

МЕНЮ
Menu

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
Cold entry

* Икра лососевых пород рыб <i>Подается со сливочным маслом и золотистыми тостами</i> Caviar of salmon fishes <i>Is served with butter and golden toasts</i>	50/70	1200.00
* «Рыбные дары Севера» <i>Копченое ассорти из северных пород рыб.</i> «Fish gifts of the North» <i>Assorted smoked fish species from the north.</i>	300/20	1500.00
* «Мясные дары Севера» <i>Ассорти из копченого мяса оленя</i> «Meat gifts of the North» <i>Assorted smoked deer meat</i>	250/20	1400.00
* Ассорти из свежих овощей Assorted fresh vegetables	300/20	1300.00
* Паишет из печени оленя Reindeer liver pate	100/40	650.00
* Атлантическая сельдь под маринадом <i>Филе сельди, подается с картофелем</i> Atlantic herring in marinade <i>Atlantic marinated herring served with potatoes</i>	100/150	950.00
* Сырное ассорти <i>Подается с мёдом и орехами</i> Cheese assorts <i>Served with honey and nuts</i>	300/50	1950.00
* Оливки / маслины Black /green olives	100	350.00
* Язык отварной / Boiled tongue	250	1950.00

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles

САЛАТЫ
Salads

<p>* Салат Северный С копчёной красной рыбой и ягодами North salad With smoked red fish and berries</p>	<p>250</p>	<p>750.00</p>
<p>* Салат с красной рыбой С томатами заправлен лимонным соком и оливковым маслом Salad with red fish With tomatoes seasoned with lemon juice and olive oil</p>	<p>250</p>	<p>1100.00</p>
<p>* Салат из копченой оленины Ансамбль из моркови и маринованных огурцов, заправлен чесночным соусом Salad from smoked reindeer An ensemble of carrots and pickled cucumbers dressed, with garlic sauce</p>	<p>250</p>	<p>800.00</p>
<p>* Салат теплый из оленины В сочетании с овощами и сыром пармезан, с фирменной заправкой на основе меда. Warm salad of reindeer In combination with vegetables and parmesan cheese with branded dressing based on honey</p>	<p>250</p>	<p>900.00</p>
<p>* Салат из кальмаров Кальмар, грибы, яйцо, свежие овощи, заправлен кунжутным соусом Squid salad Squid, egg, mushrooms and fresh vegetables, with sesame sauce</p>	<p>250</p>	<p>1200.00</p>
<p>* Салат от шеф-повара Обжаренное куриное филе, копчёное мясо, сыр пармезан, хрустящие сухарики Salad from the chief-cook Fried chicken fillet, smoked meat, parmesan cheese, lettuce crisp toasts</p>	<p>250</p>	<p>900.00</p>
<p>* Теплый салат из стручковой фасоли С обжаренной олениной, заправляется оливковым маслом Warm green bean salad With fried reindeer, seasoned with olive</p>	<p>250</p>	<p>770.00</p>

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles

* <i>Салат овощной с сыром пармезан</i> <i>Vegetable salad with parmesan cheese</i>	250	1000.00
* <i>Салат с говяжьим языком</i> <i>Салат из говяжьего языка с медово-горчичным соусом и сыром пармезан</i> <i>Salad with beef tongue</i> <i>Beef tongue salad in honey mustard sauce and parmesan cheese</i>	250	1100.00

СУПЫ
Soups

* <i>Шурпа из оленьих хвостов</i> <i>Reindeer tail soup</i>	250/50	750.00
* <i>Оленина отварная с бульоном</i> <i>Reindeer boiled with broth</i>	250/50	1200.00
* <i>Уха по-чукотски</i> <i>Приготовлена из северной породы рыбы</i> <i>Fish soup from Chukchi</i> <i>Prepared from northern fish</i>	250/50	750.00
* <i>Грибной суп пюре</i> <i>Mushroom soup puree</i>	200	1150.00
* <i>Борщ</i> <i>Borsch</i>	200/50	950.00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Hot entry

* <i>Жульен из грибов</i> <i>Mushroom Julienne</i>	150	1200.00
* <i>Жульен из грибов с языком</i> <i>Julienne from mushrooms and tongue</i>	150	1500.00

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
Dishes from seafood

* Корюшка (Зубатка) по-чукотски (Сезонное блюдо) Знаменитая чукотская рыбка, выловленная в Анадырском заливе, приготовленная по особому рецепту. Chukotka smelt (Seasonal dish) Famous Chukchi fish, caught in the Gulf of Anadyr, cooked by special recipe.	250	1300.00
* Чир с соусом «Тартар» Cod with sauce "Tartar"	150/50	900.00
* Палтус с медовым соусом Halibut with honey sauce	150/50	3500.00
* Нерка с соусом «дор-блю» с креветками Sockeye salmon with dor blue sauce with shrimp	180/100/25	1500.00
* Кета на углях С ломтиком лимона и соусом на основе сметаны и чеснока Chum salmon on the coals With a slice of lemon and a sauce based on sour cream and garlic	150/50	800.00
* Кальмар фаршированный палтусом с сырным соусом Squid stuffed with halibut with cheese sauce	180/50	2500.00
* Рыбные палочки Филе красной рыбы в панировке с белым соусом Fish sticks Red fish fillet in breadcrumbs with white sauce	250	1000.00

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles

БЛЮДА ИЗ МЯСА
Dishes from meat

* Оленина «Поедем поедим» Филе оленя с яблочно-ягодным соусом Reindeer "Let's go eat" Reindeer fillet with apple-berry sauce	150/50	2950.00
* Оленина под ягодным соусом Диетическое мясо с кисло-сладким соусом из свежих ягод Reindeer under berry sauce Dietary meat with sour- sweet sauce from fresh berries	150/50	2950.00
* Шашлык из оленины Подается на дубовой доске с белым и ягодным соусом Shashlik from reindeer Served on an oak board with mushroom and berry sauce	200/80	3500.00
* Бифштекс рубленый из оленины с соусом BBQ и луком фри Chopped beefsteak from reindeer with BBQ sauce and fried onion	200/50/30	1400.00
* Поджарка из оленины с грибами Roast reindeer with mushrooms	250	1100.00
* Оссобуко из оленины Reindeer ossobuco	250/100	1200.00
* Котлета по чукотский С чесночно-сырной начинкой Cutlet in Chukchi With garlic and cheese filling	250/30	950.00
* Жаркое из сердца оленя Roast from the heart of a reindeer	250	800.00
* Пельмени по-чукотский с белым соусом Chukchi dumplings with white sauce	240/50	850.00

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles

* Стейк Рибай <i>Ribeye steak</i>	220/50	1500.00
* Бифштекс рубленый из говядины <i>с соусом BBQ и луком фри</i> Chopped beef steak <i>with BBQ sauce and fried onions</i>	200/50/30	2200.00
* Рулетики из говядины <i>с черносливом и шпинатом</i> <i>Beef rolls with prunes and spinach</i>	250/50/15	2500.00
* Свиная шейка на углях <i>Подается с фирменным соусом, маринованным луком и брусникой</i> Pork neck on the coals <i>Served with special sauce, marinated onions and cranberries</i>	250/80	1500.00
* Филе индейки под ягодным соусом <i>Turkey fillet with berry sauce</i>	230/50	1300.00
* Курица на углях кусочками <i>Подается с фирменным соусом</i> Chicken pieces on charcoal <i>Served with our special sauce</i>	250/50	1100.00
* Язык запечённый <i>С грибным соусом под сырной корочкой</i> Baked tongue <i>With mushroom sauce and cheese crust</i>	200/30	1400.00

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles

ГАРНИРЫ
Side dishes

* Картофельные дольки / <i>Potato wedges</i>	150	500.00
* Картофельное пюре / <i>Mashed potatoes</i>	200	450.00
* Картофель по-крестьянски <i>Potatoes for peasants</i>	200	500.00
* Рис отварной / <i>Boiled rice</i>	150	280.00
* Овощи запечённые / <i>Baked vegetables</i>	200	1100.00
* Спагетти / <i>Spaghetti</i>	200	450.00
* Шпинат со сливками / <i>Spinach with cream</i>	200	750.00
* Картофель фри / <i>French fries</i>	200	550.00

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles

ДЕСЕРТЫ
Desserts

* Брусника со сгущенкой Cowberry with condensed milk	150	480.00
* Яблочный пирог Подается с мороженым и ягодным соусом (время приготовления - 40 минут) Apple pie Served with ice cream and berry sauce (preparation time - 40 minutes)	150/50	850.00
* Шоколадный кекс с мороженым (время приготовления от 40 минут) Chocolate cupcake with ice cream (preparation time from 40 minutes)	300	1100.00
* Слоенный мешочек с яблоками и ягодами Подается с мороженым Puff bag with apples and berries Served with ice cream	150/50	850.00
* Блинчики с вареньем Pancakes with jam	150/50	600.00
* Мороженое Ice-cream	150/40	550.00

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ / SOFT DRINKS

<i>Морс ягодный / The berry juice</i>	200 мл	250.00
<i>Компот из сухофруктов / Compote of dried fruits</i>	200 мл	250.00
<i>Соки в ассортименте / Juices all-sorts</i>	200 мл	250.00
<i>Питьевая вода без газа</i> <i>Drinking water without gas</i>	500 мл	200.00
<i>Питьевая вода с газом</i> <i>Drinking water with gas</i>	500 мл	200.00
<i>Минеральная вода с газом / Mineral water with gas</i>	500 мл	395.00
<i>Минеральная вода без газа / Mineral water without gas</i>	500 мл	500.00

КОФЕ / COFFEE

<i>Эспрессо / Espresso</i>	60 мл	200.00
<i>Двойной эспрессо / Double espresso</i>	120 мл	250.00
<i>Американо / Americano</i>	120 мл	250.00
<i>Капучино / Cappuccino</i>	120 мл	300.00

ЧАЙ / TEA

<i>Английский завтрак / English breakfast</i>	400 мл	750.00
<i>Зеленый с жасмином / Green with Jasmine</i>	400 мл	500.00
<i>Зелёный листовый / The green sheet</i>	400 мл	480.00
<i>Чай фруктовый / Fruit tea</i>	400 мл	470.00
<i>Чай черный с чабрецом / Black tea with thyme</i>	400 мл	470.00

Цены указаны в рублях
Prices are indicated in rubles