

◆ САЛАТЫ ◆

| | |
|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| ☞ Салат из спелых томатов с красным луком и ароматным маслом | 320.- |
| ☞ Свежие овощи | 380.- |
| ☞ Овощной салат с алтайским сыром | 380.- |
| ☞ Салат из томатов с козым сыром и клюквенным пюре | 380.- |
| ☞ Салат из сёклы, чернослива и домашнего творога со взбитой сметаной | 280.- |
| ☞ Салат из авокадо с креветками и соусом васаби | 740.- |
| Салат с кальмарами и морской капустой | 380.- |
| ☞ Салат с камчатским крабом и картофельными оладьями | 1560.- |
| ☞ Винегрет с копчёным муксуном | 380.- |
| ☞ Салат из якутской нельмы с маринованным луком, зеленью и икрой лосося | 620.- |
| ☞ Чир под шубой | 420.- |
| ☞ Цезарь с лососем | 520.- |
| ☞ Мимоза с печенью трески и мочёными яблоками | 460.- |
| Оливье с домашним цыпленком и белыми грибами | 380.- |
| ☞ Утиная грудка с жёлтой грушей и вареньем из красной рябины | 440.- |
| ☞ Цезарь с копченой гусятиной | 580.- |
| ☞ Салат из печеных овощей с ростбифом и горчичным соусом | 460.- |
| ☞ Салат Министерский по рецепту 1985 года | 380.- |
| ☞ Салат Советский из языка со свежим огурцом | 320.- |
| ☞ Теплый салат с печенью кролика, грушей и бальзамиком | 540.- |
| ☞ Салат Старорусский из языка, цыпленка и говядины с бочковыми огурцами | 340.- |

◆ СУПЫ ◆

| | |
|--------------------------------------------------------|-------|
| ☞ Окрошка на домашнем квасе с тремя видами мяса | 340.- |
| ☞ Тыквенный суп-пюре | 320.- |
| ☞ Уха царская с водкой | 480.- |
| ☞ Суп-лапша на бульоне из фермерского цыплёнка | 340.- |
| ☞ Щи суточные из квашеной капусты с грибами в горшочке | 380.- |
| ☞ Борщ сибирский с мясными фрикадельками | 380.- |
| ☞ Суп-пюре из бычьих хвостов с фасолью | 360.- |
| ☞ Суп с полбой и ягнёнком | 380.- |

◆ РЫБА ◆

| | |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| ☞ Курильский гребешок с соусом из лука-порея | 980.- |
| ☞ Лосось-гриль с оладьем из кабачка и соусом на основе алтайского мёда | 940.- |
| ☞ Муксун на пару с кабачком и брокколи | 780.- |
| ☞ Нельма на пару с печёными овощами и белыми грибами | 1480.- |
| ☞ Курильский тунец-гриль с припущенным шпинатом | 680.- |
| ☞ Треска с кисло-сладким соусом по якутскому рецепту | 680.- |
| ☞ Чир, жаренный на живом огне, с салатом из авокадо | 860.- |
| ☞ Скумбрия-гриль | 780.- |
| ☞ Стерлядь горячего копчения целиком | 980.- |
| ☞ Обской судак, жаренный с сельдереем, с огуречным соусом | 820.- |

◆ ПТИЦА ◆

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| ☞ Половинка цыпленка-гриль в острой аджике с маринованным луком | 640.- |
| ☞ Шашлык из куриных бёдрышек с салатом из огурца и редиса | 640.- |
| ☞ Утка с морковью, фасолью и пчелиными сотами | 880.- |
| ☞ Утиная ножка с гречневой кашей и красной рябиной | 820.- |
| ☞ Куриные потроха в сметане с солёным огурцом | 460.- |

◆ ИКРА ◆

| | |
|-------------------------------------------------|--------|
| ☞ Икра пеляди с пшеничными блинами (50 г) | 680.- |
| ☞ Икра красная с пшеничными блинами (50 г) | 860.- |
| ☞ Икра чёрная стерляди с ледяной водкой (100 г) | 8800.- |
| ☞ Кабачковая икра с луковыми пышками на кефире | 260.- |

◆ ЗАКУСКИ ◆

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ☞ Домашнее лечо с бриошью на ржаной муке | 280.- |
| ☞ Сугудай из муксуна | 760.- |
| ☞ Строганина из стерляди | 980.- |
| ☞ Строганина из нельмы | 980.- |
| ☞ Сельдь домашнего посола с отварным картофелем | 280.- |
| ☞ Форшмак из муксуна и сельди | 480.- |
| ☞ Форель домашнего посола | 540.- |
| ☞ Паштет из нерки и подкопчённого лосося с кедровыми хлебцами | 380.- |
| ☞ Тар-тар из северного оленя | 580.- |
| ☞ Строганина из мяса северного оленя | 640.- |
| ☞ Галатин куриный, фаршированный потрошками и черносливом с соусом из домашней горчицы | 340.- |
| ☞ Галантин утиный с подливой из тыквы на алтайском мёде с брусникой | 440.- |
| ☞ Паштет из печени кролика с острым вареньем из красной сливы | 280.- |
| ☞ Холодец из свиных ножек и бычьих хвостов | 340.- |
| ☞ Колбаса из оленины с пикантным соусом | 440.- |
| ☞ Копченый сыр в пивном кляре | 260.- |
| ☞ Жульен с грибами в сметане | 320.- |
| ☞ Цыпленок в сырной корочке | 320.- |

◆ ПЕЛЬМЕНИ ◆

| | |
|-------------------------------------------------|-------|
| ☞ Пельмени Сибирские из четырех видов мяса | 460.- |
| ☞ Пельмени с белыми грибами и двумя видами мяса | 440.- |
| ☞ Пельмени с телятиной и капустой | 380.- |
| ☞ Пельмени с мясом косули | 480.- |
| ☞ Пельмени с щукой | 340.- |
| ☞ Пельмени с осетриной | 580.- |
| ☞ Вареники с картофелем и шкварками | 280.- |
| ☞ Вареники с вишней | 380.- |

◆ МЯСО ◆

| | |
|---------------------------------------------------------------------|--------|
| ☞ Кролик, запечённый в сметане, с птитим с белыми грибами | 780.- |
| ☞ Эскалоп с тушёной капустой и клюквой | 740.- |
| ☞ Вареный стейк из грудки с луком | 640.- |
| ☞ Мясо по-строгановски с белыми грибами и картофельным пюре | 680.- |
| ☞ Тушёнка из алтайской говядины с золотистым картофелем | 580.- |
| ☞ Скобянка из двух видов мяса по-домашнему | 580.- |
| ☞ Филе карасукской говядины, жаренное на углях, с соусом из кваса | 920.- |
| ☞ Мраморное мясо-гриль с перечным соусом | 1580.- |
| ☞ Шашлык из говядины с томатным салатом | 820.- |
| ☞ Говяжьи рёбра с луково-клюквенным конфитюром | 1360.- |
| ☞ Щёчки брянского бычка с картофельным и морковным пюре | 880.- |
| ☞ Голубцы с ягнёнком | 480.- |
| ☞ Бараний бок с перловой кашей | 780.- |
| ☞ Язык-гриль с салатом из печеного баклажана, томата и базилика | 580.- |
| ☞ Филе северного оленя-гриль со свеклой и соусом из алтайской вишни | 980.- |
| ☞ Косуля-гриль с печёной тыквой и кабачком с соусом Красное вино | 840.- |
| ☞ Жарёха с оленем и белыми грибами | 680.- |
| ☞ Колбаски из косули с гороховым хумусом | 760.- |

◆ НАРЕЗКИ ◆

| | |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| ☞ Лосось, подкопчённый на ольховых опилках | 440.- |
| ☞ Омуть холодного копчения | 460.- |
| ☞ Муксун холодного копчения | 480.- |
| ☞ Балык осетра | 640.- |
| ☞ Маринованная вырезка алтайского бычка | 540.- |
| ☞ Буженина | 360.- |
| ☞ Сало солёное, копченное собственного приготовления | 280.- |
| ☞ Отварной говяжий язык | 540.- |
| ☞ Фирменная варено-копчёная колбаса из свинины и говядины | 380.- |
| ☞ Подкопчённая оленина | 580.- |
| ☞ Конины копчёно-вяленая | 560.- |
| ☞ Марал копчёно-вяленый | 680.- |

◆ ЗАСОЛЫ И МАРИНАДЫ ◆

(100 г)

| | |
|----------------------------------------|-------|
| ☞ Капуста квашеная с мочёной брусникой | 90.- |
| ☞ Слабосолёные огурцы | 140.- |
| ☞ Огурцы солёные бочковые | 120.- |
| ☞ Помидоры солёные бочковые | 160.- |
| ☞ Солёные грузди | 280.- |
| ☞ Маринованные опята | 180.- |

◆ ПИРОГИ ◆

| | |
|-------------------------------------------|-------|
| ☞ Пирожок с капустой | 40.- |
| ☞ Пирожок с яйцом и луком | 40.- |
| ☞ Пирожки с заячьими потрошками (2 шт.) | 80.- |
| ☞ Пирожок с яблоком и клюквой | 60.- |
| ☞ Пирожок с калиной и клюквой | 60.- |
| ☞ Расстегай с томлёным луком и лососем | 140.- |
| ☞ Кулебяка с томлёным цыпленком и грибами | 260.- |
| ☞ Домашние беляши (2 шт.) | 180.- |

◆ КАШИ / ЛАПША ◆

| | |
|------------------------------------|-------|
| ☞ Греча с белыми грибами | 280.- |
| ☞ Карбонара с кудряшовским беконом | 440.- |
| ☞ Макароны по-флотски | 380.- |

◆ КОТЛЕТЫ ◆

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| ☞ Котлета из щуки с картофельным пюре и мочёной брусникой | 560.- |
| ☞ Котлета пожарская с грибным соусом | 440.- |
| ☞ Котлета из гусятины с тушёной капустой и брусничным соусом | 680.- |
| ☞ Тефтели из кролика со сметанно-овощным соусом и картофельным пюре | 680.- |
| ☞ Оладьи из печени бычка со сметанно-огуречным соусом и картофельным пюре | 380.- |

◆ ГАРНИРЫ ◆

| | |
|---------------------------------|-------|
| ☞ Хрустящие овощи из печи | 240.- |
| ☞ Картофельное пюре | 180.- |
| ☞ Печёный картофель со сметаной | 220.- |
| ☞ Драники картофельные | 240.- |
| ☞ Жареный папоротник | 280.- |



#СИБИРЬСИБИРЬ

#РЕСТОРАН #БАР #ГРИЛЬ



Россия, Сибирь, Новосибирск, Ленина, 21, +7 (383) 209-1-209

www.sibirsibir.ru