

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.

г. Владивосток, ул. Маковцкого, 290
тел. +7 (423) 293-11-33
www.lesnaya-zaimka-vl.ru
© lesnaya_zaimka_vl

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ

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

4000.- 340/110 гр



ИКРА КРАСНАЯ

Икра лососёвая, масло сливочное.

800.- 40/30 гр



СТРОГАНИНА ИЗ ОЛЕНИНЫ

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

1500.- 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.

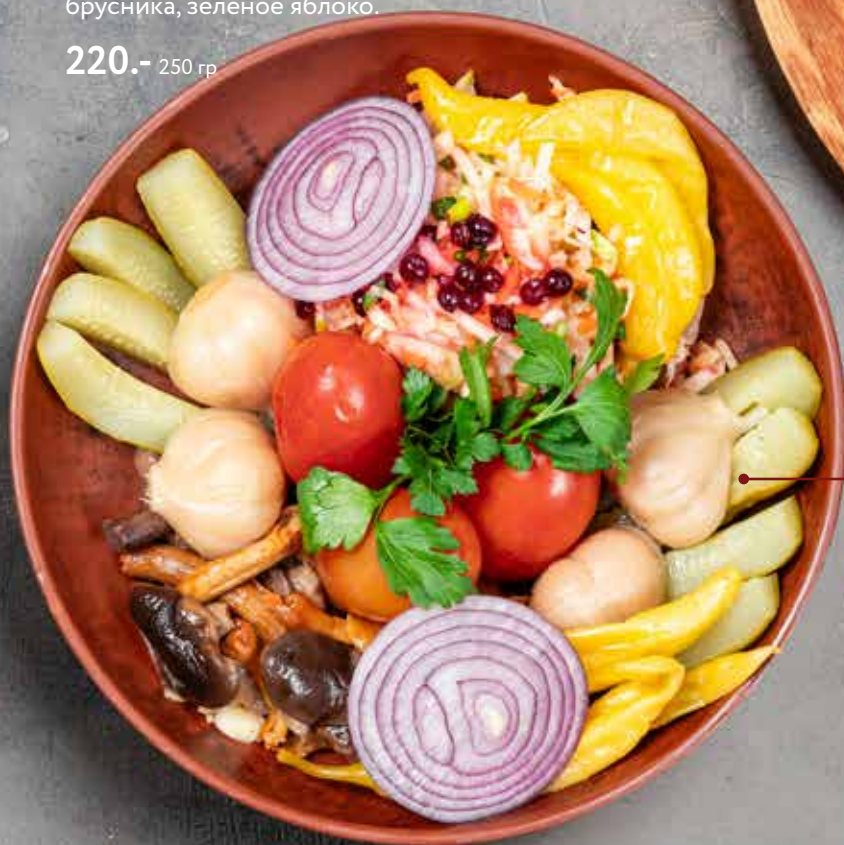
1600.- 330/60 гр



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

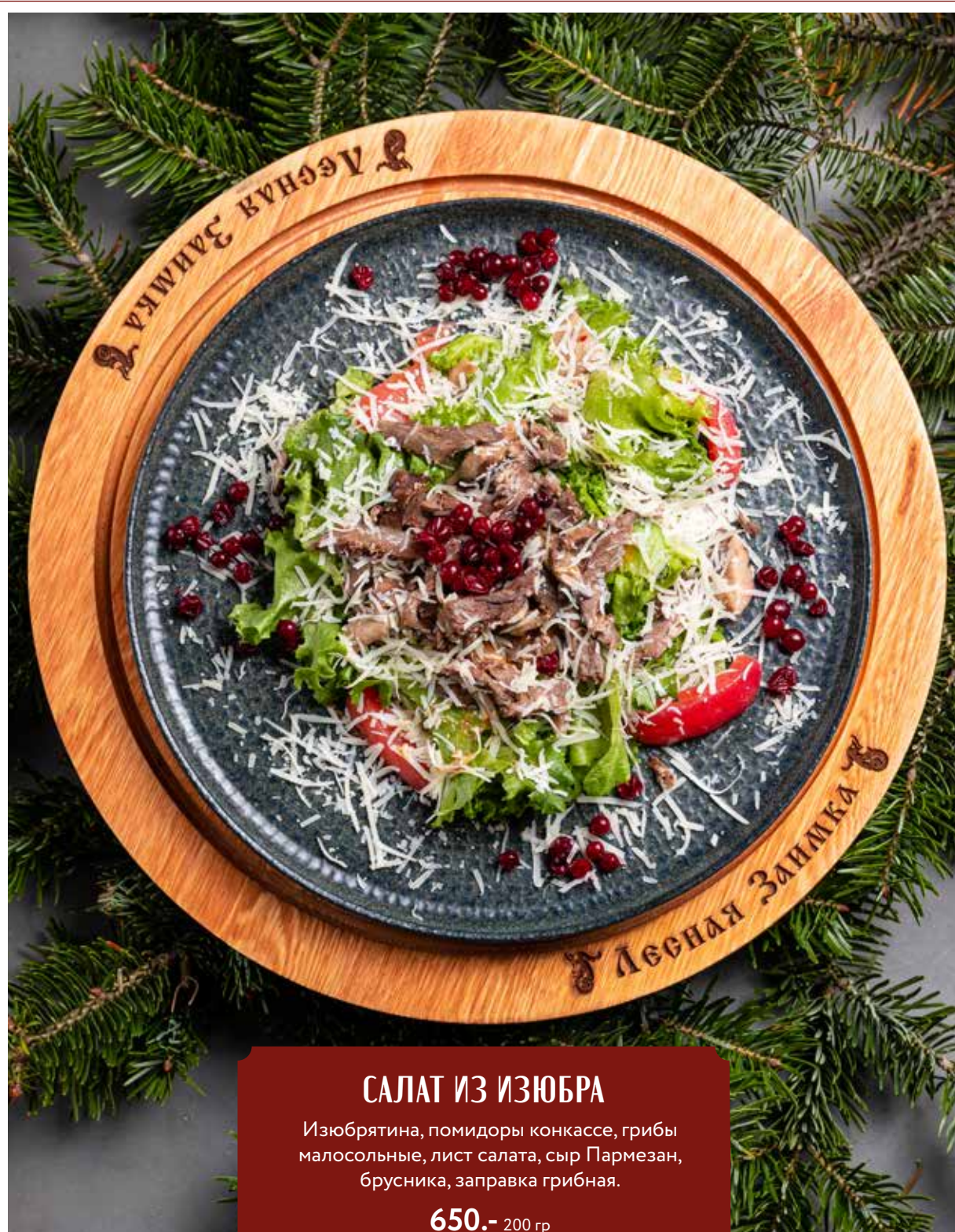
СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

Сельдь тихоокеанская, лук,
кайенский перец,
масло оливковое.

600.- 140 гр



САЛАТЫ



САЛАТ ИЗ ИЗЮБРА

Изюбятина, 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

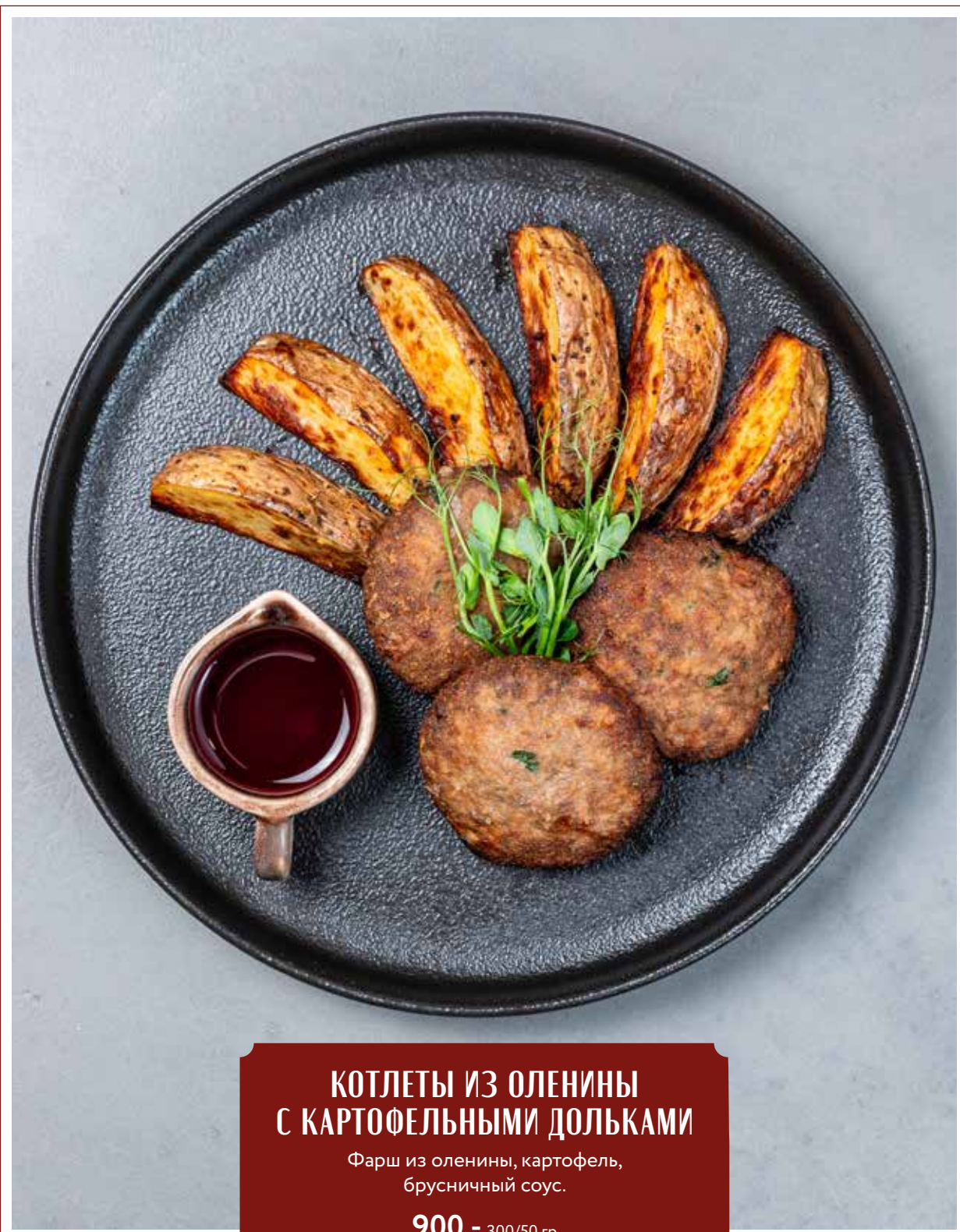
Буженина, язык телячий, курица, огурец, сыр Голландский, оригинальная заправка.

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, медвежати́на 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

Изюбрия́тина, 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, изюбрия, 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



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 гр



МОРЕПРОДУКТЫ ЖАРЕННЫЕ НА ЧУГУНЕ

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

1350.- 370 гр



ОСТРЫЕ КРЕВЕТКИ ЖАРЕННЫЕ НА ЧУГУНЕ

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

1300.- 310 гр

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

ЛЕПКА

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



ПАСТА С БЕКОНОМ И ГРИБАМИ

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

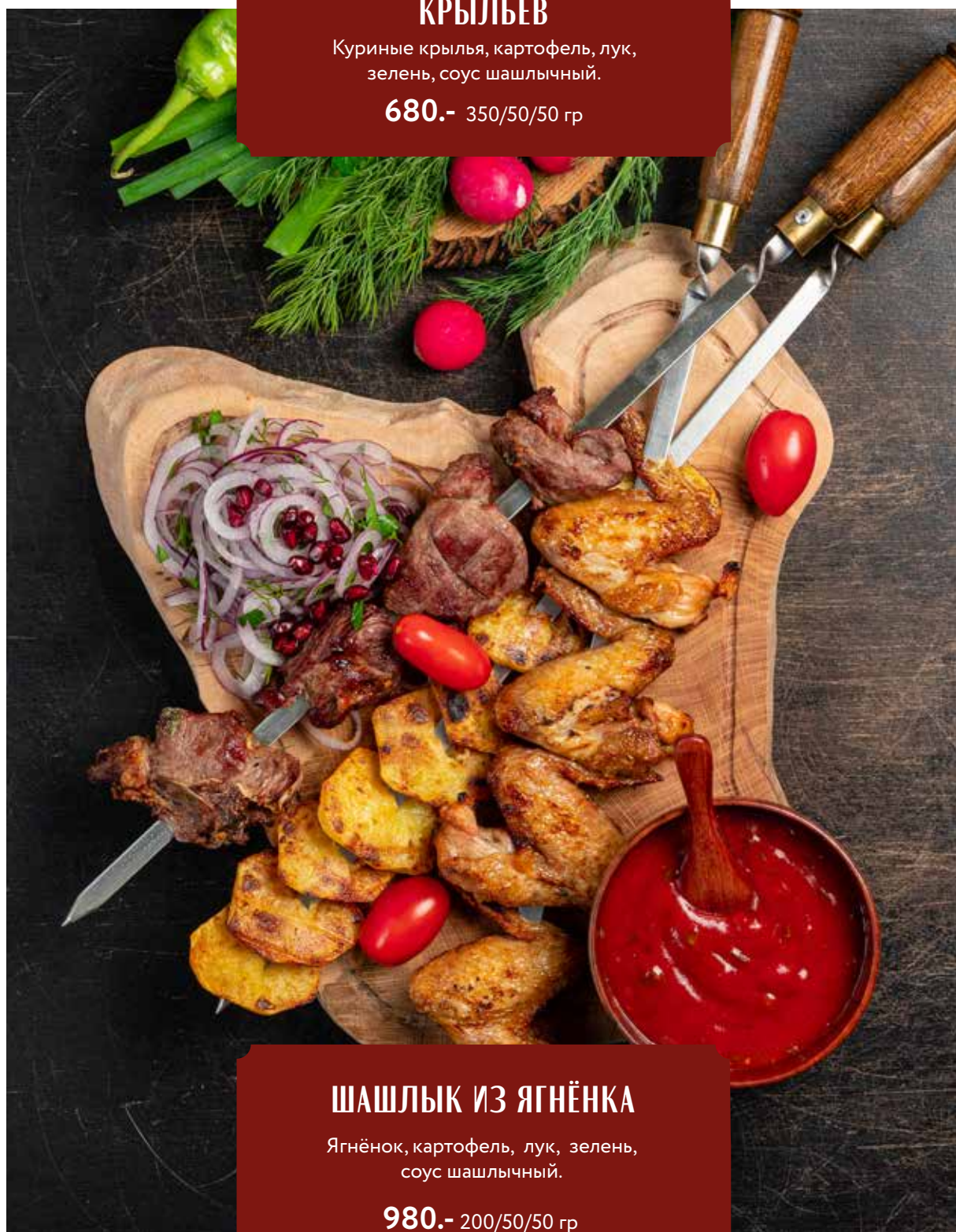
750.- 280гр

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

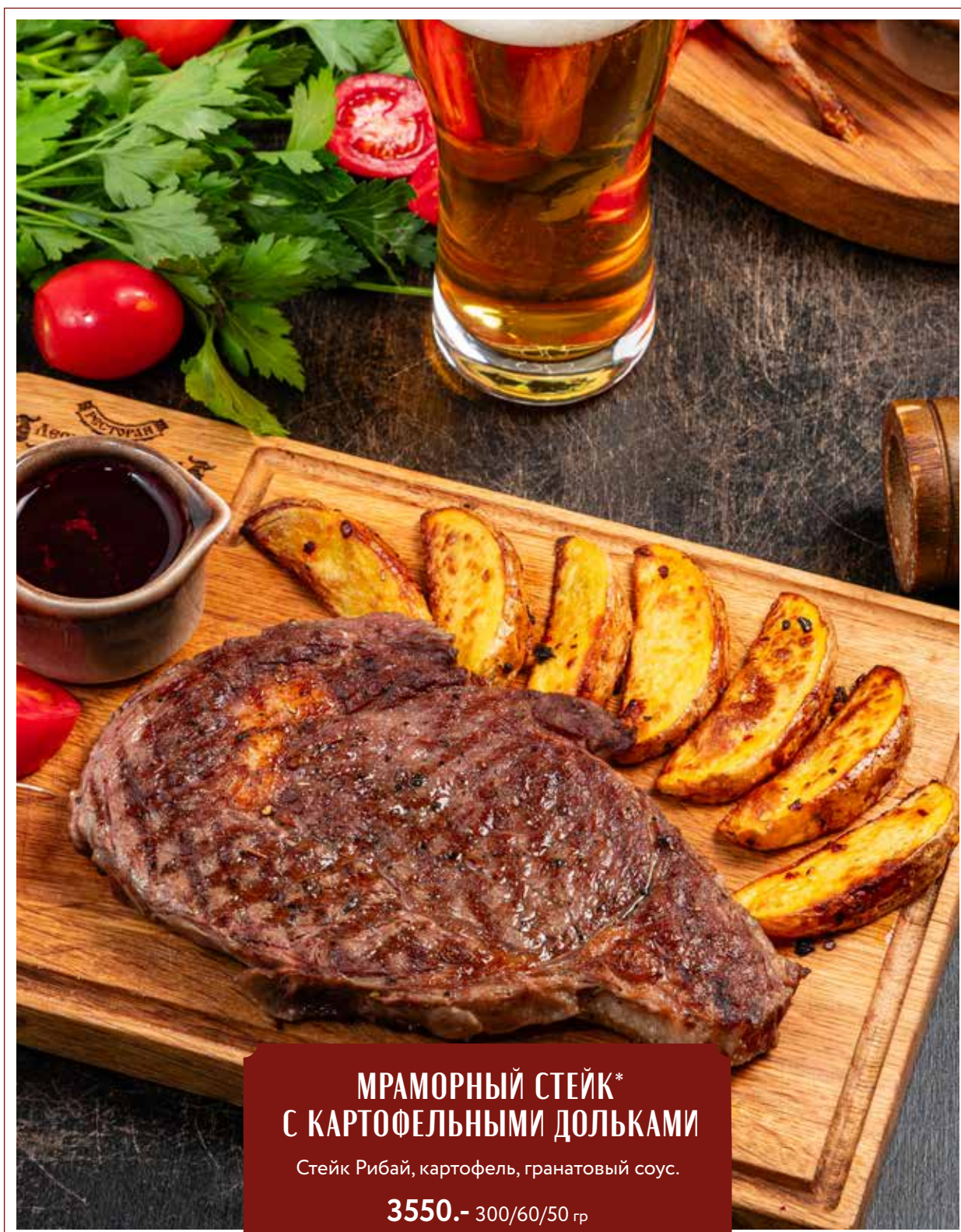


БАСТУРМА С ЗЕЛЕНЬЮ

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 ТУШЁНАЯ 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

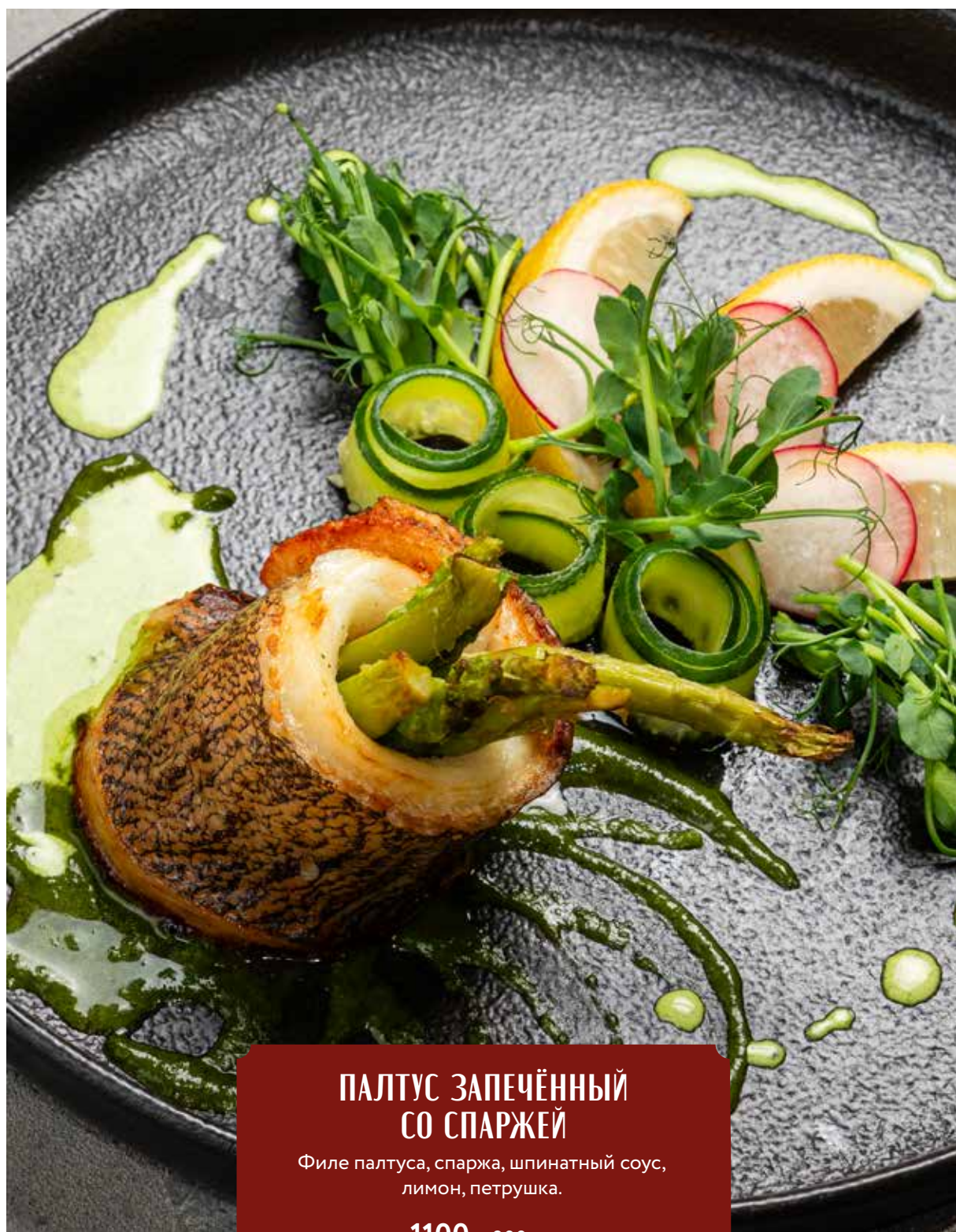


ПЕРЕПЁЛКА НА ГРИЛЕ

Перепёлка, картофель, кабачки,
зелень, гранатовый соус.

900.- 250/50 гр

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ



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 ЖАРЕНый 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 сгущённого молока.

550.- 160 гр

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

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

550.- 170 гр



ВИШНЕВЫЙ 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

