

БАНКЕТНОЕ



Бурятия

отель • ресторан

МЕНЮ



Закуски в стол

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Щука, приготовленная по старинному рецепту "в чулке". Сервируется свежими овощами, зеленью, лимоном, маслинами

1400 гр.

2400 ₹

ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

Нежный фермерский цыпленок с запеченным картофелем и душистыми травами, украшается миксом салатов

1100 гр.

2000 ₹

Холодные мясные закуски

МЯСНОЕ ПЛАТО

Ростбиф из говядины, куриный рулет с черносливом, домашняя буженина, бекон. Микс из зелени

350 гр.

1050 ₹

РОСТБИФ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Приготовленный по рецепту шеф-повара, ростбиф со свежей зеленью, сыром моцарелла, вялеными томатами под соусом песто

250 гр.

1450 ₹

СИБИРСКАЯ ЗАКУСКА

Рулька свиная, домашняя буженина, куриный сальтисон. Соленья: маринованные огурчики и томаты черри. Подается со свежей зеленью

300/100/30 гр.

980 ₹

ЖАРЕНый СУЛУГУНИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Подается горячим !

300 гр.

530 ₹

МЯСНОЙ ГАСТРОНОМ

Микс сырокопченых деликатесов: хамон сыровяленый, салями, бекон слайс, куриный рулет с фисташками, брускетта

300/150 гр.

1200 ₹

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Кукурузная лепёшка- тортилья, наполненная филе курицы с сочным сладким перцем, слегка островатым томатным соусом, сыром, зеленью

250/15 гр.

520 ₹

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Копченая куриная грудка, сочное домашнее филе свинины, телячий язык, рулет из петушка с овощами

300 гр.

1800 ₹

КУЛЕБЯКА

Закрытый пирог с начинкой: мясной фарш, зелень, длиннозерный рис, шампиньоны

1000 гр.

1100 ₹

СТЕПНЫЕ МОТИВЫ

Маринованный телячий язык в имбирно-кунжутном соусе

200 гр.

1600 ₹



Овощные закуски

ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Ассорти из свежих овощей: огурцы, томаты, редис, перец болгарский, морковь, красный лук, маслины, зелень, соус сметанный.

590/50 гр.

860₽

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

От фермеров Бурятии: огурцы, томаты черри, болгарский перец, редис. Подается со свежей зеленью

300 гр.

580₽

ЗАКУСКА ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ С ТОМАТАМИ

Обжаренные во фритюре баклажаны с томатами гриль, красным луком под соусом чили

250 гр.

450₽

ДОМАШНИЕ СОЛЕНИЯ

Капуста квашеная со свеклой, маринованные бочковые огурцы с помидорами черри, грибочки опята с зернистой горчицей и с соленой грудинкой

450 гр.

900₽

ОВОЩИ ТЕМПУРА ПОД КИСЛО-СЛАДКИМ СОУСОМ

Нотка японского колорита на Вашем столе. Обжаренные в панировке овощи подаются с кисло-сладким соусом

400 гр.

850₽

АССОРТИ ОВОЩНЫХ РУЛЕТИКОВ

Рулетики из баклажан, цукини со сливочным сыром и ветчиной, рулетики из свежего огурца с ореховой начинкой и зеленью.

300 гр.

750₽

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Блюдо в сочетании сыров: сулугуни, пармезан, голландский, фета. Мед, грецкий орех и виноград

240 гр.

900₽



Холодные рыбные закуски

САГУДАЙ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

Свежая байкальская рыба 10-минутного
засола с черным перцем

250 гр.

850 ₹

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

Креветки темпура в хрустящей панировке,
соус манго

200 гр.

750 ₹

ФИЛЕ НЕРКИ ШЕФ-ПОСОЛА В СВЕКОЛЬНО- АПЕЛЬСИНОВОМ МАРИНАДЕ

Маринованная нерка с дополнением отварных
коктейльных креветок, соус чили-манго

250 гр.

1400 ₹

КЕСАДИЛЬЯ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

Кукурузная лепёшка- тортилья, наполненная
филе красной рыбы с сочным сладким перцем,
слегка островатым томатным соусом и сыром

250 гр.

600 ₹

ЗАКУСКА РЫБНАЯ БАЙКАЛЬСКАЯ И НАПОЛЕОН ИЗ БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА С ИКРОЙ

Байкальская рыба слабого соления и холодного
копчения, сагудай из свежей байкальской рыбы

250 гр.

1800 ₹

РЫБНОЕ ПЛАТО

Скумбрия холодного копчения, филе
кижуча, сельдь слабой соли. Подается с
маринованным луком и зеленью

240 гр.

730 ₹

РУЛЕТКИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

Филе красной рыбы с начинкой из крабового
мяса и сливочного сыра под азиатским соусом

300 гр.

1100 ₹



Салаты

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Средиземноморский салат из сладкого перца, помидор, огурца, лука, листа салата, сыра Фетаки и маслин, заправленный оливковым маслом

300 гр. **580 ₺**

ЦЕЗАРЬ С НЕРКОЙ

Нежное филе нерки с листьями салата в соусе Цезарь, хрустящими гренками, помидорами и сыром пармезан

200 гр. **670 ₺**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Классический салат с обжаренным куриным филе, листьями салата в соусе Цезарь, хрустящими гренками, помидорами и сыром пармезан

200 гр. **480 ₺**

КИТАЙСКИЙ ДОМАШНИЙ САЛАТ

Китайский салат из свежих овощей, крахмальной лапши и свинины. Заправляется соевым соусом и китайскими специями

400 гр. **510 ₺**

САЛАТ С РОСТБИФОМ И СОУСОМ ИЗ КАПЕРСОВ

Нежный ростбиф, микс салата, томаты черри, каперсы

300 гр. **680 ₺**

ОЛИВЬЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

Оливье по-новому с изюминкой из моря! Креветки, кальмар, филе красной рыбы, картофель, корнишоны, яйца, лук и домашний майонез

300 гр. **690 ₺**

САЛАТ НОРВЕЖСКИЙ

Филе красной рыбы под маринадом, листом салата, свежие помидоры черри, огурцы с кунжутным маслом

350 гр. **680 ₺**

САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

Дальневосточный кальмар, красный лук, сладкий перец, домашний майонез. Сервируется долькой лимона и маслинами.

400 гр. **550 ₺**

САЛАТ ЗЕЛЕНый С БАКЛАЖАНАМИ И ДОМАШНИМ СЫРОМ, С ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Легкий летний салат с зернами граната, баклажанами, козьим сыром в кисло-сладком соусе

350 гр. **600 ₺**

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С СОУСОМ ТЕРИЯКИ

Салат с нежным отварным говяжьим языком под соусом Терияки, с добавлением микс салата, томатов, свежих огурцов, таёжного кедрового ореха и перепелиных яиц

300 гр. **680 ₺**

ОЛИВЬЕ С ПОДКОПЧЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Любимый салат "Оливье" можно приготовить не с колбасой, а с подкопченной говядиной. Попробуйте и удивитесь, насколько это вкусно!

300 гр. **590 ₺**

САЛАТ ТБИЛИСИ С ПРЯНЫМ СОУСОМ

Отварное мясо говядины, болгарский перец, красная фасоль, красный лук, грецкий орех, кинза, оливковое масло с чесноком и соком лимона

350 гр. **680 ₺**

САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ И ТАЕЖНЫМ ПАПОРОТНИКОМ, С БРУСНИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Салат из молодого папоротника, мраморной говядины, красного лука, болгарского перца в сочетании с бруснично-майонезной заправкой

250 гр. **660 ₺**



Бурятская кухня

САЛАМАТ

Национальное бурятское блюдо из домашних сливок и муки
100 гр.

190 ₮

АРБИН

Руллет из печени и жира жеребятины.
Подается на ледяной глыбе в сочетании красного лука и макал. Wow-подача

150 гр.

400 ₮

БУУЗА ИЗ ГОВЯДИНЫ

70 гр.

85 ₮

ХУШУУР С ОВОЩАМИ

50 гр.

60 ₮

ХУШУУР ИЗ ГОВЯДИНЫ

50 гр.

80 ₮

АССОРТИ «ГРАНД БУРЯТИЯ»

Хушууры мясные и овощные по 5 шт, буузы из говядины 5 шт, буузы из баранины 5 шт, жареные бараньи потрошки, костный мозг (сэмгэ), бурятские шаньги

2 кг.

3600 ₮

ГОРЯЧЕЕ ХАНСКОЕ БЛЮДО

Печень в рубашке (хугабша), жаренная с луком баранина, мини хушууры, мини буузы из говядины, картофель по-деревенски в мундире

2 кг.

3400 ₮

ЗУТРААН САЙ

Зеленый плиточный чай с молоком, с добавлением обжаренного курдюка с пшеном

200 мл.

80 ₮

ЧАЙ ЗЕЛЕНЬЙ

Зеленый плиточный чай с молоком, приготовленный по традиционному рецепту

200 мл.

40 ₮



Горячие блюда из рыбы

АССОРТИ РЫБНОЕ

Филе лосося, скумбрии, минтая, крабовые палочки в кляре. Сырный соус, микс салата

600/100/30 гр.

2500 ₺

БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА ПОД ПОКРЫВАЛОМ ИЗ КЕДРОВОГО ОРЕХА С ТРЮФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Обжаренное филе Байкальской рыбы подается с зеленью и сливочным соусом (на основе белого вина и сливок). Подается с картофельным пюре

150/150/20 гр.

750 ₺

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ АССОРТИ

Филе атлантической скумбрии, филе кижуча, байкальской рыбы, люля из щуки и шашлычков из горбуши. Подается со сливочным соусом, овощами гриль, рисом и свежей зеленью с овощами.

1000/300/100 гр.

3800 ₺

ФИЛЕ ГОРБУШИ, ЗАПЕЧЕННОЕ ПОД СЫРОМ С ОВОЩАМИ

Подается со сливочным соусом

150/20 гр.

570 ₺

Горячие мясные блюда

АССОРТИ КОЛБАС ГРИЛЬ

Ассорти колбасок из говядины, курицы, баранины. Подается с толченым картофелем, томатами черри, маринованными огурцами и соусом

1200 гр.

2300 ₺

МЯСНОЙ «МИХ-ГРИЛЬ»

Мини-стейки из свинины, говяжьей колбаски, куриные крылья, шашлычки из курицы. Подается с запеченным в мундире картофелем на гарнир и соусами

1000/400/90 гр.

3100 ₺

ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ АССОРТИ «ТАБАКА»

Обжаренные в соевом соусе бедрашки, крылья, маринованная сочная грудка. Подается с овощами гриль и томатным соусом

1100/100 гр.

2400 ₺

СВИНИНА С ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ

Сочная свинина, обжаренная в традиционном кисло-сладком соусе, овощами и древесными грибами.

400 гр.

720 ₺

БАКЛАЖАНЫ С МЯСОМ

Маринованные и обжаренные баклажаны со свиным мясом в китайском соусе

500 гр.

950 ₺

ТУШЕНАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА С КАРТОФЕЛЕМ

Свиная рулька, томленная в пиве и запеченная в медовой глазури до золотистой корочки.

Подается с картофельными дольками, тушеной капустой, томатами, ассорти зелени и соусом Демиглас

1000 гр.

2600 ₺



Горячие блюда (индивидуальные)

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Ароматный стейк из свинины, маринованный в пряных травах, с пикантным соусом барбекю

150/30 гр.

640₽

КУРИНАЯ ГРУДКА В БЕКОНЕ

Подается с морковным соусом и свежей зеленью

150/30 гр.

680₽

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ

Обжаренная в хрустящей панировке свинина

120/30 гр.

420₽

ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК, ТОМЛЕННЫЙ В СОУСЕ ДЕМИГЛАС, С БРУСНИКОЙ

Томленный в соусе демиглас телячий язык с брусникой

150/30 гр.

700₽

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Приготовленный на гриле. Стейк из сочной говядины(вырезка) или мраморное мясо

150 гр.

720₽

ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И ЗАПЕЧЕННЫМ СЫРОМ

200/80 гр.

580₽

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОЙ СМЕТАНЫ И ЯРКИМ ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ

Подается со свежей зеленью, редисом и томатами

120/50 гр.

420₽



Гарниры

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, кабачки, початки кукурузы,
болгарский перец

150 гр.

320 ₺

РИС С ОВОЩАМИ

Отварной рис, пассированные овощи

150 гр.

120 ₺

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ

150 гр.

250 ₺

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

150 гр.

120 ₺

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

150 гр.

130 ₺



Напитки

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

1 л.

250 ₹

КАРКАДЕ

1 л.

170 ₹

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ

200 мл.

30 ₹

Дополнительно

КОРЗИНА С ВЫПЕЧКОЙ

Бичурские пирожки с капустой и яйцом, расстегай с сомом, пирожки с рябчиком и грибами. Хлеб злаковый, с отрубями, белый, украинский

450 ₹

ВАРКА НАПИТКА

1 л.

50 ₹

ВАРКА БУУЗ

1 шт.

10 ₹

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Сибирский калач, бородинский хлеб, злаковая и пшеничная булочка

230₹

ВАРКА БАРАНА

1 шт.

1500 ₹

ХЛЕБ

Черный/белый

6 ₹

АРЕНДА ДЫМ - МАШИНЫ

1000 ₹

ОФОРМЛЕНИЕ ФРУКТОВОЙ ВАЗЫ

1 шт.

100 ₹

ПРОДЛЕНИЕ БАНКЕТНОГО ЗАЛА

1 час

5000 ₹

