

МЕНЮ RIVER PARK

ЗАКУСКИ

КЛАВ СЭНДВИЧ 800 гр
Огромный пятислойный бутерброд. В составе: несколько обжаренных ломтиков бекона, три яйца, помидор и куриная грудка су-вид*

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 140 гр
Основа блюда: телячья вырезка, подвергшаяся обработке шоковым холодом, оливковое масло и соус из листьев японской кинзы. Дополнено стружкой вяленого желтка

ТАРТАР ИЗ ТУНЦА С АВОКАДО 180 гр
Свежий тунец, заправленный оливковым маслом. Вкус блюда оттенен крем-фрешем, солеными каперсами и терпкой рукколой

МУКСУН ЕНИСЕЙСКИЙ СЛАБОЙ СОЛИ 100 гр
Белая северная рыба. Подаем с укропным маслом

НЕРКА СЛАБОЙ СОЛИ С КРЕМОМ ИЗ СЛИВОК И ХРЕНА 100 гр

САГУДАЙ ИЗ МУКСУНА 70 гр
Филе северной рыбы, деликатно маринованное в специях, оттеняющих собственный вкус морепродукта

СТРОГАНИНА ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ НА ЛЬДУ 110 гр
Стерлядь и муксун, прошедшие шоковую заморозку, подаются на льду

СЕЛЬДЬ ДОМАШНЕГО ПОСОЛА 350 гр
Подаем с отварным картофелем и маслом

АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ САЛА НА ЧЕРНОМ ХЛЕБЕ 150 гр

ГРУЗДИ СОЛЕНЫЕ 150 гр
Со сметаной и луком

ХОЛОДЕЦ ИЗ ЛОСОСТИНЫ С ДОМАШНИМ ХРЕНОМ 150 гр

СПРИНГ-РОЛЛ С КОПЧЕНЫМ УГРЕМ 140 гр
Начинка из сливочного сыра, огурца и икры летучей рыбы. Подаем с соусом «Терияки»

СПРИНГ-РОЛЛ С МАЛОСОЛЬНЫМ ЛОСОСЕМ 170 гр
Вкусовое сочетание дополнено хумусом, огурцом и сыром «Филадельфия». Подаем с легким соевым соусом

СПРИНГ-РОЛЛ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ И КРЕВЕТКОЙ 180 гр
Начинка: салатный лист, рисовая лапша и пикантная заправка. Подаем с остро-сладким соусом в азиатском стиле

СЭНДВИЧ С РИЙЕТОМ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ 250 гр
Рибет - это нежный паштет с белым вином и специями. Поджаренные ломтики хлеба, салат «Айсберг», маринованный лук, сливочный сыр и свежий огурец завершают блюдо

КАПУСТА КИМЧИ 150 гр
Пекинская капуста, маринованная по корейски

ЧИЧАРРОН 150 гр
Воздушные чипсы из свиной шкурки с пикантным соусом «Сальса»

ХУМУС КЛАССИЧЕСКИЙ 350 гр
Традиционный хумус из нута, пасты «Тахини» и букета восточных специй «Рас-эль-Ханут». Подаем со свежими питами

БРУСКЕТТА С ТУНЦОМ 70 гр
Ломтик чабатты, украшенный сочными листьями салата, полосками омлета, помидорами и нежным тунцом

БРУСКЕТТА С МОЦАРЕЛЛОЙ 70 гр
Тост из ржаного хлеба, запеченный с песто из шпината, вялеными томатами, беконом и сыром «Моцарелла»

БРУСКЕТТА С АВОКАДО 60 гр
Салат из рубленых свежих и вяленых томатов, авокадо, каперсов и базилика на слегка тостированном ломтике итальянской чабатты

МИЛФЕЙ ИЗ ЛОСОСЯ-ГРАВЛАКС И АВОКАДО 250 гр
Слои из ломтиков слабосоленого лосося, авокадо и сливочного сыра дополнены укропным маслом

СЕВИЧЕ ИЗ ТИГРОВЫХ КРЕВЕТОК 250 гр
Мексиканская блюдо из рубленых помидоров и свежих креветок, маринованных в «тигровом молоке» (сок лайма, перец чили, лук и свежая кинза)

ВИТЕЛЛО ТОННАТО 160 гр
Итальянская закуска из телятины, приготовленной методом су-вид*. Подается под соусом из тунца и анчоусов

ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

ШАРКУТЬЕ 780 гр
Большая доска деликатесов со всего света

ЛЮБОЙ ИНГРЕДИЕНТ ШАРКУТЬЕ 50 гр

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 190 гр
Ассорти слабосоленой и подкопченой рыбы

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА 250 гр
Ассорти из сыров местного производства

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА 170 гр
Ассорти мясных закусок собственного производства

РАЗНОСОЛЫ СИБИРСКИХ ПОГРЕБОВ 245 гр

ПИВНАЯ ТАРЕЛКА 340 гр
Ассорти закусок к пиву

МАГАДАНСКАЯ КРЕВЕТКА 350 гр
Креветка из Охотского моря, сваренная и быстро замороженная прямо на рыболовном судне

САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ РОСТБИФА С АВОКАДО 230 гр
Ростбиф, маринованный в соевом соусе с кориандром, подается на подушке из салатных листьев и томатов-консервов с добавлением красного лука. Заправлен эстрагоновым маслом

САЛАТ ЦЕЗАРЬ 250 гр
Сочные листья салата с пикантным соусом на основе анчоусов и нашим ноу-хау - котлетой из рубленой куриной грудки

ГРИН-САЛАТ С РАССОЛЬНЫМ СЫРОМ 210 гр
Сибирское прочтение греческого салата - готовим из овощей только местного производства

САЛАТ С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ 200 гр
Необычное сочетание копченого цыпленка и сладкого персика на подушке из салатных листьев, свежего огурца и терпкой рукколы

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ СИБИРСКОГО ПАПОРОТНИКА 160 гр
Обжаренные телятина, морковь, папоротник в сочетании с маринованными опятами

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ЗЕЛЕНЫМ ЯБЛОКОМ 140 гр
Элегантный салат на основе свежих яблок, огурцов, зелени, сочного крымского лука и отварного языка. Украшен ржаными чипсами

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» С ОТВАРНЫМ ПЕРЕПЕЛОМ 200 гр

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ 240 гр
Томленый с чесноком и тимьяном цыпленок и обжаренные яичницы на подушке из сочных салатных листьев

ВИНЕГРЕТ С ОПЯТАМИ 200 гр
Интересная версия классики - добавляем маринованные опята и бородинские чипсы

САЛАТ ИЗ ХРУСТЯЩИХ ОВОЩЕЙ 125 гр
Микс свежих овощей, заправленных маслом, декорированный зеленью и слайсом белого багета

САЛАТ ИЗ ПЕЧЁНОЙ СВЕКЛЫ 220 гр
Сочетание приятной запеченной свеклы, сладких hot кураги и терпкой вяленой клюквы. Заправлен итальянским соусом «Песто» с нежным творожным кремом

САЛАТ ИЗ СТЕРЛЯДИ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 160 гр
Сочетание отварного картофеля, сочных листьев салата «Айсберг» и стерляди под пикантным горчичным соусом

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ И РУККОЛОЙ 145 гр
Тигровые креветки, обжаренные в ароматном масле, подаются с помидорами и рукколой

СУПЫ

СОЛЯНКА 300 гр
Подаем с пампушками, сметаной и лимоном

БОРЩ 420 гр
Подаем с пампушками, чесноком и домашним салом

ЮШКА ИЗ СУДАКА С КУЛЕБЯКОЙ И БЕЛОЙ РЫБЫ 320 гр
Насыщенная уха из судака, готовится на курином бульоне. Подаем со свежей кулебякой с сазаном сибирским

ГРУДЯНКА 370 гр
Овощи и сибирские груды, томленые на медленном огне в курином бульоне с травами. Подаем с домашним хлебом из ржаного теста

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ 250 гр

ГРИБНАЯ ПОХЛЕБКА С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 300 гр
Ароматная похлебка из белых грибов с яичной лапшой

СУП-КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ 230 гр
Насыщенный суп-крем из тыквы, приготовленный на бульоне. Дополнен творожным сыром и пурой из маслин

РАМЕН 400 гр
В составе пшеничная лапша, куриная грудка, тигровые креветки, шампиньоны, нори, половинка яйца и, конечно, - традиционный японский бульон «Даши», придающий блюду неповторимый вкус

ФО БО 400 гр

Вьетнамский острый суп с ломтиками маринованной говядины на крутом бульоне, обогащенный целой палитрой национальных специй

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

НАГГЕТСЫ С МОЦАРЕЛЛОЙ 260 гр
Куриное филе су-вид* обернуто ломтиками сыра «Моцарелла» и обжарено во фритюре до хрустящей корочки. Подаем с чесночным соусом «Айоли»

ЖАРЕНЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЬЯ 250 гр
Обжаренные во фритюре куриные крылья. Подаем с остро-сладким тайским соусом

ЖУЛЬЕН ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ 170 гр
Французская классика в сибирском прочтении - вкусно, сытно и красиво

ЯЗЫК ТЕЛЕНКА, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ 135 гр
Обжаренный телячий язык в пикантном соусе из сметаны и горчицы

ЕНИСЕЙСКАЯ СТЕРЛЯДЬ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 100 гр
Блюдо из собственной коптильни. Стерлядь мы коптим на вишневой и яблочной щепе

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

БИФШТЕКС ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ 310 гр
Ароматный бифштекс из рубленого мяса с жареным яйцом. Подаем с картофелем по-домашнему

ФИЛЕ МИНЬОН 250 гр
Самый деликатный стейк из говядины. Прожарка medium раскроет весь вкус мяса

МРАМОРНАЯ МЯКОТЬ МОЛОДОГО БЫЧКА 300 гр. сырного мяса
Сочное, ароматное мясо на гриле, доведенное до идеальной прожарки с маслом и травами. Рекомендуем прожарку medium-well

ТЕЛЯТИНА «ВОК» С ХУМУСОМ 350 гр
Сочетание прожаренной на сковороде вок телятины с овощами в соусе «Терияки» и классического хумуса. Подаем с питами

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В ГЛАЗУРИ ИЗ АПЕЛЬСИНА 500 гр
Свиные ребра, запечённые до карамельной корочки под медово-апельсиновой глазурью. Подаем с картошкой фри и тушеной капустой «Шукурт»

СВИНАЯ ШЕЯ ГРИЛЬ С РУМЯНОЙ КАРТОШКОЙ 350 гр
Солидная порция мяса. Подаем с картофелем «Айдахо» и соусом на основе «Демигляс»

КОЛЛЕТА ИЗ РУБЛЕНЫЙ БАРАНИНЫ 170 гр
Тонко нарезанная баранина, вымоченная в луковом соусе. Подаем с рукколой, рублеными томатами и горчичным соусом на основе «Демигляс»

БАРАНИНА ЖАРЕННАЯ С ОВОЩАМИ 280 гр
Жаркое из баранины с овощами. Подаем на сковороде

КОЛЛЕТА ПОЖАРСКАЯ 400 гр
Большая коллета из рубленой куриной грудки в хрустящей панировке. Подаем с картофелем фри и нашим соусом «Зеленый бульон»

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С ХУМУСОМ 350 гр
Ароматная куриная печень, обжаренная на сковороде вок с травами и овощами. Подаем с питами и хумусом

КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД С РИСОМ 270 гр
Куриная грудка, маринованная в соусе «Терияки», приготовленная методом су-вид*

ЦЫПЛЕНOK, ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ С ТРАВАМИ 330 гр
Цыпленок-корнишон, маринованный в травах и запеченный до хрустящей корочки. Подаем с обжаренными ломтиками картофеля

ПЕЛЬМЕНИ ТАЕЖНЫЕ С ЛОСОСИНОЙ 350 гр
Пельмени с начинкой из трех видов мяса. Сметана и свежемолотый черный перец дополняют блюдо

ЛОСЯТИНА ТУШЕНАЯ С ЛИСИЧКАМИ И МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ 220 гр
Лосятину томим со специями и грибами до мягкости, дополняем кислинкой моченой брускеткой

ГОЛУБЦЫ, ТУШЕННЫЕ В СМЕТАНЕ 250 гр
Голубцы из трех видов мяса, томленые в сметанном соусе

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ И МЕДОВЫМ СОУСОМ 500 гр
Ароматный бургер с котлетой из рубленого мяса, арахисово-медовым майонезом, корнишонами, кинзой и сыром «Чеддер». Дополнен жареным яйцом и беконом. Подаем с картошкой фри

БУРГЕР

MENU RIVER PARK

STARTERS

CLUB SANDWICH 800 g
The huge five-layer sandwich capable to glut the hungriest guest! Includes: several fried bacon slices, three eggs, tomato and chicken breast sous-vide*

BEEF TARTARE 140 g
The basis of a dish is filet of veal tempered by shock cold, extra virgin olive oil and sauce from a perilla (leaves of the Japanese cilantro). Added with cossette of a cured yolk

TUNA TARTARE WITH AVOCADO 180 g
The fresh tuna seasoned with olive oil. The taste of seafood is shaded with cream fresh, salty capers and astringency of arugula

LIGHT-SALTED YENISEI MUKSUN 100 g
White northern fish. Served with dill oil

LIGHT-SALTED RED SALMON 100 g
Home-salted red fish

SAGUDAI FROM MUKSUN 70 g
Fillet of a northern fish, gently marinated with spices that lightly shade the taste of a fish

STROGANINA (SLICES OF FROZEN FISH SERVED COLD) FROM NORTHERN FISH ON ICE 110 g
Sterlet and muksun under shock-freezing, served on ice

HOMEMADE PICKLED HERRING 350 g
Served with boiled potato and flavored butter

ASSORTED SALO (LARD) ON BROWN BREAD 150 g

PICKLED MILK MUSHROOMS 150 g
Served with sour cream and onions

ASPIK (KHOLODETS) FROM ELK WITH HOMEMADE HORSERADISH 150 g

SPRING-ROLL WITH A SMOKED EEL 140 g
Wrapped in a rice paper and a nori (dried seaweed), filled with a cream cheese, cucumber and tobiko. Served with the Teriyaki sauce

SPRING-ROLL WITH A MILD-CURED SALMON 170 g
Rolled from a rice paper. The flavoring combination is complemented with hummus, a cucumber and Philadelphia cheese. Served with light soy sauce

CHICKEN SPRING-ROLL WITH SHRIMPS 180 g
Rolled with a lettuce leaf, rice noodles and spicy dressing. Served with a spicy and sweet sauce in Asian style

SANDWICH WITH RILLETTES OF RED FISH 250 g
We cook rillettes from smoked fish - soft paste with white wine and spices. Fried slices of bread, iceberg salad, pickled onions, cream cheese and a fresh cucumber finish the dish

KIMCHI 150 g
The Chinese cabbage, pickled according to the traditional Korean recipe

CHICHARRON 150 g
Traditional Mexican snack - airy chips from a pork skin with the spicy Salsa sauce

CLASSIC HUMMUS 350 g
Traditional hummus from chickpeas, Tahini paste and oriental spices mix «Ras el kanout». Served with fresh pitas

BRUSCHETTA WITH TUNA 70 g
The crackling ciabatta slice decorated with juicy lettuce leaves, omelet strips, tomatoes and a mild tuna

BRUSCHETTA WITH MOZZARELLA 70 g
The fried toast from rye bread baked with pesto from spinach, dried tomatoes, bacon and Mozzarella cheese

BRUSCHETTA WITH AVOCADO 60 g
Chopped fresh and dried tomatoes, avocado, capers and basil on a slightly toasted slice of the Italian ciabatta

MILLEFEUILLE FROM GRAVLAX AND AVOCADO 250 g
Layers from slices of a light-salted salmon, avocado and cream cheese are complemented with the dill oil which is ideally uniting tastes of all ingredients

CEVICHE FROM TIGER SHRIMPS 250 g
Mexican dish made from chopped tomatoes and fresh shrimps pickled in a «tiger milk» (lime juice, chili pepper, onions and fresh cilantro)

VITELLO TONNATO 160 g
Classical Italian dish from the veal made by a sous-vide*. Very rich taste is shaded by astringency of arugula and Parmesan cheese

STARTERS FOR A COMPANY

CHARCUTIER 780 g
Big platter of delicacies from all over the world

ANY INGREDIENT CHARCUTIER 50 g

FISH PLATTER 190 g
Assorted light-salted and smoked fish

CHEESE PLATTER 250 g
Harmonious platter from cheeses of local production

MEAT PLATTER 170 g
Assorted homemade meat appetizers

PICKLES FROM SIBERIAN CELLARS 245 g

BEER SNACKS PLATTER 340 g
Specially to beer we offer all sorts of snacks

MAGADAN PRAWN 350 g
The prawn caught in the Sea of Okhotsk, cooked and quickly frozen directly on the fishing vessel

SALADS

ROAST BEEF AVOCADO SALAD 230 g
Roast beef marinated in soy sauce with coriander, served on a pillow from lettuce leaves and tomatoes-concassee with addition of spicy red onions. Seasoned with fragrant estragon oil

CAESAR SALAD 250 g
Juicy lettuce leaves with spicy sauce based on anchovies and our know-how - chopped chicken breast cutlet

GREEN-SALAD WITH PICKLED CHEESE 210 g
Siberian variant of Greek salad, made from local vegetables

SMOKED CHICKEN SALAD 200 g
Unusual combination of a smoked chicken and sweet peach on a lettuce leaves bed, a fresh cucumber and astringent arugula

SIBERIAN FERN WARM SALAD 160 g
Local specialty: fried veal, carrots, the Siberian fern combined with pickled honey agarics that emphasize mushroom taste of a salad

TONGUE AND GREEN APPLE SALAD 140 g
Elegant salad based on fresh apples, cucumbers, greens, juicy Crimean onions and of course boiled tongue. Decorated with rye chips

RUSSIAN SALAD WITH BOILED QUAIL 200 g

CHICKEN WARM SALAD 240 g
Chicken, stewed with garlic and thyme, and fried vegetables on a juicy lettuce leaves bed

VINEGRET WITH HONEY AGARICS 200 g
The interesting version of classical salad, with adding of pickled honey agarics and chips from pumpernickel bread

CRACKLING VEGETABLES SALAD 125 g
The mix of the fresh vegetables seasoned with oil, decorated by greens and a slice of a white baguette

BAKED BEET SALAD 220 g
Combination of the spicy baked beet, sweet notes of dried apricots and an acerb dried cranberry. Seasoned with the Italian Pesto sauce, added with mild cream cheese buttercream

SALAD FROM HOT-SMOKED STERLET 160 g
Boiled potato, juicy lettuce leaves «Iceberg» and hot-smoked sterlet in savory mustard sauce

SHRIMPS AND ARUGULA WARM SALAD 145 g
The tiger shrimps fried in flavored oil. Served with tomatoes and arugula. A touch-up - shaved Parmesan

SOUPS

SOYANKA 300 g
Served with pampushkas, sour cream and lemon

BORCH 420 g
Served with pampushkas, garlic and homemade salo (lard)

SOUP FROM A PIKE PERCH WITH COULIBIAC FROM WHITE FISH 320 g
Flavorful fish soup with pike perch, cooked on a chicken broth. Served with fresh coulibiac with a Siberian carp

GRUZYANKA 370 g
Vegetables and the Siberian milk mushrooms, stewed on slow fire in chicken broth with herbs. Served with home-made bread from rye dough

RUSSIAN CABBAGE SOUP FROM SAUERKRAUT 250 g

MUSHROOMS AND HOMEMADE NOODLES SOUP 300 g
Flavorous soup with cepes and egg noodles

PUMPKIN CREAM-SOUP 230 g
The mild, flavorful pumpkin cream-soup made on broth with addition of onions and a root of a celery. Added with mild cream cheese and olives powder

RAMEN 400 g
Well-known Japanese soup. It includes wheat noodles, chicken breast, tiger shrimps, champignon mushrooms, nori (dried seaweed), a half of a boiled egg and of course the traditional Japanese «Dashi» broth giving the dish this unique taste

920 ₽

550 ₽

250 ₽

440 ₽

940 ₽

590 ₽

400 ₽

320 ₽

260 ₽

360 ₽

250 ₽

290 ₽

250 ₽

180 ₽

190 ₽

370 ₽

590 ₽

580 ₽

420 ₽

460 ₽

640 ₽

450 ₽

310 ₽

220 ₽

250 ₽

340 ₽

650 ₽

650 ₽

PHO-BO 400 g

The Vietnamese spicy soup with slices of marinated beef on the beef broth enriched with the whole palette of national spices

HOT STARTERS

MOZZARELLA NUGGETS 260 g

Chicken fillet sous-vide* is wrapped up by slices of Mozzarella cheese and deep-fried until crisp in the English breading. Served with the garlic Alioli sauce

CHICKEN WINGS 250 g

Deep fried chicken wings. Served with spicy-sweet Thai sauce

FOREST MUSHROOMS JULIENNE WITH CHICKEN BREAST 170 g

The French classics in the Siberian way - it is tasty, beautiful and rich dish

CALF TONGUE BAKED IN SOUR CREAM 135 g

The fried calf tongue in juicy sour cream and mustard sauce, is complemented with crackling pickles cut in small pieces

HOT-SMOKED YENISEI STERLET 100 g

Dish from our own smoke house. Sterlet is smoked on cherry and apple wood chips

MAIN COURSES

VEAL BEEFSTEAK WITH FRIED POTATOES 310 g

Flavorous beefsteak from chopped meat with the fried egg. Served with home-style fried potatoes

FILET MIGNON 250 g

The most gentle steak from beef. Medium grilled, this steak will show the real taste of a meat

MARBLE PULP OF A BULL-CALF (ONE MEAT CUT) 300 g

raw meat
The juicy, flavored meat grilled to ideal temperature with oil and herbs. Recommended medium-well

WOK VEAL WITH HUMMUS 350 g

The friendship of the Middle East and Asia: a combination of the veal fried thoroughly on a wok with vegetables in the Teriyaki sauce and classical hummus. Served with pitas

PORK RIBS IN ORANGE GLAZE 500 g

The most delicate pork ribs baked to a caramel crust under honey and orange glaze. Served with French fries and stewed cabbage «Shoucroute»

GRILLED PORK NECK WITH TOASTED POTATO 350 g

A big portion of grilled meat, served with Idaho potatoes and «Demi-Glace» sauce

CHOPPED LAMB CUTLET 170 g

The hammered and thinly cut lamb soaked in onions juice. Served with arugula, chopped tomatoes and mustard sauce based on «Demi-Glace»

MUTTON FRIED WITH VEGETABLES 280 g

Fried mutton with vegetables. Served on a pan

POZHARSKY CUTLET 400 g

Big chopped chicken breast cutlet in the crispy breading. Served with French fries and our sauce «Green Bouillon» based on parsley and extra virgin olive oil

CHICKEN LIVER WITH HUMMUS 350 g

Flavorous chicken liver fried on a wok with herbs and vegetables is perfectly combined with classical hummus. Served with pitas

CHICKEN BREAST SOUS-VIDE WITH RICE 270 g

For those who prefer healthy lifestyle. Chicken breast, marinated in the Teriyaki sauce, cooked by a sous-vide*

THE WHOLE CHICKEN BAKED WITH HERBS 330 g

Chicken gherkin, marinated in herbs and baked until crisp. Served with the slices of fried potatoes

TAIGA PELMENI WITH ELK MEAT 350 g

Siberian specialty: pelmeni stuffed with three types of meat. Sour cream and freshly ground black pepper supplement a dish

ELK MEAT STEWED WITH CHANTERELLES AND SOAKED COWBERRY 220 g

Siberian specialty: elk meat stewed with spices and mushrooms till softness, supplemented with a soaked cowberry

CABBAGE ROLLS STEWED IN SOUR CREAM 250 g

Cabbage rolls stuffed with three types of meat, stewed in sour cream sauce

BEEF BURGER WITH PEANUT-HONEY SAUCE 500 g

Flavorous burger with chopped meat cutlet, mild peanut and honey mayonnaise, cornichon, cilantro and Cheddar cheese. Fried egg and bacon added. Served with French fries