

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь слабосоленая с молодым картофелем и хреном 100/70/20	1000.-
Нельма слабосоленая с молодым картофелем и хреном 100/70/20	1800.-
Муксун слабосоленый с молодым картофелем и хреном 100/70/20	1500.-
Чавыча слабосоленая с молодым картофелем и хреном 100/70/20	1700.-
Строганина из муксуна с бруснично-горчичным соусом 100/20/20	1300.-
Сугудай из нельмы 130 г	1650.-
Сугудай из муксуна 130 г	1350.-
Сугудай из чавычи 130 г	1600.-
Соленое сало с молодым картофелем 100/70	1200.-
Холодец с хреном и горчицей (из телятины с курицей) 350 г	1150.-
Отварной язык оленя с хреном 100/20	1600.-
Строганина из оленины с маринованным красным луком 70/20/20	1500.-
Креветки магаданские на льду 300 г	2200.-
Карпаччо из сахалинского гребешка 100 г	1600.-

## ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Грузди со сметаной 100/30	950.-
Опята со сметаной 100/30	750.-
Маслята со сметаной 100/30	750.-
Боровики со сметаной 100/30	1000.-
Капуста квашеная 150 г	500.-
Помидоры малосольные 100 г	500.-
Огурцы (соленые/малосольные) 100 г	500.-

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

Ассорти рыбное с молодым картофелем и хреном (сельдь, нельма, муксун, чавыча) 400/200/60	5000.-
Ассорти домашних солений (черемша, помидоры, огурцы, чеснок, квашеная капуста, яблоко) 500 г	2000.-
Ассорти грибов (грузди, опята, маслята, боровики) 400/60	3300.-
Ассорти сугудая (нельма, муксун, чавыча) 180 г	2400.-

# МЕНЮ

## САЛАТЫ

Салат «Живица» (репа, яблоко, морковь, огурец, тыквенные семечки, медово-горчичный соус) 180 г	650.-
Винегрет с квашеной капустой 210 г	650.-
Оливье с северной креветкой 230 г	800.-
Оливье с мясом оленя 230 г	800.-
Салат «Щетка» (капуста, свекла, морковь, сок лимона) 150 г	550.-
Салат овощной с кедровой заправкой (томат черри, болгарский перец, огурец, кедровые орехи) 200 г	650.-

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Картофель жареный с белыми грибами 250 г	1000.-
Драники с опятами и сметаной 220/30/20	1100.-
дополнительно: + икра лосося 30 г	800.-
+ чавыча слабосоленая 50 г	750.-
Пирожки из утки со сметаной 150/20	750.-
Пирожки из рыбы со сметаной (с муксуном и лососем) 150/20	850.-

## СУПЫ

Суп из лесных грибов 400 мл	900.-
Уха уральская (с нельмой и муксуном) 400 мл	1000.-
Русский борщ с говядиной 400 мл	850.-

## ГРИЛЬ НА КОМПАНИЮ

«Рыбацкий улов» (муксун, палтус, лосось, креветки, нельма) 1000 г	8000.-
«Охотничий привал» (каре оленя, ребра лосося, язык оленя, грудка утки, шашлык из оленя) 1200 г	8500.-

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

### ИЗ РЫБЫ

Рыбная котлета из филе муксуна и омуля с картофельным пюре и лисичками 130/100/70	2400.-
Жареное филе лосося со сливочным шпинатом и икрой 150/100	2300.-
Запеченный палтус с картофелем и сыром 150/100	2000.-
Филе муксуна с овощным булгуром и соусом «белое вино» 150/100	2200.-
Жареные креветки с чесноком в белом вине 180 г	2300.-
Запеченная нельма с овощами 250 г	2500.-
Котлетки из гребешка с зеленым пюре из брокколи и икорным соусом 180/70	2400.-

### ИЗ ДИЧИ

Томленое ребро лосося с квашеной капустой 300/120	2200.-
Каре оленя гриль с овощами и с соусом BBQ 180/120	2500.-
Язык оленя с хреном и моченой брусникой 200 г	2850.-
Шашлык из оленя с зеленым салатом 200/70	2200.-
Шашлык из курицы с мини-картофелем 200/100	1100.-
Жаркое из косули с лисичками 500 г	2300.-
Стейк из косули с папоротником орляк 200/100	2100.-

### ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ

Пельмени домашние (свинина с говядиной) 250 г	1100.-
Пельмени с мясом оленя 250 г	1400.-
Пельмени рыбные в сливочном соусе (чавыча, нельма) 250 г	1600.-
Пельмени с уткой в сливочно-грибном соусе 250 г	1300.-
Вареники с картошкой и грибами 250 г	800.-
Жареные пермские посикунчики с бараниной 250 г	1100.-

### ГАРНИРЫ

Картофель отварной 150 г	350.-
Гречка с грибами 200 г	550.-
Булгур с овощами 200 г	700.-

## ДЕСЕРТЫ

Сырники 100/30 со сметаной/протертой ягодой/сгущенкой/медом	600.-
Шоколадная колбаска 100 г	650.-
«Таежный» (замороженная брусника с кедровым орехом на меду или со сгущенным молоком) 160 г	750.-
Мед алтайский разнотравье 100 г	450.-
Варенье в ассортименте 100 г	500.-
Протертая ягода (малина, клюква, брусника) 100 г	400.-
«Кислый лекарь» (замороженная клюква с теплой карамелью) 100/50	700.-

## НАПИТКИ

### ГОРЯЧИЕ

Чай облепиховый 500 мл	750.-
Чай брусничный 500 мл	750.-
Чай травяной «Живица» 500 мл/1000 мл	450.- 750.-
Эспрессо 40 мл	200.-
Американо 150 мл	300.-
Капучино 220 мл	400.-
Латте 200 мл	400.-

### ХОЛОДНЫЕ

Баннный напиток «Живица» (газ, вода, лимон, мед, имбирь) 500 мл/1000 мл	650.- 1350.-
Borjomi 500 мл	400.-
Baikal газ., 500 мл	400.-
Baikal негаз., 500 мл	400.-
Квас 200 мл/1000 мл	300.- 1300.-
Морс брусничный 200 мл/1000 мл	300.- 1300.-
Медовуха 200 мл/1000 мл	300.- 1300.-

### ПИВО

Cernovar Czech Lager 500 мл	500.-
Чехия (светлое, фильтрованное), бутылочное	
Bakalar 330 мл	300.-
Чехия (б/а, холодного охмеления), бутылочное	
Liebenweiss Hefe-Weissbier 500 мл	550.-
Германия, (светлое, нефилтрованное) бутылочное	

### К ПИВУ

Корюшка 150 г	750.-
Бастурма 50 г	650.-
Оленина с/к с брусникой 100 г	1200.-