

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

