

РЕСТОРАН

Лесная Заимка

ТРАДИЦИИ РУССКОГО
ВКУСА С 1974 ГОДА



РЕСТОРАН «ЛЕСНАЯ ЗАИМКА» БЫЛ ПОСТРОЕН В 1974 ГОДУ НА ВЪЕЗДЕ В ГОРОД ВЛАДИВОСТОК.

В 1974 году в «Лесной Заимке» после подписания президентом США Джеральдом Фордом и главой СССР Леонидом Ильичом Брежневым договора об ограничении ядерных вооружений прошел торжественный прием в честь этого исторического события.

Здесь обедали Великий руководитель КНДР Ким Чен Ир в 2002 году, премьер-министр Сингапура Ли Сянь Лун в 2012 году, Председатель Государственного совета КНДР товарищ Ким Чен Ын в 2019 году, а также члены российского Правительства и многочисленные звезды эстрады.

В 2012 году «Лесная Заимка» была полностью реконструирована внутри и снаружи, то есть фактически выстроена заново из сибирской лиственницы.

Новое здание ресторана с архитектурой в духе деревянного зодчества XVII века построено так, как строили в старину — чтобы простояло не одно столетие, и поколения новых гостей «Лесной Заимки» будут прибавляться к поколениям её старых верных друзей, как годовые кольца мощного дерева.

На протяжении долгих лет ресторан славится блюдами из дичи, также в меню есть Русская, Кавказская и Дальневосточная кухни.

«Лесная Заимка» с 1974 года является визитной карточкой Владивостока. Здесь произошло столько важных событий, что это место может по праву считаться одной из главных достопримечательностей города.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Краб, трубач, кальмар, гребешок,
семга малосольная, нерка малосольная,
соус «коктейльный».

4500.- 350/50



ИКРА КРАСНАЯ

Икра красная,
масло сливочное.

1000.- 50/30

СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ

Свежемороженая вырезка оленины,
красный репчатый лук, соевый соус,
масло оливковое.

1800.- 250/100



ЯЗЫК С ХРЕНОМ

Отварной говяжий язык, овощи, хрен.

900.- 150/50



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сыры: Пармезан, Фетакса, Голландский, Дорблю, Армянский, виноград, мёд, грецкие орехи.

1800.- 320/50



ГРУЗДИ ФИРМЕННОГО ПОСОЛА

Грузди солёные, красный репчатый лук, масло оливковое, зелень.

900.- 180 гр



КАПУСТА КВАШЕНАЯ

Капуста квашеная с брусникой, красный репчатый лук, зелёное яблоко, масло оливковое.

250.- 250 гр



АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

Капуста квашеная с брусникой, соленые огурцы, соленые помидоры, грибы малосольные, чеснок маринованный, перец маринованный.

1000.- 840 гр

АССОРТИ МЯСНОЕ

Бастурма, буженина, куриная рулада, говядина запечённая, язык говяжий, сало собственного посола, хрен, горчица.

1900.- 330/60



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Огурцы, помидоры, перец болгарский, оливки, маслины, зелень.

900.- 400 гр





АССОРТИ ИЗ СОЛЁНОЙ РЫБЫ

Нерка, сельдь, лук, оливки,
маслины, зелень, лимон.

1200.- 280 гр

СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

Сёмга, лимон, каперсы,
огурцы, зелень.

1050.- 160 гр

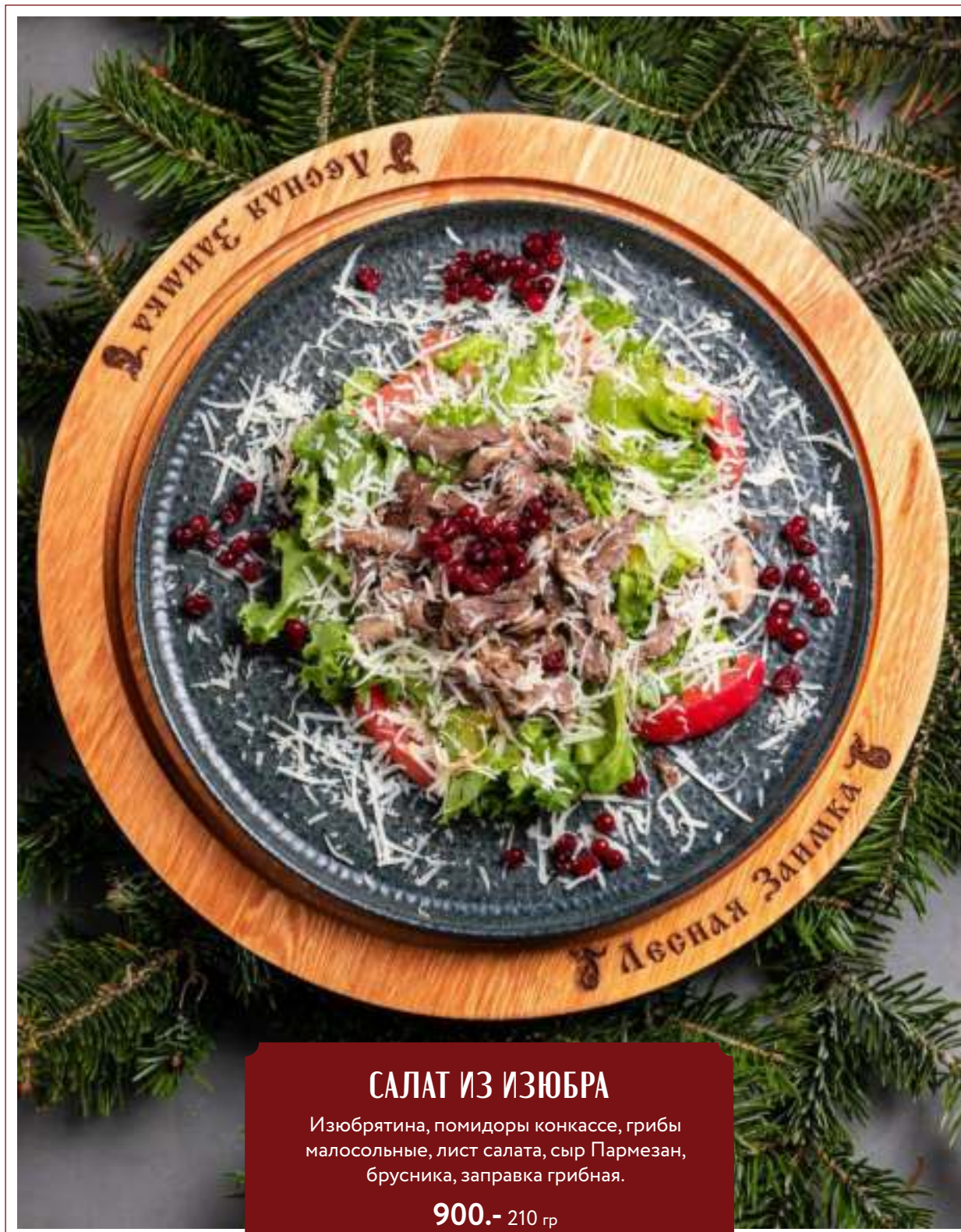


СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

Сельдь олюторская,
лук красный,
масло оливковое,
зелень, сухари черные.

900.- 270 гр

САЛАТЫ



САЛАТ ИЗ ИЗЮБРА

Изюбятина, помидоры конкассе, грибы малосольные, лист салата, сыр Пармезан, брусника, заправка грибная.

900.- 210 гр





БОЦМАН

Нерка малосольная, рис, икра красная, шампиньоны отварные, яйцо, зелёный лук, заправка майонезная.

850.- 220 гр

МОРСКАЯ ПРИНЦЕССА

Микс салатов, гребешок, кальмар, тигровая креветка, помидоры,огурец, горчично-цитрусовая заправка.

1100.- 210 гр



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

Креветка, салат Романо, помидоры черри, Сыр Пармезан, сухарики чесночные, каперсы, заправка «Цезарь» .

850.- 200 гр

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Куриное филе, салат Романо, помидоры черри, Сыр Пармезан, сухарики чесночные, каперсы, заправка «Цезарь».

700.- 200 гр



САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Свёкла отварная, чернослив,
грецкий орех, сметана.

600.- 200 гр

САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ

Филе форели, лист салата, оливки,
огурец, помидоры черри,
кунжутная заправка.

950.- 200 гр



САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ

Микс салатов, копчёная утиная грудка,
огурцы, помидоры черри, томаты
вяленые, орех кедровый, соус «Экзотик».

850.- 220 гр

НИЦЦА

Говядина, микс салатов, шампиньоны,
перец болгарский, сыр Пармезан, оливки,
маслины, имбирная заправка.

950.- 220 гр



МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ

Тигровая креветка, мясо краба, гребешок, икра красная, сёмга малосольная, яйцо, заправка оригинальная.

1500.- 240 гр



АТЛАНТА

Отварной говяжий язык, помидоры черри, салат Фризе, перепелиное яйцо, имбирная заправка.

850.- 250 гр



САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

Лист салата, сыр Фетакса, помидоры, перец болгарский, огурец, сельдерей, маслины, лук красный, бальзамический соус.

650.- 250 гр

КУПЕЧЕСКИЙ

Буженина, язык говяжий, курица отварная, огурец сыр Голландский, майонезная заправка.

750.- 250 гр



БЛЮДА ИЗ ДИЧИ



КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

Фарш из оленины, картофель,
гранатовый соус.

1100.- 280/50

**РАГУ ИЗ КОСУЛИ
В ГОРШОЧКЕ**

1100.- 450 гр

**ИЗЮБРЯТИНА
ТУШЕНАЯ
В ГОРШОЧКЕ**

1200.- 450 гр

**ОЛЕНИНА
ПО-ОХОТНИЧЬИ**

1100.- 450 гр

**ЖАРКОЕ
ИЗ ОЛЕНИНЫ**

1100.- 450 гр

**ЖАРКОЕ ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ
С ШАМПИньОНАМИ**

1200.- 450 гр

**ОЛЕНИНА ТУШЕНАЯ
В СМЕТАННО-ТОМАТНОМ
СОУСЕ**

1200.- 450 гр



ОЛЕНИНА ПО-ГУСАРСКИ

Оленина, шампиньоны, сметана, апельсин, лук.

1200.- 350 гр



МЯСО ДИКОГО КАБАНЧИКА ТУШЕНОЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Мясо дикого кабанчика, сметана, чернослив, лук репчатый.

1300.- 320 гр

АССОРТИ ИЗ ДИЧИ

5 видов дичи (Оленина по-гуссарски, Медвежатина по-дальневосточному, Изюбр с грибами, Кабан по-распутински, Косуля тушёная с грибами).

6250.- 1670 гр

ИЗЮБРЯТИНА ТУШЕНАЯ С ГРИБАМИ

Изюбриятина, шампиньоны, морковь, лук, перец болгарский, сметана.

1200.- 350 гр



МЯСО КОСУЛИ ТУШЁНОЕ С ГРИБАМИ

Косуля, шампиньоны, помидоры, лук репчатый, сметана, соевый соус.

1300.- 350 гр



МЕДВЕЖАТИНА ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

Медвежати́на, цветная капуста, морковь, кабачок, брокколи, чеснок, зелень, вино белое сухое, соевый соус.

1300.- 300 гр

МЯСО ДИКОГО КАБАНЧИКА ПО-РАСПУТИНСКИ

Мясо дикого кабанчика, помидоры, лук, перец болгарский, соевый соус, вино белое сухое, чеснок, зелень.

1250.- 320 гр

ФИЛЕ КОСУЛИ С ОВОЩАМИ НА ЧУГУНЕ

Косуля, лук репчатый, чеснок, сельдерей, устричный соус, специи, соевый соус.

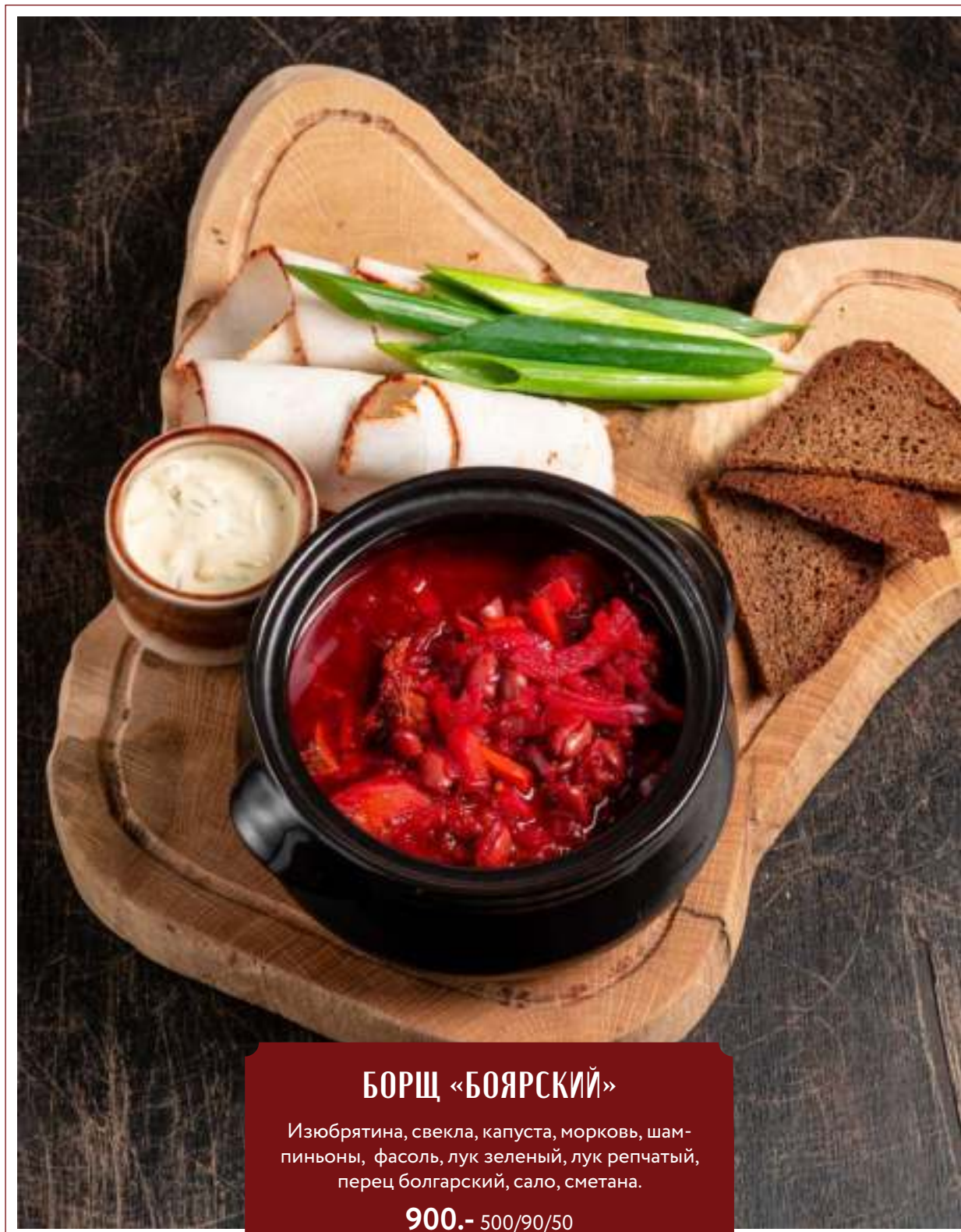
1300.- 330 гр

ОЛЕНИНА ЖАРЕНАЯ С ОВОЩАМИ

Оленина, картофель, лук, помидор, перец болгарский, белое сухое вино, зелень.

1200.- 300 гр

СУПЫ



БОРЩ «БОЯРСКИЙ»

Изюбрятина, свекла, капуста, морковь, шампиньоны, фасоль, лук зеленый, лук репчатый, перец болгарский, сало, сметана.

900.- 500/90/50



ПОХЛЁБКА «СТАРОМОСКОВСКАЯ»

Курица, шампиньоны, картофель,
морковь, сметана, лук репчатый.

700.- 500/50



ПОХЛЁБКА С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

Куриные сердце/печень/
желудок, картофель, морковь,
лук, зелень.

700.- 500 гр



ОКРОШКА

Кефир/ квас/ мацун, копченая свинина,
картофель, огурец, редис, яйцо, зелень.

650.- 450 гр

ТОМ-ЯМ С РИСОМ

Креветка, гребешок, кальмар, шампиньоны, помидоры черри, бульон на кокосовом молоке, рис.

1350.- 450/100

УХА ПО-ПУТЯТИНСКИ

Сёмга, креветка, палтус,
помидоры черри, зелень, лимон.

1250.- 450 гр



ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ

Шампиньоны, картофель,
сливки, сыр Пармезан, сухарики,
лук репчатый.

850.- 450/30



СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Копченая свинина, отварной язык, солёные
огурцы, лук репчатый, морковь, томатная паста,
маслины, зелень, лимон, сметана.

850.- 450 /50

ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

ШАШЛЫК ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Гребешок, кальмар,
палтус, сёмга, мини осьминоги,
креветка, свежие овощи,
зелень, маслины, лимоны.

7000.- 950 гр



ЖУЛЬЕН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Краб, гребешок, трубоч, кальмар, помидоры черри, сыр, лимон, зелень, майонез.

1200.- 150 гр



ТРУБАЧ ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

Трубоч, лук зеленый, лук репчатый, помидоры черри, лимон, устричный соус.

2200.- 330 гр



МОРЕПРОДУКТЫ ЖАРЕННЫЕ НА ЧУГУНЕ

Креветка, гребешок, венерка, лук зеленый, лук репчатый, помидоры черри, соус устричный.

1650.- 350 гр



ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ НА ЧУГУНЕ

Креветка, лук зеленый, лук репчатый, перец острый, помидоры черри, вино белое сухое.

1550.- 310 гр



ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ



ШАМПИЬОНЫ ПО-БОЯРСКИ

Шампиньоны, сыр Голландский,
соус сметанный.

900.- 300 гр

ГРЕБЕШОК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Гребешок, лук репчатый, морковь,
перец болгарский, сыр, лимон.

1250.- 160 гр



«ДУША ОКЕАНА»

Гребешок, кальмар, осьминог,
тигровая креветка, лист салата,
соус устричный.

2800.- 340 гр



23

«ТРУБАЧ ЗОВЁТ»

Трубач, маринованные
огурцы, помидоры,
лук зеленый, чеснок,
соус «Тар-Тар».

2200.- 330/50

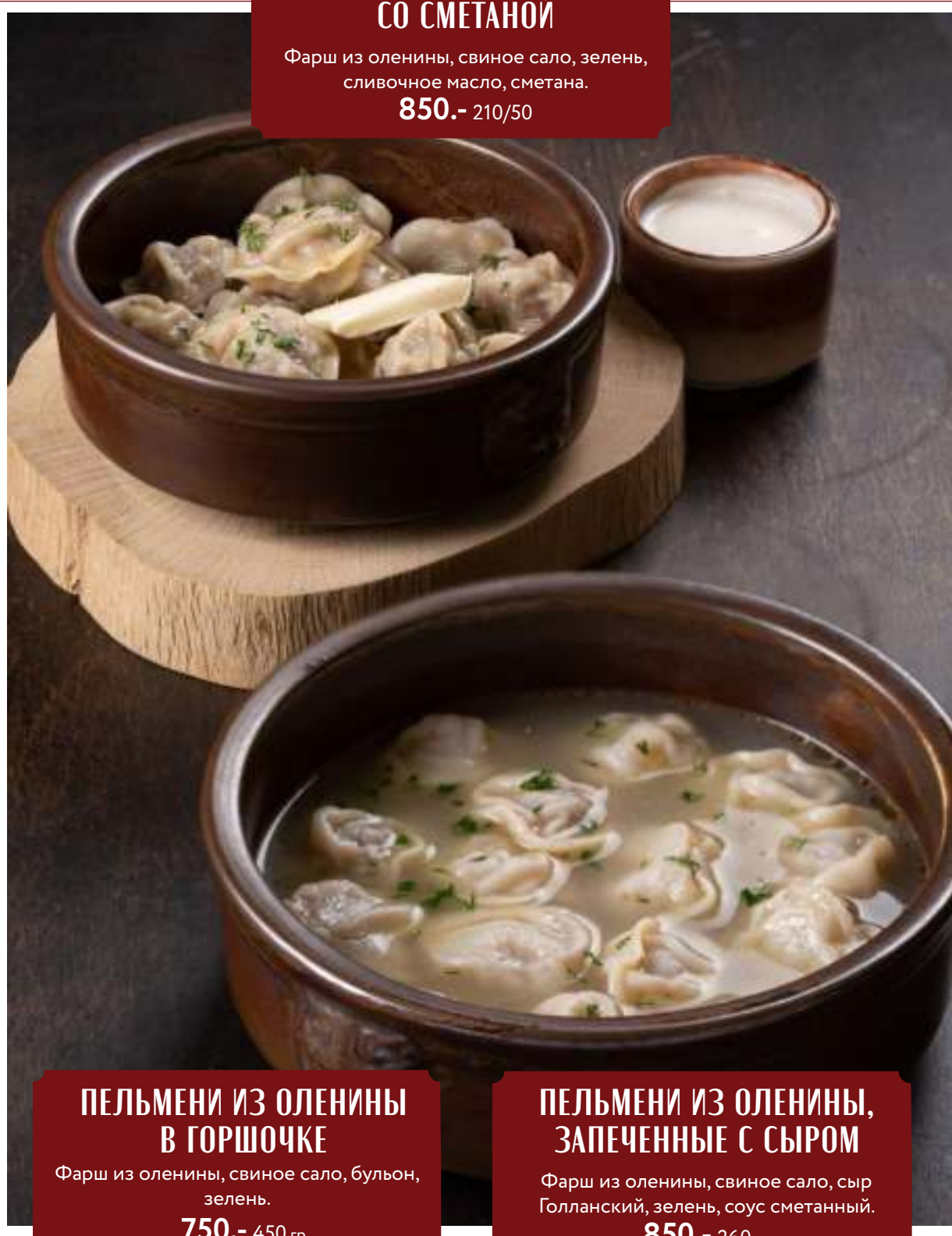


ЛЕПКА

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ СО СМЕТАНОЙ

Фарш из оленины, свиное сало, зелень,
сливочное масло, сметана.

850.- 210/50



ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В ГОРШОЧКЕ

Фарш из оленины, свиное сало, бульон,
зелень.

750.- 450 гр

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Фарш из оленины, свиное сало, сыр
Голландский, зелень, соус сметанный.

850.- 260 гр

ПАСТА С СОУСОМ «БОЛОНЬЕЗЕ»

Фетучини, свинина, морковь,
лук, перец, сыр Пармезан,
соус «Болоньезе».

850.- 260 гр



—
25
—

ПАСТА С БЕКОНОМ И ШАМПИЊОНАМИ

Фетучини, сливки, курица, бекон,
шампиньоны, сыр Пармезан.

900.- 260 гр

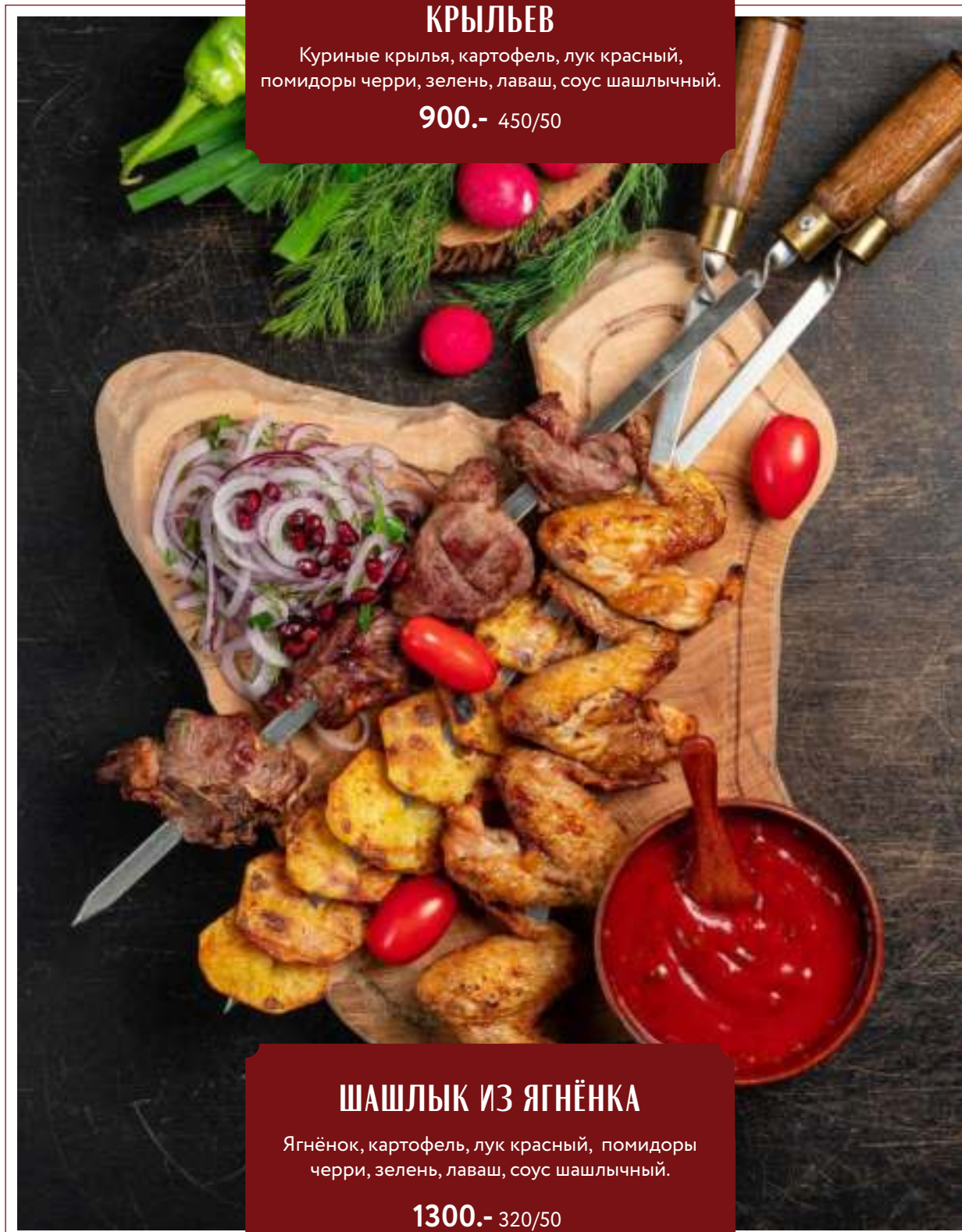


КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ

Куриные крылья, картофель, лук красный, помидоры черри, зелень, лаваш, соус шашлычный.

900.- 450/50



ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЁНКА

Ягнёнок, картофель, лук красный, помидоры черри, зелень, лаваш, соус шашлычный.

1300.- 320/50

СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

Зеленый лук,
петрушка, укроп.

200.- 40 гр

ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

Помидор, баклажан, перец болгарский, перец острый, зелень.

900.- 450 гр

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ НА РЕБРЕ

Парные свиные ребра, картофель, лук красный, помидоры черри, зелень, лаваш, соус шашлычный.

1150.- 360/50

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКА

Шашлык из корейки, шашлык из баранины, шашлык на ребре, шашлык из свинины, шашлык из куриных крыльев, люля кебаб, картофель, лаваш, красный лук, зелень, соус шашлычный.

13 000.- 3000/200

ШАШЛЫК ИЗ ПАРНОЙ СВИНИНЫ

Парная свиная шея, картофель, лук красный, помидоры черри, зелень, лаваш, соус шашлычный.

1200.- 320/50

ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ

Корейка свинины, картофель, лук красный, помидоры черри, зелень, лаваш, соус шашлычный.

1250.- 340/50

ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Говядина, свинина, курица, помидоры, лук репчатый, лаваш, зелень, лук красный, соус шашлычный.

950.- 210/50

ТЖВЖИК

Говяжьи печень/сердце/
почки, лук репчатый,
томатная паста, зелень.

950.- 400 гр

БАСТУРМА С ЗЕЛЕНЬЮ

Бастурма, зелень, перец
острый.

900.-120 гр

МАЦУН

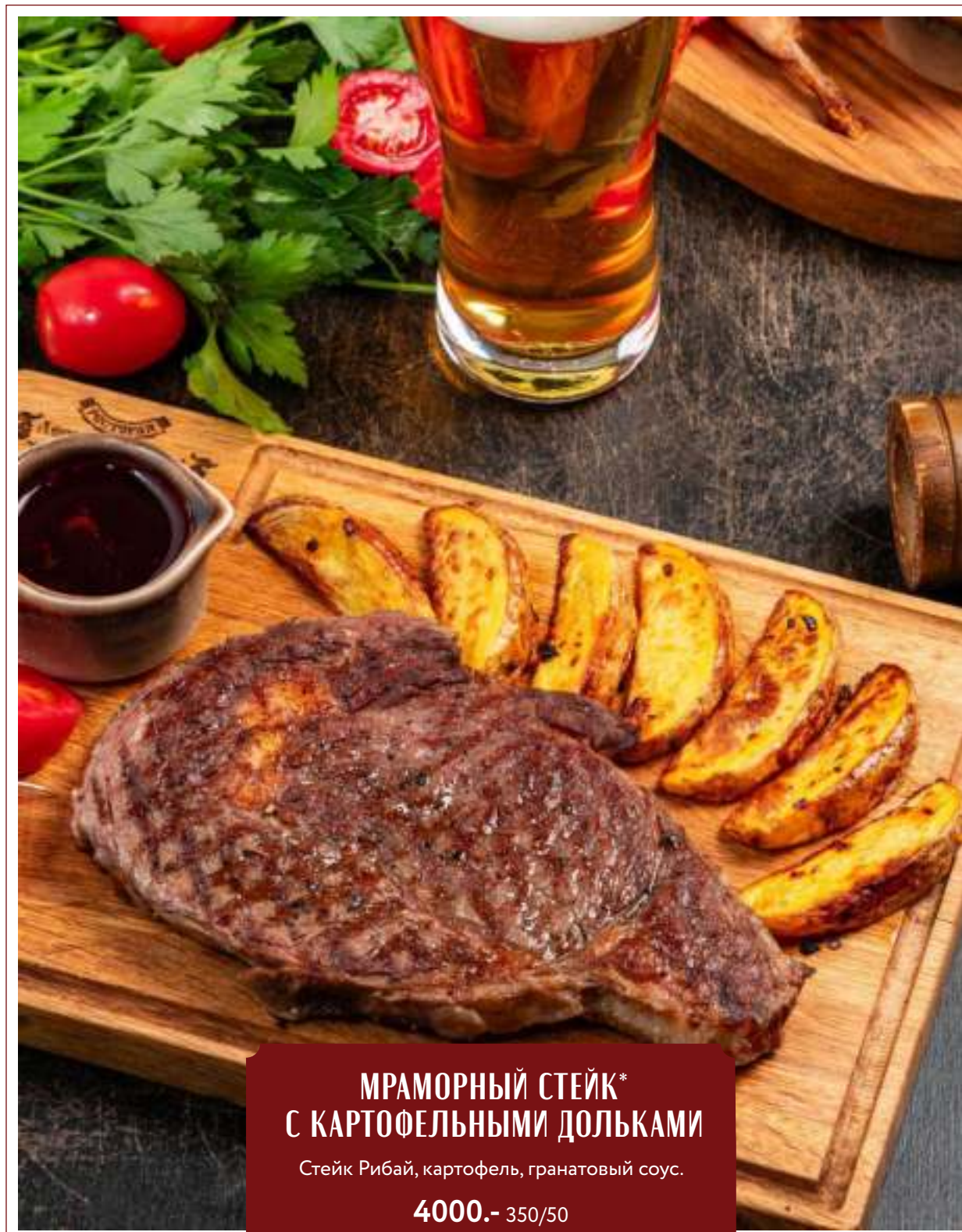
Кисломолочный продукт.

300.- 300 гр

АРМЯНСКИЙ СЫР С ЗЕЛЕНЬЮ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

500.- 140 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



МРАМОРНЫЙ СТЕЙК* С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

Стейк Рибай, картофель, гранатовый соус.

4000.- 350/50

*Указан выход сырого мяса



ТЕЛЯТИНА ПО-ГАМБУРГСКИ

Телятина, картофель,
пиво, соус томатный
с фасолью.

1200.- 360 гр

ТЕЛЯТИНА ТУШЁНАЯ В СЛИВКАХ

Телятина, шампиньоны,
лук репчатый, специи,
сливки, зелень, свежие
овощи.

1300.- 370 гр

КУРИНОЕ ФИЛЕ ЖАРЕНОЕ С ОВОЩАМИ

Куриное филе, болгарский перец, помидоры,
фасоль стручковая, брюссельская капуста,
соевый соус.

900.- 330 гр



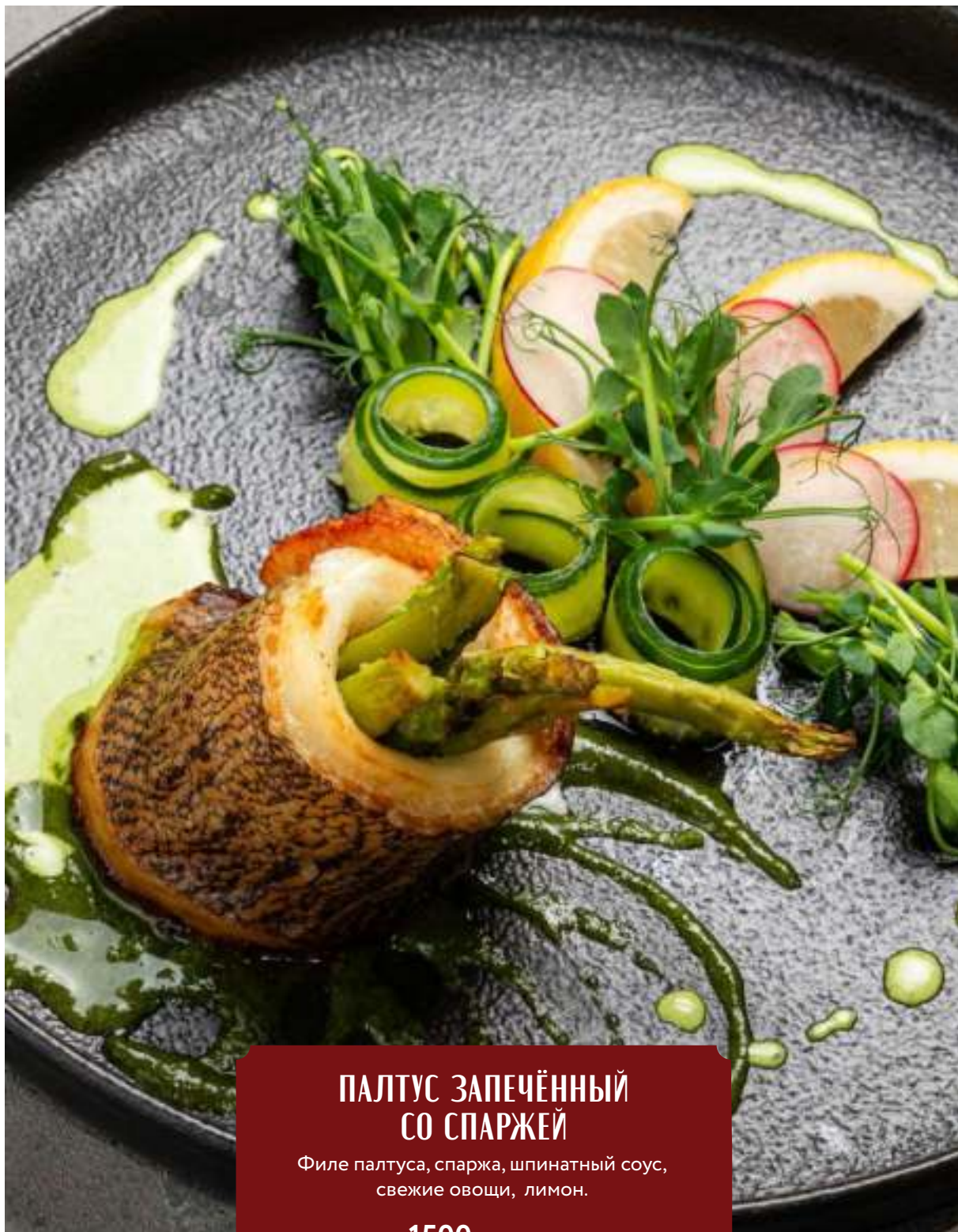


ПЕРЕПЁЛКА НА ГРИЛЕ

Перепёлка, картофель, кабачки, лаваш, зелень, гранатовый соус.

1100.- 260/50

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



ПАЛТУС ЗАПЕЧЁННЫЙ СО СПАРЖЕЙ

Филе палтуса, спаржа, шпинатный соус,
свежие овощи, лимон.

1500.- 250 гр

ФИЛЕ СЁМГИ СО СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ

Филе сёмги, отварные спаржа
и морковь, лимон,
сливочно-икорный соус.

1700.- 270/50



СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

Стейк из форели, лимон,
помидоры черри.

1600.- 230 гр



МОРСКОЙ ФРИСТАЙЛ

Сёмга, палтус, лист салата, свежие
овощи, лимон, оригинальный соус.

1650.- 230 гр



ПАЛТУС ЖАРЕННЫЙ ПО-ЕГИПЕТСКИ

Палтус, зёрна граната,
свежие овощи, лимон.

1500.-210 гр



СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА ЗАПЕЧЁННЫЙ В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ

Стейк палтуса, слоёное тесто,
свежие овощи, лимон,
ароматные травы, сметана.

1600.- 280 гр

ГАРНИРЫ. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

БЛИНЧИКИ

350.- 150 гр

**БЛИНЧИКИ
С ДЖЕМОМ**

450.- 150/50

**БЛИНЧИКИ
СО СМЕТАНОЙ**

450.- 150/50

**БЛИНЧИКИ
С ЛОСОСЁВОЙ ИКРОЙ**

1400.- 150/50

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150/30	450.-
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С ГРИБАМИ	200 гр	550.-
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150 гр.	300.-
КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ	150/30	450.-
РИС ОТВАРНОЙ	100 гр	300.-
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ	150 гр	350.-

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В КОЖУРЕ

500.- 150 гр



ХЛЕБ

ЛАВАШ	60 гр	150.-
БУЛОЧКИ	120/120	240.-
ХЛЕБНАЯ НАРЕЗКА	100/100	240.-
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	100/100/120	360.-
ГРЕНКИ «ГАРЛИК»	70 гр	260.-

СОУС / 50 гр

ГРАНАТОВЫЙ	150.-
ТАР-ТАР	150.-
ШАШЛЫЧНЫЙ	150.-
СЛИВОЧНО-ИКОРНЫЙ	600.-

ДЕСЕРТЫ



ДЕСЕРТ «ТАЁЖНЫЙ»

Десерт, состоящий из трех ингредиентов:
кедровые орехи, молоко сгущенное, брусника.

550.- 90 гр

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Тонкие хрустящие коржи, пропитанные кремом на основе вареного сгущённого молока. Подается с фруктами и карамельным топпингом.

650.- 230 гр

38

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Десерт с горячим шоколадом внутри. Подается с шариком мороженого, фруктами, миндальными лепестками и шоколадным топпингом.

700.- 180 гр

ВИШНЁВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Нежный десерт на основе
творожного сыра, сливок, вишни.
Подаётся с вишнёвым топпингом.

750.- 230 гр



«ТРИ ШОКОЛАДА»

Каждый слой этого десерта приготовлен на
основе одного из видов шоколада: темный,
молочный и белый. Подаётся с шоколадным
топпингом.

750.- 190 гр



ТОРТ «МЕДОВИК»

Ароматные медовые коржи,
пропитанные сметанным кремом.
Подаётся с фруктами
и топпингом лесные ягоды.

750.- 240 гр





ЧИЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНЫЙЦ

Нежный десерт на основе
творожного сыра,
апельсиновый фреш,
сливок, сметаны.
Подаётся с фруктами
и карамельным топпингом.

650.- 200 гр



МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Прекрасное сочетание морковных
коржей с орехами и сливочным кремом.
Подаётся с карамельным топпингом.

600.- 220 гр

**МОРОЖЕНОЕ
ПЛОМБИР**

400.- 150 гр

**МОРОЖЕНОЕ
С ТОППИНГОМ**

450.- 150/20

**МОРОЖЕНОЕ
С ФРУКТАМИ**

500.- 150/100

**ВАРЕНЬЕ
В АССОРТИМЕНТЕ**

400.- 100 гр



ФРУКТОВОЕ АССОРТИ

Яблоко, апельсин,
груша, виноград, киви.

1700.- 1000 гр

АССОРТИ ИЗ ДЕСЕРТОВ

Состав: 6 видов десертов (Вишневый чизкейк, Морковный торт, Три шоколада, Медовик, Наполеон, Карамельный чизкейк).

3800.- 1100 гр

