



ЗАКУСКИ В СТОЛ

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

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

2000.-
1400 гр.

САЗАН В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Хрустящее филе сазана, под кисло-сладким соусом с овощами, украшенное свежей зеленью, лимоном и брусникой

2400.-
1000 гр.

ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ

Нежный фермерский цыпленок запеченный с душистыми травами и золотистым картофелем. Украшается миксом салата

1400.-
1100 гр.

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ

РУЛЕТКИ ИЗ ЦУКИНИ СО СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ, ЗЕЛЕНЬЮ И ВЕТЧИНОЙ

Тонкие рулетики из цукини, начиненные сыром «Cremette» и мелко рубленной ветчиной

500.-
280 гр.

АССОРТИ ОВОЩНЫХ РУЛЕТИКОВ

Рулетики из баклажанов, цукини со сливочным сыром и ветчиной, рулетики из печеного перца с ореховой начинкой и зеленью

500.-
300 гр.



ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

РЫБНОЕ ПЛАТО

Нежные лепестки слабосоленой семги, ломтики угря с изумительным сладким привкусом, тонкие пластины тилапии и масляной рыбы холодного копчения

900.-
210/50 гр.

БАЙКАЛЬСКАЯ ЗАКУСКА

Филе байкальской рыбы слабой соли, байкальской рыбы холодного копчения, наполеон из бородинского хлеба с омулевой икрой. Подается с маринованным луком и свежей зеленью

980.-
200 гр.

СЕЛЕДОЧКА ПОД ВОДОЧКУ

Селедочка домашнего посола, с картофелем айдахо, маринованным лучком, с чесночными гренками из бородинского хлеба и зеленью

600.-
100/150/70 гр.

РЫБНОЕ АССОРТИ

Филе сельди, горбуши, байкальской рыбы. Подается с гренками и сливочным маслом, украшается зеленью

1800.-
250 гр.

КЕСАДИЛЬЯ С КИЖУЧЕМ

Кукурузная лепёшка – тортилья, с начинкой из филе кижуча, кукурузы, сладкого перца, сыра, зелени, с добавлением слегка островатого томатного соуса. Подается с кисло-сладким соусом

650.-
200/150/50 гр.

ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ АССОРТИ ПО-ДОМАШНЕМУ

Сальтисон из свинины, телячий язык, домашняя буженина, бекон, горчица, микс из зелени и свежих овощей

750.-
200/30/30 гр.

СИБИРСКИЙ РАЗГУЛЯЙ

Домашний холодец, куриный сальтисон, рулет из рульки, маринованная капуста, хрена васаби, сибирская горчица

920.-
300/100/60 гр.

КЕСАДИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Кукурузная лепёшка – тортилья, с начинкой из филе курицы, кукурузы, сладкого перца, сыра, зелени, с добавлением слегка островатого томатного соуса. Подается с кисло-сладким соусом

480.-
250/15 гр.



САЛАТ «СЕВЕРБАЙКАЛЬСКИЙ»

Салат из байкальской рыбы холодного копчения с отварным картофелем. Заправляется домашним майонезом и украшается икрой летучей рыбы, зеленью и моченой брусникой

690.-
300 гр.

САЛАТ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Чечевица, сыр фета, томаты, лимонно-чесночная заправка

400.-
200 гр.

САЛАТ «БОСФОР»

Кальмары, крабовое мясо, огурцы свежие, яйцо, майонез, икра, зелень

500.-
250 гр.

САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

Запеченное филе цыпленка, свежий огурец, морковь, пекинская капуста, картофель пай, перепелиное яйцо, зелень, заправка на основе майонеза и дижонской горчицы

500.-
250 гр.

САЛАТ «СЕГУН»

Свежая зелень с малосольной горбушей, томатами и виноградом, под заправкой терияки. Декорируется: яйцом пашот, водорослями "чука" и икрой летучей рыбы

900.-
250 гр.

САЛАТ "ЧАФАН"

Отварное филе телятины, морковь и свекла по-корейски, пекинская капуста, огурец, томаты, красный лук, картофель пай, зелень, заправка провансаль

550.-
300 гр.

САЛАТ СО СВИНИНОЙ "ТЕРИЯКИ"

Свинина "Терияки", ананас консервированный, морковь, огурец, болгарский перец, зелень, слайсы миндаля и азиатская заправка

450.-
250 гр.

САЛАТ "ТАШКЕНТ"

Салат с отварной телятиной, дайконом, пассерованным луком, морковью, перепелиным яйцом, гранатом и майонезом. Подается с луковыми кольцами и гранатом

600.-
250 гр.

САЛАТ С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ И БАКЛАЖАНОМ

Куриные сердечки, обжаренный баклажан и цукини, томаты, лист салата, горчичная заправка

740.-
300 гр.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С СОУСОМ ТЕРИЯКИ-МАЙОНЕЗ

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

530.-
200 гр.

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

530.-
250 гр.



САЛАМАТ

Деревенская сметана, ржаная мука

150.-
100 гр.

БУУЗА ИЗ БАРАНИНЫ

Цена за 1 шт.

85.-
50 гр.

БУУЗА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Цена за 1 шт.

85.-
70 гр.

ХУШУУР С ОВОЦАМИ

Цена за 1 шт.

70.-
90 гр.

ХУШУУР ИЗ БАРАНИНЫ

Цена за 1 шт.

120.-
90 гр.

ХУШУУР ИЗ ГОВЯДИНЫ

Цена за 1 шт.

150.-
90 гр.

ХАНСКОЕ АССОРТИ

Буузы из говядины (5шт),
буузы из баранины (5шт),
хушууры овощные (5шт),
хушууры мясные (5шт),
бараньи потрошки с домашней
лепешкой.

Сервируется свежей зеленью,
красным луком, горчицей и сое-
вым соусом

2600.-
1600 гр.

ЗУТРААН САЙ

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

85.-
200 мл.

НОГООН САЙ

Зеленый кирпичный чай с молоком,
приготовленный по традицион-
но-му рецепту

75.-
200 мл.



РЫБНОЕ ГОРЯЧЕЕ АССОРТИ 3300.-
900/300 гр.

Филе атлантической скумбрии, филе тилапии, байкальской рыбы и шашлычков из горбуши, филе масляной рыбы, филе кальмара. Подается со сливочным соусом, рисом с овощами и свежей зеленью

ДОРАДО НА ГРИЛЕ 800.-
300/30/20 гр.

Подается со сливочным соусом и миксом зелени с овощами

ФИЛЕ НЕРКИ 750.-
150/30 гр.

Подается с соусом "Карри" и миксом зелени с овощами

ФИЛЕ ТИЛАПИИ В ПАНИРОВКЕ ПОД ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 820.-
160/50 гр.

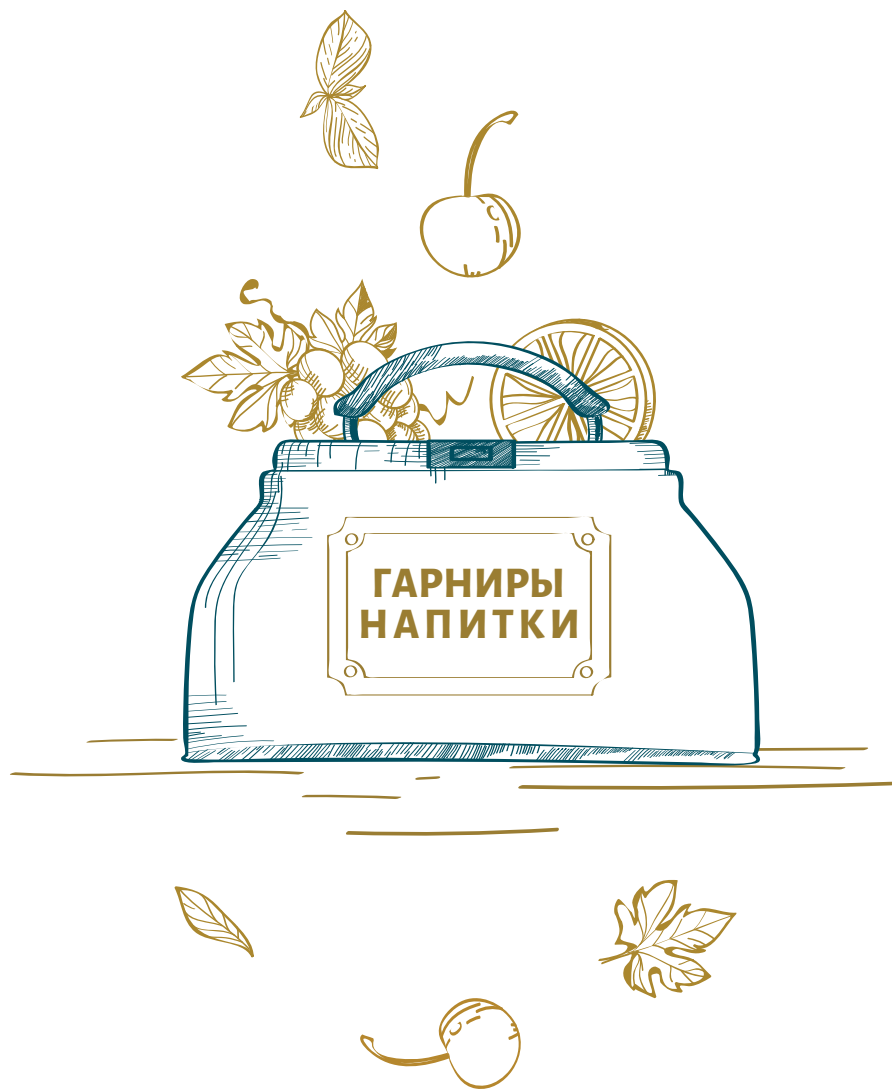
Подается с ореховым соусом и миксом из свежей зелени и овощей

ФИЛЕ СИБАСА С СОУСОМ ИЗ БЕЛОГО ВИНА 800.-
150/50 гр.

Подается со сливочным соусом с икрой масаго

ФИЛЕ ГОРБУШИ, ЗАПЕЧЕННОЕ ПОД СЫРОМ С ОВОЩАМИ 500.-
160/50 гр.

Подается со сливочным соусом с икрой масаго



ГОБАДЖОУ

Блюдо приготовлено из свинины, обжаренной в кляре с добавлением карамели, кисло-сладкого соуса с морковью, болгарским перцем и китайских специй.

МЯСНОЙ «ГРИЛЬ MIX»

Шашлык из свинины, люля из говядины, люля из курицы, куриные крылья, филе цыпленка. Подается с запеченным картофелем в мундире на гарнир и соусом аджика

АССОРТИ «МЕТИС»

Буузы из говядины(4шт), буузы из баранины(4шт), хушууры овощные(4шт), жареные пельмешки, шашлык из свинины, шашлык из куриных крыльев, капуста кимчи, лук репчатый, соевый соус, горчица, соус черный перец и зелень

ТУШЕНАЯ СВИНАЯ РУЛЬКА

Свиная рулька, приготовленная в пиве и запеченная в медовой глазури до золотистой корочки с картофельными дольками, огурцами корнишон, томатами, ассорти зелени и соусом Демиглас

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Стейки из сочной, сохранившей весь свой аромат молодой свинины, обжаренная на гриле

СВИНАЯ КОРЕЙКА ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД ОВОЩАМИ И СЫРОМ

Подается с томатным соусом и миксом из свежей зелени с овощами

850.-

300 гр.

3000.-

1150/300/100 гр.

2100.-

630/400/200 гр.

2800.-

700/400/35/40 гр

600.-

160/30 гр.

550.-

160/30 гр.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ

Обжаренная в хрустящей панировке свинина с соусом BBQ

СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Приготовленный на гриле. Стейк из сочной говядины, с миксом из зелени и овощей и соусом Демиглас

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕННОЙ СМЕТАНЫ И ЯРКИМ ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ

Подается со свежей зеленью, редисом и томатами

КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ ПОД СЫРНОЙ КОРОЧКОЙ

Куриное филе в панировке запеченное под соусом сальсо и сыром гауда. Подается с миксом из свежей зелени с овощами и соусом BBQ

400.-

130/50 гр.

750.-

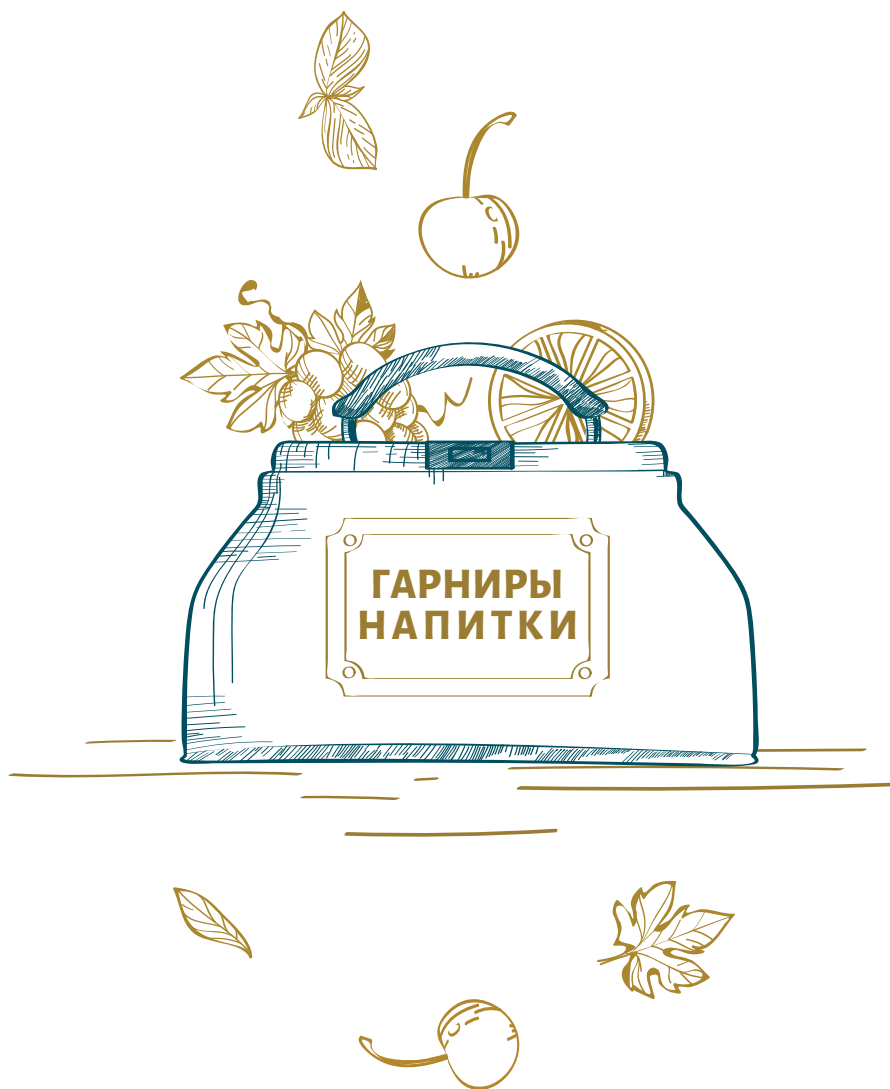
150/30/20 гр.

450.-

120/50 гр.

450.-

150/50 гр.



ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ
С АРОМАТНЫМИ ТРАВАМИ** 250.-
150 гр.

**КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ
С СЫРОМ** 130.-
150 гр.

НАПИТКИ

МОРС БРУСНИЧНЫЙ 250.-
1 л.

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ 250.-
1 л.

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ 180.-
1 л.

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ 35.-
200 мл.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ХЛЕБ ДОМАШНИЙ 25.-
2 шт.

ВАРКА НАПИТКА 50.-
1 л.

ВАРКА БАРАНА 2000.-
1 шт.

**ОФОРМЛЕНИЕ ФРУКТОВОЙ
ВАЗЫ** 200.-
1 шт.

VOYAGE
RESTAURANT

