



РЕСТОРАН

М Е Н Ю

MENU



ALTAY VILLAGE
TELETSKOE

Дорогие друзья!

Вы уже успели оценить, насколько богата флора и фауна Горного Алтая? Это не случайно!

Коренные жители на протяжении тысячелетий относились к местной природе как к божеству, и она воздавала им сторицей – богатым урожаем грибов и ягод, щедрыми дарами озера, рек и тайги.

Мы бережно переняли этот опыт и научились брать от алтайской природы ровно столько, чтобы не оставаться у нее в долгу. Так появилось авторское меню, которое вы сейчас держите в руках.

Оцените симфонию вкусов, которую мы создали для вас, вдохновляясь исконными рецептами русской охотничьей и домашней кухни. В основе этого меню авторские блюда из мяса марала, косули и лося, а также из хариуса, телцекого сига и тайменя, выловленного в горных водах Алтая.

В нашей ресторанной карте вы найдете удивительные богатства алтайской природы, воспетые в кулинарной форме. Позвольте себе насладиться этой мелодией вкусов!

Шеф-повар ресторана «Озеро»

Андрей Кузнецов



РЕСТОРАН

Холодные закуска

Cold platter

ОВОЩНОЙ СБОР. Огурцы, помидоры, редис, перец болгарский, морковь, сельдерей, зелень. Подаются с ароматным маслом и соусом Цезарь. (250/30/30 г)
Fresh vegetables. Cucumbers, tomatoes, radish, bell pepper, carrot, celery, fresh herbs, served with herbs and fragrant oil and Caesar sauce. 900 p.

РУССКИЕ РАЗНОСОЛЫ. Огурцы, помидоры домашнего посола, капуста квашеная, грибы подтопольники с луком и ароматным маслом. (300 г)
Russian pickles. Cucumbers, tomatoes, sauerkraut, white mushroom with onions. 1 000 p.

АРОМАТНЫЕ ГРИБОЧКИ.

Грибы домашнего посола с луком и алтайским маслом.
Assorted mushrooms. Homemade salted mushrooms with onions and Altay oil.

- **ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ.** (100/30 г) 850 p.
Milk mushroom with sour cream.
- **БЕЛЫЕ ГРИБЫ.** (100 г) 850 p.
White mushroom.
- **ОПЯТА.** (100 г) 850 p.
Honey mushrooms.
- **ПОДТОПОЛЬНИКИ.** (100 г) 850 p.
Podtopolnik mushroom.
- **РЫЖИКИ СО СМЕТАНОЙ.** (100/30 г) 850 p.
Saffron mushrooms with sour cream.

Рыбные закуска

Fish platter

РЫБНОЕ АССОРТИ «ТЕЛЕЦКОЕ». Рыба слабой соли: таймень, нельма, сиг. (50/50/50/30 г)
Assorted fish «Teletskoe». Slightly salted fish: Taimen, nelma, whitefish. 2 200 p.

СЕЛЬДЬ ТИХООКЕАНСКАЯ С РАЗВАРНЫМ АЛТАЙСКИМ КАРТОФЕЛЕМ. Пряная сельдь, подается с отварным картофелем и маринованным луком. (100/100/30 г)
Pacific Ocean Herring with boiled potato and marinated onions. 1 100 p.

СТРОГАНИНА ИЗ ТАЙМЕНЯ. Тонко нарезанная рыба, подается с лимоном и соевым соусом. (100 г)
Chopped Raw Taimen fish, served with lemon and soy sauce. 2 200 p.

СУГУДАЙ ИЗ НЕЛЬМЫ. Филе рыбы, нарезанное кусочками, маринованное с луком и мочёной брусникой (100 г).
Chefs Nelma «Sagudai». Marinated chopped Roe fish with onions and pickled lingonberry. 1 600 p.

ИКРА НА ВЫБОР. Подается со сливочным маслом и тостами.
Caviar. Served with butter and toast.

- **КРАСНАЯ** (50/20/10 г) 2 000 p.
Red.
- **ЩУЧЬЯ** (50/20/10 г) 2 000 p.
Pike.

ИКОРНЫЙ МИКС. Лососевая и щука икра со сметаной и зеленью, подается с тостами и сливочным маслом. (140/20 г.)
Salmon and pike caviar with sour cream, onion and herbs. Served with toast and butter. 2 600 p.

**Мясные
закуски**
Meat platter

ДОМАШНЕЕ МЯСНОЕ АССОРТИ. 1 800 p.
Мясные деликатесы собственного производства: суджук из дичи, марал горячего копчения, вяленый лось, ветчина куриная. Подается с моченой брусникой и горчицей (100/30/30 г)
Homemade cold cuts: Venison sujuk, dried maral, moose pork wild boar, chicken ham.

ЯЗЫК ДИКОГО МАРАЛА. 1 950 p.
Отварной язык дикого марала. Подается с томатами, хреном, муссом из свеклы с хреном и хрустящими гренками. (100/30/50 г)
Trophy maral tongue with tomatoes, horseradish, beetroot mousse with horseradish and crispy toast.

САЛЬЦЕ ДОМАШНЕЕ. 950 p.
Соленое сало, подается с тостами, горчицей и чесноком. (100/20/30/20 г)
Homemade lard. Salted, smoked. Served with toasts horseradish and garlic.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ МЯСА ЛОСЯ И МАРАЛА. 1 800 p.
Подается с горчицей и хреном. (300/30/30 г)
Jellied meat of maral and elk with mustard and horseradish.

ТАР-ТАР ИЗ МАРАЛА. 1 800 p.
Рубленая вырезка марала с каперсами, луком Шалот, ароматными травами и перепелиными яйцами, с заправкой из Вустерского соуса. (150 г)
Maral Tar-tar. Chopped fillet of maral with capers, shallots, aromatic herbs and quail eggs, with a dressing from Worcester sauce.

КАРПАЧЧО ИЗ КОСУЛИ. 1 800 p.
Подается с чипсами из ржаного хлеба, брусничным соусом и сыром пармезан (100/70 г)
Roe Deer Carpaccio, Served with chips from rye bread, lingonberry sauce and parmesan.

Салаты
Salads

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С РИКОТТОЙ. 950 p.
Запеченная свёкла, Рикотта собственного приготовления, малина, кедровый орех, гель из черной смородины. (330 г)
Roasted beets, homemade Ricotta. Raspberry, pine nut, blackcurrant gel.

САЛАТ ИЗ АВОКАДО. 750 p.
Авокадо, микс салата, Сыр креметто, микс семян, оливковое масло. (250 г)
Avocado, lettuce mix, Cremetto cheese, seed mix, olive oil.

8 ОВОЩЕЙ. 750 p.
Легкий салат-микс из сезонных овощей с пикантным яблочным соусом (160 г)
Light salad-mix of seasonal vegetables with Apple sauce.

САЛАТ ИЗ АЛТАЙСКОЙ ПОЛБЫ. 750 p.
Полба, алтайские томаты, микс весенней зелени, заправлен ароматным маслом. (220 г)
Spelled salad.

САЛАТ ИЗ ПАПОРОТНИКА. 790 p.
Папоротник орляк жареный с луком и морковью, приправлен алтайским маслом и чесноком. (150 г)
Fern, fried with onions and carrot served with Altay oil and garlic.

«САЛАТ АЛТАЙСКИЙ С БУРРАТА». 1 250 p.

Сыр Буррата, подается с сочными томатами и печеным болгарским перцем, луком и кедровым орехом. (230 г)
Altay salad with Buratta, juicy tomatoes and baked bell pepper, onion and pine nuts.

САЛАТ ТЕПЛЫЙ С ФОРЕЛЬЮ. Микс из свежих овощей, 1 250 p.

заправленный чесночным соусом с ломтиками жареной северной форели, птитимом, украшается маслинами и лососевой икрой. (200 г)
Warm salad with trout, ptitim, garnished with olives and salmon caviar, served with garlic sauce.

«ОХОТНИЧИЙ». Теплый салат с жареными ломтиками 1 480 p.

косули, редькой дайкон, луком, сладким перцем, свежими томатами, кедровым орехом, заправлен чесночным соусом. (220 г)
«Hunters». Warm salad with fried slices roe deer, daikon, onion, pepper, tomatoes, pine nuts, seasoned with garlic sauce.

«ОЛИВЬЕ». Заправлен домашним майонезом. (185 г) 1 100 p.

«Olivier» salad served with homemade mayo.

«ОЛИВЬЕ» С КАМЧАТСКИМ КРАБОМ. 1 800 p.

Камчатский краб, картофель, морковь, свежий и соленый огурец, яйцо, заправлен домашним майонезом. (200 г)
«Olivier» salad with king crab from Kamchatka, potatoes, carrot, fresh cucumbers and pickles, eggs and homemade mayo.

САЛАТ ИЗ КАЛЬМАРОВ. Кальмары, яйцо, лук, морковь, 1 150 p.

пассированные, яичный блинчик, зелень, Алтайский сыр, заправлен домашним майонезом. (180 г)
Squid salad with eggs, onions, egg roll, Altai cheese, fresh herbs. Seasoned with homemade mayo.

Горячие закуски

Hot platter

БАКЛАЖАН ПО-ГРЕЧЕСКИ. Лодочка из запеченного 1 200 p.

баклажана, с сыром Фета, томатом и пряными травами. (220 г.)
Eggplant In Greek style. A boat made of eggplant baked with Feta cheese, tomato and herbs.

ЗАКУСКА ИЗ БАКЛАЖАНА. Ролетики из баклажана, 950 p.

помидоров, сыра, чеснока и кедрового ореха. (220 г.)
Eggplant rolls with tomatoes, cheese, garlic and pine nuts.

ШАМПИньОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ 1 300 p.

ДОРБЛЮ. Подаются на подушке из острой моркови. (150 г)
Champignons baked with Dorblue cheese. Served with spicy carrots.

ПАПОРОТНИК МОЛОДОЙ ЖАРЕНЫЙ. С мясом 1 350 p.

косули, луком, приправлен алтайским маслом и чесноком. (150 г)
Fern, fried with roe-deer meat with Altay oil and garlic.

Супы

- ЗАКУСКА ИЗ МОРСКОГО ГРЕБЕШКА.** 2 200 р.
Обжаренный морской гребешок на подушке из жульена алтайских грибов. (260 г)
Fried sea scallop on a bed of Altay mushrooms julienne.
- ЖУЛЬЕН С АЛТАЙСКИМИ ГРИБАМИ.** (160 г) 1 050 р.
Julienne with Altay mushrooms.
- ДРАНИКИ.**
Potato «Draniki».
- СО СМЕТАНОЙ.** (150/30 г) 650 р.
With sour cream.
- С ГРИБАМИ.** (150/50/30 г) 800 р.
With mushrooms.
- СУП-КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ С ИМБИРЕМ.** Подается с тыквенными семечками. (300 г) 700 р.
Pumpkin cream-soup with ginger. Served with pumpkin seeds.
- СУП-КРЕМ ИЗ БРОККОЛИ.** Подается с креветками. (300 г.) 850 р.
Broccoli cream soup. Served with shrimps.
- ПОХЛЕБКА ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ.** Подается со сметаной, пирожком с картофелем и грибами. (250/30/35 г) 1 250 р.
Soup of cepes. Served with sour cream, mini pie with potatoes and mushrooms.
- ОКРОШКА НА ДОМАШНЕМ КВАСЕ.** С бужениной собственного производства. Подается с хреном, горчицей и сметаной. (250/30/30/30 г) 950 р.
«Okroshka» with homemade kvas with cold boiled pork. Served with horseradish, mustard and sour cream.
- УХА КОСТРОВАЯ ИЗ ТАЙМЕНЯ.** Подается с рыбным расстегаем. (250/35 г) 1 950 р.
«Ukha». Fish soup with taimen. Served with fish pie.
- КАЛЬЯ ТРОЙНАЯ.** Традиционное блюдо русской кухни из трех видов рыб: тайменя, форели, нельмы, речных раков и щучьей икры. (350/100 г) 2 400 р.
Traditional dish of Russian cuisine. Served of 3 fish species: taimen, trout, nelma, river crayfish and pike caviar.
- КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ.** (250 г) 800 р.
Chicken soup with homemade noodles.
- БОРЩ СИБИРСКИЙ С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ.** 1 150 р.
Подается со сметаной и груздями. (250/30/50 г)
Siberian "Borsch" with red beans. Served with sour cream and milk mushrooms
- СОЛЯНКА МЯСНАЯ.** Подается со сметаной. (250/30/30 г) 1 200 р.
«Solyanka». Soup of pickled vegetables.
Served with sour cream.
- ШУЛЮМ ИЗ МАРЛАА.** 1 300 р.
Подается с острым перцем халапеньо (350/10 г)
«Shulum». Meat soup with jalapeno pepper.

Вегетарианские

блюда

Vegan mains

ПТИТИМ С ВЯЛЕНЫМИ ТОМАТАМИ. 800 р.

Паста птитим, вяленые томаты, базилик. (300 г)

Pasta ptitim, dried tomatoes, basil.

ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША С ОВОЩАМИ. 1 000 р.

Гречневая лапша, баклажаны, цукини, болгарский перец, брокколи. (300 г)

Buckwheat noodles, eggplant, zucchini, bell pepper, broccoli.

СПАГЕТТИ С СЫРОМ БУРРАТА. 1 000 р.

Спагетти, сыр буррата с овощным соусом из брокколи. (300 г)

Spaghetti, burrata cheese with broccoli vegetable sauce.

ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ С ГРИБАМИ. Приготовленные 600 р.

в соусе из протертых томатов с травами. (150/75 г)

Vegetable cabbage rolls with mushrooms. Cooked in a sauce of wiped tomatoes with herbs.

МАНТЫ ИЗ ТЫКВЫ. Фермерская тыква, подаются 800 р.

со сметаной и брусничным гелем (200/30 г)

Pumpkin manty. Self made, seasoned with butter.

РИЗОТТО ИЗ АЛТАЙСКОЙ ПОЛБЫ. Полба, 1 100 р.

белые грибы, песто из вяленых томатов. (300 г)

Risotto from Altai polba. Polba, porcini mushrooms, dried tomato pesto.

Горячие блюда из рыбы

Fish main courses

Филе тайменя. Спаржа, соус из шпината. 2 450 р.

(100/80/50 г)

Fried taimen. Asparagus, spinach sauce.

НЕЛЬМА, ПТИТИМ, ИКОРНЫЙ СОУС. 2 200 р.

(100/80/50 г)

Nelma, ptitim, caviar sauce.

КОТЛЕТА ИЗ ТАЙМЕНЯ С КУСКУСОМ. 2 200 р.

Подается с кускусом и соусом Берблан (100/100/30 г)

Fish casser from taimen, served with couscous and Berblanc sauce.

АНДРЕЙНИКИ ИЗ НЕЛЬМЫ. Собственного 2 000 р.

приготовления. Подаются со сливочным соусом.

(200/60 г)

Homemade nelma dumplings. Served with cream sauce.

МАНТЫ ИЗ ТАЙМЕНЯ. Манты собственного 2 250 р.

приготовления. Подаются со сметаной. (280/30 г)

«Manty». Huge pelmeni with Taimen. Served with sour cream.

ГОЛУБЦЫ ИЗ ТАЙМЕНЯ. Собственного 2 200 р.

приготовления, томленные в сливочно-томатном соусе.

(150/75 г)

«Golubtsy». Cabbage stuffed with Taimen, stewed in tomato cream sauce.

КАЛЬМАР-ГРИЛЬ. Подается с перлотто и рыбным 1 700 р.

Дальневосточным соусом. (200/80/30 г)

Grilled squid. Served with perlotto and fish Far Eastern sauce.

Горячие
блюда
из птицы
Poultry mains

ИНДЕЙКА У ОЗЕРА. Филе индейки, обжаренное на гриле. Подается с фермерскими томатами и пряным соусом. (150/150 г)
Grilled turkey fillet. Served with farm tomatoes and spicy sauce. 1 950 p.

УТИНАЯ ГРУДКА С МУССОМ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ. Подается на карамельном соусе с муссом из сельдерея и карамелизированным яблоком. (120/150 г)
Duck breast with celery root mousse. Served with caramel sauce with mashed celery and caramelized apple. 1 900 p.

УТИНАЯ НОЖКА НА СЕНЕ С КАПУСТНЫМ МИКСОМ. Утиная ножка конфи с тушеной капустой и яблочным соусом. (250/120 г)
Confit duck leg with cabbage mix. Served with apple sauce. 1 900 p.

ПЕРЕПЕЛКА «ТАПАКА». Перепелка, обжаренная на гриле с чесноком и пряной зеленью. Подается с соусом Сацебели. (200/30 г.)
Quail «Тарака». Grilled with garlic and spicy herbs. Served with Satsebeli sauce. 1 900 p.

Горячие
блюда
из говядины
Hot beef
dishes

ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ С ТЮРЕ ИЗ РЕПЫ И БАТАТА. (160/100/50 г)
Beef checks with turnip puree and batat. 2 450 p.

СТЕЙК МИНЬОН. Нежнейший постный стейк из филе мраморной говядины. Подается с карпаччо из батата. И перечным соусом. (175/50/80 г)
Minion Steak. Tender lean fillet-steak from marbled beef. Served with pepper sauce. 3 900 p.

СТЕЙК РИВАЙ. Сочный мраморный стейк из говядины. Подается со свекольным карпаччо и соусом от Шефа. (300/50/50 г)
Ribeye steak. Moisty marbled beef steak. Served with beetroot carpaccio and sauce from the Chief. 4 500 p.

Горячие
блюда
из баранины
Hot dishes from
mutton

БАРАНИНА ЖАРЕНАЯ. Филе баранины, жареное с фасолью, овощами и пряными травами. (350 г)
Fried lamb fillet with beans, vegetables and herbs. 2 250 p.

КАРЕ КУЯГАНСКОГО БАРАШКА. Фермерское мясо баранины из деревни Куюган, Алтайского края. Подается с гречневой кашей и кореньями, соусом разнотравье. (200/120/50 г)
Kuyagan rack of lamb. Farmers lamb from altay village Kuyagan. Served with buckwheat porridge, roots and herb sauce. 2 300 p.

Горячие блюда из дичи

Game mains

ЯЗЫК ТРОФЕЙНОГО МАРАЛА. Обжаренный на гриле. 2 400 р.
Подается с печеными овощами и муссом из хрена. (150/100/30 г)
Fried trophy maral tongue. Grilled, served with baked vegetables
and horseradish mousse.

КОТЛЕТА ИЗ МАРАЛА. Подается с соусом Сальса 2 300 р.
и овощным перлотто с кедровым орехом. (150/100/30 г)
Maral fillet rissole. Served with Salsa souce and cedar nuts.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ МАРАЛА И КОСУЛИ. Собственного 1 450 р.
приготовления. Подаются с аджикой и сметаной. (200/30/30 г)
Pelmeni made of Maral and Roe Deer fillet. Self made, served
with Adzhika and sour cream.

МАНТЫ ИЗ МАРАЛА. Собственного приготовления, 1 550 р.
подаются с соусом Сацебели. (280/30 г)
Huge Maral pelmeni. Self made, served with Satsбели sauce.

ГОЛУБЦЫ ИЗ МАРАЛА. Собственного приготовления, 1 650 р.
томленые в сливочно-томатном соусе. (150/75 г)
Maral stuffed cabbage. Self made, stewed in creamy tomato sauce.

РЕБРА МАРАЛА ТОМЛЕННЫЕ С ОВОЩАМИ. 1 700 р.
(300/100 г)
Maral ribs with stewed vegetables.


МЯСО КОСУЛИ. Жареное с картофелем и луком. 2 400 р.
Подается на чугунной сковороде. (200/100 г)
Fried Roe Deer. Fried with potatoes and onions, served on a
cast-iron frying pan.

КОСУЛЯ ПО-СТРОГАНОВСКИ. Филе косули, тушеное 1 990 р.
в сливочном соусе. Подается с картофельным пюре.
(150/100 г)
Roe deer a la Stroganoff. Roe deer fillet, stewed with mushrooms
in creamy sauce. Served with mashed potato.

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ЛОСЯ. Вырезка лося с пюре из 2 800 р.
корнеплодов на пепелище из ароматных трав. (150/100/50 г)
Moose tenderloin with mashed potatoes roots on the ashes
of aromatic herbs.

ТРОФЕЙНЫЙ ФАЗАН НА ГРУШЕ. 4 000 р.
Филе фазана, окорочок фазана. Подается с томленой грушей,
брусникой и карамельно-брусничным соусом. (250/100/50 г)
Trophy pheasant on a pear. Served with stewed pears,
lingonberries and caramel-lingonberry sauce.

Гарниры Sides

 **ОВОЩИ ГРИЛЬ.** Помидоры с базиликом, цукини с 700 р.
орегано, баклажаны с тимьяном, шампиньоны, лук
репчатый, болгарский перец, капуста брокколи. (200 г)
Grilled vegetables. Tomatoes, zucchini with oregano, eggplant
with thyme, champignons, onions, bell pepper, broccoli.

**РИС ЖАСМИН С АРОМАТНЫМ 400 р.
АЛТАЙСКИМ МАСЛОМ.** (150 г)
Steamed Jasmine rice with aroma Altay oil.

ГРЕЧКА С ГРИБАМИ И ЛУКОМ. (150 г) Buckwheat with mushrooms and onions.	600 р.
КАПУСТА ЖАРЕНАЯ. Свежая капуста, обжаренная с луком. (150 г) Fresh cabbage, fried with onions.	400 р.
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ. (150 г) Boiled potato with butter and fresh herbs.	400 р.
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ, ЖАРЕНЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ. (300 г) Homemade fried potatoes with porcini mushrooms and onions.	980 р.
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ. (150 г) Mashed potato.	350 р.
СЫР АЛТАЙСКИЙ КАМАНБЕР. Сыр приготовлен на гриле, подается с яблочной горчицей (120/60 г) Altai Camembert. Cheese cooked grilled, served with apple mustard.	1 500 р.
ПЛАТО АЛТАЙСКИХ СЫРОВ. Горный, Козий, Алтайский, Бурёнкаас с травами. Бурёнкаас с пажитником. (200/60/30 г) Cheese platter: Gorny, Goat, Altay, Boerenkaas with herbs, Boerenkaas with pazhitnik.	1 950 р.
ТОРТ «МЕДОВИК». Классический медовый торт со сливочно-сметанным кремом. (120 г) Classic honey cake with cream-sour cream.	700 р.
ТОРТ «ЧЕРЕМУХОВЫЙ». Нежный бисквит с классическим крем-чизом, пропитанный миндальным сиропом. (120 г) Gentle biscuit with classic the cream-cheese, impregnated with almond syrup.	700 р.
ЭКЛЕР С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ. Французский десерт из заварного теста со сливочно-шоколадным кремом. (120 г) White chocolate eclair. French dessert from a custard batter with a creamy chocolate cream.	700 р.
ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА». Три слоя мусса в сочетании с шоколадным бисквитом. (100 г) Three chocolate cake. Three layers of mousse in combination with a chocolate biscuit.	700 р.
ТОРТ МАКОВЫЙ. Нежный маковый торт, подается с шариком мороженого. (120/50 г) Poppy cake. Delicate poppy cake served with an ice cream ball.	700 р.

Десерты

Desserts

МОРОЖЕНОЕ ДОМАШНЕЕ. Собственного приготовления. (100 г)
Homemade ice-cream. 700 p.

- **ВАНИЛЬНОЕ.**
Vanilla.
- **ШОКОЛАДНОЕ.**
Chocolate.
- **КЛУБНИЧНОЕ.**
Strawberry.

МЁД. Мед, собранный с лугов и предгорий Алтая. (50 г)
Altay hills & highland honey. 190 p.

ВАРЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ В АССОРТИМЕНТЕ. 190 p.
Варенье собственного приготовления из сезонных ягод.
Homemade jam from seasonal berries.

**Выпечка
домашняя**
From our bakery

ПИРОЖКИ ПЕЧЕНЫЕ.
Baked puff pastry.

- **С МЯСОМ ДИЧИ.** (75 г) 300 p.
With bush meat.
- **С ТАЙМЕНЕМ.** (75 г) 550 p.
With taimen.
- **С КАРТОФЕЛЕМ И ГРУЗДЯМИ.** (75 г) 200 p.
With potato and mushrooms.
- **С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ.** (75 г) 200 p.
With cabbage and mushrooms.