,8/7,5/2/99	24. Рулетики из ветчины с сыром и зел.	6,6/12/0,7/137
3. Канапе с ростбифом	5,2/19,2/3,3/207	25. Валованы с красной икрой	10,8/11/5,7/165
4. Канапе с мидией	5,6/0,9/0,8/34	<b>Горячие закуска</b>	
5. Канапе с копченой уткой	9,4/11,3/50/339	1. Мини шашлычок из тигровых креветок и ананаса	10,9/11,3/7,4/175
6. Канапе с гребешком	9,2/5,5/46,9/274	2. Шашлычки из семги с картофелем и соленым огурцом	12/13,5/6,5/195
7. Канапе с бастурмой и корнишонами	4,1/1,6/7,6/61	3. Куриное филе в миндальной панировке с красным соусом из томатов	16,8/18,8/9,8/275
8. Канапе с сельдью м/с и картофелем	7,7/5,2/8,6/112	4. Шашлычки из нерки	10,6/20,2/5,8/247
9. Канапе с м/с семгой	8,1/6,2/7,7/118	<b>Десерты</b>	
10. Канапе с паштетом из телячьей печени	2,5/21/10,3/240	1. Желе из смородины и малины	2/0,1/27,5/119
11. Сэндвич с копченой неркой	15,3/17,5/29,1/336	2. Торт Наполеон	5,8/23,1/46/415
12. Сэндвич с бужениной	10,4/13,2/49,3/358	3. Вишневый мусс	6,4/7,3/16/155
13. Тарталетка с крабовым салатом	5,5/13,3/9,9/181	4. Французские макаронс	5,8/14,2/33,7/286
14. Тарталетка с мясным салатом	9,3/17,1/5,8/215	5. Капкейки	4,5/9,4/23,7/197
15. Валованы с курицей и ананасом	6,1/5/7,8/101	6. Шоколадный мусс с экзот. фруктами	3,3/18,8/14,1/239
16. Канапе Цезарь	9,4/7,8/7,2/137	7. Профитроли с сырным кремом	4,6/13,2/19/213
17. Рулетики из семги с твор. сыром и зел.	11,6/6,1/8,8/136	8. Фруктовая гитара	41,4/17,2/607,4/2750
18. Профит. с муссом из палтуса и твор. с.	5,4/5,3/2,9/84	9. Экзотические фрукты	28,3/5,7/367,4/1634
19. Шипачки с бужениной	3,5/4,5/10/94		
20. Рыбные шарики с сыром	12,1/29,3/12,9/364		
21. Жульен грибной	8,4/25,8/6,3/291		

# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Мы собрали специально для вас самые интересные блюда из русской культуры и истории, которые подавали царям, императорам и важным гостям.





# РЕСТОРАН

## Лесная Заимка

*Ресторан «Лесная Заимка» был построен в 1974 году на въезде в город Владивосток. В том же году в «Лесной Заимке» после подписания президентом США Д. Р. Фордом и главой СССР Л. И. Брежневым договора об ограничении ядерных вооружений прошёл торжественный приём в честь этого исторического события.*

*Ресторан посещали Высший Руководитель Корейской Народно - Демократической Республики товарищ Ким Чен Ир в 2002 году, Премьер-министр Сингапура Ли Сянь Лун с супругой Хо Чин после саммита АТЭС 2012, Председатель Государственного совета Корейской Народно - Демократической Республики товарищ Ким Чен Ын в 2019 году. Ресторан «Лесная Заимка» также посещали члены российского правительства и многочисленные звёзды эстрады.*

*В 2015 году "Лесная Заимка" была полностью реконструирована внутри и снаружи, фактически выстроена заново из сибирской лиственницы.*

*Новое здание ресторана с архитектурой в духе деревянного зодчества XVII века построено так, как строили в старину – чтобы простояло не одно столетие, и поколения новых гостей «Лесной Заимки» будут прибавляться к поколениям её старых верных друзей.*

*«Лесная Заимка» с 1974 года является визитной карточкой Владивостока. Здесь произошло столько важных событий, что это место может по праву считаться одной из главных достопримечательностей города.*

**г. Владивосток, ул. Маковского, 290**  
**тел. 8 (423) 293-11-33**  
**[www.lesnaya-zaimka-vl.ru](http://www.lesnaya-zaimka-vl.ru)**  
**lesnaya\_zaimka\_vl**



2023

