



МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

↑ **СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА 1/80/20/40/10** 450 р.
Муксун, красный лук, гренки из черного хлеба

↑ **СЕКРЕТЫ ЛЕСНИКА 1/50/50/50/50/50** 650 р.
Маринованные опята, соленый огурец, капуста квашеная, перец острый, черри маринованные, зелень

РЫБНОЕ ПЛАТО 1/75/75/75/15/10 1250 р.
Муксун м\с, сёмга с/с, масляная х/к, масло сливочное, лимон, зелень

МЯСНОЕ АССОРТИ 1/50/50/50/50/30/20 750 р.
Язык говяжий, куриный рулет, буженина, колбаса с/к, хрен, помидоры черри

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 1/50/50/50/50/20/40 700 р.
Пармезан, Фетакса, Дор Блю, Маасдам, грецкий орех, мёд

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА 1/100/100/15/35 600 р.
Бифи курица, бифи свинина, жареный арахис, оленина вяленая

СЕЛЬДЬ ПО-ДОМАШНЕМУ 1/120/100/30/30/5 450 р.
Сельдь с/с, обжаренный картофель, горчичный соус, лук маринованный, зелень

ОВОЩНОЕ АССОРТИ 1/100/100/100/5 450 р.
Свежие помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень

САЛАТЫ

- ↑ **САЛАТ «ТАЁЖНЫЙ» 1/120** 550 р.
Папоротник, говядина, морковь свежая,
кедровый орех, огурец свежий
- ↑ **САЛАТ «ЧАФАН» С ГОВЯДИНОЙ 1/250** 400 р.
Говядина, острая морковь, острая свекла,
капуста маринованная, картофель пай
- ↑ **САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ СВЕКЛОЙ 1/220** 350 р.
Микс салата, свекла печеная, крем фета, кедровый орех
- СТЕЙК САЛАТ 1/220** 1050 р.
Микс салата, помидоры черри, огурец, говядина, соус
- САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ» 1/250** 500 р.
Классический овощной салат с сыром «Фета»
- САЛАТ «ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ» 1/190** 450 р.
Филе куриное, помидоры черри, лист салата,
пшеничные крутоны, сыр «Пармезан», соус «Цезарь»
- САЛАТ «НИСУАЗ С ТУНЦОМ» 1/220** 400 р.
Микс салата, тунец, помидор, картофель отварной, фасоль стручковая,
куриное яйцо



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- ↑ **УХА ПО-СИБИРСКИ 1/250/5/10** 450 р.
Картофель, муксун, лук репчатый, помидор, зелень
- ↑ **ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ** 350 р.
С ЛИСИЧКАМИ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ 1/250
- БОРЩ 1/250/20/20/20/5** 350 р.
Подается с салом, чесноком, горчицей, сметаной и гренками
- ТОМ - ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ 1/380** 450 р.
Кокосовое молоко, кальмар, креветка, рис
- СОЛЯНКА МЯСНАЯ 1/250/20** 400 р.
Язык говяжий, сервелат, ветчина, огурец маринованный, лук репчатый. Подается со сметаной, лимоном и зеленью
- СУП - ЛАПША ДОМАШНЯЯ С КУРИЦЕЙ 1/250** 200 р.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

↑ **ПЕЛЬМЕНИ РЫБНЫЕ 1/150/30** 450 р.
Пельмени из семги и кеты, подаются со сметаной и зеленью

↑ **ПЕЛЬМЕНИ ФРИ С ОЛЕНИНОЙ 1/200/30** 350 р.
Экзотический вкус пельменей с олениной под нежнейшим сливочно - грибным соусом

↑ **ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ» КЛАССИЧЕСКИЕ 1/200/30** 250 р.
Классические пельмени из говядины и свинины, подаются со сметаной и зеленью

ЖАРЕННЫЕ СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ 1/120/30 350 р.
Подаются с соусом «Тар-тар»

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ 1/200/30 350 р.
Хрустящие крылышки фри с томатным соусом

ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ 1/150/30/10 180 р.
Подаются с соусом «Тар-тар»

Данный буклет является рекламным материалом. Ассортимент и цены могут меняться. Меню ресторана Вы можете получить у администратора.



МЕНЮ
С ФОТО

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- ↑ **ОЛЕНИНА НА ГРИЛЕ 1/90/100/40/10** 1100 р.
Нежное филе оленины на гриле с бруснично-сосновым соусом.
Подается с запеченными картофельными дольками
- ↑ **ФИЛЕ СИБИРСКОГО МУКСУНА 1/100/100/30/20** 950 р.
Филе муксуна обжаренное до золотистой корочки, подается с грибным соусом и картофельными dranниками
- ↑ **РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ МУКСУНА 1/140/100/30/20** 800 р.
Котлетки из муксуна, подается с картофельным пюре и сливочным соусом
- ↑ **БИТОЧКИ ИЗ ОЛЕНИНЫ 1/140/100/30/20/10** 500 р.
Биточки из мяса северного оленя. Подается с грибным соусом и перловкой
- МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ 1/150/100/50** 1000 р.
Подается с картофельным пюре, с соусом из белых грибов и лисичек
- БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 1/100/150/20** 700 р.
Говядина томленная в сливках с репчатым луком, подается с картофельным пюре
- СУДАК НА ПАРУ С ОВОЩАМИ 1/150/100** 700 р.
Подается с фасолью стручковой, брокколи, цветной капустой и морковью
- ШЕЯ СВИНАЯ НА ГРИЛЕ 1/150/30/100** 600 р.
Подается с томатным соусом и картофельными дольками
- КАЛЬМАР НА ГРИЛЕ 1/150/20/20/5** 580 р.
Подается с соусом «Чимичури»
- ЦЫПЛЕНОК ПО -ТИФЛИСКИ 1/200/100/40/30** 550 р.
Филе маринованного цыпленка, обжаренное на гриле.
Подается с красным луком, помидорами черри и сырным соусом
- СТЕЙК ИЗ НЕРКИ 1/150/30** 550 р.
Подается с гранатовым соусом
- КОТЛЕТЫ ИЗ КУРИЦЫ 1/100/120** 380 р.
Подается с картофельным кремом

ГАРНИРЫ

↑ КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ЛИСИЧКАМИ 1/120 180 р.
Картофель, лисички, лук

↑ ПАПОРОТНИК ЖАРЕННЫЙ 1/150 200 р.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 1/50/50/60/40 350 р.
Баклажан, цукини, перец болгарский, помидоры черри

ГРЕЧКА 1/100 150 р.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 1/100 150 р.

ОВОЩИ НА ПАРУ 1/100 100 р.
Фасоль стручковая, брокколи, цветная капуста, морковь

ПАСТА

ПАСТА ФЕТУЧИНИ ПОЛО АРРАБИАТА 1/250 500 р.
Подается с куриным филе, баклажаном, цукини, болгарским перцем, помидорами черри и зеленью

ПАСТА «КАРБОНАРА» 1/200 450 р.
Подается с беконом в сливочном соусе, сыром «Пармезан» и перепелиным яйцом

ПАРПАДЕЛЛИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 1/200 450 р.
Подается с куриным филе и шампиньонами в сливочном соусе, с сыром «Пармезан» и зеленью

ПАСТА С СОУСОМ «ПЕСТО» 1/200 350 р.
Подается с сыром «Пармезан» и томатами черри



ДЕСЕРТЫ

 <u>БРУСНИКА СИБИРСКАЯ 1/100/30/10</u>	270 р.
Подается с мёдом и кедровыми орешками	
<u>МОРОЖЕНОЕ В МАРЦИПАНОВОЙ КОРЗИНКЕ 1/210</u>	400 р.
Три шарика с сиропом на выбор	
<u>БЛИНЧИКИ 1/100/60</u>	250 р.
Подаются с вареньем из сосновых шишек и брусничным соусом	
<u>ФИСТАШКОВЫЙ МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ 1/150</u>	250 р.
<u>ЧИЗКЕЙК ОБЛЕПИХОВЫЙ 1/150</u>	200 р.
<u>ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 1/30/30</u>	50 р.
Ржаная и пшеничная булочка	

НАПИТКИ

↑ ИВАН ЧАЙ 1/500 мл 250 р.
(классический/ таежный/ с малиной)

↑ ЧАЙ ТРАВЯНОЙ 1/500 мл 200 р.
(сбор сибирских трав)

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ 1/500 мл 170 р.
(классический/ с бергамотом/ с цедрой цитрусов/ тимьян)

ЧАЙ ЗЕЛЕНый 1/500 мл 170 р.
(с жасмином/ с мелиссой/ с ароматом мяты/ молочный улун)

КОФЕ	<u>ЭСПРЕССО 1/30 мл</u>	110 р.
	<u>АМЕРИКАНО 1/180 мл</u>	110 р.
	<u>КАПУЧИНО 1/180 мл</u>	140 р.
	<u>ЛАТТЕ 1/220 мл</u>	140 р.

ЛИМОНАД 1/250 мл 60 р.
(брусничный / лимонно - имбирный)

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК 1/200 мл 400 р.
(апельсиновый / яблочный / морковный)

Данный буклет является рекламным материалом. Ассортимент и цены могут меняться. Меню ресторана Вы можете получить у администратора.



МЕНЮ
С ФОТО



www.krasnoyarsk.amaks-hotels.ru
+ 7 (391) 276-19-61