

◆ САЛАТЫ ◆

- ☘ Салат из спелых томатов с красным луком и ароматным маслом ..... 320.–
- ☘ Салат с редисом и огурцом ..... 280.–
- ☘ Свежие овощи ..... 380.–
- ☘ Овощной салат с алтайским сыром ..... 380.–
- ☘ Салат из томатов с копчёным сыром Буррата, песто и бальзамиком ..... 760.–
- ☘ Салат из свёклы, чернослива и домашнего творога со взбитой сметаной ..... 280.–
- ☘ Салат с яйцом и зелёным луком ..... 240.–
- ☘ Салат из авокадо с креветками и соусом Васаби ..... 740.–
- ☘ Винегрет с копчёным муксуном ..... 380.–
- ☘ Салат из якутской нельмы с маринованным луком, зеленью и икрой лосося ..... 620.–
- ☘ Чир под шубой ..... 420.–
- ☘ Салат с камчатским крабом и картофельными оладьями ..... 1560.–
- ☘ Салат с кальмарами и морской капустой ..... 380.–
- ☘ Цезарь с лососем ..... 520.–
- ☘ Цезарь с копченой гусятиной ..... 580.–
- ☘ Салат из печёных овощей с ростбифом и горчичным соусом ..... 460.–
- ☘ Оливье с домашним цыплёнком и белыми грибами ..... 380.–
- ☘ Салат «Министерский» по рецепту 1985 года ..... 380.–
- ☘ Салат Советский из языка со свежим огурцом ..... 320.–
- ☘ Тёплый салат с печенью кролика, грушей и бальзамиком ..... 540.–
- ☘ Салат Старорусский из языка, цыплёнка и говядины с бочковыми огурцами ..... 340.–

◆ СУПЫ ◆

- ☘ Окрошка на домашнем квасе с тремя видами мяса ..... 340.–
- ☘ Тыквенный суп-пюре ..... 320.–
- ☘ Суп-пюре из молодого картофеля с овощами и сливочным сыром ..... 280.–
- ☘ Щи с щавелем, яйцом и подкопчённой сметаной ..... 340.–
- ☘ 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.–

◆ 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, жареный с сельдереем и огуречным соусом ..... 820.–

◆ ПТИЦА ◆

- ☘ Утка с морковью, фасолью и пчелиными сотами ..... 880.–
- ☘ Жаркое из домашнего цыплёнка с овощами ..... 680.–
- ☘ Половина цыпленка-гриль в острой аджике с маринованным луком и мочёной брусникой ..... 640.–
- ☘ Шашлык из куриных бёдрышек с салатом из огурца и редиса ..... 640.–
- ☘ Куриные потроха в сметане с соленым огурцом ..... 460.–

◆ ИКРА ◆

- ☘ Икра пеляди с пшеничными блинами (30 гр.) ..... 680.–
- ☘ Икра красная с пшеничными блинами (50 гр.) ..... 860.–
- ☘ Икра чёрная стерляди с ледяной водкой (100 гр.) БЕЛАЯ БЕРЕЗКА PREMIUM VODKA ..... 8800.–
- ☘ Икра домашняя баклажанная и свекольная (60/60 гр.) ..... 280.–

◆ ЗАКУСКИ ◆

- ☘ Форшмак из муксуна и сельди ..... 480.–
- ☘ Сельдь домашнего засола с отварным картофелем, маринованным луком и ароматным маслом ..... 280.–
- ☘ Форель домашнего посола ..... 540.–
- ☘ Сугудай из муксуна ..... 760.–
- ☘ Строганина из стерляди ..... 980.–
- ☘ Холодец из свиных ножек и бычьих хвостов ..... 340.–
- ☘ Тар-тар из северного оленя ..... 580.–
- ☘ Паштет из печени кролика с острым вареньем из красной сливы ..... 280.–
- ☘ Галантин из курицы, фаршированный потрошками и черносливом с соусом из домашней горчицы ..... 340.–
- ☘ Галантин утиный с подливой из тыквы на алтайском мёде с брусникой ..... 440.–
- ☘ Строганина из нельмы ..... 980.–
- ☘ Строганина из мяса северного оленя ..... 640.–
- ☘ Жульен с грибами в сметане ..... 320.–
- ☘ Цыпленок в сырной корочке ..... 320.–
- ☘ Колбаса из оленины с пикантным соусом ..... 440.–
- ☘ Копчёный сыр в пивном кляре ..... 260.–

◆ ПЕЛЬМЕНИ ◆

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

◆ МЯСО ◆

- ☘ Кролик, запечённый в сметане ..... 780.–
- ☘ Мясо по-строгановски с белыми грибами и картофельным пюре ..... 680.–
- ☘ Варёный стейк из грудинки с луком ..... 640.–
- ☘ Тушёнка из алтайской говядины с золотистым картофелем ..... 580.–
- ☘ Скобянка из двух видов мяса по-домашнему ..... 580.–
- ☘ Отбивная из свинины с хрустящим луком ..... 540.–
- ☘ Голубцы с ягненком ..... 480.–
- ☘ Шашлык из говядины с томатным салатом ..... 820.–
- ☘ Язык-гриль с салатом из печёного баклажана, томата и базилика ..... 580.–
- ☘ Филе карасукской говядины, жареное на углях с соусом из кваса ..... 920.–
- ☘ Мраморное мясо-гриль с перечным соусом ..... 1580.–
- ☘ Косуля-гриль с печёной тыквой и кабачком с соусом Красное вино ..... 840.–
- ☘ Филе северного оленя-гриль со свёклой и соусом из алтайской вишни ..... 980.–
- ☘ Баранья корейка-гриль в пряном соусе из эльбрусской шишки ..... 1680.–
- ☘ Жарёха с оленем и белыми грибами ..... 680.–
- ☘ Колбаски из косули с гороховым хумусом ..... 760.–

◆ НАРЕЗКИ ◆

- ☘ Лосось подкопчённый на ольховых опилках ..... 440.–
- ☘ Омуль холодного копчения ..... 460.–
- ☘ Муксун холодного копчения ..... 480.–
- ☘ Балык осетра ..... 640.–
- ☘ Маринованная вырезка алтайского бычка ..... 540.–
- ☘ Буженина ..... 360.–
- ☘ Сало солёное, копчёное собственного приготовления ..... 280.–
- ☘ Отварной говяжий язык ..... 540.–
- ☘ Домашняя колбаса варено-копчёная ..... 380.–
- ☘ Подкопчённая оленина ..... 580.–
- ☘ Конина копчёно-вяленая ..... 560.–
- ☘ Марал копчёно-вяленый ..... 680.–

◆ ЗАСОЛЫ И МАРИНАДЫ ◆

(100 гр.)

- ☘ Капуста квашеная с мочёной брусникой ..... 90.–
- ☘ Огурцы солёные бочковые ..... 120.–
- ☘ Слабосолёные огурцы ..... 140.–
- ☘ Помидоры солёные бочковые ..... 160.–
- ☘ Солёные грузди ..... 280.–
- ☘ Маринованные опята ..... 180.–
- ☘ Маринованный чеснок ..... 160.–
- ☘ Домашний хренодёр ..... 180.–

◆ ПИРОГИ ◆

- ☘ Пирожок с капустой ..... 40.–
- ☘ Пирожок с яйцом и луком ..... 40.–
- ☘ Пирожок с яблоком и клюквой ..... 60.–
- ☘ Расстегай с томленным луком и лососем ... 140.–
- ☘ Кулебяка с томлёным цыплёнком и грибами ..... 260.–
- ☘ Домашние беляши (2шт.) ..... 180.–

◆ КАШИ / ЛАПША ◆

- ☘ Птитим с белыми грибами в сливочном соусе ..... 660.–
- ☘ Карбонара с кудряшовским беконом ..... 440.–
- ☘ Греча с белыми грибами ..... 280.–
- ☘ Макароны по-флотски ..... 380.–
- ☘ Лапша, запечённая с сыром и яйцом ..... 180.–

◆ КОТЛЕТЫ ◆

- ☘ Бургер с натуральной говяжьей котлетой и дачным кабачком ..... 780.–
- ☘ Котлета из щуки с картофельным пюре и мочёной брусникой ..... 560.–
- ☘ Котлета пожарская с грибным соусом ..... 440.–
- ☘ Котлета из гусятины с тушеной 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](http://www.sibirsibir.ru)