

РЕСТОРАН  
Лесная Займка



г. Владивосток, ул. Маковцкого, 290  
тел. +7 (423) 293-11-33  
[www.lesnaya-zaimka-vl.ru](http://www.lesnaya-zaimka-vl.ru)  
© lesnaya\_zaimka\_vl



## **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

Икра лососёвая, краб, трубач, кальмар, гребешок, семга малосольная, балык нерки.

**3000.-** 280/110 гр



## ИКРА КРАСНАЯ

Икра лососёвая, масло сливочное.

**700.-** 40/30 гр



## СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ

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

**1400.-** 250/100 гр



## ЯЗЫК С ХРЕНОМ

Отварной говяжий язык, хрен.

700.- 150/50 гр



## ГРУЗДИ ФИРМЕННОГО ПОСОЛА

Грузди солёные, красный репчатый лук, перец кайенский, масло оливковое.

700.- 150 гр



## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

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

1500.- 320/50 гр

## АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

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

750.- 370 гр



## АССОРТИ МЯСНОЕ

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

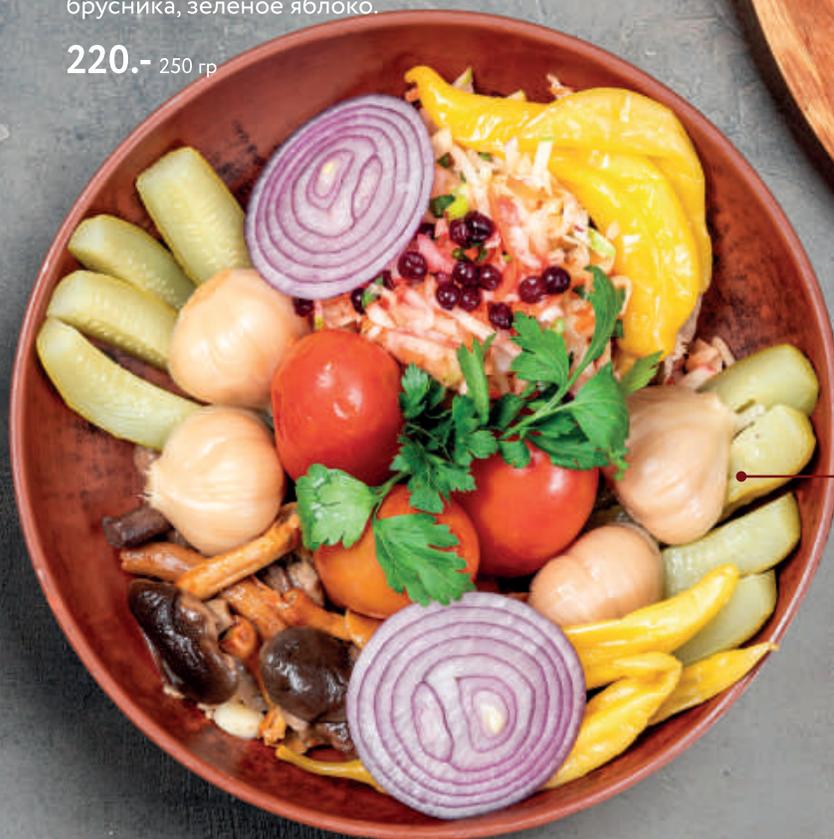
1600.- 330/60 гр



## КАПУСТА КВАШЕНАЯ

Капуста квашеная, красный репчатый лук, брусника, зелёное яблоко.

220.- 250 гр



## АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

Капуста квашеная, соленые огурцы, соленые помидоры, грибы малосольные, чеснок маринованный, брусника.

900.- 800 гр

## НАРЕЗКА ИЗ СОЛЁНОЙ РЫБЫ

Нерка, сельдь, лук,  
оливки, маслины.

900.- 200/50 гр



## СЁМГА МАЛОСОЛЬНАЯ

Сёмга, лимон, каперсы.

830.- 100/20 гр

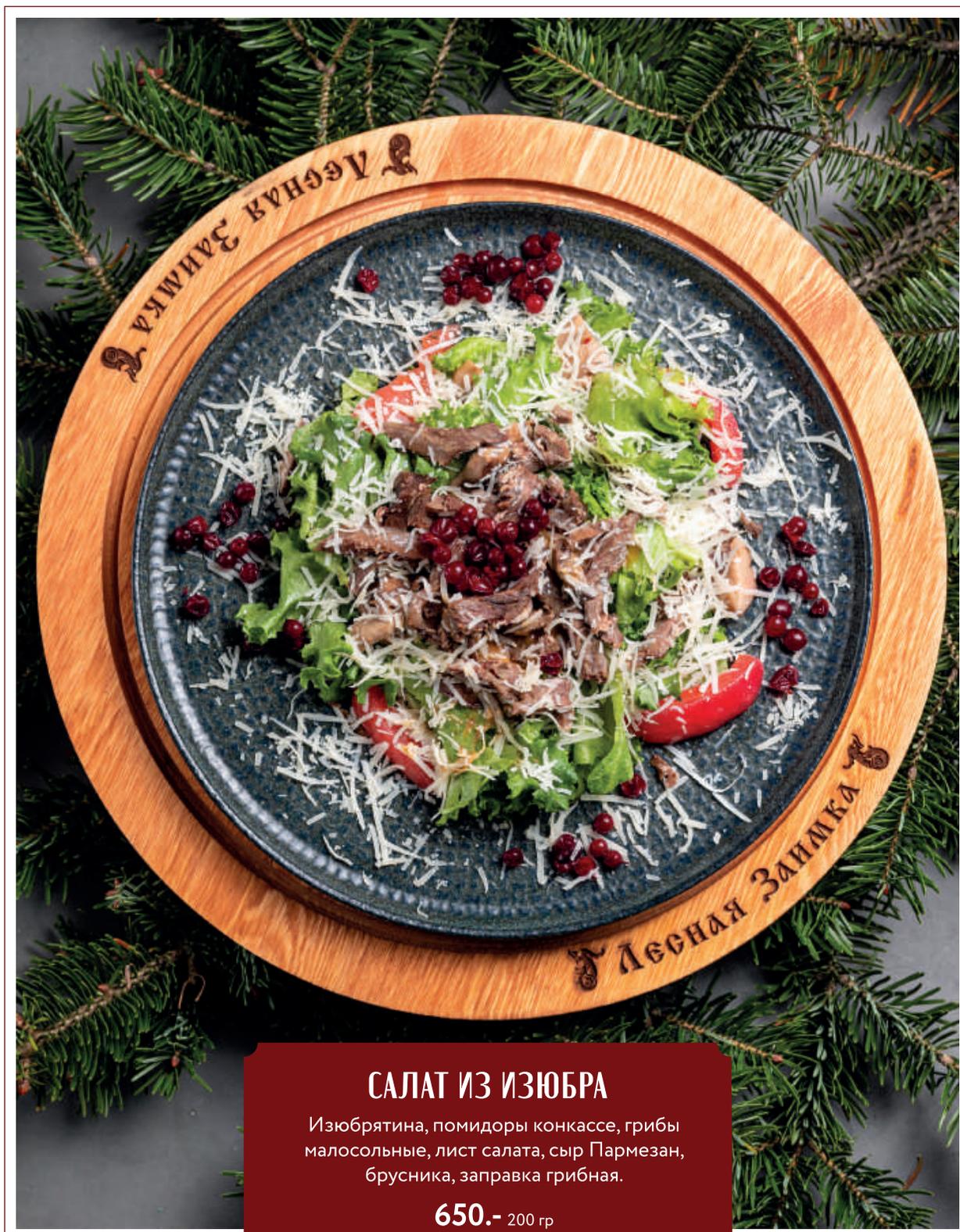
## СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

Сельдь тихоокеанская, лук,  
кайенский перец,  
масло оливковое.

600.- 140 гр



# САЛАТЫ



## САЛАТ ИЗ ИЗЮБРА

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

650.- 200 гр



## БОЦМАН

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

680.- 200 гр



## МОРСКАЯ ПРИНЦЕССА

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

980.- 240 гр



## ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКОЙ

Салат Ромэн, тигровая креветка, помидоры черри, сыр Пармезан, сухарики чесночные, каперсы, соус «Цезарь» .

750.- 200 гр

## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Куриное филе, салат Ромэн, помидоры черри, сыр Пармезан, сухарики чесночные, каперсы, соус «Цезарь».

690.- 180 гр



## САЛАТ ИЗ СВЁКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Свёкла отварная, чернослив,  
грецкий орех, сметана.

**580.-** 230 гр

## САЛАТ С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ

Микс салатов, копчёная утиная грудка,  
огурцы, вяленые помидоры, кедровый  
орех, цитрусовая заправка.

**750.-** 220/30 гр



## САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ

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

**840.-** 180/50 гр

## НИЦЦА

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

**800.-** 220 гр





## МОРСКОЙ КОКТЕЙЛЬ

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

**1250.-** 200 гр

## ГРЕЧЕСКИЙ

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

**590.-** 250 гр



## АТЛАНТА

Отварной говяжий язык, помидоры черри, рукола, перепелиное яйцо, имбирная заправка.

**790.-** 200 гр



## КУПЕЧЕСКИЙ

Буженина, язык телячий, курица, огурец, сыр Голландский, оригинальная заправка.

**670.-** 250 гр



# БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

—  
12  
—



## КОТЛЕТЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

Фарш из оленины, картофель,  
брусничный соус.

900.- 300/50 гр





**РАГУ ИЗ КОСУЛИ  
В ГОРШОЧКЕ**

950.- 400 гр



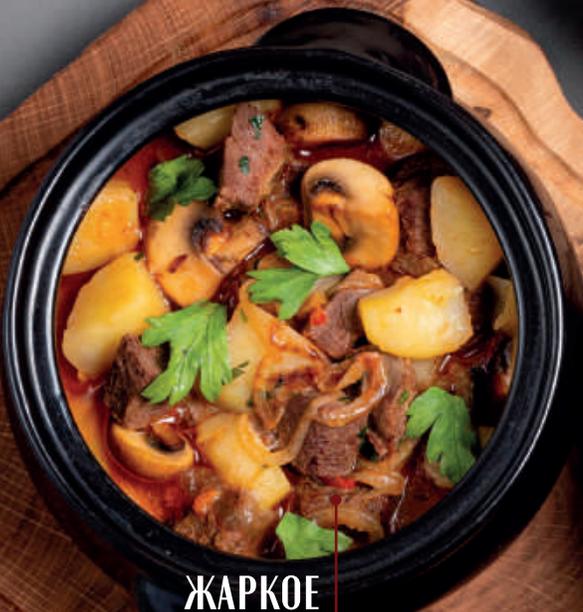
**ИЗЮБРЯТИНА  
ТУШЕНАЯ  
В ГОРШОЧКЕ**

1050.- 400 гр



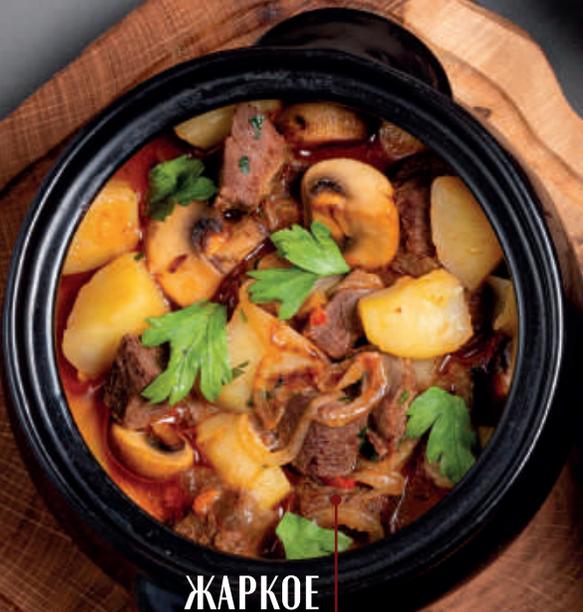
**ОЛЕНИНА  
ПО-ОХОТНИЧЬИ**

950.- 400 гр



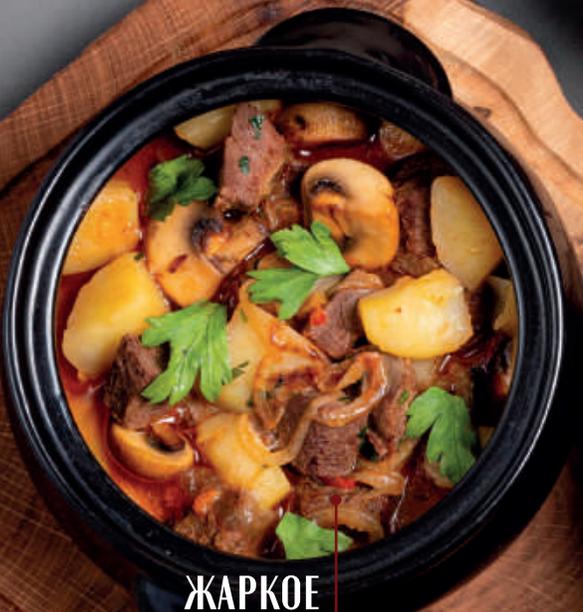
**ЖАРКОЕ  
ИЗ ОЛЕНИНЫ**

950.- 400 гр



**ЖАРКОЕ  
ИЗ МЕДВЕЖАТИНЫ**

950.- 300 гр



**ОЛЕНИНА ТУШЕНАЯ  
В СМЕТАННО-ТОМАТНОМ  
СОУСЕ**

1050.- 350 гр



## АССОРТИ ИЗ ДИЧИ

5 видов дичи: оленина по-гусарски, медвежатина по-дальневосточному, изюбр с грибами, кабан по-распутински, косуля жаренная.

**5500.-** 1500/600 гр

## ОЛЕНИНА ПО-ГУСАРСКИ

Оленина, шампиньоны, сметана, апельсин, лук, хрен.

**980.-** 280 гр



## ИЗЮБРЯТИНА ТУШЕНАЯ С ГРИБАМИ

Изюбриятина, шампиньоны, морковь, лук, перец болгарский, сметанный соус.

**980.-** 260 гр



## МЯСО КОСУЛИ ТУШЁНОЕ С ГРИБАМИ

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

**1050.-** 300 гр

## МЯСО ДИКОГО КАБАНЧИКА ТУШЕНОЕ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Мясо дикого кабанчика, сметана, чернослив, лук репчатый.

**980.-** 280 гр



## МЕДВЕЖАТИНА ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

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

1050.- 300 гр



## МЯСО ДИКОГО КАБАНЧИКА ПО-РАСПУТИНСКИ

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

900.- 300 гр



## ФИЛЕ КОСУЛИ С ОВОЩАМИ НА ЧУГУНЕ

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

950.- 260 гр



## ОЛЕНИНА ЖАРЕНАЯ С ОВОЩАМИ

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

950.- 300 гр



# СУПЫ



## БОРЩ «БОЯРСКИЙ»

Свекла, изюбрина, капуста, морковь, грибы, фасоль, лук, перец болгарский.

Подается вместе со сметаной и салом.

**720.-** 500/50/50 гр



## ПОХЛЁБКА «СТАРОМОСКОВСКАЯ»

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

**580.-** 500/50 гр



## ПОХЛЁБКА С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

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

**580.-** 400 гр



## ОКРОШКА

Кефир/квас, колбаса, картофель, сметана, огурец, редис, яйцо, зелень.

**480.-** 400 гр



## ТОМ-ЯМ С РИСОМ

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

**980.-** 400/100 гр

## УХА ПО-ПУТЯТИНСКИ

Сёмга, креветка, палтус,  
помидоры черри, зелень.

**950.-** 450 гр



## ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ

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

**740.-** 400/30 гр



19

## СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

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

**690.-** 400 /50гр



# ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

20



## ШАШЛЫК ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

Гребешок, кальмар, палтус, сёмга,  
мини осьминоги, креветка.

**5500.-** 500/250 гр



## ЖУЛЬЕН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

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

**920.-** 130 гр



## ТРУБАЧ ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

Трубач, лук зеленый,  
лук репчатый,  
вино белое,  
помидоры черри,  
лимон, устричный  
соус

**1750.-** 200/50



## МОРЕПРОДУКТЫ ЖАРЕННЫЕ НА ЧУГУНЕ

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

**1350.-** 370гр



## ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ НА ЧУГУНЕ

Креветка, лук, чеснок, лайм,  
перец острый, помидоры черри,  
вино белое сухое, зелень.

**1300.-** 310гр

# ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ КУХНЯ

—  
22  
—



## ШАМПИньОНЫ ПО-БОЯРСКИ

Шампиньоны, сыр Голландский,  
соус сметанный.

650.- 230 гр



## ГРЕБЕШОК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

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

**980.-** 180 гр



## «ДУША ОКЕАНА»

Гребешок, кальмар, осьминог,  
тигровая креветка, микс салатов.

**2200.-** 340гр



## «ТРУБАЧ ЗОВЁТ»

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

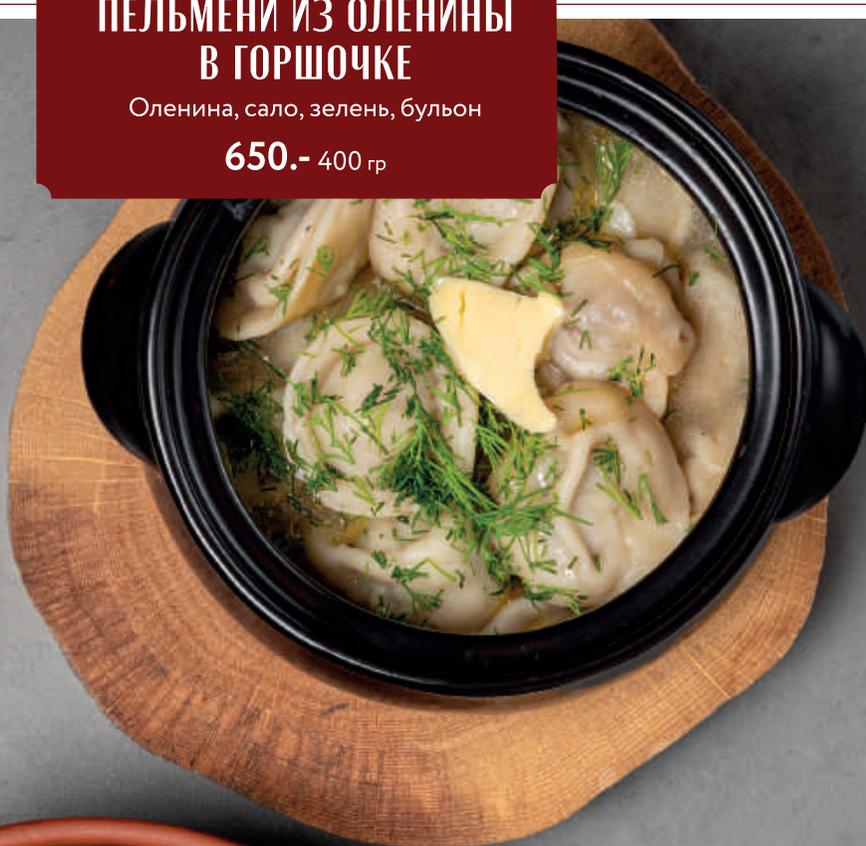
**1700.-** 320/50гр

# ЛЕШКА

## ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ В ГОРШОЧКЕ

Оленина, сало, зелень, бульон

650.- 400 гр



## ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ СО СМЕТАНОЙ

Оленина, сало, зелень.

730.- 250/50 гр

## ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Оленина, сало, сыр Голландский, зелень.

730.- 360 гр

## ПАСТА С СОУСОМ «БОЛОНЬЕЗЕ»

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

690.- 280 гр



—  
25  
—

## ПАСТА С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ

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

750.- 280гр



# КАВКАЗСКАЯ КУХНЯ

## ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЬЕВ

Куриные крылья, картофель, лук, зелень, соус шашлычный.

680.- 350/50/50 гр

## ШАШЛЫК ИЗ ЯГНЁНКА

Ягнёнок, картофель, лук, зелень, соус шашлычный.

980.- 200/50/50 гр



## СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ

Зеленый лук,  
петрушка, укроп.

200.- 40 гр

## ШАШЛЫК ИЗ ОВОЩЕЙ

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

600.- 470 гр

## ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ НА РЕБРЕ

Свинина парная, картофель, лук,  
зелень, соус шашлычный.

900.- 250/50/50 гр

## АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКА

Шашлык из корейки, шашлык из баранины,  
шашлык на ребре, шашлык из свинины, шашлык  
из куриных крыльев, люля-кебаб, картофель,  
гранат, чеснок, соус шашлычный.

10 500.- 2900/300/100 гр гр

## ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ

Корейка свинины,  
картофель, лук, зелень,  
соус шашлычный.

950.- 250/50/50 гр

## ШАШЛЫК ИЗ ПАРНОЙ СВИНИНЫ

Свинина парная,  
картофель, лук, зелень,  
соус шашлычный.

920.- 200/50/50 гр

## ЛЮЛЯ-КЕБАБ

Говядина, свинина,  
курица, лаваш, лук,  
зелень соус шашлычный.

830.- 150/50/50 гр

## ТЖВЖИК

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

670.- 330 гр



## МАЦУН

300.- 300 гр

## АРМЯНСКИЙ СЫР С ЗЕЛЕНЬЮ И ОСТРЫМ ПЕРЦЕМ

400.- 125 гр



28

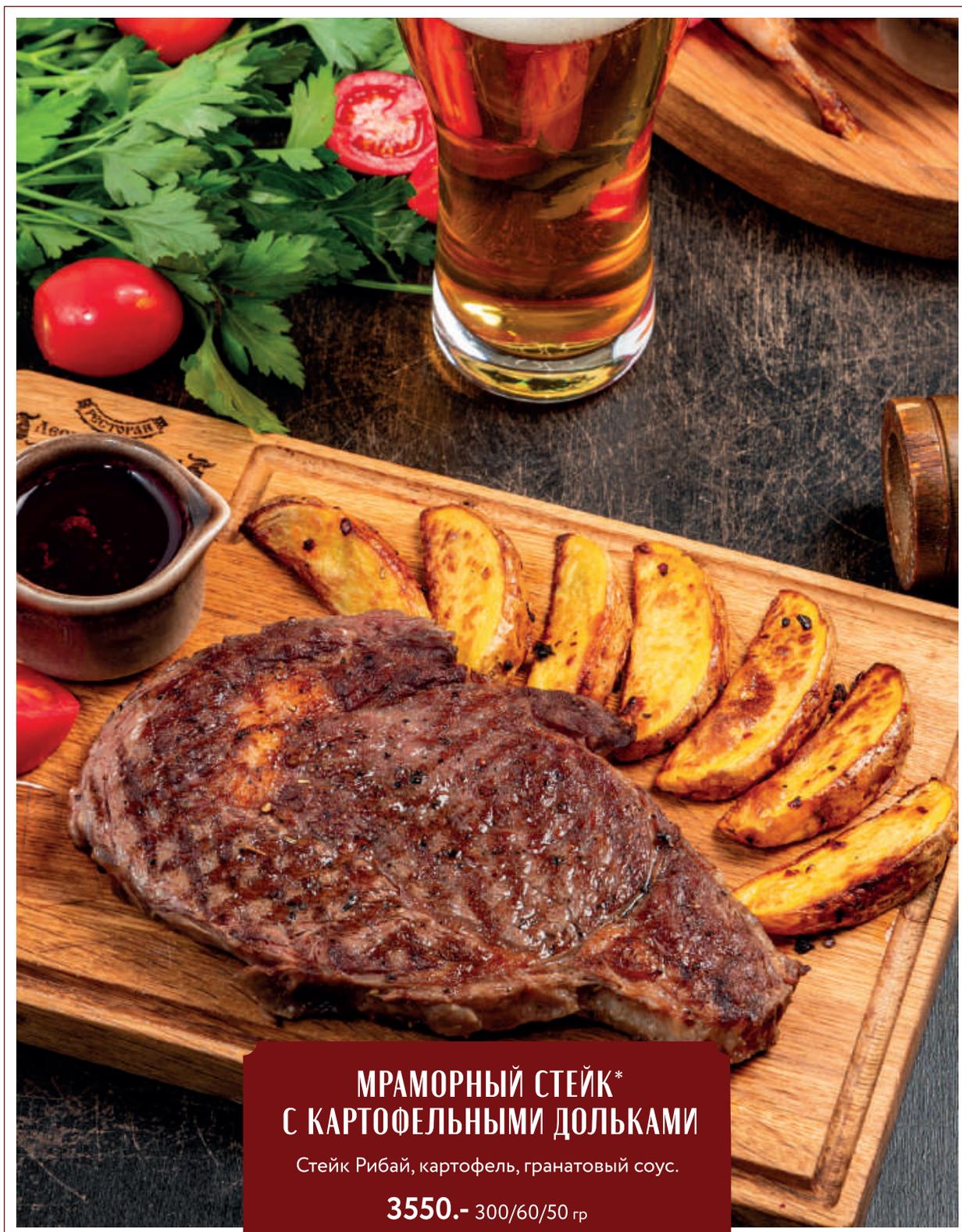


## БАСТУРМА С ЗЕЛЕНЬЮ

700.- 100гр



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА



## МРАМОРНЫЙ СТЕЙК\* С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

Стейк Рибай, картофель, гранатовый соус.

3550.- 300/60/50 гр

\*Указан выход сырого мяса



## ТЕЛЯТИНА ПО-ГАМБУРГСКИ

Телятина, картофель,  
соус сметанно-  
томатный с фасолью.

950.- 250/150 гр

## ТЕЛЯТИНА ТУШЕНАЯ В СЛИВКАХ

Телятина, шампиньоны,  
зелень, лук, специи,  
сливки.

980.- 300 гр

## КУРИНОЕ ФИЛЕ ЖАРЕНОЕ С ОВОЩАМИ

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

780.- 350гр





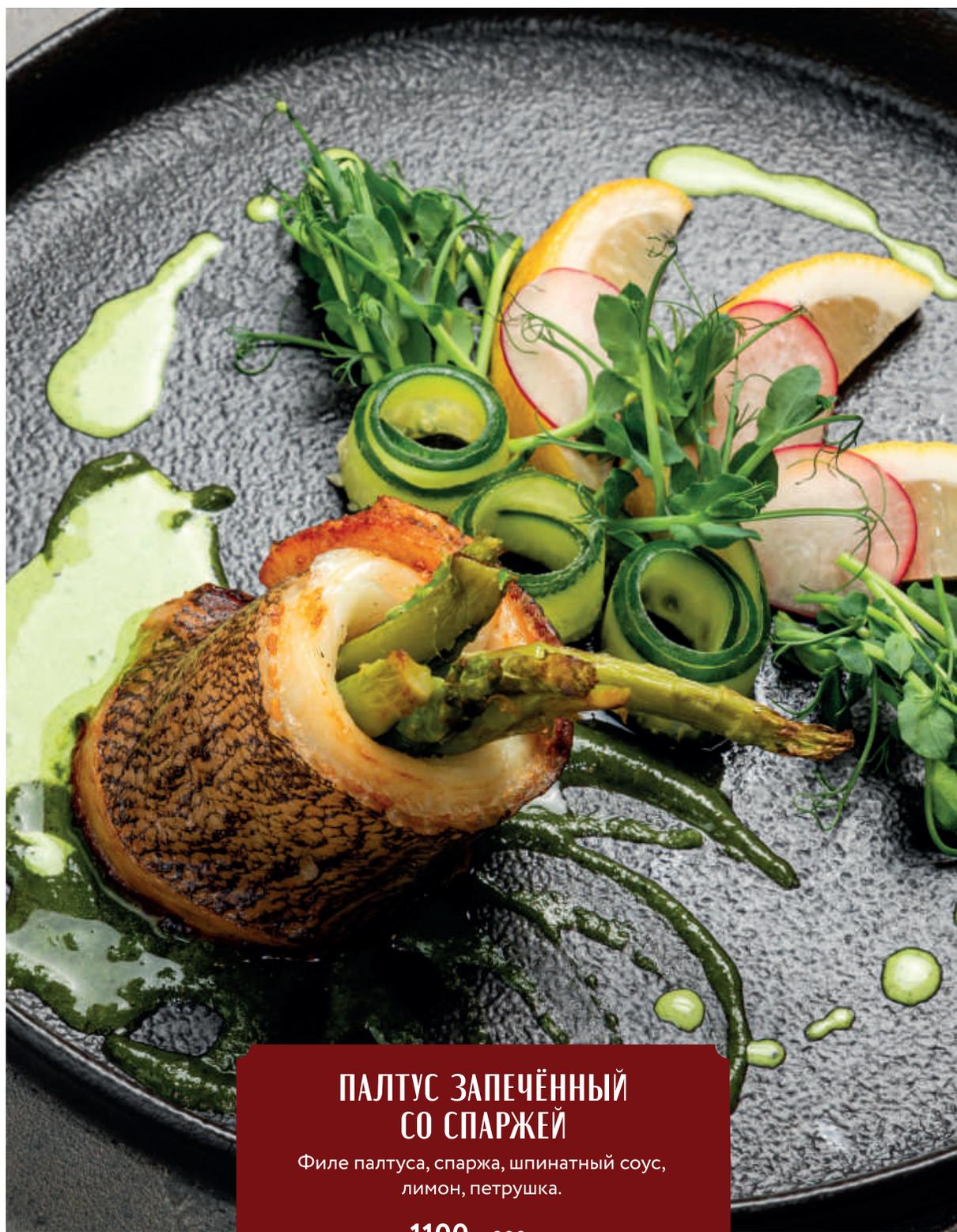
## ПЕРЕПЁЛКА НА ГРИЛЕ

Перепёлка, картофель, кабачки,  
зелень, гранатовый соус.

**900.-** 250/50 гр

# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

32



## ПАЛТУС ЗАПЕЧЁННЫЙ СО СПАРЖЕЙ

Филе палтуса, спаржа, шпинатный соус,  
лимон, петрушка.

1100.- 200 гр



## ФИЛЕ СЁМГИ СО СЛИВОЧНО-ИКОРНЫМ СОУСОМ

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

**1400.-** 200/50 гр



## СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

Стейк из форели, лимон,  
помидоры черри.

**1300.-** 160/30 гр

»



## МОРСКОЙ ФРИСТАЙЛ

Сёмга, палтус, лимон,  
оригинальный соус.

**1350.-** 180/50/25 гр



## ПАЛТУС ЖАРЕНый ПО-ЕГИПЕТСКИ

Палтус, зёрна граната, лимон.

**980.-** 130/30 гр



## СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА ЗАПЕЧЁННЫЙ В СЛОЁНОМ ТЕСТЕ

Стейк палтуса, слоёное тесто, помидоры черри, ароматные травы, сметана.

**980.-** 300 гр

# ГАРНИРЫ. МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

**БЛИНЧИКИ**

**250.-** 150 гр

**БЛИНЧИКИ  
С ДЖЕМОМ**

**350.-** 150/100 гр

**БЛИНЧИКИ  
СО СМЕТАНОЙ**

**320.-** 150/50 гр

**БЛИНЧИКИ  
С ЛОСОСЁВОЙ ИКРОЙ**

**850.-** 150/50 гр

## ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ	150/30 гр	400.-
КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ	160 гр	430.-
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	150 гр	390.-
ОВОЩИ НА ПАРУ	150 гр	300.-
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150 гр.	250.-
РИС ОТВАРНОЙ	150 гр	220.-
РИС ОТВАРНОЙ С ОВОЩАМИ	150 гр	280.-

## КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ В КОЖУРЕ

350.- 150 гр



## ХЛЕБ

ЛАВАШ	60 гр	100.-
БУЛОЧКИ	120/120 гр	150.-
ХЛЕБНАЯ НАРЕЗКА	100/100 гр	150.-
ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА	100/100/120 гр	280.-
ГРЕНКИ «ГАРЛИК»	70 гр	180.-

## СОУС / 50 гр

ГРАНАТОВЫЙ	120.-
ТАР-ТАР	120.-
ШАШЛЫЧНЫЙ	120.-
ПЕСТО	200.-
СЛИВОЧНО-ГРИБНОЙ	200.-
СЛИВОЧНО-ИКОРНЫЙ	400.-

# ДЕСЕРТЫ



## ДЕСЕРТ «ТАЁЖНЫЙ»

Десерт, состоящий из трёх ингредиентов:  
кедровые орехи, молоко сгущённое, брусника.

430.- 60 гр



## ТОРТ «НАПОЛЕОН»

Тонкие хрустящие коржи, пропитанные кремом на основе вареного сгущенного молока.

**550.-** 160 гр

## ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

Десерт с горячим шоколадом внутри, подается с шариком мороженого и сезонными фруктами.

**550.-** 170 гр



## ВИШНЁВЫЙ ЧИЗКЕЙК

Нежный десерт на основе  
творожного сыра, сливок, вишни.

**450.-** 200гр



## «ТРИ ШОКОЛАДА»

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

**520.-** 150/25гр

## ТОРТ «МЕДОВИК»

Ароматные медовые коржи,  
пропитанные сметанным кремом.  
Подается с клубничным соусом.

**550.-** 200гр



## ЧИЗКЕЙК КАРАМЕЛЬНЫЙ

Нежный десерт на основе творожного сыра, сливок, сметаны.

Подается с карамельным соусом.

500.- 200 гр



## МОРКОВНЫЙ ТОРТ

Прекрасное сочетание морковных коржей с орехами и сливочным кремом.

500.- 180гр

**МОРОЖЕНОЕ  
ПЛОМБИР**

350.- 150 гр

**МОРОЖЕНОЕ  
С ШОКОЛАДОМ**

350.- 150/20 гр

**МОРОЖЕНОЕ  
С ФРУКТАМИ**

400.- 150/100 гр

**ВАРЕНЬЕ  
В АССОРТИМЕНТЕ**

350.- 100 гр



**ФРУКТОВОЕ АССОРТИ**

Яблоко, апельсин,  
груша, виноград, киви.

1400.- 1000 гр

## АССОРТИ ИЗ ДЕСЕРТОВ

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

**3070.-** 1100 гр

