СЕВЕРНЫЕ ЗАКУСКИ

Ряпушка сыровяленая | 100 г — 800

Ерш мурманский сыровяленый | 100 г — 800

Балтийская сельдь с печеным картофелем в топленом масле | 425 г — 800

Тугунок слабой соли | 55 г — 900

Форель домашнего посола | 100 г — 1 100

Корюшка сыровяленая | 100 г — 1 200

Юкола из кеты | 100 г — 1 200

– РЕКОМЕНДУЕМ К БАНЕ САМАН –

Тала из чира | 125 г — 1 300
национальное блюдо эвенков из свежей рыбы

Рыбный пирог SIBERIA | 225 г — 1 700

Нельма домашнего посола | 100 г — 1 800

Осетр горячего копчения | 100 г — 2 100

Щучья икра с домашними оладьями | 355 г — 2 100

Икра кеты с домашними оладьями | 355 г — 2 500

Чавыча холодного копчения | 100 г — 2 700

Икра сибирского осетра, забойная | 50 г — 7 000

Икра сибирского осетра с домашними оладьями | 350 г — 7 500

СТРОГАНИНА

100/50/15/15 г

подаем на ледяном камне с тремя видами макала

из чира — 1 500

из оленины — 1 800

из осетра — 2 100

СЫТНЫЕ ЗАКУСКИ

– РЕКОМЕНДУЕМ К БАНЕ БЕРЛОГА –

Рубанина из косули с хрустящим ягелем и таежной заправкой | 135 г — 900

Сульчни с монастырской кашей | 195 г — 900

Скобелевские битки | 145 г — 1000

Мясные деликатесы | 250/20 г — 1800
язык отварной, запеченный бычок, юкола из оленины

РУССКИЕ ЗАКУСКИ

Винегрет с квашеной капустой | 250 г — 800
по желанию можно добавить рыбное, мясное или грибное наполнение

Сало с домашней горчицей | 120/50 г — 800

Гренки чесночные | 150/50/50 г — 800
подаем с двумя соусами

Черная редька с грудинкой томленной на квасе | 150 г — 800

– РЕКОМЕНДУЕМ К БАНЕ МОНАСТЫРСКАЯ –

Монастырская каша в чугуне | 130 г — 800
кашу каждый раз томят новую
подробности у официанта | **блюдо от шефа**

Салат Оливье с дичью и раковыми шейками | 190 г — 900
закуска XIX века из ресторана **Эрмитаж**
по рецепту Люсьена Оливье

Холодец из говядины и цыпленка | 165/30/30 г — 900

Прессованный картофель с тамбовским окороком | 150 г — 900

Драники с деревенской сметаной и форелью слабой соли | 250 г — 1 200

Ассорти пирожков | 180 г — 1 300
капуста / мясо / яйцо / картофель

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Вареники с картофелем и лесными грибами | 280/50 г — 1 000

Пельмени из говядины и цыпленка со свежим хреном | 300/50 г — 1 100

– РЕКОМЕНДУЕМ К БАНЕ МОВНЯ –

Тавранчук из говядины на квасе | 275/160 г — 1 100
говядина томленная в домашнем квасе

Котлета из говядины с картофельным пюре под соусом из лесных грибов | 235 г — 1 300

Чир в ржаной лепешке с пюре из пастернака | 250 г — 1 500
рыбник – блюдо вепсов, малочисленных народов Карельского региона

– РЕКОМЕНДУЕМ К БАНЕ АИЛ –

Лесной олень под сеном с таежным папоротником и грибами | 200 г — 1 500

Тельное из чира с пюре из пастернака | 250 г — 1 500

Домашний цыпленок с соусом **хреновина** | 250 г — 1 800

СУПЫ

Сибирские суточные щи | 455/40/85 г — 1 100

Борщ на говяжьих щечках с деревенской сметаной | 350/50/50/40/80/30 г — 1 400
подаем со сметаной, бородинским хлебом, салом, горчицей и свежим зеленым луком

Уха наливная с осетриной и белыми кореньями | 305 г — 1 400

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Корзина Валаамского хлеба | 260/20/20/20 г — 800
подаем с тремя видами масла: раковым, грибным и традиционным

Домашние соленья | 650 г — 1 100
капуста квашеная / огурцы бочковые / огурцы малосольные / помидоры бочковые / капуста маринованная

Картофель в чугунной сковороде с кувшином молока | 1.8 кг — 1 800

Северная форель горячего копчения на кедровой доске | 110 г — 2 000

Креветки магаданские | 1000/40/40 г — 6 000
охлажденные или в фирменном отваре
подаем с двумя соусами

Уха наливная с дымком | 1.5 кг — 7 000
подаем от 5 порций

Раки отварные традиционные | 1 кг — 10 000

Раки отварные в пиве | 1.2 кг — 11 000

Рыба в ящике по-енисейски | 100 г — 2 200
осетр копченый на ветвях дикой смородины и черемухи | **по предзаказу за сутки**

ДЕСЕРТЫ

Конфеты Тох-чах | 75 г — 600
хакасский десерт из талгана

Орешки с вареным сгущенным молоком | 175 г — 600

Клюква с кедровым орехом в меду | 150 г — 700
можем подать со сгущенным молоком

Калитки с морошкой и кремом из саянского чая | 85/40 г — 700

НАПИТКИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Боржоми 400
500 мл

Вода Жемчужина Байкала с газом 400
530 мл

Вода Жемчужина Байкала без газа 400
530 мл

Апельсиновый фреш 500
250 мл

Грейпфрутовый фреш 500
250 мл

Яблочный фреш 500
250 мл

Напиток банщика 700
500 мл

Березовый сок 1 000
1000 мл

Морс брусничный 1 000
1000 мл

Морс клюквенный 1 000
1000 мл

Лимонад земляника / корица 1 200
1000 мл

Лимонад груша / карамель 1 200
1000 мл

Лимонад таежная малина / гибискус 1 200
1000 мл

Лимонад смородина / анис 1 200
1000 мл

Лимонад лесные ягоды / пихта 1 200
1000 мл

ЧАИ КЛАССИЧЕСКИЕ

Ассам 700
800 мл

Сливочный улун 700
800 мл

Эрл Грей 800
800 мл

Сенча 800
800 мл

КОФЕ

Американо 300
150 мл

Эспрессо 300
40 мл

Капучино 490
200 мл

Латте 490
250 мл

Какао 490
250 мл

КВАС

Квас березовый ржаной 600
500 мл

Квас березовый с шишкой 600
500 мл

Квас березовый с изюмом 600
500 мл

ТРАВЯНЫЕ СБОРЫ

Таежный сбор 1 000
чай черный / мята / мелисса / листья брусники / ягоды можжевельника / чабрец
800 мл

Русский бленд 1 000
чай зеленый / шиповник / цветы липы / листья смородины / ягоды смородины / мята перечная / лепестки василька
800 мл

Цветочный сбор 1 000
курильский чай / бадан / листья малины и лабазника / цветы шиповника, розы, примулы, яблока, подсолнечника
800 мл

Травяной коктейль 1 000
лист ройбуш / яблоко / лепестки василька / мелисса / цветы ромашки
800 мл

СОГРЕВАЮЩИЕ НАПИТКИ

Смородина / анис 900
500 мл

Груша / карамель 900
500 мл

Клюква / гвоздика 900
500 мл

Облепиха / Саган-Дайля 900
500 мл

ПИВО

Сибирское безалкогольное 700
500 мл

Сибирское фирменное фильтрованное 800
500 мл

Сибирское фирменное нефильтрованное 800
500 мл

Сибирское фирменное бархатное 800
500 мл

МЕДОВУХА

Имбирный эль 800
500 мл

Цитрусовая 800
500 мл

Гречишный мед 800
500 мл

С помощью QR–кода вы можете оставить **чаевые** и **отзыв**

нетмонет

*пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты