

ЛЕС

РЕКА

Холодные закуски

Ростбиф из копченой пиканьи с выдержанным сыром и кориандром	110 г / 990.-	Северная нельма с соусом из запеченой свеклы и черного чеснока	140 г / 1 100.-
Паштет из лосося с вяленой свеклой и лесным орехом	130 г / 890.-	Паштет из копченого сома с битым огурцом и кремом из утинового желтка	160 г / 790.-
Тартар из марала с мозговой косточкой из печи и сырной лепешкой	70/30/40 г / 990.-	Икра хариуса с кремом из деревенской сметаны и оладьями на домашней сыворотке	30/100 г / 1 490.-
Тартар из оленя с щучьей икрой и кремом из утреннего сыра	80 г / 890.-	Печень трески на картофельной лепешке с красным луком	165 г / 890.-
Белые грузди с молодым картофелем и провисной сметаной на укропном рассоле	160 г / 790.-	Сагудай из муксуна в соусе из зеленых трав с пряными томатами	130 г / 990.-

Горячие блюда

Дымная оленина с томленным сельдереем под соусом из черной смородины и сычуанского перца	220 г / 2 190.-	Филе нельмы под соусом из фермерских сливок с зеленым салатом и подкопченным утренним сыром	130/90 г / 1 950.-
Перепелка из печи с запеченной тыквой и соусом из крепкого мясного бульона	260 г / 890.-	Голубец из сибирских рыб под соусом из жареных раков с красной икрой	200 г / 890.-
Томленая шея быка с деревенским пюре, жареными вешенками и муссом пармезан	140/90 г / 1 290.-	Котлета из щуки с галушками и лесными грибами	160/70 г / 890.-
Котлета из лосося с белыми грибами под соусом из вяленой брусники с кардамоном	250/90 г / 1 390.-	Тельное из судака и форели с зеленым гарниром и соусом белое вино	160 г / 1 190.-

Салаты

С перепелкой из печи, разной зеленью и ароматными семечками	175 г / 790.-
С хамоном из дикой утки, вяленой свеклой и орехом пекан	150 г / 790.-
Томаты с утренним сыром и песто из зеленых трав	190 г / 790.-
С ростбифом из пиканьи и кунжутным соусом	160 г / 690.-
С копченой нельмой, битыми огурцами и хрустящим картофелем	170 г / 1 100.-

Ферма

Специалитеты: - дикая утка - марал вяленый - оленина - колбаса из медведя	100 г / 1 190.-
Камамбер из печи с томатным джемом и чипсами из пармезана	150/30 г / 1 100.-

Овощи

Брокколи из печи с перечным соусом, пармезаном и ароматными семечками	190 г / 550.-
Запеченный баклажан с травами и кремом из фермерского сыра	160 г / 790.-
Картофельные галушки с белыми грибами и сырным муссом	190 г / 690.-
Жареный папоротник с костровой вешенкой и кремом из жареного картофеля	150 г / 590.-

Суп

Суп-крем из таежных грибов с картофельным пирожком	350 г / 790.-
Наваристый суп с говядиной и томатами в стиле харчо	370 г / 690.-
Костровая уха с сибирской рыбой, угольными сливками и раками	450/30 г / 1 390.-

Домашняя лепка

Вареники с грибами и картофелем и соусом из выдержанного сыра	220 г / 690.-	Пельмени из дичи с белыми грибами в соусе из копченого лосося	260 г / 790.-
Вареники из зайца с трюфельным соусом	230 г / 890.-		



Гриль

Филе ягненка на ребре с соусом из копчёной сливы (цена за 100 г)	100/50г / 1 350.-	Свинные ребра в глазури из шиповника с битыми огурцами	400 г / 990.-
Рибай с соусом из крепкого мясного бульона (цена за 100 г)	100/50 г / 1 350.-	Кебаб из лося с соусом из лесных ягод	190 г / 990.-
Стейк Денвер с аджикой из красных перцев (цена за 100 г)	100 г / 750.-	Язычки ягненка с деревенским пюре и соусом из зернистой горчицы	190 г / 890.-
Стейк Мясника с перечным соусом (цена за 100 г)	100 г / 650.-		

(стейки выдерживаем в камере Dry Ager)

Печь

Пинца со страчателлой, хурмой и кедровым орехом	450 г / 950.-	Пинца с таежными грибами	480 г / 950.-
Пинца с копченой пиканьей и зеленью	470 г / 950.-	Пинца с копченым сомом и страчателлой	490 г / 950.-
Лепешка с сыром, травами и чесноком	290 г / 490.-	Слоеный блинный пирог с томленой капустой и грибным соусом	170 г / 790.-
Пирожки с томленой говядиной с соусом из копченых перцев	200\100 г / 890.-	Хлебная корзина (органический хлеб на закваске, каждое утро отпекаем в дровяной печи)	100 г / 250.-

(готовим тесто с добавлением органической муки и выпекаем его в дровяной печи)



«Наш ресторан – это место, где воедино сливаются две самые сильные и непредсказуемые стихии. Нам по душе дикая, честная свобода готовить так, как это делали веками здесь, на Алтайской земле.

Мы ценим чистоту местных вкусов и продуктов, прославляем локальные открытия. И умеем подавать их так, чтобы у наших гостей получилось ощутить вкус Алтая.»

Бренд-шеф, управляющий партнер Сергей Тернов

«Лес и Река» – еда в гармонии с природой.



restlesireka.ru



8 800-222-00-64



@lesireka.altay

