



# ТАЁЖНЫЙ

ресторан

---

МЕНЮ

MENU

## Оцените подлинный вкус даров северных лесов и рек!

Только свежие, экологически чистые продукты для здорового питания — основа, философия и принцип работы «Таёжного».

Так, например, муксун доставляют к столу с верховьев Енисея, благодаря чему рыба, выросшая в кристально чистой воде, сохраняет все активные элементы, благотворно влияет на основные системы организма и является отличной профилактикой стресса. Или натуральная жирная нельма в сочетании с фирменным соусом — она подается в «Таёжном» под «рубашкой» из кедровых орешков и является, по сути, образцом здорового питания.

Кухня «Таёжного» — удивительные, кропотливо подобранные блюда, сочетающие в себе экологичность, природную пользу и изумительный вкус. К примеру, нежнейшее карпаччо из оленины маринуется поварами ресторана с несколькими видами экзотических пряностей, а чтобы добавить легкую кислинку, в него добавляют северные ягоды — дико вкусно!

По особому сибирскому рецепту в «Таёжном» готовятся колбаски из деликатесной оленины, лося, кабана. А в сочетание с моченой брусникой, грибами и фирменными соленьями — это попросту симфония вкуса. Ослепительный в подаче и вкусе «огненный» кабан с дополняющим ароматом кунжута и соевого соуса; вкуснейшая утиная грудка, приготовленная на решетке, подается в «Таёжном» с карамелизованным яблоком и клюквенным соусом из натуральной ягоды; сибирские мясные пельмени, салат «Индигирка»-Якутская классика, домашние морсы. И особенно стоит попробовать крепленые фирменные «Облепиху», «Кедрач», «Клюковку», «Брусницу», «Черничку» и «Хреновуху». И уже сразу после всего этого великолепия — отведать элитные купажи зеленого или черного чая из самовара, разумеется, с густым ягодным варением и вареньем из сосновых шишек.

По будням с 12 до 16 часов действует скидка **-20%** на всё меню кухни!

Также по будням для вас с 12 до 16 часов скидка **-50%** на блюдо Спецпредложения дня, приятные комплименты для гостей, молочные коктейли и шарики в подарок маленьким «таёжным» гостям, караоке для любителей сольных выступлений и хорового пения, сюрпризы для юбиляров и молодоженов — и можно сказать, что вы знаете все о ресторане «Таёжный». **Или почти все.**

Подписавшись на страничку в соц.сети [Telegram \*\*t.me/taezhniyy\*\*](https://t.me/taezhniyy) вы будете в курсе всех событий, мероприятий, фестивалей и спецпредложений. После посещения ресторана вам выдадут клубную карту почетного гостя ресторана.



# ЗАКУСКИ

Appetizers

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold platter

Вес (гр.)  
Weight (gr.)

Цена (₽)  
Price (₽)

### Ассорти рыбное «Диринг Юрях»

300

3800

*Assorted fish "Diring Yuryakh"*

икра щучья, нельма с\с, нельма х\к, чир х\к, муксун с\с, муксун х\к, омуль с\с, лимон, маслины  
pike caviar, nelma s/s, nelma s/k, whitefish s/k, muksun s/s, muksun s/k, omul s/s, lemon, olives

### Якутская нельма х\к

100

1500

*Yakut nelma cold-smoked*

нельма х\к ,лимон  
non-white salmon, lemon

### Якутская нельма с\с

100

1500

*Yakut nelma with\s*

нельма с\с,лимон  
selma s/s, lemon

### Икра Омуля на хлебных чипсах

200

2300

*Omul caviar on bread chips*

икра омуля, ржаной или пшеничный багет, лук, лимон  
omul caviar, rye or wheat baguette, onion, lemon

### Сугудай из омуля

150/10/10

900

*Omul Saramurā*

филе омуля, лимон, лайм, лук красный, салат фризе, гранат  
omul, lemon, lime, red onion, frize salad, pomegranate

### Легенда Югры

75/75/10/5

990

*Legend of Ugra*

чир холодного копчения, омуль слабосоленый, лайм, салат фризе  
cold smoked broad whitefish, lightly salted omul, lime, frize salad

### Овощная нарезка «Зелёный ковер»

255

380

*Vegetable mix*

огурец, томат, перец болгарский, редис, лук зелёный, зелень  
cucumber, tomato, bell pepper, radishes, spring onion, greens

### Сырное ассорти

120/45/20

750

*Cheese platter*

дорблю, камамбер, пармезан, мёд, грецкие орехи, виноград,  
dorblue, camembert, parmezan, honey, walnuts, grape

### Грибное ассорти «Тэллэй»

160/35

700

*Mushrooms platter*

грузди солёные, опята, белые грибы, маслята, лук  
salty milk mushrooms, honey fungus, penny buns, slippery jacks, onion

### Рыбное ассорти «Туут балык»

170/20

1300

*Fish platter*

сёмга слабосолёная, муксун холодного копчения, муксун слабосолёный,  
красная икра в тарталетке, лист салата, лимон, зелень  
salted salmon, cold-smoked muksun, mild cured muksun, red caviar in tartlet, lettuce, lemon, greens

### Икра Щучья на хлебных чипсах

100/100/15

1550

*Pike Caviar on bread chips*

икра щучья, ржаной и пшеничный багет, лук, лимон  
pike caviar, rye and wheat baguette, onion, lemon

# ЗАКУСКИ

Appetizers

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold platter

### Сибирская строганина из муксуга

*Siberian stroganina from whitefish*

муксун, лимон, соль, перец, соус  
muksun, lemon, salt, pepper, sauce

Вес (гр.)  
Weight (gr.)

Цена (₽)  
Price (₽)

110/20/50

980

### Сибирская строганина из нельмы

*Siberian stroganina from nelma*

нельма, лимон, соль, перец, соус  
Nelma, lemon, salt, pepper, sauce

110/20/50

1450

### Ассорти «Таёжное»

*"Taiga" platter*

язык оленя, оленина сыровяленая, лист салата, томаты черри, зелень, соус «Таёжный»  
deer's tongue, raw cured venison, lettuce, cherry tomatoes, greens, signature sauce

100/10/20

1200

### Мясное ассорти с хреном

*Meat platter with horseradish*

буженина, рулет куриный, язык говяжий, рулет из говяжьей вырезки, лист салата, томаты черри, зелень, соус «Хрен»  
cold boiled pork, chicken roll, beef tongue, roulade of beef tenderloin, lettuce, cherry tomatoes, greens, horseradish sauce

170/30/20

750

### Паштет из мяса дичи с хлебными чипсами

*Meat platter with horseradish*

мясо оленя, кабана, лоси, багет, брусничное варенье  
venison, boar, elk, baguette, lingonberry jam

200/100/40

1200

### Карпаччо из оленины

*Carpaccio of venison*

оленина, руккола, пармезан, шампиньоны, заправка салатная, соус бальзамик  
venison, arugula, parmesan, champignons, salad dressing, balsamic sauce

100/65/15

980

### Карпаччо из косули

*Carpaccio of roe deer*

мясо косули, руккола, шампиньоны, заправка салатная, соус бальзамик, пармезан  
roe deer meat, champignons, salad dressing, balsamic sauce, parmesan

100/65/15

1300

### Сало по-домашнему

*Homemade salted lard*

солёное сало, ржаные гренки, зелёный лук, чеснок, зелень, горчица  
salted lard, rye croutons, spring onions, garlic, greens, mustard

70/70/20

380

### Сельдь маринованная по-домашнему

*Homemade marinated herring*

сельдь маринованная, картофель жареный, лук маринованный, томаты черри, маслины  
marinated herring, fried potatoes, pickled onions, cherry tomatoes, black olives

100/125

380

### Бабушкины соленья

*Babushka pickles*

капуста квашеная, капуста гурьская квашеная, малосоленые томаты,  
малосольные огурцы, маринованная черемша, маринованный чеснок  
sauerkraut, Guri sauerkraut, lightly salted tomatoes, pickled cucumber, pickled ramson, pickles ginger

250

380

### Брусника мочёная с яблоками

*Cranberries soaked with apples*

брюслица, яблоки, гвоздика, корица  
red bilberry, apples, cloves, cinnamon

100

250

### Маслины, оливки

*Olives*

100

250

# ЗАКУСКИ

## Appetizers

### САЛАТЫ

### Salads

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Индигирка</b> <i>Indigirka</i>	200	1300
филе омуля, лук красный, фирменная заправка, клюква, лайм, лимон, розмарин omul, red onion, signature dressing, cranberry, lime, lemon, rosemary		
<b>Тартар из муксuna</b> <i>Muksun Tartar</i>	200	990
филе муксuna, авокадо, икра сига, икорная заправка, салат руккола, водоросли нори, хлебные чипсы muksun, avocado, whitefish caviar, caviar dressing, arugula, nori, bread chips		
<b>Греческий</b> <i>Greek salad</i>	200	420
бройнза, томаты черри, огурец, перец болгарский, лук красный, маслины, айсберг, лаваш, заправка оливковая brindza cheese, cherry tomatoes, cucumber, bell pepper, red onion, olives, iceberg lettuce, lavash, olive dressing		
<b>Ингу-Ягун</b> <i>Ingu-Yagun</i>	200	800
муксун, спаржа, салатный микс, морковь, томаты черри, заправка оливковая muksun, asparagus, salad mix, carrot, cherry tomatoes, olive dressing		
<b>Салат с рукколой и тигровыми креветками</b> <i>Arugula and tiger shrimps salad</i>	200	980
тигровые креветки, руккола, авокадо, пармезан, томаты черри, кедровые орехи, заправка оливковая tiger shrimps, arugula, avocado, parmesan, cherry tomatoes, pine nuts, olive dressing		
<b>Тигровый в сырной корзинке</b> <i>"Tiger" salad in cheese basket</i>	220	960
язык говяжий, тигровые креветки, айсберг, яйца, пармезан, огурец, фирменная заправка beef tongue, tiger shrimps, iceberg lettuce, eggs, parmesan, cucumber, signature dressing		
<b>Енисейский</b> <i>"Yenisei" salad</i>	200	950
семга слабосолёная, кальмары, креветки, икра красная, перец болгарский, маслины, салатный микс, заправка оливковая mild cured salmon, squid, shrimps, red caviar, bell pepper, black olives, salad mix, olive dressing		
<b>Северное сияние</b> <i>Northern Lights</i>	200	750
утиная грудка, салатный микс, клубника, кедровые орехи, авокадо, заправка оливковая, соус малиновый, соус бальзамик duck breast, salad mix, strawberry, pine nuts, avocado, olive dressing, raspberry sauce, balsamic sauce		

# ЗАКУСКИ

## Appetizers

### САЛАТЫ

		Салаты	Salads
		Вес (гр.)	Цена (₽)
		Weight (gr.)	Price (₽)
<b>Загадка Тайги</b>	<i>Mystery of the Taiga</i>	200	<b>760</b>
оленина, салатный микс, томаты черри, шампиньоны, фирменная заправка, кедровые орехи, фасоль	venison, salad mix, cherry tomatoes, champignons, signature dressing, pine nuts, beans		
<b>Зов Тайги</b>	<i>Call of the Taiga</i>	200	<b>790</b>
язык оленя, оленина сыровяленая, колбаса сыровяленая, перец болгарский, яйцо, пармезан, огурец маринованный, огурец свежий, фирменная заправка	deer tongue, raw cured venison, raw cured sausage, parmesan, pickled cucumber, cucumber, signature dressing		
<b>Строганофф</b>	<i>Stroganoff salad</i>	200	<b>790</b>
оленина, язык говяжий, шампиньоны, томаты черри, айсберг, перец болгарский, фирменная заправка	venison, beef tongue, champignons, cherry tomatoes, iceberg lettuce, bell pepper, signature dressing		
<b>Золотое руно</b>	<i>Golden Fleece</i>	200	<b>590</b>
баранина, салатный микс, томаты черри, огурец, лук фри, фирменная заправка	mutton, salad mix, cherry tomatoes, cucumber, fried onion, signature dressing		
<b>Сударь</b>	<i>Sudar</i>	200	<b>1100</b>
кабанина, салатный микс, кедровые орехи, томаты черри, фирменная заправка	wild boar, salad mix, pine nuts, cherry tomatoes, signature dressing		
<b>Перепелиное гнездо</b>	<i>Quail's Nest</i>	200	<b>600</b>
грудка куриная, язык говяжий, айсберг, перепелиное яйцо, огурец, пармезан, фирменная заправка	chicken breast, beef tongue, iceberg lettuce, quail egg, cucumber, parmesan, signature dressing		
<b>Цезарь с тигровыми креветками</b>	<i>Caesar salad with tiger shrimps</i>	200	<b>660</b>
креветки тигровые, романо, айсберг, томаты черри, пармезан, гренки, соус «Цезарь»	tiger shrimps, romano salad, iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan, croutons, "Caesar" sauce		
<b>Цезарь с курицей</b>	<i>Caesar salad with chicken</i>	200	<b>460</b>
куриная грудка, романо, айсберг, томаты черри, пармезан, гренки, соус «Цезарь»	chicken breast, romano salad, iceberg lettuce, cherry tomatoes, parmesan, croutons, "Caesar" sauce		

# ЗАКУСКИ

Appetizers

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot appetizers

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Морской гребешок, запечённый с грибами</b> <i>Baked scallop with mushrooms</i> морской гребешок, шампиньоны, томаты черри, сыр, фирменный соус scallop, champignons, cherry tomatoes, cheese, signature sauce	110	700
<b>Мидии, запечённые с икрой тобико и сыром</b> <i>Baked mussels with tobiko caviar and cheese</i> мидии, пармезан, тобико mussels, parmesan, tobiko	220	1300
<b>Морепродукты, запечённые в блинном мешочке</b> <i>Seafood baked in a pancake bag</i> блины, креветки, мидии, кальмары, осьминоги, икра красная, пармезан, шампиньоны, лук, фирменный соус pancakes, shrimps, mussels, squid, octopus, red caviar, parmesan, champignons, onion, signature sauce	350	990
<b>Тигровые креветки в кляре с соусом « Васаби»</b> <i>Battered tiger shrimps</i> тигровые креветки, панировка, лимон, соус « Васаби» tiger shrimps, breadcrumbs, lemon, Wasabi sauce	150/30/50	950
<b>Жюльен с креветками</b> <i>Shrimps baked in cocotte</i> коктейльные креветки, карри, сливочный соус, сыр cocktail shrimps, curry, cream sauce, cheese	100	450
<b>Жюльен «Лесная быль»</b> <i>Cocotte "Forest story"</i> шампиньоны, лук, сливочный соус, сыр champignons, onion, cream sauce, cheese	100	300
<b>Жюльен «Песня шамана»</b> <i>Cocotte "Song of shaman"</i> язык говяжий, куриная грудка, шампиньоны, лук, сливочный соус, сыр beef tongue, chicken breast, champignons, onion, cream sauce, cheese	100	350
<b>Жареный сыр сулугуни в кунжуте</b> <i>Fried suluguni cheese in sesame</i> сулугуни, кунжутные семечки, панировка, брусничный соус suluguni cheese , sesame seeds, breadcrumbs, red bilberry sauce	150/20	390

# ЗАКУСКИ

Appetizers

## ЗАКУСКИ К ПИВУ

Beer snacks

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Ассорти к пиву</b> <i>Beer platter</i>	200/50	450
сухарики чесночные, кольца кальмаров, жареный сыр сулугуни, хрустящие луковые кольца, соус «Тартар» garlic croutons, squid rings, fried suluguni cheese, crispy onion rings, Tartar sauce		
<b>Кольца кальмаров в кляре</b> <i>Battered squid rings</i>	150/50	480
кальмары, панировка, соус «Тартар» squids, breadcrumbs, Tartar sauce		
<b>Колбаски-гриль из оленины</b> <i>Venison grilled sausages</i>	160/50/50	800
Колбаски из оленины, томаты черри, горчица зернистая venison sausages, cherry tomatoes, granular mustard		
<b>Куриные крылышки барбекю</b> <i>Barbecue chicken wings</i>	200	450
куриные крылья, соус барбекю, соус тартар chicken wings, BBQ sauce, tartar sauce		
<b>Гренки чесночные</b> <i>Garlic croutons</i>	100	120
ржаной хлеб, чеснок, специи rye bread, garlic, spices		

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main dishes

## СУПЫ

		Soups
	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Крем-суп Баай тыа</b> <i>Mushroom cream soup</i>	300	490
белые грибы, шампиньоны, лук, картофель, сливки penny buns, champignons, onion, potatoes, cream		
<b>Уха Перекат</b> <i>Ukha "Perekat"</i>	300/50	750
сёмга, нельма, картофель, нут, сельдерей, томаты черри, зелень salmon, nelma, potatoes, chickpeas, celery, cherry tomatoes, greens		
<b>Суп Дуплет с перепёлкой</b> <i>Quail soup "Doublet"</i>	300	620
половинка перепёлки, яичная лапша, лук, морковь, зелень half quail, egg noodles, onion, carrots, greens		
<b>Щи томлённые от егеря</b> <i>Huntsman's simmered Shchi</i>	300	550
лососина, капуста, картофель, белые грибы, лук, морковь elk, cabbage, potatoes, penny buns, onion, carrot		
<b>Суп Охотничий</b> <i>Soup "Hunting"</i>	300	650
баранья голень, лук, баклажаны, картофель, нут, морковь, сельдерей lamb shank, onion, eggplant, potatoes, chick-peas, carrot, celery		
<b>Борщ Сибирский с белыми грибами</b> <i>Siberian borscht with penny buns</i>	300/20	400
говядина, белые грибы, капуста, морковь, томатное пюре, свёкла, картофель, лук, фасоль, сметана beef, penny buns, cabbage, carrot, tomato puree, beetroot, potatoes, onion, beans, sour cream		

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main dishes

## РЫБНЫЕ БЛЮДА

Fish dishes

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Сиг Таймырский</b> <i>Taimyr Whitefish</i>	320	<b>1100</b>
сиг, лимон, салат лолло роско, розмарин, соус шпинатный whitefish , lemon, lollo rossa salad, rosemary, spinach sauce		
<b>Муксун в баклажане «Бубен шамана»</b> <i>Muksun in eggplant "Shaman tambourine"</i>	230/30	<b>1100</b>
муксун, моцарелла, соус «Песто», баклажан, перец болгарский, томаты черри, лимон, зелень muksun, mozzarella, "Pesto" sauce, eggplant, bell pepper, cherry tomatoes, lemon, greens		
<b>Нельма под соусом «Обь»</b> <i>Nelma with "Ob' River" dressing</i>	150/50/50	<b>1900</b>
нельма, лимон, соус «Обь» с шампанским, кедровые орехи, томаты черри, маслины nelma, lemon, "Ob' river" sauce with champagne, pine nuts, cherry tomatoes, black olives		
<b>Стейк из сёмги под сливочно-икорным соусом</b> <i>Salmon steak with creamy caviar sauce</i>	150/50/50	<b>950</b>
сёмга, лимон, томаты черри, маслины, зелень, сливочно-икорный соус salmon, lemon, cherry tomatoes, black olives, greens, creamy caviar sauce		

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main dishes

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

		Meat
	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Филе-миньон из косули «Удача охотника»</b> <i>Roe filet mignon "Hunter's luck"</i>	150/20	<b>2900</b>
мясо косули, брусника мочёная roe deer, soaked red bilberry		
<b>Стейк из лося «Сохатый»</b> <i>Elk steak</i>	270/20	<b>2500</b>
лососина, брусника мочёная elk meat, soaked red bilberry		
<b>Стейк из говядины в ореховой корочке</b> <i>Beef steak with nut crust</i>	300/40	<b>1650</b>
говядина, панировка, кедровые орехи, томаты черри beef, breadcrumbs, pine nuts, cherry tomatoes		
<b>Фрикасе из оленины с белыми грибами</b> <i>Venison fricassee with penny buns</i>	150/50/30	<b>900</b>
оленина, белые грибы, шампиньоны, лук порей, сливочный соус, тесто слоёное, картофель, томаты черри, соус бальзамик venison, penny buns, champignons, leek, cream souce, puff pastry, potatoes, cherry tomatoes, balsamic sauce		
<b>Рулет из оленины «Праздник оленевода»</b> <i>Venison roulade "Reindeer herdsman's holiday"</i>	145/75/50	<b>1100</b>
оленина, бекон, моцарелла, брусника мочёная, томаты черри, зелень, брусничный соус venison, bacon, mozzarella, soaked red bilberry, cherry tomatoes, greens, red bilberry sauce		
<b>Лагман с олениной</b> <i>Laghman with venison</i>	300	<b>780</b>
оленина, лапша лагманная, сельдерей, перец болгарский, лук, томаты, зелень venison, laghman noodles, celery, bell pepper, onion, tomatoes, greens		
<b>Ромштекс из кабана «Хозяин тайги»</b> <i>Boar rump steak "Master of the Taiga"</i>	230/50/30	<b>1550</b>
кабанина, панировка, лук во фритюре, мочёная брусника, томаты черри, брусничный соус, майонез, огурец wild boar, breadcrumbs, fried onion, soaked red bilberry, cherry tomatoes, red bilberry sauce, mayo, cucumber		
<b>Лангет из кабана «Огненный кабан»</b> <i>Boar langet "Fire boar"</i>	250	<b>1900</b>
кабанина, баклажаны, перец болгарский, томаты, лук, кунжутные семечки wild boar, eggplants, bell pepper, tomatoes, onions, sesame seeds		

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main dishes

## МЯСНЫЕ БЛЮДА

Meat

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (Р) Price (R)
<b>Каре ягненка на гриле</b> <i>Grilled rack of lamb</i>	170/70/50	1400
каре ягненка, лаваш, специи, брусничный соус rack of lamb, lavash, spices, red bilberry		
<b>Жаркое из баранины по-домашнему</b> <i>Homemade mutton hotplate</i>	300	850
баранина, картофель, морковь, перец болгарский, лук, томаты, зелень, сливочный соус, сыр mutton, potatoes, carrots, bell pepper, onion, tomatoes, greens, cream sauce, cheese		
<b>Запечённая свинина «Медвежья лапа»</b> <i>Baked pork "Bear Paw"</i>	260/40	700
свиная шея, шампиньоны, картофель, пармезан, томаты черри, майонез, лук, маслины, зелень pork neck, champignons, potatoes, parmesan, cherry tomatoes, mayonnaise, onions, black olives, greens		
<b>Цыплёнок табака</b> <i>Tobacco chicken</i>	400/70	850
цыплёнок, лаваш, специи chicken, lavash, spices		
<b>Утиная грудка, запеченная по-таёжному</b> <i>Baked duck breast by Taiga recipe</i>	150/130/25	970
утиная грудка, яблоки, виноград, брусничный соус, томаты черри, специи, травы duck breast, apples, grape, red bilberry sauce, cherry tomatoes, spices, herbs		

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

Main dishes

Shashliks  
(shish kebabs)

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (Р) Price (P)
<b>Шашлык из оленины</b> <i>Venison shashlik</i>	200/70/30	1300
оленина, лаваш, лук маринованный, специи, зелень venison, lavash, pickled onions, spices, greens		
<b>Шашлык из свиной шеи</b> <i>Pork neck shashlik</i>	200/70/25	590
свиная шея, лаваш, лук маринованный, специи, зелень pork neck, lavash, pickled onions, spices, greens		
<b>Шашлык из курицы</b> <i>Chicken shashlik</i>	200/70/25	450
мясо курицы, лаваш, лук маринованный, специи, зелень chicken, lavash, pickled onions, spices, greens		
<b>Люля-кебаб из мяса дичи</b> <i>Wildfowl lule kebab</i>	180/70/25	690
фарш из мяса дичи, лаваш, лук маринованный, специи, зелень wildfowl forcemeat, pickled onions, spices, greens		
<b>Овощной шампур</b> <i>Vegetables on skewer</i>	200	350
цуккини, баклажаны, перец болгарский, лук репчатый, томаты черри zucchini, eggplant, bell pepper, onions, cherry tomatoes		

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main dishes

## ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

Pelmeni  
(russian dumpling)

### Пельмени «Заполярье»

*Arctic pelmeni*

пельмени с нельмой, муксуном и омулем, сливочное масло, соус имбирный  
nelma, muksun, omul, butter, ginger sauce

Вес (гр.)  
Weight (gr.)

Цена (₽)  
Price (₽)

200/50 760

### Запечённые пельмени «Таёжная сказка»

*Baked pelmeni "Tales of Taiga"*

фарш из говядины и свинины, лук, шампиньоны, пармезан, сливочный соус  
beef and pork forcemeat, onion, mushrooms, parmesan, cream sauce

230 520

### Пельмени из оленины

*Venison pelmeni*

фарш из оленины, лук, сметанный соус с хреном, зелень  
venison forcemeat, onion, sour cream with horseradish, greens

200/50 550

### Пельмени по-сибирски

*Siberian pelmeni*

фарш из говядины и свинины, лук, масло сливочное, сметана, зелень  
beef and pork forcemeat, onion, butter, sour cream, greens

200/20/30 420

### Вареники с картофелем и белыми грибами

*Vareniki with potatoes and penny buns*

картофель, белые грибы, лук, сметана, зелень  
potatoes, penny buns, onion, sour cream, greens

200/20/30 390

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Main dishes

## ГАРНИРЫ

Side dishes

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Овощи запечённые</b> <i>Baked vegetables</i>	245	<b>360</b>
цуккини, томаты, пармезан, сливочный соус zucchini, tomatoes, parmesan, cream sauce		
<b>Картофель жареный с шампиньонами</b> <i>Fried potatoes with champignons</i>	150	<b>250</b>
<b>Картофель жареный с лесными грибами «Тайны леса»</b> <i>Fried potatoes with forest mushrooms</i>	150	<b>320</b>
<b>Картофель отварной с укропом</b> <i>Boiled potatoes with dill</i>	200	<b>180</b>
<b>Картофельное пюре</b> <i>Mashed potatoes</i>	150	<b>200</b>
<b>Картофель, фаршированный беконом и сыром</b> <i>Potatoes stuffed with bacon and cheese</i>	150	<b>320</b>
<b>Рис с овощами</b> <i>Rice with vegetables</i>	150	<b>200</b>
<b>Картофель фри</b> <i>French fries</i>	200	<b>250</b>

# СОУСЫ

Sauces

Вес (гр.)  
Weight (gr.)

Цена (₽)  
Price (₽)

## Фирменный «Таёжный»

*Signature sauce "Taiga"*

лук, чеснок, паприка, зелень, масло растительное, специи  
onion, garlic, paprika, greens, vegetable oil, spices

## Фирменный брусничный

*Signature red bilberry sauce*

брусника, сахар, специи  
red bilberry , sugar, spice

## Фирменный клюквенный

*Signature cranberry sauce*

клубника, сахар, специи  
cranberry, sugar, spice

## Фирменная аджика

*Signature ajika*

томаты, перец болгарский, перец острый, чеснок, специи  
tomatoes, bell pepper, hot pepper, garlic, spices

## Фирменный тартар

*Signature tartar sauce*

майонез, маринованные огурцы, табаско, зелень  
mayonnaise, pickled cucumbers, tabasco, greens

## Фирменный чесночный

*Signature garlic sauce*

сметана, чеснок, зелень  
sour cream, garlic, greens

## Кетчуп

*Ketchup*

## Барбекю

*BBQ sauce*

## Табаско

*Tabasco*

## Наршараб

*Pomegranate sauce "Narsharab"*

## Сметана

*Sour cream*

# ВЫПЕЧКА

## Pastry

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Лепёшка с розмарином и чесноком</b> <i>Flatbread with rosemary and garlic</i>	200	160
<b>Лепёшка с кунжутом</b> <i>Flatbread with sesame seeds</i>	200	160
<b>Лепёшка с сыром сулугуни</b> <i>Flatbread with suluguni cheese</i>	220	300
<b>Хлеб ржаной</b> <i>Rye bread</i>	70	35

# ДЕСЕРТЫ

## Desserts

<b>Фруктовый салат со взбитыми сливками</b> <i>Fruit salad with whipped cream</i>	150	360
апельсины, яблоки, бананы, груша, клубника, виноград, сливки, шоколадный топпинг oranges, apples, banana, pear, strawberry, grapes, cream, chocolate topping		
<b>Фруктово - ягодное ассорти</b> <i>Fruit and berry platter</i> сезонные фрукты, ягоды Seasonal fruits, berries	250	500
<b>Штрудель яблочный</b> <i>Apple strudel</i>	150/50/30	400
яблоки, мороженое, шоколадный топпинг, сахарная пудра apples, ice - cream, chocolate topping, icing sugar		
<b>Штрудель вишнёвый</b> <i>Cherry strudel</i>	150/50/30	500
вишня, мороженое, шоколадный топпинг, сахарная пудра cherry, ice - cream, chocolate topping, icing sugar		
<b>Торт брусничный с белым шоколадом</b> <i>Red bilberry cake with white chocolate</i>	111	380
<b>Торт «Три шоколада»</b> <i>"Three Chocolate" cake</i>	147	380
<b>Чизкейк «Клубничный»</b> <i>Cheesecake "Strawberry"</i>	105	380

# ДЕСЕРТЫ

Desserts

## МОРОЖЕНОЕ

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Мороженое "Ананас"</b> <i>Ice - cream «Pineapple»</i>	1шт	890
<b>Мороженое "Апельсин"</b> <i>Ice - cream «Orange»</i>	1шт	890
<b>Мороженое "Лимон"</b> <i>Ice - cream «Lemon»</i>	1шт	890
<b>Мороженое ванильное "Бурбон" ( 1 шарик )</b> <i>Vanilla ice - cream «Bourbon» ( 1 soop )</i>	50	280
<b>Мороженое "Облепиха с калиной и вересковым медом" ( 1 шарик )</b> <i>Ice - cream «Sea buckthorn with viburnum and heather honey» ( 1 soop )</i>	50	280
<b>Мороженое "Черемуха с вишней" ( 1 шарик )</b> <i>Ice - cream «Bird cherry with cherry» ( 1 soop )</i>	50	280
<b>Мороженое "Таежный бор" ( 1 шарик )</b> <i>Ice - cream «Taiga forest» ( 1 soop )</i>	50	280
<b>Сорбет "Облепиха"</b> <i>Sorbet «Sea buckthorn»</i>	50	280



# ТАЁЖНЫЙ

ресторан

— МЕНЮ  
ИТАЛИИ —

## ЗАКУСКИ

	Вес (гр.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Брускетта с вяленными томатами</b> чиабатта, сыр творожный, томаты вяленые, базилик, масло оливковое	120	<b>450</b>
<b>Брускетта с лососем и авокадо</b> чиабатта, сыр творожный, семга, авокадо, сыр, руккола	200	<b>600</b>
<b>Брускетта с муксуном и зеленым маслом</b> чиабатта, масло, муксун с/с, лук, лимон	150/200	<b>600</b>
<b>Брускетта с лососем и яйцом пашот</b> чиабатта, сыр творожный, семга с/с, авокадо, яйцо	195	<b>550</b>
<b>Салат Нисуаз</b> перепелиное яйцо, микс салат, томаты, тунец, маслины, соус	200	<b>700</b>

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>Крем-суп из брокколи и зеленого горошка</b> лук, горошек, сливки, брокколи	250/30	<b>450</b>
<b>Мидии в сливочном соусе Блю чиз</b> мидии, сливки, сыр Блю чиз, чиабатта	300	<b>750</b>
<b>Куриная грудка с брокколи и овощами</b> куриное филе, брокколи, шампиньоны, кабачки, перец	280	<b>650</b>
<b>Паста Песто с пармезаном и базиликом</b> макароны, соус Песто, базилик, сыр	330	<b>600</b>
<b>Паста «Помидор»</b> макароны, томаты, базилик, сыр, чеснок	330	<b>500</b>
<b>Паста «Карбонара»</b> макароны, бекон, сливки, сыр, яйцо	330	<b>650</b>
<b>Паста с морепродуктами и томатами черри</b> макароны, томаты, пармезан, морской коктейль, мидии, базилик	330	<b>730</b>
<b>Паста с морепродуктами в сливочно-устричном соусе</b> макароны, сливки, пармезан, морской коктейль, мидии, базилик	330	<b>730</b>
<b>Феттучини с курицей и грибами</b> макароны, куриное филе, шампиньоны, пармезан, сливки	330	<b>670</b>
<b>Хлебная корзина</b>	420	<b>350</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.



# ТАЁЖНЫЙ

ресторан

————— Барное меню ————

BAR MENU

# ТРАДИЦИОННЫЕ НАСТОЙКИ

## Traditional russian nastoyka

		Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Кедрач</b>	<i>Pine nut nastoyka</i>	50	<b>280</b>
водка, кедровые орехи vodka, pine nuts			
<b>Хреновуха</b>	<i>Hrenovuha</i>	50	<b>210</b>
водка, хрен vodka, horseradish			
<b>Клюковка</b>	<i>Cranberry nastoyka</i>	50	<b>210</b>
водка, клюква vodka, cranberries			
<b>Брусница</b>	<i>Red bilberry nastoyka</i>	50	<b>210</b>
водка, брусника vodka, red bilberries			
<b>Черничка</b>	<i>Blueberry nastoyka</i>	50	<b>210</b>
водка, черника vodka, blueberries			
<b>Облепиха</b>	<i>Sea buckthorn nastouka</i>	50	<b>280</b>
водка, облепиха vodka, sea buckthom			
<b>Вишняк</b>	<i>Cherry nastoyka</i>	50	<b>210</b>
водка, вишня vodka, cherry			
<b>Мандариновка</b>	<i>Tangerine nastoyka</i>	50	<b>210</b>
водка, мандарин vodka, tangerine			
<b>Морошка</b>	<i>Cloudberry nastoyka</i>	50	<b>280</b>
водка, морошка vodka, cloudberry			

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# КОКТЕЙЛИ

## Cocktails

	Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Удар Шамана</b> <i>Shaman's beat</i> джин, кедрач, варенье из сосновых шишек, тоник, сок лимона, лед gin, pine nut nastoyka, pine cone jam, tonic, lemon juice, ice	170	<b>700</b>
<b>Русская Нефть</b> <i>Russian Oil</i> ягермайстер, ром, кола, сок лайма, лед jagermeister, rum, cola, lime juice, ice	230	<b>850</b>
<b>Апероль Шприц</b> <i>Aperol Spritz</i> игристое вино, биттер апероль, содовая, долька апельсина, лед sparkling wine, aperol, soda, orange slice, ice	120	<b>520</b>
<b>Лонг Айленд Айс Ти</b> <i>Long Island Iced Tea</i> текила, ром, водка, джин, трипл сек, кола, сок лимона, лед tequila, rum, vodka, gin, triple sec, cola, lemon juice, ice	240	<b>620</b>
<b>Текила Санрайз</b> <i>Tequila Sunrise</i> текила, сок апельсиновый, сироп гренадин, лед tequila, orange juice, grenadine, ice	220	<b>570</b>
<b>Мохито классический / клубничный / малиновый</b> <i>Mojito classic/strawberry/raspberry</i> ром, мята, лайм, сироп, содовая, лед rum, mint, lime, sugar syrup, soda, ice	250	<b>520</b>
<b>Дайкири</b> <i>Daiquiri</i> ром, сок лимонный, сахарный сироп rum, lemon juice, sugar syrup	100	<b>450</b>
<b>Маргарита</b> <i>Margarita</i> Текила, трипл сек, сок лайма tequila, triple sec, lime juice	90	<b>560</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# КОКТЕЙЛИ

## Cocktails

	Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Космополитен</b> <i>Cosmopolitan</i> водка, трипл сек, морс клюквенный, лимонный сок vodka, triple sec, cranberry juice, lemon juice, ice	120	<b>400</b>
<b>Сокровища Сибири</b> <i>Treasures of Siberia</i> клюковка, морс клюквенный, клюква с/м cranberry nastoyka, cranberry juice, cranberry s/m	160	<b>380</b>

# ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ

## Hot cocktails

<b>Глинтвейн</b> <i>Mulled Wine</i> красное вино, мёд, специи, яблоки, груша, цедра лимона и апельсина red wine, honey, spices, apple, pear, lemon zest, orange zest	150	<b>400</b>
<b>Ягодный пунш</b> <i>Berry punch</i> красное вино, клубника, малина, вишня red wine, strawberry, raspberry, cherry	150	<b>400</b>
<b>Ирландский Кофе</b> <i>Irish Coffee</i> двойной эспрессо, ирландский виски, взбитые сливки, сахарный сироп double espresso, irish whiskey, whipped cream, sugar syrup	150	<b>550</b>
<b>Бейлис кофе</b> <i>Baileys coffee</i> двойной эспрессо, бейлис, молоко double espresso, baileys, milk	200	<b>550</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# ПИВО

Beer

		Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Радебергер Пилснер</b> <i>Radeberger Pilsner</i>	светлое, 4,8% фильтрованное непастеризованное light, 4,8% filtered unpasteurized	500	<b>540</b>
<b>Леffe Брюн</b> <i>Leffe Brune</i>	тёмное, 6,5% dark, 6,5%	330	<b>500</b>
<b>Францисканер</b> <i>Franziskaner</i>	пшеничное, нефильтрованное, 5,0% wheat, unfiltered, 5.0%	450	<b>400</b>
<b>Паулайнер Вайссбир</b> <i>Paulaner Weissbier</i>	светлое, 5,5% нефильтрованное неостветленное пастеризованное light, 5.5% unfiltered unlit pasteurized	500	<b>570</b>
<b>Крушовица</b> <i>Krushovitsa</i>	светлое, 4,2% пастеризованное light, 4,2% pasteurized	450	<b>400</b>
<b>Крушовица</b> <i>Krushovitsa</i>	тёмное, 4,1% пастеризованное dark, 4,1% pasteurized	450	<b>400</b>

# МЕДОВУХА

Mead

<b>Темная вишня 5,6% фильтрованная непастеризованная</b> <i>Dark Cherry Filtered unpasteurized</i>	450	<b>400</b>
<b>Гранат-малина 5,6% фильтрованная непастеризованная</b> <i>Pomegranate-raspberry Filtered unpasteurized</i>	450	<b>400</b>

# БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

N/A beer

<b>Клаусталер Ориджинал, бут.</b> <i>Clausthaler Original, bottle</i>	330	<b>420</b>
лагер, 0,49% lager, 0,49%		

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# КРЕПКИЕ НАПИТКИ

## ВИСКИ

Spirits

Whiskey

Объем (мл.)  
Capacity (ml.)

Цена (₽)  
Price (₽)

### Лох Ломонд Сингл Грэйн

*Loch Lomond Single Grain*

Шотландия, Хайленд  
Scotland, Highlands

50/700 700/8000

### Гленфиддик

*Glenfiddich*

Шотландия, 12-летний  
Scotland, 12 yo

50/700 650/7850

### Чивас Ригал

*Chivas Regal*

Шотландия, купажированный, 12-летний  
Scotland, blended, 12 yo

50/500 930/9300

### Джонни Уокер Рэд Лейбл

*Johnnie Walker Red Label*

Шотландия, купажированный  
Ireland, Edinburg, blended

50/700 450/4300

### Джек Дениелс

*Jack Daniels*

США, 3-летний  
USA, 3 yo

50/500 570/5600

### Джемесон

*Jameson*

Ирландия, купажированный, 3-летний  
Ireland, blended, 3 yo

50/500 570/5600

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

## КРЕПКИЕ НАПИТКИ

Spirits

## КОНЬЯК/БРЕНДИ

Cognac/Brandy

Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
-------------------------------	-----------------------

## Дюпюи XO

50/700 1800/18000

*Dupuy XO*

Франция

France

## Дюпюи VSOP

50/700 1000/10000

*Dupuy VSOP*

## Дюпюи VS

50/700 750/7500

*Dupuy VS*

## Хенnessи XO

50/350 4500/31000

*Hennessy XO*

## Хеннесси VSOP

50/500 1300/13000

*Hennessy VSOP*

## Хеннесси VS

50/500 900/9000

*Hennessy VS*

## Аракат 5\*

50/500/ 370/3500

*Ararat 5\**

## Аракат 3\*

50/500 330/3000

*Ararat 3\**

## ВЕРМУТ

Vermouth

## Мартини Бьянко

100/500 470/1700

*Martini Bianco*

## ЛИКЁР

Liquor

## Егермейстер

50 410

*Jagermeister*

## Бейлис

50 410

*Baileys*

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# КРЕПКИЕ НАПИТКИ

## ВОДКА

Spirits  
Vodka

Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
-------------------------------	-----------------------

<b>Мамонт</b> <i>Mamont</i>	50/500	<b>450/4400</b>
<b>Мамонт Айвери</b> <i>Mamont Ivory</i>	50/500	<b>460/4500</b>
<b>Белуга</b> <i>Beluga</i>	50/500	<b>450/4000</b>
<b>Финляндия</b> <i>Finlandia</i>	50/500	<b>380/3800</b>
<b>Царская Золотая</b> <i>Tsarskaja Gold</i>	50/500	<b>230/2200</b>
<b>Архангельская Северная Выдержка</b> <i>Arkhangelskaya Severnaya Vyderzhka</i>	50/500	<b>160/1600</b>
<b>Тундра</b> <i>Tundra</i>	50/500	<b>160/1600</b>

<b>ДЖИН</b>		<b>Gin</b>
<b>Гордонс Лондон Драй</b> <i>Gordons London Dry</i>	50/500	<b>400/3600</b>
<b>Гриноллз</b> <i>Greenalls</i>	50/500	<b>350/3500</b>

<b>ТЕКИЛА</b>		<b>Tequila</b>
<b>Ла Малинче Голд</b> <i>La Malinche Gold</i>	50/700	<b>600/6000</b>
<b>Ла Малинче Сильвер</b> <i>La Malinche Silver</i>	50/700	<b>400/4000</b>
<b>Ольмека Бланко</b> <i>Olmeca Blanco</i>	50/500	<b>600/6000</b>

<b>РОМ</b>		<b>Rum</b>
<b>Контрабандо 5-летний</b> <i>Contrabando 5 yo</i>	50/700	<b>600/6000</b>
<b>Бакарди Карта Бланка</b> <i>Bacardi Carta Blanca</i>	50/500	<b>380/3500</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# КОКТЕЙЛИ

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Cocktails

N/a cocktails

	Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Мохито безалкогольный классический / клубничный / малиновый</b> <i>Mojito virgin classic/ strawberry/ raspberry</i> мята, лайм, сироп, содовая, сок лимона, лёд mint, lime, syrup, lemon juice, ice	200	350
<b>Смузи малиново-клубничный</b> <i>Berry Smoothie</i> малина, клубника, клюквенный морс raspberry, strawberry, cranberry juice	300	400
<b>Пеликан</b> <i>Pelican</i> банан, клубника, сироп гренадин, сок персиковый и лимонный banana, strawberry, grenadine, peach juice, lemon juice	400	550
<b>Пина Колада безалкогольная</b> <i>Pina Colada virgin</i> ананасовый сок, кокосовый сироп, сливки pineapple juice, coconut syrup, cream	300	400
<b>Молочный коктейль ванильный / клубничный</b> <i>Milkshake vanilla/strawberry</i> мороженое, молоко, сливки, сироп ice cream, milk, cream, syrup	200/220	320

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Soft drinks

## ДОМАШНИЕ ЛИМОНАДЫ

Homemade  
lemonades

### Лимонад классический

250      300

*Classic lemonade*

сок лимона, содовая, лёд, сахарный сироп  
lemon juice, soda, sugar syrup

### Клубника-личи

250      300

*Strawberry-lychee*

сироп клубничный, сироп личи, сок лимона, содовая, лёд  
strawberry syrup, lychee syrup, lemon juice, soda, ice

### Малина-личи

250      300

*Raspberry-lychee*

сироп малиновый, сироп личи, сок лимона, содовая, лёд  
raspberry syrup, lychee syrup, lemon juice, soda, ice

### Киви-кокос

250      300

*Kiwi-coconut*

сироп киви, сироп кокосовый, сок лимона, содовая, лёд  
kiwi syrup, coconut syrup, lemon juice, soda, ice

# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

## Soft drinks

	Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Боржоми</b> <i>Borjomi</i>	500	<b>250</b>
вода минеральная, газированная, Грузия sparkling mineral water, Georgia		
<b>Сенежская</b> <i>Senezh</i>	330/750	<b>150/300</b>
вода газированная / негазированная, Россия still / sparkling mineral water, Russia		
<b>Морс</b> <i>Fruit-drink</i>	200/1000	<b>80/400</b>
клубничный / брусничный / чёрная смородина cranberry, red bilberry / black currant		
<b>Сок в осортименте</b> <i>Juice in the assortment</i>	250/1000	<b>250/400</b>
апельсин / яблоко / ананас / вишня / томат / персик orange / apple / pineapple / cherry / tomato / peach		
<b>Свежевыжатый сок</b> <i>Fresh juice</i>	200/400	<b>300/500</b>
апельсин / яблоко / грейпфрут orange / apple / grapefruit		
<b>Кола, Тоник</b> <i>Cola, Tonic</i>	330/250	<b>300</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

## КОФЕ

Coffee

		Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Эспрессо</b> <i>Espresso</i>		40	<b>190</b>
<b>Американо</b> <i>Caffe Americano</i>		100	<b>190</b>
<b>Кофе по-турецки</b> <i>Turkish coffee</i>		100	<b>260</b>
<b>Капучино</b> <i>Cappuccino</i>		120	<b>260</b>
<b>Латте</b> <i>Caffe Latte</i>		200	<b>290</b>
<b>Глясе</b> <i>Caffe Glac</i>		150	<b>320</b>
<b>Айс кофе</b> <i>Iced coffee</i> со взбитыми сливками и кокосовым сиропом with whipped cream and coconut syrup		200	<b>300</b>
<b>Мега-капучино</b> <i>Mega-cappuccino</i>		270	<b>490</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.  
 Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# ЧАЙ

## ЧЁРНЫЙ

Tea

### Black Tea

	Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Таёжный лес</b> <i>Taiga forest</i> смесь чёрного чая, клюква, шишка сосновая, смородина красная, мята a blend of black tea, cranberry, pine cone, red currant, mint	900	<b>500</b>
<b>Таёжный чёрный</b> <i>Taiga black tea</i> смесь чёрного байхового чая, плоды можжевельника, листья перечной мяты a blend of black long leaf tea, juniper berries and peppermint leaves	400/900	<b>300/550</b>
<b>Ассам</b> <i>Assam</i> классический чёрный чай classic black tea	400/900	<b>250/490</b>
<b>Эрл Грей</b> <i>Earl Grey</i> чёрный чай с бергамотом black tea with bergamot flavor	400/900	<b>250/490</b>
<b>Татарский</b> <i>Tatar</i> смесь чёрного и зелёного чая, чабрец и мята. Заваривается на молоке a blend of black and green tea, thyme and mint. Brewed up with milk	400/900	<b>350/550</b>
<b>Богородский</b> <i>Bogorodsky</i> чёрный байховый чай с чабрецом thyme black tea	400/900	<b>250/490</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# ЧАЙ

## ЗЕЛЁНЫЙ

Tea

Green tea

	Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
<b>Женьшеневый улун</b> <i>Ginseng oolong</i> классический улун с добавлением корня женьшена classic oolong with a ginseng root	400/900	<b>300/400</b>
<b>Шарик Невесты жасминовый</b> <i>Jasmine ball of the bride</i> связанные по особой технологии листочки высококачественного чая Гуджан с добавлениями цветка клевера high-quality Gujan tea leaves and a clover flower	400/900	<b>400/600</b>
<b>Молочный улун</b> <i>Milk Oolong</i> крупнолистовой чай с восхитительно карамельным вкусом и молочным ароматом large leaf tea with delicious caramel flavor and milky aroma	400/900	<b>400/600</b>
<b>Драгоценный Ларец</b> <i>Precious box</i> смесь зелёного байхового чая, лепестки розы green tea blend, orange zest, rose petals	400/900	<b>350/550</b>
<b>Таёжный зелёный</b> <i>Taiga green tea</i> зелёный чай, можжевеловые ягоды, марокканская мята, мелиса, душица green tea, juniper berries, Moroccan mint, lemon balm, oregano	400/900	<b>250/490</b>
<b>Зелёная улитка</b> <i>Green Snail</i> китайский зелёный чай, скрученный в виде маленькой улитки классический терпкий вкус с легкой горчинкой chinese green tea twisted in the form of a small snail. Astringent flavor with a slight bitterness	400/900	<b>250/490</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# ЧАЙ

## ЯГОДНО-ФРУКТОВЫЙ

Tea

### Berries and fruits

Объем (мл.)  
Capacity (ml.)

Цена (₽)  
Price (₽)

<b>Бруснично-имбирный</b>	900	<b>550</b>
<i>Red bilberry and ginger tea</i>		
чёрный чай Ассам с добавлением брусники и имбиря Assam black tea with red bilberries and ginger		
<b>Клюквенный</b>	900	<b>550</b>
<i>Cranberry tea</i>		
чёрный чай Ассам, клюква, мятта, сахар Assam black tea, cranberries, mint, sugar		
<b>Облепиховый</b>	900	<b>550</b>
<i>Sea buckthorn tea</i>		
чёрный чай Ассам, облепиха, мёд, корица, сахар Assam black tea, sea buckthorn, honey, cinnamon, sugar		
<b>Райское яблоко</b>	900	<b>550</b>
<i>Paradise apple</i>		
чёрный чай Ассам, яблоко, корица, ванильный сироп Assam black tea, apples, cinnamon, vanilla syrup		
<b>Медовый апельсин</b>	900	<b>550</b>
<i>Honey orange</i>		
чёрный чай Ассам, апельсин, яблоко, корица, мёд, лимон Assam black tea, orange, apples, cinnamon, honey, lemon		
<b>Мятный лайм</b>	900	<b>550</b>
<i>Mint lime</i>		
чёрный чай Ассам, мятта, лайм, мёд Assam black tea, mint, lime, honey		
<b>Ягодное изобилие</b>	900	<b>550</b>
<i>Berry Profusion</i>		
чёрный чай Ассам, клюква, брусника, вишня, малина Assam black tea, cranberries, red berries, cherries, raspberry		

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

# ЧАЙ

## ТРАВЯНОЙ

### Альпийский луг

*Alpine meadow*

шиповник, цедра апельсина, лемонграсс, мята, цельная ромашка,

гибискус, натуральное масло апельсина

canker-berry, orange zest, lemongrass, mint, chamomile, hibiscus, natural orange oil

### Марокканский

*Moroccan tea*

мята, корица, гвоздика, бадьян, можжевеловые ягоды, лайм

mint, cinnamon, cloves, star anise, juniper berries, lime

## ДОБАВКИ К ЧАЮ

### Свежая мята

*Fresh mint*

### Чабрец

*Thyme*

### Имбирь

*Ginger*

### Корица

*Cinnamon*

### Лимон

*Lemon*

### Ягоды

*Berries*

облепиха, брусника, клюква, малина

sea buckthorn, red bilberry, cranberry, cherry, raspberry

### Молоко

*Milk*

### Сливки

*Cream*

### Мёд

*Honey*

## Herbal tea

Объем (мл.) Capacity (ml.)	Цена (₽) Price (₽)
400/900	<b>350/550</b>

400/900	<b>400/600</b>
---------	----------------

Tea additives	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
---------------	---------------------------	-----------------------

Свежая мята	5	<b>50</b>
Чабрец	5	<b>50</b>
Имбирь	10	<b>50</b>
Корица	5	<b>60</b>
Лимон	30	<b>60</b>
Ягоды	30	<b>100</b>
Молоко	50	<b>50</b>
Сливки	20	<b>50</b>
Мёд	50	<b>100</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.

Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.

## ВАРЕНЬЕ

Jam

	Вес (гр.) Weight (gr.)	Цена (₽) Price (₽)
	100 гр / 100 gr	
<b>Брусника томлённая</b> <i>Stewed red bilberry</i>		<b>280</b>
<b>Варенье из сосновых шишек</b> <i>Pine-cone jam</i>		<b>350</b>
<b>Морошка томлённая</b> <i>Stewed cloudberry</i>		<b>400</b>
<b>Голубика в сосновом мёду</b> <i>Blueberries in pinoli honey</i>		<b>350</b>

Данный буклет является рекламным, утверждённое меню находится в баре ресторана.  
Лицам, не достигшим 18 лет, алкогольная продукция не отпускается.