



Бурятия

отель • ресторан

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ





МЯСНОЕ АССОРТИ

Говядина по-ковбойски, куриный рулет, отварной телячий язык, копченая буженина, горчица, зелень

300/20/10 гр.

900 ₹

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ СИБИРСКИХ ЗАГОТОВОК

Домашний холодец, сальтисон, рулька. Бочковые огурцы, помидоры черри. Сервируется домашним сыром, хрустящими палочками гриссини и горчичным соусом.

300/20 гр.

830 ₹

РОСТБИФ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ГОРЧИЧНО - МЕДОВЫМ СОУСОМ

Нежное мраморное мясо, солонка из свежих овощей, дижонская горчица с медом.

250 гр.

1300 ₹

ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Нежный цыпленок с запеченным картофелем и душистыми травами

1000/150 гр.

2000 ₹

МЯСНОЕ ПЛАТО

Ростбиф из мраморной говядины, говяжий язык, домашняя буженина, рулетики из бекона с финиками. Микс из зелени.

350/10 гр.

1400 ₹

СТЕПНЫЕ МОТИВЫ

Маринованный говяжий язык в имбирно-пряном соусе

200 гр.

1600 ₹

САЛО "СИБИРСКАЯ ГОРНИЦА"

Сало копченое, сало соленое, грудинка, гренки, жгучая сибирская горчица

250/20 гр.

380 ₹

КУКУРУЗНАЯ ТОРТИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

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

250/15 гр.

650 ₹

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ





ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Ассорти из свежих овощей: огурцы, томаты черри, редис, перец болгарский, морковь, красный лук, маслины, зелень (кинза, базилик, перья зеленого лука), соус сметанный.

450/30 гр.

860 ₹

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Приготовленные по-домашнему рецепту: хрустящая квашеная капуста, малосольные огурцы и помидоры черри, кукуруза в початке, маринованные грибы

300 гр.

500 ₹

АССОРТИ ОВОЩНЫХ РУЛЕТИКОВ

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

300 гр.

780 ₹

АССОРТИ СЫРОВ С МЕДОМ ИЗ ГРЕЧИХИ

Сыр гауда, брынза в рассоле, сулугуни, копченый сыр косичка, пармезан. Подается с вялеными томатами, грецким орехом, медом из гречихи.

300 гр.

900 ₹

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

От фермеров Бурятии: болгарский перец, зеленые огурцы, помидоры, редька дайкон. Подается со свежей зеленью.

300 гр.

580 ₹

ЗАКУСКА ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные баклажаны, мягкие томаты без кожуры, в кисло-сладком соусе с кунжутом и кинзой

250 гр.

450 ₹

ЖАРЕНый СУЛУГУНИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Сыр сулугуни в хрустящей панировке, обжаренный в кипящем масле. Подается с салатом из томатов, огурца и красного лука.

250 гр.

580 ₹

ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ





АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ

Масляная рыба холодного копчения, филе нерки, угорь копченый, икорный микс с лимоном

250 гр. **1200 ₹**

РЫБНОЕ ПЛАТО

Филе кижуча с/с, масляная рыба, балык х/к, сервируется лимоном и зеленью

280 гр. **980 ₹**

ДАРЫ МОРЯ

Байкальская рыба с/с, холодного копчения, филе нерки

250 гр. **1400 ₹**

ФОРЕЛЬ В ЯИЧНОМ РУЛЕТЕ И ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ

Филе форели в рулете с сыром

250 гр. **730 ₹**

САГУДАЙ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

Свежая байкальская рыба 10-минутного засола с черным перцем

250 гр. **850 ₹**

ИНДИГИРКА С ЗАМОРОЖЕННЫМИ ЯБЛОЧНЫМИ СТРУЖКАМИ

Байкальский сиг глубокой заморозки с приправами, яблочная стружка. Подается на ледяной чаше

250 гр. **1700 ₹**

АССОРТИ РЫБНЫХ МИНИ ЗАКУСОК НА ПЕНЬКЕ

Три вида байкальской рыбы на тостовом хлебе, бриошь с салатом и наполеон из бородинского хлеба с икрой

250 гр. **1300 ₹**

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Празднично фаршированная щука "По щучьему велению"

1000 гр. **2400 ₹**

СТРОГАНИНА ИЗ СИГА

Нарезанная вручную тонкими стружками рыба раскроет своё великолепие и доставит Вам истинное удовольствие.

250 гр. **1100 ₹**

РУЛЕТИКИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

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

300 гр. **1100 ₹**

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

Креветки темпура в хрустящей панировке с соусом манго

200 гр. **750 ₹**

КУКУРУЗНАЯ ТОРТИЛЬЯ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

Кукурузная лепешка-тортилья, наполненная филе красной рыбы с сочным сладким перцем, со слегка островатым томатным соусом

250/15 гр. **650 ₹**



САЛАТЫ

САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ НЕРКИ, ПОМИДОРОВ ЧЕРРИ, С КУРАГОЙ И ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ.

Зелень, рыба красная печеная, помидоры черри, курага, грецкий орех, изюм, соус ореховый Баже.

300 гр.

750 ₺

САЛАТ НОРВЕЖСКИЙ

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

350 гр.

700 ₺

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Легкий салат с хрустящими баклажанами, козьим сыром, помидорами черри, зерна граната в кисло- сладком соусе.

300 гр.

600 ₺

САЛАТ С ОСТРОЙ ЧЕСНОЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ, ГОВЯДИНА СЛАЙС, СВЕЖИЕ ОВОЩИ С СЫРОМ.

Отварная говядина, перец болгарский, морковь острая, свежие огурцы, сыр, острая заправка с чесноком и пекинской капустой.

300 гр.

650 ₺

АЗИАТСКИЙ САЛАТ ЛАНСАЙ ИЗ ФУНЧОЗЫ, ЖАРеноЙ ГОВЯДИНЫ, ПОД АРОМАТНЫМ СОУСОМ

Рисовая лапша, свежие огурцы, нежные ломтики томленной говядины, корейская морковь, устричный соус.

300 гр.

600 ₺

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

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

300 гр.

580 ₺



**САЛАТ ИЗ ЖАРЕННОЙ СВЕКЛЫ,
СОУС ПЕСТО, ТВОРОЖНЫЙ СЫР,
ЯДРО ГРЕЦКОГО ОРЕХА, ВЯЛЕННЫЕ
ТОМАТЫ ЧЕРРИ, ПЕРСИК, СОУС
БАЛЬЗАМИКО**

Свекла, грецкий орех, сыр творожный,
персик, соус бальзамико, соус Песто.

300 гр. **580 ₺**

**КИТАЙСКИЙ САЛАТ С ОБЖАРЕННОЙ
РУЛЬКОЙ И МАРИНОВАННЫМ (БИТЫМ)
ОГУРЦОМ, МОРКОВЬ, ЛУК, КИНЗА.**

Свинья рулька, маринованные огурцы, морковь,
лук, кинза, китайский соус.

400 гр. **680 ₺**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

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

300 гр. **590 ₺**

**САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ И
АВТОРСКОЙ ЗАПРАВКОЙ ОТ
ШЕФ-ПОВАРА**

Микс зелени, картофель печеный, кальмар
ежик, креветки тигровые, помидоры черри,
слайс миндальный.

300 гр. **680 ₺**

**САЛАТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА,
МОЛОДОЙ ШПИНАТ, ОБЖАРЕННЫЕ
ГРИБЫ С АВОКАДО ПОД УСТРИЧНЫМ
СОУСОМ.**

Отварной телячий язык, шпинат, грибы,
авокадо, устричный соус.

300 гр. **680 ₺**

**МЯСНОЙ САЛАТ С СЫРОМ ГАУДА,
СВЕЖИМ ОГУРЦОМ С ОРЕХОВОЙ
ЗАПРАВКОЙ**

Отварной язык, говядина, буженина, сыр
Гауда, свежие огурцы, ореховый соус.

300 гр. **700 ₺**

**САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ ГРИЛЬ С
ФИНИКАМИ, С МИНДАЛЬНЫМ
СЛАЙСОМ ПОД СОУСОМ РАНЧ**

Мясо курицы, творожный сыр, финики,
вяленые томаты черри, микс зелени,
сметанно-сливочный соус со специями.

300 гр. **700 ₺**

**САЛАТ С ЖАРеным КАЛЬМАРОМ
И КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО ПОД
ГОРЧИЧНО-МЕДОВЫМ ДРЕССИНГОМ.**

Кальмары, картофель айдахо, томаты черри,
лестья салата, сыр пармезан и горчично-
медовый дрессинг.

350 гр. **680 ₺**

**САЛАТ ТБИЛИСИ С ПРЯНЫМ
СОУСОМ**

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

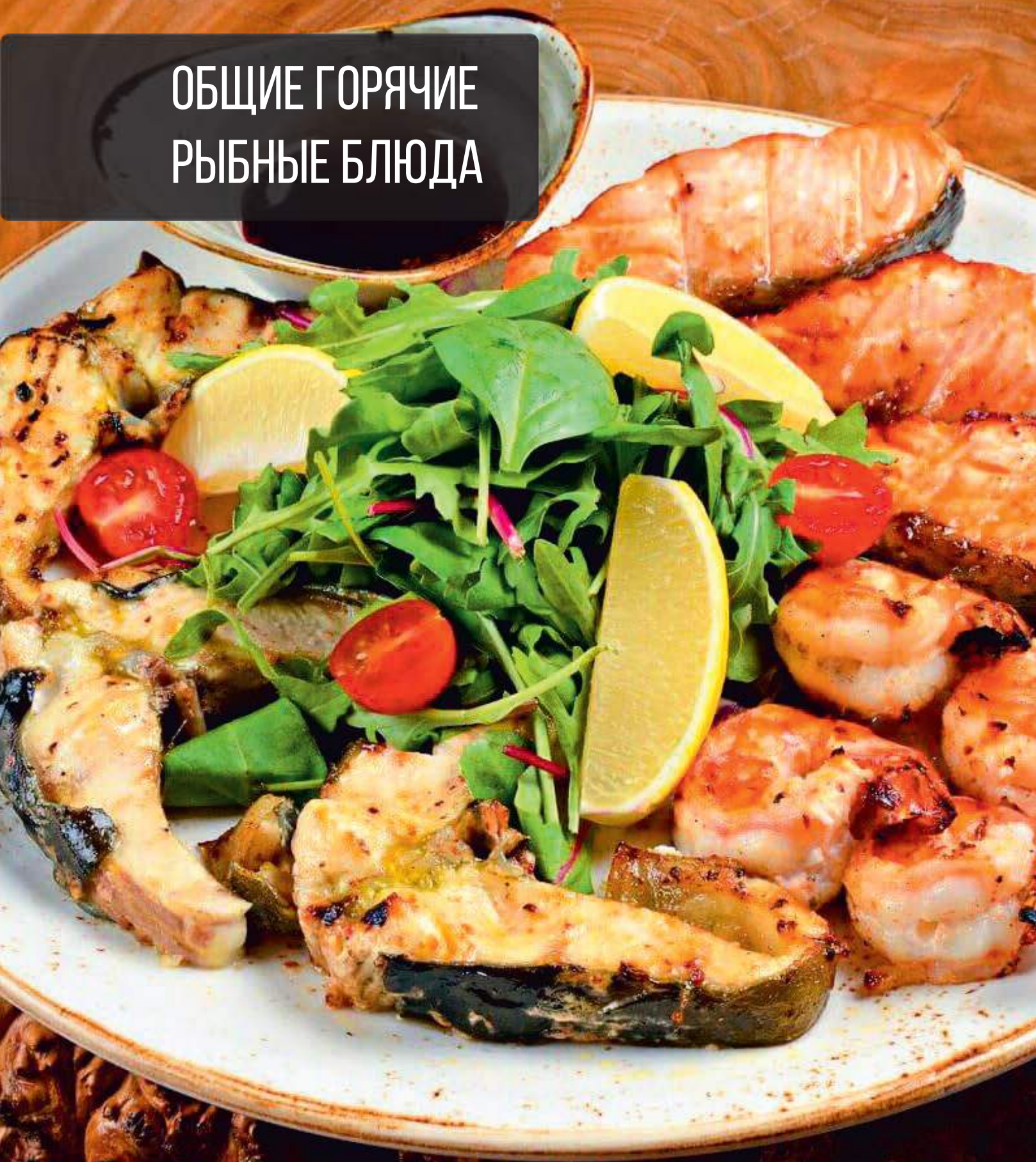
350 гр. **680 ₺**

**САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С КЕДРОВЫМ
ОРЕХОМ**

Салат с нежным отварным говяжьим языком
под соусом терияки, с листом салата, томатов,
свежих огурцов, таежного кедрового ореха.

300 гр. **700 ₺**

ОБЩИЕ ГОРЯЧИЕ
РЫБНЫЕ БЛЮДА





САЗАН В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Филе запеченного сазана в духовом шкафу в кисло-сладком соусе

1000 гр.

1600 ₺

ГОРЯЧАЯ РЫБНАЯ ЗАКУСКА 2

Филе лосося, скумбрии, минтая, крабовые палочки в кляре. Картофель айдахо, сырный соус, микс салата.

600/150/30 гр.

2500 ₺

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ АССОРТИ 1

Филе атлантической скумбрии, филе кижуча, байкальская рыба, люля из щуки, шашлычки из горбуши. Подача со сливочным соусом, овощами гриль, рисом и свежей зеленью

1000/300/100 гр.

3800 ₺

ГОРЯЧАЯ РЫБНАЯ ТАРЕЛКА 3

Филе минтая в невесомой панировке кисло-сладком соусе Чили, жаренные во фритюре кольца кальмара, филе кижуча и шашлычки из горбуши. На подушке из гречи с грибами и соусом тар-тар

800/150 гр.

2700 ₺

БУРЯТСКАЯ КУХНЯ





ФЕСТИВАЛЬ САЛАМАТА

Национальное бурятское блюдо из трех видов саламата: классический, саламат с цампой и сладкий

300 гр. **1200 ₮**

САЛАМАТ

Национальное бурятское блюдо из домашних сливок и муки

100 гр. **230 ₮**

БУУЗА КЛАССИЧЕСКАЯ

70 гр. **85 ₮**

МИНИ БУУЗА КЛАССИЧЕСКАЯ

50 гр. **70 ₮**

БУУЗА ИЗ БАРАНИНЫ

50 гр. **120 ₮**

БУУЗА ИЗ РЫБЫ

50 гр. **150 ₮**

БУУЗА ИЗ КУРИНОГО МЯСА

50 гр. **70 ₮**

ХУШУУР С ОВОЩАМИ

50 гр. **70 ₮**

ХУШУУР ИЗ БАРАНИНЫ

50 гр. **150 ₮**

ХУШУУР ИЗ ГОВЯДИНЫ

50 гр. **120 ₮**

АРБИН

Национальное бурятское блюдо из свежей печени с внутреннего жира жеребятины, на ледяной глыбе

150 гр. **800 ₮**

АССОРТИ "ГРАНД БУРЯТИЯ»

Буузы классические (6шт), буузы из баранины (6шт), буузы куриные (6шт), буузы из потрошков (3шт) хушууры овощные (6шт), хушууры мясные (6шт). Сервируется подгарнировкой из свежих овощей и зелени

2000 гр. **3700 ₮**

ХАНСКОЕ АССОРТИ

Нотка национального колорита на Вашем столе: буузы монгольские (4 шт) , буузы классические (4шт), хушууры мясные (4 шт), жареные бараньи потрошки (180гр), бурятские шаньги (50гр), салат острый морковный (100гр) , горчица, соевый соус

800/100/30 гр. **2500 ₮**

УЖИН КОЧЕВНИКА

Печень в рубашке (хугабша), жаренная с луком баранина, мини хушууры (8шт), мини буузы из говядины (8шт), картофель по-деревенски в мундире, горчица

1500/200 гр. **2900 ₮**

ГЛАВНОЕ БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА С ШОУ ПОДАЧЕЙ

Сочная баранина с пряными травами, запеченная печень в рубашке, бараньи язычки, настоянные на травах, овощи гриль. Подается на выкатном столе с жидким азотом.

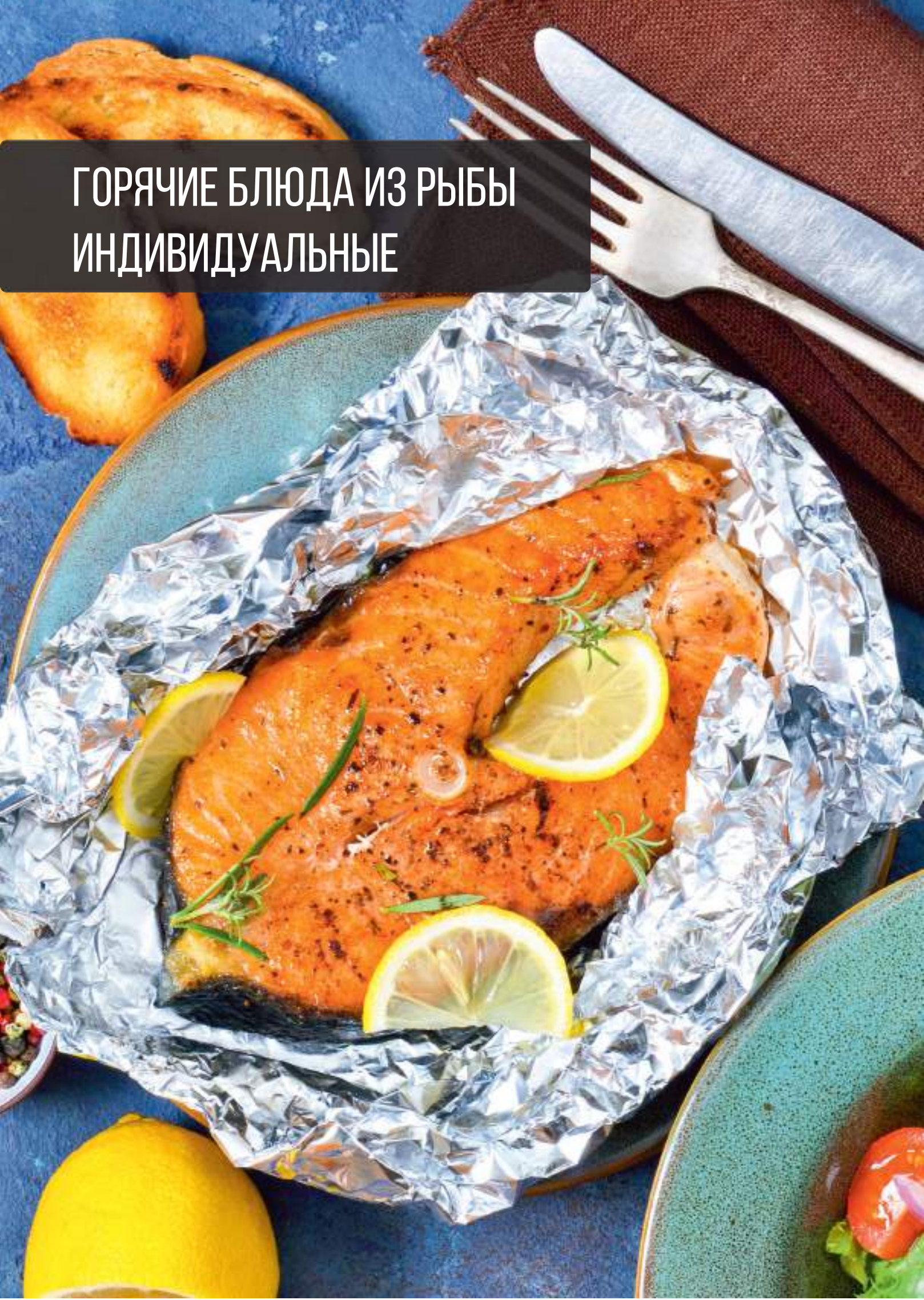
5000 гр. **60000 ₮**

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ

Зеленый кирпичный чай с молоком, приготовленный по традиционному рецепту

200 мл. **50 ₮**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ





БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

Обжаренное филе Байкальской рыбы подается с зеленью и сливочным соусом на основе белого вина и сливок

200/30/20 гр.

980 ₺

БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ И ОРЕХОМ

Запеченная байкальская рыба целиком с грибами и кедровым орехом

130/50 гр.

1100 ₺

КИЖУЧ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

150/50 гр.

650 ₺

ФИЛЕ ГОРБУШИ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ С ОВОЩАМИ

150 гр.

550 ₺

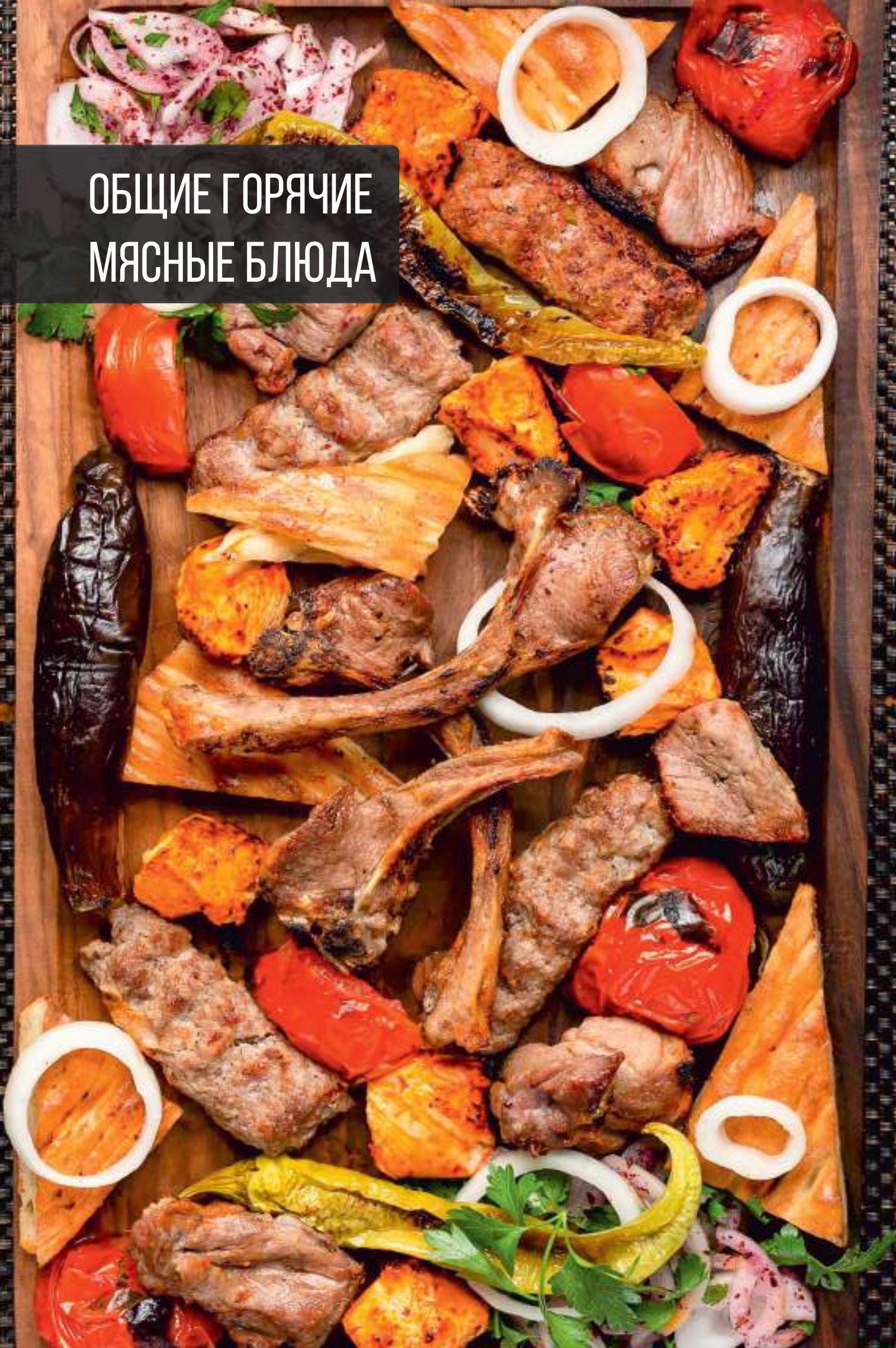
НЕРКА ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ С КРАБОМ

Запеченная нежная нерка под сырной шапкой с крабовым мясом

150/20 гр.

590 ₺

ОБЩИЕ ГОРЯЧИЕ
МЯСНЫЕ БЛЮДА





ГУБАДЖОУ

Блюдо приготовлено из свинины, обжаренной в кляре с добавлением карамели, кисло-сладкого соуса, с морковью, болгарским перцем и китайскими специями

600 гр.

1800 ₺

МЯСО ИНДЕЙКИ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ С ЖЕМЧУЖНЫМ РИСОМ

Филе индейки, морковь, кукуруза, фасоль стручковая, болгарский перец соломкой, обжаренные в китайском соусе

700/200 гр.

1300 ₺

МЯСНОЙ «МІХ-ГРИЛЬ»

Мини стейки из свинины, куриные крылья, люля из говядины, шашлычки из курицы. Подается с запеченным картофелем в мундире на гарнир и соусом барбекю

1000/400/90 гр.

3300 ₺

АССОРТИ КОЛБАС ГРИЛЬ

Ассорти колбасок из говядины, курицы. Подается с толченым картофелем, томатами черри, маринованными огурцами и тремя видами соусов

1200/90 гр.

2700 ₺

ГОВЯДИНА БАРИСААН (ФАХИТОС)

Строганное мясо говядины на раскаленной сковороде с ароматом хреновухи.

650 гр.

2900 ₺

СВИНИНА С ДРЕВЕСНЫМИ ГРИБАМИ И РИСОМ С ОВОЩАМИ

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

700/300 гр.

1100 ₺

ГОРЯЧЕЕ КУРИНОЕ АССОРТИ

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

1000/30 гр.

2400 ₺

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА
ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ





СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Мраморное мясо под соусом барбекю,
сливочным маслом и травами

150/30 гр.

850 ₺

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Томленая говядина, с черносливом, морковью
и соус деми глясс

200 гр.

720 ₺

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

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

150/20 гр.

640 ₺

ШПИГОВАННАЯ МОРКОВЬЮ СВИНАЯ ШЕЙКА С СОУСОМ БАРБЕКЮ

Шпигованное свиное мясо с морковью,
разделанное порционно на стейки

150/20 гр.

650 ₺

ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И ЗАПЕЧЕННЫМ СЫРОМ

Отбивная из свинины с шампиньонами под
сыром

200 гр.

590 ₺

ФЕРМЕРСКИЙ ЦЫПЛЕНОК

Отбивная куриная грудка со сладким луком,
грибами под сырной шапкой

150 гр.

550 ₺

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОЙ СМЕТАНЫ И ЯРКИМ ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ

Подается со свежей зеленью , редисом и
томатами

120/50 гр.

530 ₺

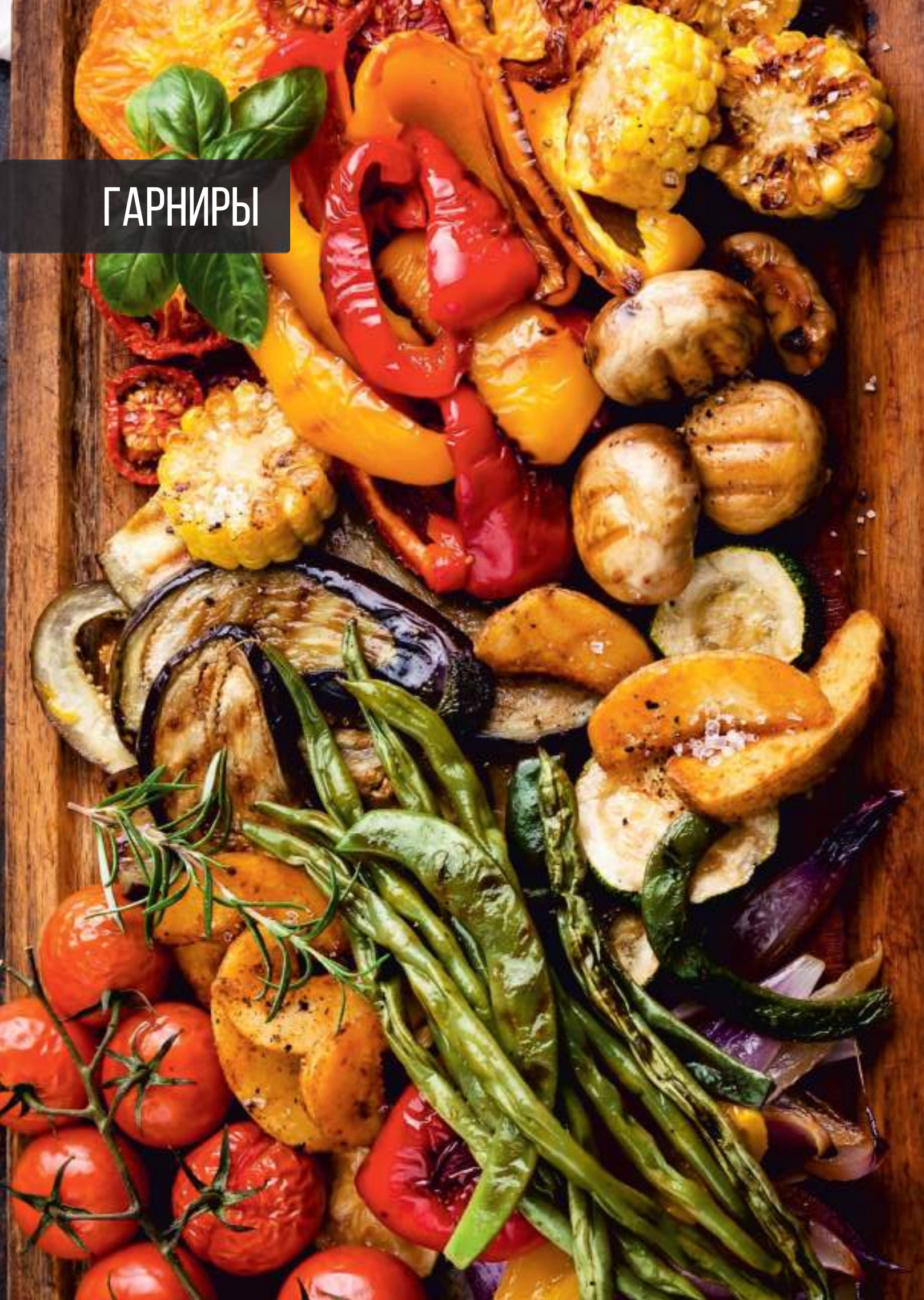
КУРИНАЯ ГРУДКА В БЕКОНЕ

Подается с морковным соусом и свежей
зеленью

150/30 гр.

600 ₺

ГАРНИРЫ





ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, кабачки, лук, томаты, болгарский перец

150 гр.

260 ₺

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

150 гр.

250 ₺

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

150 гр.

150 ₺

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

150 гр.

120 ₺

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

150 гр.

130 ₺

РИС С ОВОЩАМИ

150 гр.

150 ₺

НАПИТКИ





МОРС БРУСНИЧНЫЙ

1000 мл.

280 ₺

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ

200 мл.

30 ₺

КАРКАДЭ НАПИТОК

1000 мл.

110 ₺

ДОПОЛНИТЕЛЬНО



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка злаковая (3шт), французская (3шт),
бородинский хлеб (3шт), домашний калач (3шт)

300 ₺

ВАРКА НАПИТКА

50 ₺

ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ/БЕЛЫЙ

1 шт.

6 ₺

ВАРКА БАРАНА

2000 ₺

ОФОРМЛЕНИЕ ФРУКТОВОЙ ВАЗЫ

100 ₺

ПРОДЛЕНИЕ БАНКЕТНОГО ЗАЛА


5000 ₺

АРЕНДА СВЕТОДИОДНОГО ЭКРАНА

10000 ₺

АРЕНДА СВЕТОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

10000 ₺

 +7 (3012) 566-069



buryatiarestaurant