

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

из чира	 * подаем на ледяном камне с тремя видами макала	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 моршшкой 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	

чай 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 blend	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 нефильтованное	800
500 мл	
Сибирское фирменное бархатное	800
500 мл	

медовуха

Имбирный эль	800
500 мл	
Цитрусовая	800
500 мл	
Гречишный мед	800
500 мл	



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