



Меню



Строганина

Строганина из тайменя

Нежнейшая стылая рыба, пластами струганная, отдаваемая с «макалом» и фруктом заморским, лимоном именуемым.

100 г / 88 кКал.....**649 руб.**

Строганина из нельмы

Нежнейшая стылая рыба, пластами струганная, отдаваемая с «макалом» и фруктом заморским, лимоном именуемым.

100 г / 115 кКал.....**649 руб.**

Строганина из стерляди

Нежнейшая стылая рыба, пластами струганная, отдаваемая с «макалом» и фруктом заморским, лимоном именуемым.

100 г / 110 кКал.....**649 руб.**

Строганина из муксуна

Нежнейшая стылая рыба, пластами струганная, отдаваемая с «макалом» и фруктом заморским, лимоном именуемым.

100 г / 113 кКал.....**649 руб.**

Строганина из оленины

Нежнейшее стылое мясо молодого северного оленя, отдаваемое с «макалом» и фруктом заморским, лимоном именуемым.

100 г / 120 кКал.....**649 руб.**



Берлога
гостиница

Салаты

Боярский

Семужка малосоленая, лучок, микс салата, огурчик свежий, отдаваемые с соусом оригинальным.

200 г / 345 кКал.....**395 руб.**

Бельдь под шубой

Селедочка, картофель, лук, морковь, свекла, заботливо крестьянами возвращенные, и соус на манер «Провансаль».

200 г / 386 кКал.....**195 руб.**

Оливье с телятиной

Салат на французский манер, в коем овощи отварные, мясо теля молочного, маринованные огурчики и зелень.

200 г / 596 кКал.....**249 руб.**

Салат «А-ля Греко»

Салат на манер греческий, в коем овощи свежие, сыры и масла заморские.

200 г / 596 кКал.....**237 руб.**



Закуски горячие

Жаренка из живности дикой

Яство из мяса оленя благородного, грибов лесных, овощей под сыром российским на оладье картофельном, отдаваемое со сметаной и зеленью.

280 г / 470 кКал.....**328 руб.**

Вареники с грибами и картофелем

Кули тестные, чиненые грибами лесными и луком зажаренным, картофелем мятым, отдаваемые со сметаной и зеленью.

220 г / 184 кКал.....**235 руб.**

Жульен классический

В слоеном тесте

Классический жульен из куриного филе с шампиньонами, запеченный в слоеном тесте с сыром.

200 г / 240 кКал.....**285 руб.**

Драники с семгой малой соли

Оладьи картофельные, до золотой корочки зажаренные, подаваемые с семужкой малой соли, сметаной и зеленью.

200/100г/280кКал.....**365 руб.**



Закуски разные

«Яства пивные»

Суши палочные (гренками именуемые),
чесноком сдобренные, да суши заморские,
на мотив сырный «Боу Де Кежо»,
палочки с сыру «Российского».

460/30/30г/886кКал.....337 руб.

«Закуска под водочку»

Охрустительные огурчики с рассолом,
бочковые помидорчики,
лучок маринованный,
капустка квашеная домашняя.

200 г / 45 кКал.....228 руб.

Грибы белые со сметаной

да с лучком зеленым

Грибы белые маринованные, отдаваемые
со сметаной и луком зеленым.

150/50г/51кКал.....485 руб.



Берлога
гостиница

Супчики

Борщ с пампушкой

Супец красный, традиционный, отдаваемый со сдобной булочкой, салом, сметаной и зеленью.

250 г / 295 кКал.....**287 руб.**

Ушица из хариуса

с расстегаем картофельным

Супец из рыбы сибирской, отдаваемый с пирогом картофельным и зеленью.

250/150г/168кКал.....**395 руб.**

Болянка мясная сборная

с кулебякой грибной

Супец с четырех видов мяса, соленых огурчиков, маслин заморских, отдаваемый со сметаной, лимоном, зеленью и пирогом, чиненым грибами.

250 г / 360 кКал.....**317 руб.**

Суп «Царский»

Крем-суп из белых грибов.

200 г / 165 кКал.....**287 руб.**



Блюда на углях

Шашлык из свинины

Сочное мясо вепря, на углях зажаренное, отдаваемое с луком маринованным и соусом пряно-томатным.

170/95/50г/502кКал.....440 руб.

Шашлык из баранины

Сочное мясо барашка, на углях зажаренное, отдаваемое с помидором печеным, луком маринованным и соусом винно-смородиновым.

170/95/50г/522кКал.....685 руб.

Шашлык из птицы

Нежное мясо куриное, на углях зажаренное, отдаваемое с луком маринованным и соусом грибным.

200/50г/334кКал.....375 руб.

Шашлык из говядины

Нежный филей говяжий, на углях зажаренный, отдаваемый с луком маринованным да овощами свежими.

170/75/30г/480 кКал.....569 руб.

Семужка с овощами

Рыба благородная, красная, отдаваемая с цукини заморским, луком, помидором, перцем «Болгарским», на огне печеными, да с соусом винно-клюквенным.

175/100/50г/460кКал.....649 руб.

Овощи, на костре

приготовленные

Помидоры, перец «Болгарский», цукини заморский, лук репкой да грибы-шампиньоны, на углях печенье.

260 г / 98 кКал.....250 руб.



Блюда горячие

Жаркое из оленины

с лесными грибами

Мясо живности дикой (олени благородного),
овощи разные, грибы лесные, томленные
со сливками да с зеленью под крышкой
тестовой.

300 г / 349 кКал.....587 руб.

Пельмени «Домашние»

Конверты тестные, чиненые тремя видами
мяса рубленого (свинина, говядина, бара-
нина), отдаваемые с маслицем, сметаной и
зеленью.

200/10г/580кКал.....265 руб.

Пельмени «Сибирские»

Конверты тестные, чиненые двумя видами
мяса рубленого, крестьянами возвращенного
(свинина, говядина), с кедровыми орешками.

200/10 г / 580 кКал.....265 руб.

Заяц да со специями

Нежное заячье мясо, тушеное
в сливках да с овощами.

200 г / 401 кКал.....565 руб.

Котлета из щуки

Сочное мясо щуки рубленое,
маслом чиненое, зажаренное,
отдаваемое с картофелем мятым
и соусом сливочным.

180/150г/410кКал.....389 руб.



Гарниры

Картофель по-деревенски со шкварками

*Картошечка румяная, обжаренная
на сальце да со шкварками.*

150 г / 444 кКал.....150 руб.

Жареха русская с грибами

*Картошечка румяная, обжаренная
с грибами и лучком, отдаваемая
с зеленью и сметаной.*

200 г / 302 кКал.....150 руб.

Папоротник жареный

*Папоротник таежный, обжаренный
с луком и орехом кедровым.*

150 г / 149 кКал.....150 руб.

Соусы

Винно-клюквенный

50 г / 37 кКал.....70 руб.

Винно-смородиновый

50 г / 22 кКал.....70 руб.

Пряно-томатный

50 г / 44 кКал.....70 руб.

Грибной

50 г / 130 кКал.....70 руб.



Берлога
гостиница

Блины с пылу с жару

Блинчики

с икоркой красной

100/20 г/216кКал.....315 руб.

Блинчики

с медком таежным

100/30 г/350кКал.....160 руб.

Блинчики с вареньем

из ягод лесных

*Варенье на выбор: из брусники, смородины,
клубники, клюквы.*

100/30 г/241кКал.....160 руб.

Блинчики с соусом

«Сгущенным»

100/30 г/256кКал.....160 руб.

Блинчики со сметанкой

домашней

100/30 г/238кКал.....160 руб.



Берлога
гостиница

Десерты

Вареники с вишней

и сладким соусом

Кули тестные, вишней чиненые, отдаваемые со сладким вишневым киселем и сметаной.

220 г / 298 кКал.....**215 руб.**

Штрудель грушевый

Нежный десерт из теста слоеного, да с грушей ароматной, с мороженым подаваемый.

150/50г/138кКал.....**350руб.**

Лесные ягоды

с медком и орехом

Брусника или клюква, орешки кедровые да с медом таежным.

100/30г/88кКал.....**225руб.**

Вареньеце разное

Из брусники, смородины, клубники, клюквы.

50 г / 138 кКал.....**50 руб.**

Мороженое

Сливочное мороженое, «Пломбиром»

именуемое, сдобренное на выбор:

орехом «Грецкий», шоколадом,

вареньецем, сиропом сладким.

100/30г/166кКал.....**150руб.**



**Приятного
аппетита!**

Сезон 2017/18