

# ЗАВТРАКИ

ПОДАЕМ ДО 15:00

## БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

<b>Глазунья из 2-х яиц</b>	115 г	250 ₹	<b>Скрэмбл из 2-х яиц</b>	200 г	550 ₹
<b>Омлет</b>	135 г	350 ₹	<b>Греча с авокадо, яйцом пашот и пармезаном</b>	225/40 г	650 ₹
<b>Шакшука</b>	Блюдо из яиц в пряном томатном соусе с добавлением болгарского перца и сыра фета. Подается с хрустящим багетом				400 г 750 ₹
<b>Бенедикт с яйцом пашот и беконом   лососем с/с</b>	Подается на домашней бриоши с соусом голландез и начинкой на выбор				225/40 г 750   850 ₹

## ТОППИНГИ

### Мясные

Молочные сосиски	1 шт.	120 ₹
Пастрами из индейки	50 г	240 ₹
Тамбовский окорок	50 г	200 ₹
Бекон	50 г	220 ₹

Jamón de cebo de campo Ibérico 50% Spain	25 г	750 ₹
Sesina Spain хамон из говядины		

### Сырные

Чеддер	40 г	180 ₹
Пармезан	10 г	
Крем-Чиз	40 г	

### Рыбные

Лосось слабой соли	40 г	300 ₹
Икра красная	10 г	360 ₹

### Овощные

Шампиньоны	50 г	120 ₹
Томаты Черри	50 г	180 ₹
Микс зелени	15 г	190 ₹
Гуакамоле	50 г	240 ₹
Авокадо	70 г	240 ₹

## ОТШЕФА

<b>Круассан с маслом и джемом</b> в ассортименте	160 г	420 ₹
<b>Деревенский завтрак.</b> Сытная яичница с беконом, жареным картофелем, томатами и зеленым луком. Подаем с тартинном из собственной пекарни	290 г	790 ₹
<b>Картофельный драник</b> с фермерской сметаной и сесиной	200 г	850 ₹
<b>Картофельный драник с лососем,</b> творожным сыром и яйцом пашот	220 г	950 ₹
<b>Шпинатные оладьи</b> с гуакамоле, томатами и креветками	230 г	980 ₹

## П Е К А Р Н Я

**Тост на солодовом хлебе с гуакамолем,**  
яйцом пашот, сливочным сыром 190 г 570 ₽  
*добавить слабосоленый лосось - 390 ₽*

### Крок Мадам

Сэндвич на хрустящем тартине с ветчиной,  
расплавленным сыром, яйцом и соусом на основе  
японского майонеза 250 г 640 ₽

### Клаб-сэндвич

на домашней бриоши с пряным соусом рамиро,  
пастрами из индейки и хрустящим картофелем пай 225 г 680 ₽

### Хрустящий круассан

с лососем слабой соли, глазуньей 265 г 1180 ₽  
и гуакамолем. Выпекаем для вас каждое утро

## Б Л Ю Д А И З Т В О Р О Г А

Фермерский творог со сметаной 160 г 390 ₽

Воздушная запеканка **от шефа** на песочной основе  
с вареньем на выбор 240 г 650 ₽

Запеченные сырники с деревенской  
сметаной и домашним вареньем 250 г 650 ₽

## Т О П П И Н Г И

### Сладкие топпинги

Сметана 50 г 50 ₽

Сгущённое молоко 50 г 80 ₽

Мед 50 г 100 ₽

**Домашнее варенье** 50 г 150 ₽

**от шефа**

**Свежие ягоды** 50 г 490 ₽

**в ассортименте**

**Конфитюр**  50 г 200 ₽

**Мармелад**  50 г 200 ₽

## К А Ш И И Б Л И Н Ы

Каша рисовая • овсяная •  
пшённая • гречневая 300 г 350 ₽

Классические блинчики со сметаной 300 г 400 ₽

Блинчики с нежной творожной начинкой 300 г 480 ₽

## З А К У С К И

### В С Т О Л

**Три вида сала.** Подаются с хреном, горчицей и домашним хлебом 400 г 950 ₺

**Антипаста:** Оливки, артишоки, вяленые томаты 200 г 1350 ₺

**Чипсы из мраморной говядины:** в пикантных специях по фирменному рецепту шеф-повара, подаются с гуакамоле и томатами кимчи 145 г 1450 ₺

**Благородные сыры из Швейцарии и Италии** с конфитюром из мурманской морошки 100/40 г 1550 ₺

**Чипсы из лосося:** ломтики нежного подвяленного лосося 50 г 1950 ₺

### S P A I N

**Сесина** хамон из говядины 50 г } 1500 ₺  
**Jamón de cebo de campo Ibérico** 50 г }

**Паштет из куриной печени с персиком-куантро** Подаём с домашним тартинном 180 г 640 ₺

**Хрустящие баклажаны в соусе сладкий чили** с тертым пармезаном и кинзой 185 г 650 ₺

**Сельдь шеф-посола** подается с картофелем, обжаренным на углях и солодовым хлебом 380 г 700 ₺

**Бочковые белые грузди** с фермерской сметаной, луком и укропом 200 г 850 ₺

**Фермерская буррата** с узбекскими томатами 245 г 950 ₺

**Домашние соленья из погреба** Солёные огурцы, маринованные томаты, квашеная капуста, черемша, солёный перец чили 450 г 1150 ₺

**Тигровые креветки** в хрустящем тесте фило со сливочным сыром и манго соусом ☆ 150 г 690 ₺

**Классический тартар из мраморной говядины** сухого вызревания с добавлением красного лука и горчицы. Подается с муссом из копченого сыра и чипсами из тартина ☆ 180 г 1350 ₺

## САЛАТЫ

**Оливье с неркой слабой соли и красной икрой** по традиционному старорусскому рецепту **NEW** ☆ 220 г 880 ₽

**Салат с лососем-гриль, жареным молодым картофелем, перепелиным яйцом и красным луком.** Дополняем томатами черри, каперсами и фирменным соусом тар-тар с сиропом из шишек **NEW** ☆ 250 г 980 ₽

**Зеленый салат с авокадо, кедровыми орехами и соусом песто** 120 г 650 ₽

**Винегрет с фермерской телятиной** с маринованными опятами, моршковой и тостами из солодового хлеба **NEW** 230 г 820 ₽

**Микс салатных листьев с креветками, страчателлой и хурмой в имбирном соусе** 190 г 850 ₽

**Таёжная перепёлка с печёными овощами, перепелиным яйцом и красной икрой** 250 г 860 ₽

**Тёплый салат с мраморной говядиной, печёным сладким перцем, томатами черри и брокколи в сливочно-горчичном соусе и соусом песто** **NEW** 240 г 950 ₽

## СУПЫ

**Борщ «Тайга» с томлеными щеками, фермерским салом и сметаной** ☆ 590/40 г 970 ₽

**Грибная похлебка из трех видов грибов с копченой сметаной** ☆ 400/50 г 900 ₽

**Крем-суп из тыквы и моркови, приготовленных в печи с алтайским медом** 320 г 550 ₽  
*добавить креветки - 490 ₽*

**Куриный бульон с печеными овощами, фрикадельками и домашней лапшой** 460 г 550 ₽

**Томлёные щи из квашеной капусты с белыми грибами** 400 г 790 ₽

**Уха из северных рыб** на костре, подается с пирожками 390/75 г 950 ₽

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Говяжья щека** в соусе демиглас с сыром раклет и пюре из запеченного картофеля ☆ 325 г 1300 ₽

**Филе оленя с картофельным пюре** и лесными грибами в сливочном соусе **NEW** ☆ 300 г 1380 ₽

**Филе цыпленка** в сливочно-шпинатном соусе с кедровыми орехами 230 г 780 ₽

**Щучьи котлеты** с картофельным пюре, соусом тартар и салатом из бочковых солёных огурцов 290 г 800 ₽

**Котлеты по-киевски** с картофельным пюре, огурцами в зеленом масле и соусом голландез 310 г 850 ₽

**Домашние голубцы NEW** из русской печи 420 г 880 ₽

**Мурманский палтус** с грибным соусом и припущенным шпинатом 200 г 1550 ₽

**Нежный лосось на пару с хрустящими овощами,** приготовленными в белом вине **FIT** 300 г 1750 ₽

**Запечённая утка** в медовом соусе, подается с овощами и паровыми блинчиками 2/4 персоны 2950/5900 ₽

## ЛЕПИМ САМИ

**Пельмени с диким северным оленем,** копчёной сметаной и мочёной брусникой ☆ 225 г 780 ₽

**Домашняя паста с белыми грибами** в сливочном соусе ☆ 240 г 820 ₽

**Паста карбонара** с домашним беконом 220 г 780 ₽

**Пельмени из северных рыб** в копчёном рыбном бульоне с икрой лосося 350 г 880 ₽

**Сырная паста из пяти видов сыра** с трюфельным соусом 250 г 880 ₽

## Г Р И Л Ь И М А Н Г А Л

Кебаб из курицы	130 г	750 ₽	Кебаб из ягненка	135 г	1150 ₽
Шашлык из бедра цыпленка	220 г	850 ₽	Сибас с овощной сальсой	300 г	1650 ₽
Шашлык из свиной шеи	220 г	880 ₽	Стейк из мурманского лосося	150 г	1800 ₽

## М Я С О С У Х О Г О В Ы З Р Е В А Н И Я

Для сухого вызревания используется говядина категории Прайм (250 дней зернового откорма). Мясо мы выдерживаем в специальных камерах с особым микроклиматом, позволяющим провести естественную ферментацию. В результате мясо приобретает особый вкус, аромат и нежную текстуру.

<b>Филе-миньон из мраморной говядины</b>	100 г	1500 ₽
<b>Рибай WetAged</b>	100 г	1500 ₽

### Соусы к стейкам на выбор

Перечный соус • Томатная сальса • Чимичурри • Соус Горгонзола 50 г 120 ₽

<b>Фирменный бургер «Тайга» на бриоши,</b> с бифштексом из мраморной говядины, сыром чеддер и овощами	455 г	1200 ₽
---	-------	--------

## О В О Щ И И Г А Р Н И Р Ы

Рис со сливочным маслом	150 г	300 ₽	Жареный молодой картофель с зеленью и чесноком	200 г	350 ₽
Пюре из печёного картофеля	150 г	350 ₽	Стейк из цветной капусты с тимьяном и сливочным маслом	120 г	390 ₽
Каша гречневая с пармезаном	240 г	350 ₽	Брокколи в трюфельном соусе с сыром пармезан	225 г	650 ₽
Картофель фри	150 г	350 ₽	Овощи на углях	310 г	690 ₽
Огурцы и томаты масло / сметана	200 г	550 ₽			

# ПИЦЦА ИЗ ДРОВАНОЙ ПЕЧИ

Со среды по воскресенье делаем для Вас лепешки и пиццу на воздушном тесте в настоящей дровяной печи

## ЛЕПЕШКИ

### **С чесноком, оливковым маслом и травами**

*добавить овощную сальсу - 300 ₽*

550 ₽

---

### **С белыми грибами и сливочным соусом**

950 ₽

## ПИЦЦА

### **Маргарита**

томатный соус, моцарелла, базилик

590 ₽

---

### **Пепперони**

томатный соус, моцарелла,  
проволоне, пепперони

750 ₽

---

### **Горгонзола-груша от шефа**

моцарелла, горгонзола, груша,  
легкий сироп из сосновых шишек,  
грецкий орех

860 ₽

---

### **Домашний ростбиф**

томатный соус, ростбиф,  
моцарелла, проволоне

890 ₽

---

### **Сливочный лосось**

сливочный соус, лосось слабой соли,  
моцарелла, проволоне, лук сибулет

1080 ₽

---

### **С олениной и печёной тыквой**

сливочный соус, филе оленя, печеная  
тыква, творог, трюфельное масло

1250 ₽

## К Ч А Ю

Бискотти миндаль • фундук	30 г	100 ₹
Мини-эклеры: шоколад-пекан • ваниль-малина • ягодный	55 г	190 ₹
Кексы мини: лимон • мак	115 г	250 ₹
Пирожное картошка ром-фундук	50 г	290 ₹
Чизкейк Сан-Себастьян	120 г	350 ₹

## Д Е С Е Р Т Ы

### SP E C I A L TAIGA

Мороженое • сорбет	60 г	200 ₹
Медовик	120 г	360 ₹
Наполеон	120 г	360 ₹
Птичье молоко	80 г	360 ₹
Роза	100 г	420 ₹
Сердце	115 г	420 ₹
Куб	115 г	420 ₹
Кролик	80 г	420 ₹
Мишка	100 г	450 ₹