



БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ЗАКУСКИ В СТОЛ

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Сервируется свежими овощами, зеленью, лимоном и маслинами

1350.-

1500 гр.

ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

Запеченный до золотистой корочки цыпленок, с золотистым картофелем, брокколи и цветной капустой

1100.-

1000 гр.

ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

СИБИРСКИЙ РАЗГУЛЯЙ

Домашний холодец, куриный сальтисон, рулет из рульки. В сочетании с маринованной капустой, хреном васаби и сибирской горчицей

480.-

450 гр.

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ/ЛОСОСЕМ

Мексиканская лепешка тортилья с курицей (лососем), сыр, чесночный соус, кетчуп

450.-

350 гр.

РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ВЕТЧИНОЙ

420.-

280 гр.

ЗАКУСКА ЛЕСНИКА

Маринованные лесные грибы: грузди, опята, маслята подаются с домашней картошкой и зеленью

300.-

350 гр.

АССОРТИ ИЗ МОРСКИХ РЫБ

Семга с/с, форель холодного копчения, скумбрия в пряном маринаде, нерка слабой соли

800.-

300 гр.

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

Селедочка домашнего посола, с картофелем, маринованным лучком, с чесночными гренками на бородинском хлебе и зеленью

350.-

100/150/70 гр.

САЛАТЫ

САЛАТ С КОПЧЕНОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Копченая куриная грудка, лист салата, помидоры черри, груша, сорбет из груши. Заправка: смородина, брусника, сахар

340.-
200 гр.

САЛАТ «БОСФОР»

Кальмары, крабовое мясо, огурцы свежие, яйцо, майонез, икра, зелень. Подается в корзинке из рисовой бумаги

480.-
250 гр.

САЛАТ «СЕГУН»

Семга с/с, апельсин, помидоры черри, виноград, салат, чипсы из рисовой бумаги

480.-
200 гр.

САЛАТ «ПЕСНЬ ГЭСЭРА»

Микс салата, телячий язык, куриное филе, белые грибы, кедровый орех и гранат

490.-
250 гр.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С СОУСОМ ТЕРИЯКИ-МАЙОНЕЗ

Язык говяжий, листья салата, томаты черри, огурцы, кедровый орех, перепелиные яйца, соус Терияки-майонез

380.-
200 гр.

САЛАТ С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯДИНОЙ С БРУСНИЧНО-МАЙОНЕЗНОЙ ЗАПРАВКОЙ

Говядина, перец болгарский, красный лук, папоротник, майонез, брусника

450.-
250 гр.

БУРЯТСКАЯ КУХНЯ

САЛАМАТ

Деревенская сметана, ржаная мука, сливочное масло

150.-
100 гр.

АССОРТИ «ВСЯ БУРЯТИЯ»

Буузы классические (4 шт.), буузы из баранины (4 шт.), буузы куриные (4 шт.), хушууры овощные (3 шт.), хушууры из баранины (3 шт.), хушууры из говядины (3 шт). Сервируется подгарнировкой из свежих овощей и зелени

1500.-
1800 гр.

ГОРЯЧИЕ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ БЛЮДА

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

Жареный или на пару

750.-
150 гр.

ФИЛЕ КЕТЫ С ОВОЩАМИ И СЫРОМ

320.-
150 гр.

ГУБАДЖОУ

Слайсы хрустящей свинины в кисло-сладком соусе со свежей зеленью

450.-
400 гр.

ФАХИТОС ИЗ ГОВЯДИНЫ

1300.-
600 гр.

ТУШЕНАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА С КАПУСТОЙ

1650.-
700 гр.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ

Обжаренная в хрустящей панировке во фритюре свинина

330.-
150 гр.

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Приготовленный на гриле, стейк из сочной говядины

760.-
150 гр.

ОТБИВНАЯ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД ОВОЩАМИ

600.-
150 гр.

КУРИНАЯ ГРУДКА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ САЛЬСО И СЫРОМ ГАУДА

410.-
250 гр.

НАПИТКИ

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ

30.-
250 мл.

НОГООН САЙ

Зеленый кирпичный чай с молоком, приготовленный по традиционному рецепту

30.-
200 мл.

