





ТАЙГА

КЛАССИКА ПИВОВАРНИ «ТАЙГА»

Прохор

Фильтрованное непастеризованное пиво. Сварено по традиционной технологии с использованием светлого ячменного солода и горького хмеля

Экстрактивность начального сусла: 12%
Крепость: 4,5%

Хелль

Легкое светлое фильтрованное пиво золотистого цвета. Обладает приятным ароматом с нотками хмеля и мяты

Экстрактивность начального сусла: 10%
Крепость: 4,0%

Хозяин тайги

Пшеничное пиво верхового брожения, готовится из смеси светлых солодов – пшеничного и ячменного

Экстрактивность начального сусла: 12%
Крепость: 3,5%

Жигули из тайги

Светлое нефильтованное пиво. Лёгкое с отменным вкусом и чистым хмелевым послевкусием

Экстрактивность начального сусла: 11%
Крепость: 4,5%

Чёрное

Пиво насыщенного темного цвета с ярко выраженным солодовым ароматом и вкусом поджаренной хлебной корочки

Экстрактивность начального сусла: 14%
Крепость: 4,7%

КРАФТ ПИВОВАРНИ «ТАЙГА»

ИПА

Плотное тело и янтарный цвет эля. Основой ароматического букета выступает сильный хмелевой шлейф, обогащенный фруктовыми и цветочными нотками

Экстрактивность начального сусла: 14%
Крепость: 5,7%

0,3 л

130 Р

0,5 л

155 Р

1 л

290 Р

3 л

810 Р

5 л

1300 Р



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

4 x 200 мл | на ваш выбор | 300 Р

ПРОХОР

ХЕЛЛЬ

ЖИГУЛИ
ИЗ ТАЙГИ

ХОЗЯИН
ТАЙГИ

ЧЁРНОЕ

ИПА





ТАЙГА

КРАФТОВОЕ ПИВО

Saldens Brewery

4С Американ ИПА

Крепость: 7,5%

| 220^Р

500^{мл}

Олд Скул Дабл ИПА

Крепость: 8,5%

| 220^Р

500^{мл}

Милкшейк Манго

Крепость: 8,5%

| 230^Р

500^{мл}

Стаут лесной орех

Крепость: 7%

| 230^Р

500^{мл}

Томатный Гозе

Крепость: 4,3%

| 250^Р

500^{мл}

Брюмон

Вест Кост ИПА | 260^Р

500^{мл}

Хоппи Либерти

Крепость: 7%

Обратная

сторона луны

Крепость: 7,5%

| 350^Р

500^{мл}

Томатное Гозе 17 | 280^Р

500^{мл}

Сацебели

Крепость: 5,5%

Аляска

Еритичка

Томатный гозе с лаймом и чили
Крепость: 6,5%

| 280^Р

500^{мл}

Мексика Энчилада

Томатный гозе. Энчилада с курицей
и халопеньо
Крепость: 5%

| 310^Р

500^{мл}

Маринованные помидорки

Крепость: 6%

| 300^Р

500^{мл}

Атмосфера

Томатная Дичь

Крепость: 6,5%

| 250^Р

500^{мл}

Кончита

Милкшейк ИПА
Крепость: 6,5%

| 250^Р

500^{мл}

На Десерт №3

Нефильтрованный саур эль
клубника + банан + ваниль
Крепость: 6%

| 260^Р

500^{мл}

Бернинг

Блэк Форест Кейк

Саур Эль – 20 Крепость: 5,5%

| 320^Р

500^{мл}

Томатное Мороженое

Гозе – 11 Крепость: 5,5%

| 310^Р

500^{мл}

Матвеевская Тушенка

Гозе – 12 Крепость: 5,5%

| 320^Р

500^{мл}

Банана Энд Чили

Гозе – 14 Крепость: 5,5%

| 310^Р

500^{мл}

Лисички в сметане

Гозе – 31 Крепость: 5,5%

| 310^Р

500^{мл}

Косичка

Томатный Гозе Крепость: 5,5%

| 310^Р

500^{мл}

4 ПИВОВАРА

Зависимость

Томатный гозе с перцем чили
Крепость: 6%

| 290^Р

500^{мл}

Не Кричи На Кимчи

Насыщенный светлый кислый эль
Гозе – 7 Крепость: 5%

| 410^Р

500^{мл}

Зависимость БЛЭК

Гозе – 13 Крепость: 5%

| 320^Р

500^{мл}

Завод

Вишенка на торте

Крепость: 6,9%

| 270^Р

500^{мл}

Крепкий эль, аромат пива наполнен нотами спелой вишни
с тонким шлейфом ванили и легкой кислинкой

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту



ТАЙГА

ИМПОРТНОЕ ПИВО

Айингер Бройвайссе | 300 ₺
500 мл
Пшеничное нефilterованное
светлое пиво
Крепость: 5,1%

Айингер Лагер Хелль | 300 ₺
500 мл
Ячменное светлое filterованное пиво
Крепость: 4,9%

Либенброй Хеллес | 220 ₺
500 мл
Светлый filterованный лагер
Крепость: 5,1%

Айингер Дункель | 300 ₺
500 мл
Ячменное filterованное
темное пиво
Крепость: 5%

**Бакалар холодного
охмеления** | 300 ₺
500 мл
Крепость: 5,2%

Бакалар Лагер | 300 ₺
500 мл
Крепость: 4,9%

Бланш Де брюсель | 320 ₺
500 мл
Неfilterованное пшеничное пиво
Крепость: 4,5%

СИДР

Да Да | 290 ₺
500 мл
№ 1 яблочный сухой /
№ 2 яблочный полусухой /
№ 3 яблочный полусладкий
Крепость: 5%

Royal | 350 ₺
750 мл
Яблочный с грушей полусладкий /
Яблочный полусухой /
Яблочный полусладкий
Крепость: 5,5%

Антидот | 270 ₺
450 мл
Арбуз / Банан / Малина / Манго
Крепость: 5,5%

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

Клаустрайлер | 230 ₺
330 мл
Светлое filterованное
Безалкогольное

Пауланер Вайссбир | 280 ₺
500 мл
Пшеничное нефilterованное
Безалкогольное

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту

ПОСТНОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ

**С грибами, картофелем
и свежими овощами**

| 220^Р
250^г

Обжаренные картофель, грибы, томаты черри,
перец конфи, микс салат с медово-горчичным соусом

**С томатами черри, базиликом
и оливковым маслом**

| 270^Р
200^г

Томаты черри, базилик, оливковое масло

**Винегрет с балтийской
килькой**

| 250^Р
230^г

Картофель, морковь, свекла, капуста квашеная,
зеленый горошек, оливковое масло

СУПЫ

Крем-суп из брокколи

| 200^Р
250^г

Нежный крем-суп из брокколи с добавлением
кокосового молока

Борщ с фасолью

| 200^Р
250^г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Кус-кус
с морепродуктами**

| 450^Р
300^г

Мидии, кальмар, королевские креветки, кус-кус

Скоблянка с лисичками

| 370^Р
300^г

Обжаренный картофель, перец, баклажан, лисички

Кесадилья с овощами

| 350^Р
300^г

Стручковая фасоль, красная фасоль, кукуруза
в томатном соусе на домашней пшеничной лепешке

Вареники с картофелем

| 230^Р
200^г

ДЕСЕРТЫ

**Хрустящее яблоко
с вишневым конфитюром**

| 150^Р
180^г

Обжаренное яблоко в кляре с вишневым конфитюром

НАПИТКИ

**Капучино
на альтернативном молоке**

| 370^Р
300^г

Кокос / миндаль





ТАЙГА

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Идеальная закуска к фирменной настойке

Подается с молодым картофелем и копченой сметаной

| 390 P
380/90г

Зимовье хвои

Разносолы: томат, огурец, капуста, маринованные грибы, морковь по-корейски, маслины и оливки

| 310 P
410г

Тар-тар из омуля

Омуль, огурец, каперсы, ягоды. Подается с крутонами

| 470 P
160г

Тар-тар из тунца

Тунец, авокадо, каперсы, оливковое масло, апельсин. Подается с крутонами

| 470 P
140г

Олуктэ

Домашняя буженина, язык отварной, куриный рулет с вялеными томатами, утка копченая. Подается с аджикой и хреном

| 650 P
160/100г

Малосольные огурцы

Огурцы собственного посола

| 90 P
100г

Сыровяленные деликатесы

Сальсичон, говядина варено-копченая, окорок сырокопченый, куриное карпаччо. Подается с аджикой и горчицей

| 580 P
160/100г

Фрукты сезонные

Апельсин, яблоко, груша, киви, виноград, ананас

| 450 P
350г

Полярный промысел

Кижуч коньячного посола, скумбрия, сом холодного копчения

| 590 P
150/40г

Доска алтайского сыровара

Фермерские сыры с шишковым вареньем и орехами

| 480 P
140/40г

Сало копченое да соленое

Копченое с перцем и чесноком, с паприкой. Подается с хреном и горчицей

| 260 P
150/100г

Строганина из омуля

С брусничным хреном и соусом унаги

| 360 P
100/60г

Дальневосточная сельдь

С картофелем, луком и соусом тар-тар

| 310 P
200/60г

Строганина из оленя

С брусничным хреном и соусом унаги

| 360 P
100/60г

Маслины и оливки

| 170 P
80г

Плоды огородные

Перец, огурец, томат, морковь, зелень и сметанный соус

| 370 P
270/30г

САЛАТЫ

Большой зеленый с креветками

Королевские креветки, микс салат, авокадо гриль, морковь, брокколи, арахис и соус ореховый

| 590 P
300г

Болтливый теленок

Язык говяжий, огурец, перец болгарский, корнишоны, яйцо куриное, микс салат, картофельный пай, ягоды, соус майонез

| 390 P
200г

Оливье Михалыч

Томленая телятина, картофель, морковь, огурец, зеленый горошек, яйцо перепелиное, красная икра и домашний соус майонез

| 350 P
200г

С телятиной

Томленая телятина, томат, картофель, маринованные грибы, вяленые томаты, микс салат, соус с печеным перцем

| 490 P
250г

Иван Иванович Цезарь с тигровыми креветками

Обжаренные тигровые креветки, листья салата, томаты черри, пшеничные гренки, соус Цезарь, пармезан

| 490 P
230г

Иван Иванович Цезарь

Обжаренный на костре цыпленок, листья салата, томаты черри, пшеничные гренки, соус Цезарь, пармезан

| 390 P
220г

Северный берег

Кижуч коньячного посола, авокадо, микс салата, яйцо пашот под тайской заправкой

| 510 P
210г

Лисий трофей

Шницель из филе цыпленка, микс салат, томаты черри, огурец, перец болгарский, яйцо перепелиное, соус медово-горчичный

| 390 P
260г

С морепродуктами

Обжаренные кальмар, креветки, мидии в створках, осьминожки бейби, перец болгарский, микс салат с сальсой из манго

| 470 P
200г

От Егеря Степаныча

Обжаренные колбаски, копченый цыпленок, отварной картофель, соленый огурец, перец конфи, лук, микс салат, соус медово-горчичный

| 360 P
240г

Лосиный остров

Олень томленный, микс салат, томаты черри, маринованные грибы, соленый огурец, лук красный и ореховый соус

| 430 P
230г

Приключения грека в тайге

Микс салат, томат, перец болгарский, огурец, лук красный, сыр Фета, маслины, оливки, оливковое масло, бальзамический уксус, пряные травы

| 340 P
210г

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту



ТАЙГА

СУПЫ

Шулема из цыпленка

Наваристая лапша

| 220 ₪
250г

Уха-Ушица

Из разных рыб, корнеплодов и пшенной крупы с домашней хреновухой

| 310 ₪
250/30г

Том Ям

Острый суп с морепродуктами

| 390 ₪
250/30г

Таежный борщ

Подается с салом, зеленым луком, чесноком и домашней хреновухой

| 240 ₪
250/60г

Селянка мясницкая

Из мясокопченостей собственного приготовления

| 280 ₪
250/50г

Крем-суп грибной

Нежный крем-суп из шампиньонов, вешенок и белых грибов

| 280 ₪
300г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сыр

Подается с вишневым соусом

| 370 ₪
200/30г

Спрут в мундире

Кальмары фри с пряно-острым соусом

| 430 ₪
120/70г

Крылышки-птахи

Крылышки в медово-имбирной глазировке

| 360 ₪
180г

Гренки чесночные

С соусом Тар-тар

| 220 ₪
150/30г

Морские семечки

Мелкие креветки, жаренные в острых специях с лимоном

| 490 ₪
150/20г

Мойва жареная

Мойва-фри с лимоном и соусом Тар-тар

| 310 ₪
170/50г

Черноморские мидии

В соусе Блю Чиз

| 590 ₪
300/60г

Сырно-пшеничные палочки

Подаются с пряно-острым соусом. Время приготовления 20 мин

| 210 ₪
150/30г

Ребра мягкости

Свинные ребра в медово-имбирной глазировке

| 440/830 ₪
250/500г

Картофель фри

С сырным соусом

| 220 ₪
150/30г

Луковые кольца

С соусом Тар-тар

| 260 ₪
150/30г

Куриные наггетсы

С томатным соусом

| 230 ₪
150/30г

КОПЧАСКИ

Копченка

Из свинины и говядины, подается с картофельным салатом и медово-горчичным соусом

| 380 ₪
300/50г

Вятская

Из свинины и курицы с картофельным салатом и соусом Деми-глас

| 360 ₪
260/50г

Калач

Из свинины и говядины, подается с картофельным салатом, соусом деми глас и горчицей

| 380 ₪
300/50г

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту



ТАЙГА

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

Ассорти колбас

Колбаски собственного производства. Подаются с картофелем фри, картофельными дольками, маринованной капустой, с брусничным соусом и горчицей

| 1770 P
1370/100г

На костре

Шашлык из свинины, куриного бедра, крылышки, цыпленок корнишон с картофельными дольками и шашлычным соусом

| 1670 P
1060/90г

Вязанка хвоста

Гренки чесночные, куриные наггетсы, луковые кольца, картофель фри. Подается с соусами: сырный, Тар-тар

| 510 P
270/60г

Пивное ассорти

Жареный сыр, луковые кольца, куриные наггетсы, кальмар фри, гренки чесночные и картофель фри. Подается с соусами Тар-тар и пряно-острый

| 1420 P
810/60г

Подводники

Обжаренные тигровые креветки, кальмар фри, мойва, гренки чесночные, картофель фри и луковые кольца. Подается с соусами тар-тар и пряно-острый

| 1590 P
840/100г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Морские гады

Тигровые креветки, мидии, кальмары и осьминоги бейби в сладком соусе

| 650 P
300/20г

Волжский берш

Филе трески с мятным пюре, сливочно-икорным соусом и лимоном

| 570 P
300/50г

Форель радужная

Форель, запеченная целиком без косточек, с овощами на костре

| 670 P
1 шт/200г

Филей красной благородной

Жареное филе семги с овощами гриль и соусом манго чили

| 790 P
270/40г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Подсадная утка

Грудка с томленной грушей в винно-ягодном соусе, красной капустой и миндалем

| 590 P
320/30г

Жаркое из трёх птиц

Томленые курица, утка, индейка с овощами и грушей под сырной корочкой

| 460 P
300г

Шашлык из курицы

Со свежими овощами, маринованным луком, лепешкой и шашлычным соусом

| 470 P
300/60г

Стейк из индейки с салатом из свежих овощей

| 460 P
300г



ТАЙГА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

Доля Вожака

Стейк из свиной шеи с картофелем розмарин и сливочным соусом с белыми грибами

| 530 P
300/50g

Шашлык из свинины

Со свежими овощами, маринованным луком, лепешкой и шашлычным соусом

| 510 P
300/60g

Бефстроганов

С картофельным пюре и сливочно-грибным соусом

| 490 P
300g

Скоблянка из свинины

С картофелем, грибами и соленьями

| 410 P
360/50g

Бифштекс из говядины

С картофельным пюре, сыром чеддер, яйцом пашот и сливочно-грибным соусом

| 480 P
350/50g

Лесничий топор

Свиная корейка на косточке с картофельным пюре с добавлением мяты и яблочно-сливочным соусом

| 470 P
320/50g

Острая говядина с овощами

Томленая телячья вырезка с овощами гриль и острым соусом

| 570 P
300g

Медальоны из свинины

Медальоны из свиной вырезки с обжаренным картофелем бейби и лисичками под таежным соусом

| 510 P
300/50g

Медаль за отвагу

Томлёная говядина с грибным соусом и картофелем бейби

| 700 P
200/50g

Пельмени Мамин Сибиряк

Классические пельмени с мясом говядины и свинины. Подаются с домашней сметаной

| 240 P
250/30g

Кавказский упрямец

Каре ягненка с шашлычным и гранатовым соусами

| 790 P
210/60g

Рулька свиная

Запеченная свиная рулька с пюре, горчицей и соусом демиглас

| 850 P
1 шт./250/80g

Язык жареный на мангале

Подается с картофельным пюре и хреном

| 590 P
300/30g

СТЕЙКИ

Мачете

Стейк из тонкой диафрагмы. Очень яркий вкус. Благодаря необычной текстуре сохраняет сочность даже при высокой степени прожарки. Подается с цукини и томатами черри (*вес сырого мяса)

| 850 P
300*/100g

Филе Миньон

Стейк из средней и узкой части вырезки. Мясо очень мягкое, с нежным вкусом. Подается с цукини и томатами черри

| 840 P
250/30g

Стейк Мясника

Стейк из толстого края. Подается с картофелем розмарин и перечным соусом

| 820 P
300/30g

Стриплойн

Стейк из тонкого края. Подается с обжаренным картофелем бейби и лисичками (*вес сырого мяса)

| 1070 P
300*/150g

БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

Бифштекс из оленя

С картофельным пюре, сыром чеддер, яйцом пашот и вишневым бруснично-горчичным соусом

| 570 P
350/50g

Олень под шубой

Бифштекс из оленя, запеченный с лесными грибами, сыром дор блю и ягодой. Подается с птитимом

| 570 P
370g

Жаркое из оленины

Томлёный олень с лесными грибами, грушей и картофелем в сливочном соусе под сырной корочкой

| 590 P
350g

Таёжный сохатый

Томленый лось с лесными грибами под сливочным соусом. Подается с картофельным пюре и малосольными огурцами

| 590 P
300/50g

Если у вас есть пищевая аллергия, сообщите об этом официанту



ТАЙГА

БУРГЕРЫ

№1 Из мраморной говядины

Сочный бифштекс из говядины в сочетании со свежими томатами, сыром чеддер, винным луком, огурцом соленым, хрустящим салатом и соусами коктейль и медово-горчичный. Подается с картофелем фри и сырным соусом

| 490 P
470/100/30'

№2 Из оленя

Сочная рубленая котлета из оленя с вишневым бруснично-горчичным соусом, сыром чеддер, свежими томатами и хрустящим салатом на черной булочке. Подается с картофелем фри и сырным соусом

| 530 P
430/100/30'

ГАРНИРЫ

Картофель с розмарином

| 90 P
150'

Овощи-гриль

| 260 P
150'

Картофельное пюре

| 70 P
150'

ДЕСЕРТЫ

Морошковый

Морошковый мусс, медовый бисквит, груша в вине

| 210 P
120/30'

Ягель

Мятно-щавелевый бисквит со сметанно-творожным кремом и ягодным конфитюром

| 250 P
190/30'

Три шоколада

Изготовлен из французского шоколада: темного, молочного и белого

| 250 P
130/30'

Шоколадный пень

Подается горячим с шариком мороженого. Время приготовления 25 минут

| 280 P
100/50/60'

Сладкий лёд

Ванильное, клубничное, шоколадное мороженое. Подается с ореховым миксом, ягодным и карамельным соусами

| 250 P
150/130'

Домашнее мороженое

На ваш выбор: малина с лепестками роз или хвоя с орехами

| 210 P
150'

Чизкейк

С ванильным соусом

| 280 P
120/50'

Сметанник

Брауни с орехами и сметанным кремом

| 240 P
150'

Красный бархат

Нежный бисквит со сливочно-сырным кремом

| 230 P
120/30'

Торт Маракуйя

Нежный бисквит со сливочно-йогуртовым кремом и маракуйей

| 190 P
155'

Карамельный мусс

Воздушный карамельный мусс с брусничным желе и хрустящим штрейзелем

| 200 P
150'



ТАЙГА

КОФЕ

Эспрессо	30 ^{мл} 100 ^Р	Капучино	200 ^{мл} 130 ^Р
Эспрессо Доппио	60 ^{мл} 120 ^Р	Большой капучино	320 ^{мл} 200 ^Р
Американо	200 ^{мл} 100 ^Р	Гляссе	250 ^{мл} 150 ^Р
Раф	280 ^{мл} 170 ^Р	Латте	280 ^{мл} 150 ^Р

ЧАЙ

Фирменный 800 ^{мл} 300 ^Р	Классический 800 ^{мл} 200 ^Р	
Травяной сбор Иван-чай, чабрец, мята, шиповник, липа, лимонная трава	Пряный цитрус Крепкий чай с апельсином, лимоном, зеленым яблоком, медом, корицей	<ul style="list-style-type: none">• Черный• ЭрлГрей• Зеленый• Зеленый жасмин• Молочный улун• Ройбуш
Облепиховый Иван-чай, ягоды облепихи, гвоздика, корица, лимон, мед	Таежный секрет Зеленый с брусникой, облепихой, чабрецом, мятой, медом	
Имбирный Черный чай, корень имбиря, корица, лимон, мед	Смородина Черный чай, черная смородина, мята	

КОКТЕЙЛИ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ

Апельсиновый лимонад 200 ^Р 300 ^{мл} Апельсин, лимон, сироп маракуя, лимонный фреш, содовая	Мохито 200 ^Р 300 ^{мл} Мята, лайм, содовая, сироп
Бабл Гам 200 ^Р 350 ^{мл} Соки: персик, грейпфрут, сироп гренадин, лимонный фреш, тоник	Молочный коктейль 250 ^Р 330 ^{мл} В ассортименте

СОКИ И ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

Свежевыжатый сок 150 ^Р 250 ^{мл} Апельсиновый	Домашние лимонады 150 ^Р 470 ^{мл} Тархун / Пина колада / Апероль Манго-персик / Черная смородина
Морс 80 ^Р 250 ^{мл} Клюквенно-брусничный	Лимонад 100 ^Р 500 ^{мл} Сказочная Тайга
Соки 75 ^Р 250 ^{мл} В ассортименте	Байкал 150 ^Р 500 ^{мл} Газированная / Негазированная
Е-Он 160 ^Р 250 ^{мл} Энергетический напиток	Газированные напитки 120 ^Р 250 ^{мл} Coca-Cola, Sprite, Тоник



ТАЙГА

ВЕРМУТ

Мартинни Бьянко

| 300 P
100 мл

| 1500 P
500 мл

Мартини Экстра
Драй

| 300 P
100 мл

| 1500 P
500 мл

БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ ИГРИСТОЕ

Nozeco

Нозеко

Вкус свежий и сбалансированный
Франция, белое, полусухое: 0,5%

| 850 P
750 мл

БЕЛОЕ ПО БОКАЛАМ ВИНО

Алазанская
долина

| 220 P | 1050 P
150 мл 750 мл

В аромате интригующий букет с тонами жареных орехов, спелых яблок, айвы и дыни. Вкус свежий и мягкий, с умеренной сладостью и доминирующими тонами засахаренной ножицы айвы

Грузия, белое, полусладкое: 12%

Gaetano Pinot Grigio delle Venezie

**Гаэтано Пино
Гриджио Делле
Венеция**

| 220 P | 1050 P
150 мл 750 мл

В аромате интригующий букет с тонами жареных орехов, спелых яблок, айвы и дыни. Вкус свежий и мягкий, с умеренной сладостью и доминирующими тонами засахаренной ножицы айвы

Италия, сухое: 12%

КРАСНОЕ ПО БОКАЛАМ ВИНО

Алазанская
долина

| 220 P | 1050 P
150 мл 750 мл

Вино обладает гармоничным, приятным вкусом с фруктовыми оттенками и продолжительным послевкусием с легкой сладостью

Грузия, красное, полусладкое: 13%

San Vincenzo Sangiovese

**Сан Венченцо
Санджовезе**

| 220 P | 1050 P
150 мл 750 мл

Яркие ноты вишни и фиалки с тонкими оттенками красных фруктов. Хорошо сочетается с различными мясными закусками и блюдами, мясными пастами, а также полутвердыми сырами

Италия, сухое: 12%



ТАЙГА

ИГРИСТОЕ ВИНО

Cava Vinart Vintage Brut

Кава Винарт Винтаж Брют

Приятные ноты белых цветов, медоносных яблок, персиков и белого хлеба. Прекрасно в качестве аперитива, хорошо подойдет к различным закускам, ризотто, белому мясу, рыбе и полутвердым сырам

Испания, брют: 11,5%

| 1700 P

750 мл

Asti

Асти

Прекрасно на аперитив, вкус вина сладкий, легкий, деликатный, с хорошей мягкой кислотностью и долгим, свежим послевкусием

Италия, сладкое: 7,5%

| 1900 P

750 мл

Lambrusco

Ламбруско

Сладкое, с приятным фруктовым послевкусием

Италия, полусладкое: 8%

| 1400 P

750 мл

Brut

Брют

Тонкие, элегантные ноты белых цветов и цитрусов

Франция, брют: 11%

| 1400 P

750 мл

Prosecco Extra Dry

Просекко Экстра Драй

Обладает изысканным ароматом с нотками груши и персика, с нежным фруктовым послевкусием.

Италия, сухое: 11%

| 1900 P

750 мл

Prosecco Prodry

Просекко Продрай

Обладает изысканным ароматом с нотками груши персика, с нежным фруктовым послевкусием

Италия, брют: 11%

| 300 P

150 мл

БЕЛОЕ ВИНО

Sauvignon Blanc GreenLife

Совиньон Блан

Легкий и яркий вкус, перекликающийся с ароматом и дополненный минеральными нотами. Прекрасно подойдет к морепродуктам, а также к цыпленку с овощами на гриле или свежим салатом

Чили, сухое: 12,5%

| 1500 P

750 мл

DugladzeTsinandal

Дугладзе Цинандали

Мягкое, гармоничное вино с долгим послевкусием

Грузия, сухое: 10-12%

| 1400 P

750 мл

Riesling

Рислинг

Приятный, гармоничный, с отличной кислотностью и легкой пряностью в финале. Хорошо сочетается с легкими овощными салатами, рыбой и птицей под пряными соусами

Германия, полусухое: 11%

| 1600 P

750 мл

Vinho Verde

Виньо Верде

Вкус вина нежный, свежий, элегантный, сухой, хорошо сбалансированный, фруктовый

Португалия, сухое: 10%

| 1400 P

750 мл

Albarino Rias Baixas

Альбариньо Риас Байшас

Яркий аромат с нотами белого персика и лимона с миндальными и цветочными нюансами. Вино идеально подходит к легким блюдам из рыбы и морепродуктов и к кальмарам

Испания, сухое: 13%

| 2700 P

750 мл

Casa Santos Lima Territorio

Территорию Лиссабон

Вино прекрасно подойдет к рыбе, морепродуктам, зелёным салатам

Португалия, полусухое: 9,5%

| 1400 P

750 мл

Chardonnay Jardin Fleury

Шардоне Жардан Флери

Мягкий вкус с фруктово-минеральными тонами, приятной кислинкой и сдержанным послевкусием. Прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с блюдами из рыбы и морепродуктов

Франция, сухое: 13%

| 1600 P

750 мл



ТАЙГА

РОЗОВОЕ ВИНО

Cybelle Cotes de Gascogne

Сибель Кот де Гасконь

В аромате пленительные ноты свежей земляники и смеси экзотических фруктов. Идеально подходит в качестве аперитива или послужит прекрасным сопровождением для пиццы, пасты и легких салатов.

Франция, полусухое: 12%

| 1400 P
750 мл

Rosenium The Wine System

Виньо Верде

Вино прекрасно в качестве аперитива, а так же в сочетании с закусками, рыбными блюдами и морепродуктами

Португалия, полусухое: 10%

| 1400 P
750 мл

КРАСНОЕ ВИНО

Sant'Orsola Chianti

Сант'Орсола Кьянти

Интенсивный аромат с тонами вишни, сливы, диких сладких ягод, полевых трав и горького миндаля

Италия, сухое: 12%

| 1500 P
750 мл

Inciense Malbec

Инсиенсо Мальбек

Теплый, интенсивный с мягкими и зрелыми танинами, округлый. Приятное продолжительное послевкусие

Аргентина, сухое: 13,5%

| 2000 P
750 мл

La Fenice Negroamaro

Ла Фениче Негроамаро

В элегантном аромате вина ощущаются нотки красных ягод и сладких специй. Вино идеально подходит к жаренному на мангале или открытому огню мясу и блюдам средиземноморской кухни

Италия, полусухое: 13,5%

| 1300 P
750 мл

Tinturio The Wine System

Тинтурио Зе Вайн Систем

Вкус вина с нотками темных фруктов и сухофруктов. Вино можно подать к мясным блюдам, мясу на гриле и сырам

Испания, сухое: 14%

| 1400 P
750 мл

Genatsvale Kindzmarauli

Генацвале Киндзмараули

С гармоничным, полным, бархатистым, уточненным и сортовым вкусом и приятной сладостью

Грузия, полусладкое: 10-12%

| 1500 P
750 мл

Chateau les Artigaux Bordeaux

Мерло

Аромат с нотами черной смородины и черных фруктов. Прекрасно подойдет к мясу на гриле.

Франция, сухое: 13%

| 1300 P
750 мл

Zinfandel Reserve
Mare Magnum Backwoods

Зинфандель Резерв Маре Магнум Бэквудс

Аромат с нотами ежевики, малины с мятными и ванильными нюансами. Прекрасно подойдет к говядине, ягненок и томатным пастам

США, полусухое: 10-12%

| 2300 P
750 мл

Casa Santos Lima Territorio

Тирриториу Лиссабон

Вино прекрасно подойдет к пряным мясным и рыбным блюдам, умеренно острым сырам и шоколадным десертам

Португалия, полусухое: 13%

| 1400 P
750 мл



ТАЙГА

ФИРМЕННЫЕ НАСТОЙКИ

| 170 ₺ | 1700 ₺
40 мл 500 мл

ГОРЬКИЕ

Хреновуха
Кедровуха
Перцовка
Лимонная
Прянаяна травах

СЛАДКИЕ ПЛОДОВЫЕ

Вишневая
Клюковка
Облепиховая
Малиновая
с имбирем
Яблоко-корица
Голубика-черника
Смородина
с мятой

Фисташка | 200 ₺
Маракуйя 40 мл
**Сливочный
шоколад**

Сет из 5 настоек (на выбор) 680 ₺

Сет из 12 настоек 1970 ₺

сало, сыр, сельдь, томат, огурец, гренки
чесночные с соусом тар-тар

ВОДКА

Хаски	100 ₺ 1100 ₺ 40 мл 500 мл
Тайга Классика / Северные ягоды	110 ₺ 1100 ₺ 40 мл 500 мл
Царская	150 ₺ 1500 ₺ 40 мл 500 мл
Тундра	130 ₺ 1300 ₺ 40 мл 500 мл
Финляндия Классика / Клюква	250 ₺ 2500 ₺ 40 мл 500 мл
Онегин	280 ₺ 2800 ₺ 40 мл 500 мл

ВИСКИ

Балантайс Шотландия	330 ₺ 3300 ₺ 40 мл 500 мл
Вильям Лоусонс Шотландия	260 ₺ 2600 ₺ 40 мл 500 мл
Джек Дэниелс США / Тенесси	400 ₺ 4000 ₺ 40 мл 500 мл
Джим Бим США	370 ₺ 3700 ₺ 40 мл 500 мл
Джемесон Ирландия	400 ₺ 4000 ₺ 40 мл 500 мл

ДЖИН

Барристер	220 ₺ 2200 ₺ 40 мл 500 мл
-----------	--------------------------------

КОНЬЯК / БРЕНДИ

Торрес Солера 5 лет	300 ₺ 3000 ₺ 40 мл 500 мл
Торрес 10 лет	350 ₺ 3500 ₺ 40 мл 500 мл
Арарат 5*	270 ₺ 2700 ₺ 40 мл 500 мл
Маретт ВС	400 ₺ 4000 ₺ 40 мл 500 мл
Маретт ВСОП	520 ₺ 5200 ₺ 40 мл 500 мл
Маретт ХО	820 ₺ 8200 ₺ 40 мл 500 мл

РОМ

Такамака Блэк	380 ₺ 3800 ₺ 40 мл 500 мл
Такамака Бланк	350 ₺ 3500 ₺ 40 мл 500 мл

ТЕКИЛА

Эсполон Голд	400 ₺ 4000 ₺ 40 мл 500 мл
Эсполон Сильвер	370 ₺ 3700 ₺ 40 мл 500 мл



ТАЙГА

КОКТЕЙЛИ АЛКОГОЛЬНЫЕ

Джин-тоник

Джин, тоник, лимон

| 300₽
300^{мл}

Текила Санрайз

Текила, сок апельсиновый, сироп гренадин

| 300₽
300^{мл}

Мохито

Светлый ром, содовая, лайм, мята.

| 300₽
300^{мл}

Пина Колада

Светлый ром, ликер кокосовый, кокосовый сироп, ананасовый сок

| 370₽
300^{мл}

Лонг Айленд Айс Ти

Светлый ром, текила, джин, водка, апельсиновый ликер, сахарный сироп, лимонный фреш, кола

| 450₽
400^{мл}

Замерзший егерь

Егермастер, энергетик, сироп ежевики, лимонный фреш.

| 390₽
300^{мл}

Б-52

Кофейный ликер, сливочный ликер, апельсиновый ликер

| 340₽
40^{мл}

Линчбургский лимонад

Виски, апельсиновый ликер, сахарный сироп, лимонный фреш, содовая

| 370₽
300^{мл}

Зеленый шот

Текила, сироп эстрагон, лимонный фреш

| 200₽
40^{мл}

Медвежья ягода

Виски, вишневый сок, сироп ежевики, лимонный фреш

| 350₽
300^{мл}

Голубая лагуна

Водка, сироп блю кюрасао, спрайт

| 300₽
300^{мл}

Апероль Шприц

Апероль, брют, содовая

| 400₽
300^{мл}

Алая ведьма

Апероль, джин, лимонный фреш, сироп гренадин, содовая

| 370₽
300^{мл}

Лимонный пирог

Ликер адвокат, водка, сироп ваниль, лимонный фреш

| 300₽
200^{мл}

Нью-Йорк Сауэр

Виски, сахарный сироп, лимонный фреш, красное сухое вино

| 300₽
250^{мл}

Б-53

Кофейный ликер, сливочный ликер, абсент.

| 320₽
40^{мл}

Клубничный френч

Джин, лимонный фреш, сироп клубника, брют

| 370₽
300^{мл}

Сет «Зеленый шот»

6шт | 900₽ 8шт | 1050₽ 12шт | 1500₽

БОЙ ЗАМОРСКОМУ

Коктейли на основе домашних настоек

Таёжный Сауэр

Настойка малина, сироп, гренадин, сироп блю кюрасао, яичный белок, лимонный фреш

| 350₽
180^{мл}

Жар-птица

Настойка лимонная, сироп Апероль, лимонный фреш

| 350₽
150^{мл}

Синнабон

Настойка яблоко-корица, яблочный сок, карамельный сироп

| 350₽
150^{мл}

Золушка

Настойка клюква, ананасовый сок, сироп маракуйя, лимонный фреш

| 350₽
250^{мл}

Мишкин морс

Настойка смородина-мята, сироп смородина, брют, лимонный фреш

| 350₽
250^{мл}

НАСТОЙКИ / ЛИКЕРЫ

Егермейстер

| 300₽ 40^{мл} | 3000₽ 500^{мл}

Сливочный

| 230₽ 40^{мл} | 2300₽ 500^{мл}

Бехеровка

| 230₽ 40^{мл} | 2300₽ 500^{мл}

Самбука

| 250₽ 40^{мл} | 2500₽ 500^{мл}

Абсент

| 250₽ 40^{мл} | 2500₽ 500^{мл}

Кофейный

| 200₽ 40^{мл} | 2000₽ 500^{мл}

Апельсиновый

| 210₽ 40^{мл} | 2100₽ 500^{мл}

Кокосовый

| 210₽ 40^{мл} | 2500₽ 500^{мл}