

«Экспедиция»

Место отдыха успешных романтиков!

Классика Русского Севера

Сугудай из Ленского омуля	900р	«Классика жанра» - из муксуна (100г)	2400р
«Индибирка» из нельмы	1800р		
Строганина		Строганина из нерки по-калининградски	1300р
«Айбарч» - из оленины (50г)	1100р		
«Царь рыба» - из нельмы (100г)	6200р	Ассорти рубанины (осётр, нерка, морской гребешок)	3200р

Строганина подается с тремя макалами: соль и свежемолотый перец, бруснично-горчичный и соевый на копченой рыбе.

Рубанина подается на подложке из сухого льда и хвойных веток с тремя макалами: соль и свежемолотый перец, томатное, соево-лимонное.

«Полярный плашкоут» - ассорти из аутентичных блюд Русского Севера (строганина из муксуна, строганина из нельмы, «Индибирка» из нельмы, рубанина из нерки, рубанина из морского гребешка, рубанина из стерляди). Подается на глыбе льда с двумя рюмками ледяной водки. 10800р

«Строганина Шоу» - это аттракцион: мы берем целого якутского муксуна, которого выловили и заморозили прямо на льду реки Лена и строгаем его в зале перед гостем. Из одной рыбы получается 280-300 граммов строганины. (продается на вес, цена указана за 100г) 2800р

Северные деликатесы

Чёрная икра - подается с блинами, драниками и тостами 42000р

«Жизнь удалась» - икра сига, икра нерки, икра щуки замешанный в сметане с зеленым луком. 6600р

Эскимо камчатского краба. Подается с маринованной Архангельской ламинарией и малиновым соусом (продается на вес, цена указана за 100г). 4100р

«Ежиный стыд» - мурманский морской ёж с Архангельской ламинарией и перепелиным яйцом. 1100р

Палтус Поморский, Четверговый! - засоленный дымный палтус в четверговой соли. Подается с малосольным огурцом, печёным картофелем, щавелевым пюре и ламинарией 1300р

«Залив сохатого» - большая порция холодца (450г) подается со струганным хреном и горчицей. 2800р

Филе рыбы слабой соли собственного засола

подаётся с картофелем, мочёным лимоном, струганным хреном

Муксун	2400р	Нерка	1800р
Омуль	1400р	Дальневосточная сельдь	1200р
Нельма	4300р		



«Экспедиция»

Место отдыха успешных романтиков!

Ассорти из Северных деликатесов

«Северный Бот» - ассорти слабосоленой рыбы подаётся с молодым картофелем (муксун, омуль, нельма, нерка) 7500р

«Олуктэ» - ассорти мясных деликатесов (оленина вяленая, сердце оленя, колбасы домашние из лося и косули, грудка дикой утки, вяленый кабан, тельняшка) 6400р

Салаты

«Ламский бриз» - салат с осьминогом, улиткой трубач, ламинарией, листьями салата, заправкой из водорослей и крем-соусом «биск». 3900р

Оливье с ростбифом из мяса лося 2400р

«Тайгонос» - салат из томленой утки с пряной тыквой. 1800р

«Охинский» - салат из обжаренного морского гребешка, мяса краба, икры сига, овощей и листьев салата. 3600р

«Джугдыр» - салат с рыбой слабой соли (муксун, омуль, нерка), со свежими огурцами, редисом, листьями салатов и с заправкой из морошки и ароматного масла. 2600р

«Пёстрый» - салат из свежих овощей с заправкой из конопляного масла с теплыми тыквенными семечками. 1400р

Закуски

Тартар из кижуча с хрустальными кабачками. 2100р

«Вологодское Хрючево» - прошутто из дикого кабана с молодым сыром, мороженым томатом и инжиром 1900р

Тартар из утки с перепелиным яйцом и укропным маслом. 1700р

«Крымский аппетайзер» - сало собственного засола с гренками, картофелем и рюмкой холодной хреновухи собственного приготовления. 1400р

Ассорти сыров - Старая Кострома, Бофор, Чеддер, сыр с трюфелем. 1500р

Обожжённая форель с фенхелем и томатным соусом. 2400р

Разносолы собственного приготовления

Ассорти солений с мороженой ягодой в рассоле 2300р

«Сами удивляемся» - малосольные огурцы подаются с мёдом 1100р

Малосольные помидоры в рассоле 1100р

Квашеная капуста с мороженой ягодой и морошкой 600р

Брусника мочёная 600р

Морошка в собственном соку из отборной ягоды. 900р

«Тихая охота» - грибное ассорти (боровики, грузди белые, рыжики с репчатым луком и сметаной) 4200р

Грузди соленые со сметаной и ялтинским луком и мочёной брусникой 2400р

Боровики соленые с кольцами репчатого лука кедровым орехом 1900р

Рыжики соленые со свежей зеленью. 2200р



«Экспедиция»

Место отдыха успешных романтиков!

Супы

«Дай краба» - крабовый крем-суп с магаданской креветкой и икрой нерки.	2100р
«Шулюм» - трофейный охотничий суп с мясом глухаря с шампуром репчатого лука и поджаренными хлебцами.	1900р
«Таежный стандарт» - уха с омулем, муксуном, печенью трески с наперстком водки и горящим угольком.	2100р
«Губница по-вятски» - суп из подосиновиков, белых грибов и лисичек с постной сметаной из лука, сельдерея и зелени.	1800р
«Дикий навар» - томленые щи с мясом лося и лесными грибами с картофельной калиткой из ржаной муки.	1900р

Горячие закуски

«Море гриль» - сахалинский гребешок, улитка трубач, соус лимонный и яблочный карри.	5200р
«Восток-Запад» - сахалинский гребешок, калининградская фуа-гра, слива, соус из шиповника, морковь	3200р
«Молчание золото» - олени языки, жареные на гриле с соусом из брусники и якутскими лепешками.	3200р
«Хамар-Дабан» - папоротник-орляк, жареный на зеленом масле с кедровым орехом.	1100р
«Дальний кордон» - картофель, жареный с сезонными грибами на раскаленной сковороде.	1400р
Жареные пермские посикунчики с мясом горно-алтайского барашка с соусом «сливочный хрен».	1400р
Пирог с языком оленя и брусничным соусом	1900р
Пирожки Демидовские с дикой уткой	1300р
с неркой	1300р

Фирменные пельмени

лепим вручную сами, можем подать жареными

«Ленские» - пельмени с муксуном, нельмой и неркой. Подаются с заправкой из щучьей икры.	1800р
«Порт-Артур» - пельмени с мясом краба, креветками и гребешками с добавлением чернил каракатицы. Подаются с соусом из лимонника.	2900р
«Папин сибиряк» - пельмени с олениной. Подаются со сметаной. Можем подать в крепком наваре с папоротником «орляк».	1600р



«Экспедиция»

Место отдыха успешных романтиков!

Горячие рыбные блюда

«Эскимос» - блюдо готовится в зале. Обжаренная на сливочном масле клешня камчатского краба(эскимо) в соусе из рыбного бульона на морских водорослях с томатами конкосе и листьями романо. Секретные ингредиенты при приготовлении: настойка на морошке и копчёная груша (продается на вес, цена указана за 100г).	3900р
«Сокровище Якутии» - готовое блюдо разделяется при гостях. Муксун, запечённый целиком в сметане и травах. Подается с теплым овощным салатом и сливочным соусом с икрой форели. Рекомендуем на 4 персоны (продается на вес, цена указана за 100г).	920р
Филе муксуна, жареное на гриле. Подается с тёплым овощным салатом, папоротником орляком и соком шиповника.	2800р
«Морской лис» - дальневосточная улитка трубач с лисичками и морковным кремом	3600р
Сочная камчатская котлета из мяса камчатского краба и дальневосточной креветки с гарниром из кореньев	4600р
«Витимская шайба» - котлета из омуля и щуки с гарниром из картофельного пюре с икрой из сига	2900р
«Нежный сиг в пеленках» - филе сига, запеченное в тонком тесте с творожно-масляным кремом. Подается с гарниром из полтавской крупы с папоротником и соусом-пюре из батата и облепихи.	3400р
«Счастливым» осьминог - песчаный осьминог, обжаренный с соусом из клоповки, хрустящими водорослями и кремом из жареного картофеля.	3900р

Горячие мясные блюда

«Паёк геолога» - томлёная гречка с ямальской олениной, подкопчённое сало, бочковые огурцы, икра омуля, зелёный лук и 125мл холодной водки. По вашему желанию подадим блюдо в наш вертолёт.	7200р
«Бригадирский кусок» - стейк из вырезки лосося. Подается с пюре из кореньев, солеными рыжиками и перечным соусом (продается на вес, цена указана за 100г).	3660р
"Дичь Архангельская" – блюдо готовится в зале. Грудка архангельского дикого глухаря подмаринованная в травах. Обжаривается на сливочном масле с корнями, фламбируется настойкой на пантах.	7700р
«Кабан утомленный» - лопатка кабана, томленная 10 часов при низкой температуре в красном вине. Подается с печеным картофелем, саламатом и соусом из маринованного винограда.	3800р
Шашлык из оленины на вертеле - подается с жульеном из белых грибов, вишневым соусом и мочеными ягодами.	3800р
«Шонгуйское солнце» - рубленая котлета-гриль из оленины и кабана. Подается с обжаренной гречкой, моченой брусникой и соусами.	3600р
«День промысловика» - мясо косули на гриле с гречкой, хрустящим салатом и соусом из вишни	4200р
Корейка марала обжаренная с травами , подается с калининградской фуагрой, соусом порто с добавлением настойки на пантах и сморчками.	7500р
«С бобром за столом» - прессованный бобер с молочным луком, хрустящими травами, молодым шпинатом, соусом красное вино и томатным пюре.	2200р

Десерты



«Экспедиция»

Место отдыха успешных романтиков!

«Костромама» - десерт на основе лосоного молока и сливок, декорирован пышной сладкой ватой, которую обжигают при гостях из-за чего образуется карамельная корочка. Дополняем десерт освежающим сорбэ из дикой малины.	1300р
«Царская ягода» - муссовый торт из протертой морошки, белого шоколада. Подается с ванильным и ягодным соусами.	1600р
«Яйцо беременного вертолета» - карамельный шар, наполненный сливками, настоянными на травах, морошкой и кедровым грильязем.	1900р
«Дымовик» - медовик, приготовленный с мёдом диких пчёл, муссом из ряженки с подкопченной сметаной.	1400р
«Лагорта» - ассорти шоколадных камней с ягодной начинкой.	1400р
«Северное Сияние» - брусника с кедровым орехом. Замешивается со сгущенкой или с медом.	800р
Кедровый грильяз в шоколаде	1400р
Мерзлая клюква с теплой карамелью	600р

Мороженое

«Карельский этюд» - мороженое из белых грибов на камнях из безе с орехами и вяленой клюквой. Подаётся на грунте из вафельной крошки и пряных трав.	1000р
«Лосиный смартконтракт» - мороженое из лосоного молока. Подается с мёдом диких пчёл.	400р
Мороженое с кедровыми орехами и мочеными ягодами	700р
Сорбет «Таёжный чай»	300р
Сорбет из морошки	500р
Сорбет черная смородина	300р
Сорбет малина	300р
Мороженое шоколадное	450р
Мороженое ванильное	400р

Варенье

Варенье «Беломорье» из морошки	1100р	Варенье брусничное с яблоками	500р
Варенье из клоповки	1700р	Варенье из молодых сосновых шишек	800р
Варенье из лесной земляники	900р	Варенье из дикой малины	700р

Мёд

Мёд бортевой	1800р
Горно-алтайский мёд с кедровыми орешками и домашним печеньем	800р



«Экспедиция»

Место отдыха успешных романтиков!

В будни с 12 до 15 деловой обед 4800р

на деловой обед скидки не распространяются

Салаты (на выбор)

«Джугдыр» - муксун, омуль, нерка слабой соли со свежими огурцами, редисом, листьями салатов и с заправкой из морошки и ароматного масла.

«Пёстрый» - свежие овощи с заправкой из конопляного масла с теплыми тыквенными семечками.

Супы (на выбор)

«Шулюм» - Трофейный охотничий суп с мясом глухаря с шампуром репчатого лука и поджаренными хлебцами

«Таежный стандарт» - Уха с омулем, муксуном, печенью трески с наперстком водки и горящим угольком

Горячие Блюда (на выбор)

Филе муксуна, жареное на гриле - подаётся с тёплым овощным салатом, папоротником орляком и соком шиповника.

«Шонгуйское солнце» - рубленая котлета-гриль из оленины и кабана. Подается с обжаренной гречкой, моченой брусникой и соусами.

«Ленские» - пельмени рыбные ручной лепки с муксуном, нельмой и неркой. Подаются с заправкой из щучьей икры.

«Папин сибиряк» - фирменные пельмени собственного приготовления с мясом оленя. Подаются со сметаной.

