

Салаты

Салат с креветкой и хрустящим баклажаном

Жаренные тигровые креветки с гарниром из баклажанов в панировке, с томатами и соусом чили

220 г | 800 р.

Цезарь с цыплёнком

Листья салата с томатами Черри, сыром Пармезан, филе цыплёнка и классической заправкой Цезарь.

220 г | 650 р.

Салат с масляной рыбой, яблоком и сельдереем

Освежающий салат из нежного филе масляной рыбы, с акцентными нотками яблока и сельдерея.

260 г | 700 р.

Нисуаз

Традиционный французский салат с филе тунца в фирменном маринаде, печёным картофелем, стручковой фасолью, томатами Черри и медово-горчичной заправкой.

250 г | 750 р.

Тёплый салат с папоротником и сердцем оленя

Блюдо коренных народов с сердцем северного оленя, засоленным по традиционному рецепту папоротником, с добавлением картофеля и маринованного дайкона

250 г | 750 р.

Салат овощной с песто из кинзы и граната

Салат для любителей правильного питания, с идеальной гармонией и нестандартным сочетанием вкусов

260 г | 600 р.

Соусы:

Тар-тар 50 г | 100 р.

Шрирача 50 г | 100 р.

Кимчи 50 г | 100 р.

Сладкий чили 50 г | 100 р.

Ткемали 50 г | 100 р.

Сацебели 50 г | 100 р.



Блюдо местной кухни



Острое блюдо



Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Супы

Охотничья похлёбка с мясом дикой утки и грибными галушками

Традиционный Хантыйский суп охотников, который придаст сил в любое время года.

250/10 г | 650 р.

Уха Манси

Вариация Мансийского блюда, дань уважения рыболовным традициям коренных народов севера.

230/35 г | 750 р.

Том Ям

Легенда возвращается по многочисленным просьбам наших постоянных гостей.

260/50/15 г | 750 р.

Борщ

Горячий классический суп на основе свеклы, подаётся с копчёным салом, пампушкой и сметаной.

250/50/30/30 г | 650 р.

Основные блюда

Стейк Рибай с перечным соусом и трюфельным маслом, с гарниром на выбор:

Чёрный рис

Крем картофельный

Овощи гриль

Вишисуаз из цветной капусты

100 г | 1700 р.

Минимальный вес сырого продукта 300гр.

Куриная грудка, фаршированная шпинатом, ананасом и орехами с сырным соусом

Сбалансированное блюдо для ценителей здорового питания, подаётся с лёгким овощным салатом, с апельсином и лимонной заправкой.

180/100/30 г | 750 р.

Филе арктического омуля с сибирскими драниками и копчёной сметаной

Блюдо арктической кухни с гарниром из картофеля, выполненном шеф-поваром по мотивам славянского хлебосоля.

120/200/30 г | 1400 р.

Полярный лосось в сочетании с Тайским пудингом из чёрного риса

Авторский микс, совмещающий арктическую и паназиатскую традиции.

120/150/60 г | 1400 р.

Хантыйская жарёха с олениной, лесными грибами и папоротником

Любимая всеми жареная картошечка в антураже национальной хантыйской кухни, с неповторимым ароматом таёжных грибов.

330/30/30 г | 800 р.

Пельмени с медвежатиной

Знаменитые пельмени от шеф-повара.

На ваш выбор можем подать соусы: уксус, сметана или горчица, а также любой другой из меню.

200/30/20/20 г | 750 р.

Зразы из оленины с икрой таёжных грибов

Уникальная вариация известных всем традиционных котлет с фирменной икрой из грибов от шефа.

150/150/30 г | 750 р.

Северная паста с ягелем и томлёным мясом лося

Фьюжн блюдо, берущее лучшее от двух традиций-сибирской и итальянской.

300 г | 800 р.

Телячьи щёчки, томлённые в тёмном солоде с пастой птитим и соусом из шпината

300 г | 800 р.

Щучьи котлеты "Манси" в тесте с соусом из сливочной черемши

Знаменитые котлеты с уникальным авторским соусом и отсылками на купеческие традиции Сибири.

330/30/30 г | 700 р.

Закуски

Сугудай из чира

Блюдо народов Сибири и крайнего севера, приготовленное холодом.

100/30/15/г | 900 р.

Строганина из муксуна

100/20/20/15 г | 1200 р.

Закуска к горячительному

Маринованные грузди с красным луком и сметаной.

100/20/20/г | 800 р.

Ассорти сыров

Европейские сыры Пармезан, Чильеджино, Дор Блю и Камамбер. Подается с цветочным мёдом, виноградом и солёным крекером.

270 г | 1300 р.

Блины купеческие ажурные

Традиции сибирского застолья, воплощённые в сете блинчиков с авторскими начинками.

270 г | 800 р.

Тартар из маринованного тунца

Мелко рубленое филе тунца, маринованное в ананасовом соке. Подается с огурцом, красным луком и ананасовыми чипсами.

150 г | 700 р.

Слабосолёный муксун

Филе муксуна собственного посола с брусничной.

100/30 г | 1300 р.

Пастила из индейки

200 г | 800 р.

Овощное ассорти

Помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень.

100/100/100/30 г | 700 р.

Мясная нарезка

Карбонат варёно-копчёный, ростбиф, рулет куриный, горчица зернистая, хрен сливочный.

80/80/80/20/20/г | 1100 р.

Десерты

Черёмуховый чизкейк с морошкой

120/30 г | 650 р.

Рикотта с грушей

90 г | 600 р.

Тирамису

110 г | 600 р.

Яблочный штрудель с корицей,

ванильным мороженым

140/30 г | 500 р.

Медовик

140 г | 500 р.

Ванильное мороженое с топингом на выбор

130/30 г | 500 р.

Венские вафли с топингом на выбор

120/30 г | 400 р.

Все цены указаны в рублях и включают 20% НДС. К оплате принимаются рубли и основные виды банковских карт.

