



RESTAURANT
VOYAGE
FOR EVERY DAY





ХОЛОДНЫЕ
И ГОРЯЧИЕ
ЗАКУСКИ
COLD AND
HOT SNACKS

ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ

Томаты черри, паприка, редис, огурчики
с грядки, сельдерей, свежая зелень,
ароматное масло.

450.-
300 гр.

Vegetables & greens. Cherry tomatoes,
paprika, radish, fresh cucumbers, celery, greens and oil.



РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Нерка слабой соли, байкальский хариус, скумбрия. Подаем с овощным роллом Капа Маки, речным раком и икорным миксом.

890.-
260 гр.

Fish plate. Red salmon, Baikal grayling, mackerel. Served with vegetable roll Kapamaki, crayfish and caviar mix.

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА. Куриный рулет с чесноком, телячий язык, сальтисон из фермерской свинины, буженина. Подается с петрушковым песто и соусом Ткемали.

680.-
250 гр.

Meat plate. Chicken roll with garlic, calf tongue, pork saltison, boiled pork. Served with parsley pesto and tkemali sauce.



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Маринованные овощи собственного производства: Томаты черри, квашеная капуста, хрустящие огурчики, молодая кукуруза, маринованный чеснок, болгарский перец.

450.-
300 гр.

Homemade pickles. Pickled vegetables of our own production: Cherry tomatoes, sauerkraut, crunchy cucumbers, young corn, pickled garlic, bell pepper.



ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из сдобного теста с сыром сулугуни, яичным желтком и сливочным маслом.

400.-
370 гр.

Adjarian khachapuri

Flat Georgian pie filled with the cheese "Suluguni", yolk and butter.



* Предупредите официанта о наличии аллергии.



АССОРТИ СЫРОВ

Камамбер, шарики моцареллы с петрушковым песто, голландский сыр, подкопчённый сулугуни, жареный чечил. Подаются с вялеными томатами, цветочным медом и грецким орехом.

570.-
200 гр.

Cheese plate. Camembert, mozzarella balls with parsley pesto, dutch cheese, smoked Suluguni, fried Cecil. Served with sun-dried tomatoes, flower honey and walnuts.



КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

Тигровые креветки в хрустящей панировке, обжаренные в кипящем масле с соусом чили-манго.

690.-
200 гр.

Shrimps Tempura. Tiger prawns in crispy breadcrumbs, fried in boiling oil with chili-mango sauce.



САЛО И ГРЕНКИ

Сало копченое, сало соленое, грудинка, чесночные гренки и жгучий васаби.

400.-
200 гр.

Lard (Salo) & croutons. Smoked lard, salted lard, brisket, garlic croutons and wasabi.

САГУДАЙ

15-минутный посол байкальского сига со специями и ароматными травами. Подаётся с хрустящими чипсами из бородинского хлеба, красным луком и долькой лимона.

600.-
150 гр.

Sagudai. 15-minute Ambassador of Baikal whitefish with spices and aromatic herbs. Serve with crispy Borodino bread chips, red onion and a slice of lemon.



РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные баклажаны с начинкой из сливочного сыра, крошки грецкого ореха, чеснока и кинзы.

490.-
250 гр.

Eggplant rolls. Eggplant rolls grilled with cream cheese, walnuts, garlic and cilantro.



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ

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

390.-
300 гр.

Fried suluguni with vegetable salad. Crispy Suluguni cheese fried in oil, comes with vegetable salad.

РУЛЕТКИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

Филе нерки с начинкой из крабового мяса и сливочного сыра под азиатским соусом. Подаются с овощной подгарнировкой и долькой лимона.

690.-
300 гр.

Redfish rolls. Red salmon fillet stuffed with crab meat and cream cheese with Asian sauce. Served with garnish vegetables.





КОРЗИНКА К ПИВУ

Луковые кольца, сырные палочки, картофельные шарики, сыр чечил, картофель с ароматными травами. Подается с соусом «1000 островов» и гуакамоле.

680.-
350 гр.

Beer plate. Onion rings, cheese sticks, potato balls, cheese Chечил, potatoes with greens. Served with Thousand Island dressing and guacamole sauce.



ГАРЛИКИ

Бородинские гренки с чесноком.
Подаются с чесночным соусом.

180.-
100 гр.

Garlic croutons. Garlic croutons with Thousand Island dressing.



БОУЛ С КРЕВЕТКАМИ

Современный тренд здорового питания. Пресный рис, маринованный редис, капуста кимчи, кусочки ананаса, свежая зелень, водоросли вакаме, маринованный имбирь, креветки с крафтовым соусом, маринованное яйцо и спайси-соусом. Боул – залог стройной фигуры.

370.-
300 гр.

Bowl with shrimp. Modern trend of healthy nutrition. Fresh rice, pickled radish, kimchi cabbage, pineapple slices, fresh herbs, wakame seaweed, pickled ginger, shrimp with craft sauce, pickled egg and spicy sauce. Bowl—the key to a slim figure.



РОЛЛЫ
ROLLS

СЕТ «ФУДЗИЯМА»

Роллы: Канада, сяки маки, запечённый ролл с угрем, ролл темпура с креветкой

1900.-
1000 гр.

Fujiyama set. Rolls : "Canada", tempura shrimps, shaki maki, baked with smoked eel

* Предупредите официанта о наличии аллергии.



РОЛЛ СЯКИ МАКИ

Рис, лосось, водоросли нори

310.-

125 гр.

Roll Shaki Maki. Rice, salmon, nori seaweed

РОЛЛ КАНАДА

Рис, водоросли нори, сыр, горбуша, огурец, угорь, соус унаги

580.-

220 гр.

Roll Canada Rice, nori seaweed, cheese, pink salmon, cucumber, eel, unagi sauce



ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ СУГРЕМ

Рис, угорь, сыр, огурец, икра масаго, майонез

620.-

220 гр.

Baked with smoked eel. Rice, eel, cheese, cucumber, masago caviar, mayonnaise



РОЛЛ ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ

Рис, сыр, креветка, огурец, темпура

380.-

220 гр.

Tempura Shrimps roll

Rice, cheese, shrimp, cucumber, tempura



ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Лосось, сливочный сыр, огурец, рис, нори.

490.-

220 гр.

Philadelphia

Salmon, cream cheese, cucumber, rice, nori seaweed.



* Предупредите официанта о наличии аллергии



БУУЗЫ/
ХУШУУРЫ
BUUZY/
KHUSHUURS

БУУЗЫ. Традиционное блюдо бурятской кухни из рубленого мяса и теста, приготовленное на пару.

Buuzy. A traditional Buryat dish: steamed chopped meat and dough.

ХУШУУРЫ. Популярное блюдо бурятской кухни из рубленого мяса и теста, обжаренное в кипящем масле.

Khushuurs. A popular Buryat dish: deep-fried chopped meat and dough.



Из байкальской рыбы
(пелядь, 3 шт.)
With Baikal fish Peled (3 pcs) **370.-**
150 гр.



Из рубленой говядины
(2 шт.)
With chopped beef (2 pcs) **250.-**
200 гр.



Из рубленой
говядины (3 шт.)
With chopped beef (3 pcs) **350.-**
210 гр.



Овощные (2 шт.)
Капуста, лук, морковь.
With vegetables (2pcs)
Cabbage, onion, carrot. **160.-**
200 гр.



Из рубленой
баранины (3 шт.)
With chopped mutton (3 pcs) **390.-**
210 гр.



Из рубленой баранины
(2 шт.)
With chopped mutton (2 pcs) **260.-**
200 гр.



САЛАТЫ
SALADS

САЛАТ «РУЛЬКА С ОГУРЦАМИ»

Свиная рулька с битыми огурцами
и китайскими специями.

420.-
300 гр.

Pork knuckle with cucumbers. Pork knuckle with smashed cucumbers and Chinese seasonings.



САЛАТ «ДОМАШНИЙ».

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

400.-
300 гр.

Domashniy. Chinese salad with fresh vegetables, starch noodles and pork. Salad dressed with soy sauce and Chinese seasonings.

САЛАТ «КИТАЙСКИЙ» С ЯЗЫКОМ И ГОВЯДИНОЙ

Говядина, телячий язык, болгарский перец, огурцы, красный лук. Заправляется соевым соусом и китайскими специями.

560.-
300 гр.

Chinese beef salad. Beef, beef tongue, bell pepper, cucumbers, red onion. Dressed with Chinese seasonings and soy sauce.



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ». Классическое сочетание листьев салата, томатов черри, сливочно-чесночных гренок, крошки пармезана и соуса «Цезарь».

Caesar salad. The classic combination of lettuce, cherry tomatoes, creamy garlic croutons, parmesan crumbs and Caesar sauce.

Цезарь с курицей
Chicken Caesar salad

390.-
250 гр.

Цезарь с копченым
лососем

570.-
250 гр.

Caesar salad with smoked
salmon

Цезарь с креветками
Caesar salad with shrimps

590.-
250 гр.

ГРИЛЬ-САЛАТ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ТЕЛЯТИНОЙ

Баклажаны, кабачки, красный лук, томаты черри, запеченные в печи Jospier с кусочками телячьей вырезки. Заправлен мясным соусом со специями.

520.-
250 гр.

Grilled salad with baked vegetables and veal. Eggplant, zucchini, red onion, cherry tomatoes baked in a Jospier oven with slices of veal tenderloin. Dressed with Spiced meat sauce.



САЛАТ С ТЕПЛОЙ НЕРКОЙ И ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Микс зелени, молодой картофель, томаты черри, маслины гигант, нерка, перепелиное яйцо, соус на основе домашнего майонеза.

630.-
200 гр.

Smoked salmon salad. Mix of greens, new potatoes, cherry tomatoes, giant olives, sockeye salmon, quail egg, sauce based on homemade mayonnaise.



САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Теплый салат с хрустящими баклажанами и томатами, красным луком, слайсами редиса и кинзы. Заправляется соусом чили-баклажан.

490.-
250 гр.

Crispy eggplant salad. Warm salad with crispy eggplant and tomatoes, red onion, radish and cilantro slices. Dressed with chili-eggplant sauce.





ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

460.-
250 гр.

Листья салата, огурцы, томаты черри, куриное филе гриль, ореховый соус.

Warm salad with chicken and satay sauce

Lettuce, cucumbers, cherry tomatoes, grilled chicken fillet, satay sauce.

ГРЕЧЕСКИЙ. Классический салат из свежих овощей, листьев салата, рассольного сыра и красного лука. Заправляется оливковым маслом и соком лимона.

320.-
200 гр.

Greek salad. Classical salad with fresh vegetables, salads leaves, pickled cheese and red onion. Dressed with olive oil and lemon juice.



САЛАТ С РОСТБИФОМ И АБРИКОСАМИ

510.-
200 гр.

Микс зелени с телячьим ростбифом, томатами черри, абрикосами и медово-горчишной заправкой.

Salad with roast beef and apricots

Mixed greens with veal roast beef, cherry tomatoes, apricots and honey-mustard dressing.




СУПЫ
SOUPS



ТОМ ЯМ. Знаменитый тайский суп на кокосовом молоке с тигровыми креветками, мидиями, кальмаром, томатами черри, грибами, с добавлением тайских трав и кинзы. Подается с паровым рисом.

580.-
400 гр.

Tom Yum. Famous Thai coconut milk soup with tiger shrimps, mussels, squid, cherry tomatoes, mushrooms, with addition of Thai herbs and cilantro. Served with steamed rice.

 Острое

УХА. Рыбный бульон, картофель, лук, томаты черри, пелядь.
Подаётся с домашним пирожком.

390.-
300 гр.

Ukha. Fish broth, potatoes, onions, cherry tomatoes, peeled.
Served with a homemade pie.

БОРЩ

Подаётся с домашней сметаной, чесночными гренками и соленой грудинкой.

550.-
400 гр.

Borshch. Served with homemade sour cream, garlic croutons and salted brisket.



* Предупредите официанта о наличии аллергии.

ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП

Свежие шампиньоны, белые грибы, лук, трюфельное масло.

Подаётся с бородинскими гренками, луком фри и свежей зеленью.

460.-
250 гр.

Cream of mushroom soup. Fresh mushrooms, porcini mushrooms, onions, truffle oil. Served with Borodino croutons, French fries and fresh herbs.




РАМЕН

Крепкий бульон, яичная лапша, свинина, лук порей, шиитаке, яйцо, специи.

450.-
400 гр.

Ramen. Meat broth, egg noodles, pork, leek, shiitake mushrooms, egg, spices.

 Острое/Spicy





ШУЛЭН XL. Традиционный бурятский суп-лапша с наваристым бульоном из фермерской баранины, яичной лапши и зеленого лука.

790.-
600 гр.


Shulen XL. Traditional Buryat noodle soup with rich lamb broth, egg noodles and green onions.

СУП «КИМЧИ». Бульон кимчи, лук-порей, свинина, болгарский перец, стеклянная лапша, китайская капуста, тофу, кунжут.

Kimchi soup

Kimchi broth, leek, pork, bell pepper, starch noodles, chinese cabbage, tofu, sesame seeds.

390.-
300 гр.

 Острое/Spicy

ШУЛЭН МИНИ

600.-
300 гр.

Shulen Mini



МЯСО
И РЫБА
MEAT
AND FISH

ТОМЛЕННЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК

Телячий язык, томленный 12 часов в фирменном соусе.
Подаётся с трюфельным пюре и овощами.

Stewed veal tongue. Veal tongue stewed for 12 hours in a special sauce.
Served with airy mashed potatoes.

670.-
350 гр.

УДОН С ПОДКОПЧЕННОЙ КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Лапша удон, красный лук, болгарский перец, копченая грудка, кабачки, соус терияке. Подаётся с соломкой «Айсберга», кунжутом и кинзой.

590.-
300 гр.

Smoked chicken breast udon. Udon noodles, red onion, bell pepper, smoked breast, zucchini, teriyaki. Served with lettuce straws, sesame seeds and cilantro.



ЧАХОХБИЛИ ИЗ КУРИЦЫ

Кусочки куриного бедра, тушенные в собственном соку с томатами, овощами и пряными специями.

550.-
400 гр.

Chicken chakhokhbili , Sliced chicken thighs stewed in its own juice with tomatoes, vegetables and spices.



СВИНИНА С БАКЛАЖАНАМИ

Свинина, обжаренная с овощами, хрустящими баклажанами и китайскими специями.

650.-
300 гр.

Pork with eggplants

Fried pork with vegetables, crispy eggplants and chinese spices.



ФЕТУЧИНИ КАРБОНАРА

Паста из твердых сортов пшеницы Фетучини, обжаренный бекон и сливочный соус. Подается с перепелиным яйцом и крошкой пармезана.

450.-
300 гр.

Fettuccine Carbonara. Traditional Fettuccine pasta with fried bacon and cream sauce. Served with quail egg and Parmesan cheese.



УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ

Лапша удон, креветки, мидии, кальмар, болгарский перец, брокколи, зеленый лук, специи, кунжут.

600.-
300 гр.

Seafood Udon. Udon noodles with shrimps, mussels, squid, sweet pepper, broccoli, green onion, seasoning, sesame.

ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ

Спагетти с чернилами каракатицы, салатные креветки, мидии, кальмар, лосось, сливочный соус. Подается с долькой лайма.

750.-
300 гр.

Seafood Pasta

Squid ink spaghetti with shrimps, mussels, squid, salmon, cream sauce. Served with a lime slice.





ГОВЯДИНА СОВОЩАМИ И ПЕРЕЧНЫМ СОУСОМ

Говядина, лук, брокколи, перечный соус, специи. Подаётся с пресным рисом на гарнир.

650.-
500 гр.

Beef with vegetables and pepper sauce. Beef, onion, broccoli, pepper sauce, seasoning. Served with unsalted rice on the side.

КУРИНАЯ ГРУДКА С БРОККОЛИ И БЕКОНОМ

Куриная грудка обжаренная на сливочном масле со специями. На гарнир подаются припущенные брокколи, хрустящий бекон со сливочным сыром и кедровым орехом.

550.-
250 гр.

Chicken breast with Broccoli and Bacon

Chicken breast fried with butter and seasoning. Served with wilted broccoli, crispy bacon with cream cheese and cedar nut on the side.



ЗАПЕЧЕННЫЙ СИБАС СОВОЩАМИ И ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

Сибас, запеченный в собственном соку с овощами и прованскими травами. Подаётся с соусом из печеных яблок.

1000.-
250 гр.

Baked Sea Bass with Vegetables and Provence herbs

Baked sea bass in its own juice with vegetables and Provence herbs. Served with apple sauce.





**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ СО
СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ.**

820.-
180 гр.

Salmon steak with cream sauce.



**ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ
И ГРИБАМИ**

Подаётся со шкварками, домашней сметаной и зеленым луком.

**Dumplings with potatoes
and mushrooms.** Served with cracklings,
homemade sour cream and green onions.

280.-
250 гр.



**ДОМАШНИЕ
ПЕЛЬМЕНИ
С БОРОДИНСКИМИ
ВОЗДУШКАМИ**

Домашние пельмени из свинины и говядины. Подаётся с воздушной сметаной, безе из бородинского хлеба и мясным соусом.

Homemade dumplings
Homemade pork and beef dumplings. Served with
sour cream, meringue from black bread
and meat sauce.

370.-
250 гр.

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СОУСЕ

Тигровые креветки, грибы шиитаке,
зеленый лук, кинза, специи.

690.-
200 гр.

Tiger shrimps with Thai sauce. Tiger shrimp,
shitake mushrooms, green onion, cilantro, seasoning.



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Телятина, тушенная в сметане и специях,
со свежими шампиньонами, красным луком
и дижонской горчицей. Подаётся с воздушным
пюре и слайсами соленого огурца.

510.-
250 гр.

Beef stroganoff. Stewed veal with sour sauce and seasoning,
fresh champignons, red onion. Served with mashed potatoes
and pickle slices.



ПИЦЦА И
БУРГЕРЫ
PIZZA AND
BURGERS

DOUBLE БУРГЕР

Наш фирменный бургер с картофельной булочкой, двумя сочными котлетами из мраморной говядины, свежей зеленью, томатом, сырами чеддер, гауда и фирменным соусом.

Double burger. Our signature Burger with potato bun, two juicy marbled beef patties, fresh herbs, tomatoes, cheddar cheese, Gouda and signature sauce.

620.-
500 гр.

VOYAGE БУРГЕР

Картофельная булочка, сочная котлета из мраморной говядины, свежая зелень, томат, соленые огурцы, красный лук, фирменный соус. Подается с картофелем фри и кетчупом.

550.-
380 гр.

Voyage burger. Potato bun, marble beef outlet, fresh greens, tomato, pickles, red onion and special sauce. Served with French fries and ketchup.



БУРГЕР С БЕКОНОМ И ЯЙЦОМ

Картофельная булочка, хрустящий бекон, томат, свежая зелень, яйцо, фирменный соус.

330.-
230 гр.

Burger with bacon and egg. Potato bun, crispy bacon, tomato, fresh greens, egg and special sauce.





ПЕПЕРОНИ

Салями, сосиски, сыр моцарелла,
томатный соус.

590.-
400 гр.

Peperoni. Salami, sausages, Mozzarella cheese, tomato sauce.



ЧЕТЫРЕ СЫРА

Моцарелла, сулугуни, голландский, сливочный сыр, томатный соус. Подаётся с петрушковым песто.

540.-
400 гр.

Four cheeses. Mozzarella, suluguni, dutch cheese, cream cheeses and tomato sauce.
Served with parsley pesto.



ГАВАЙСКАЯ.

Куриное филе, ананас, маслины, томаты черри, сыр моцарелла, томатный соус.

660.-
400 гр.

Hawaiian pizza. Chicken fillet, pineapple, olives, cherry tomatoes, mozzarella cheese, tomato sauce.



JOSPER
MEHЮ
JOSPER
MENU

КУКУРУЗНЫЙ ЦЫПЛЕНОК

Пропитанный березовым дымом в печи Jospet кукурузный цыпленок.

800.-
300 гр.

Corn chicken. Corn chicken smoked in oven "Jospet".



ШАШЛЫК. Подаётся на лаваше с красным луком, томатным соусом и салатом Коул Слоу.

Shashlik (barbecue). Served on pitta bread (lavash) with red onion, tomato sauce and Cole Slow salad.

Из свинины **420.-**
Pork shashlik 200 гр.

Из баранины **520.-**
Mutton shashlik 200 гр.

ЛЮЛЯ КЕБАБ. Подаётся на лаваше с красным луком, томатным соусом и салатом Коул Слоу.

Lula Kebab (minced meat). Served on pitta bread (lavash) with red onion, tomato sauce and Cole Slow salad.

Из говядины **440.-**
Beef Lula kebab 200 гр.

Из курицы **360.-**
Chicken Lula kebab 200 гр.

Из баранины **490.-**
Mutton Lula kebab 200 гр.



РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ НА УГЛЯХ

Радужная форель с пряными травами, приготовленная в печи Josper. Подается с долькой лимона.

..... **780.-**
..... 300 гр.

River trout in coals. Rainbow trout with herbs, cooked in the Josper oven. Served with a slice of lemon.

* Предупредите официанта о наличии аллергии.



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

1800.-
300 гр.

Beef steak.

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

560.-
200 гр.

Pork steak



* Предупредите официанта о наличии аллергии.



**ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ
КРЫЛЬЕВ**

310.-
200 гр.

Chicken wings

**ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ
ВЫРЕЗКИ**

790.-
150 гр.

Veal tenderloin shashlik



A wooden platter filled with a variety of grilled sausages, including beef, chicken, and lamb. The platter is garnished with sliced red onions, fresh cilantro, and cherry tomatoes. Accompanying items include a bowl of pickled cucumbers, a bowl of cherry tomatoes, a bowl of white sauce, a bowl of dark sauce, a bowl of shredded cabbage, and a bowl of mashed potatoes.

БЛЮДА НА
КОМПАНИЮ
MEALS FOR
SHARING

КОЛБАСКИ ГРИЛЬ. Ассорти колбасок из говядины, курицы, баранины. Подаётся с толченым картофелем, тушеной капустой, томатами черри, маринованными огурцами и трио соусами.

2500.-
1000 гр.

Grilled sausages. Assorted sausages platter of beef, chicken and lamb. Served with mashed potato, stewed cabbage, cherry tomatoes, pickled cucumbers and a trio of sauces.



РЫБНЫЙ ГРИЛЬ МИКС

Лосось, масляная рыба, тилапия, кальмар, пелядь, тигровые креветки, гребешок. Подаётся со сливочным соусом и овощами гриль.

2900.-
650 гр.

Fish mixed grill. Salmon, butterfish, tilapia, squid, peeled, tiger prawns, scallop. Served with cream sauce and grilled vegetables.



JOSPER SET

Шашлык из свинины, баранины, курицы. Люля из говядины, баранины, курицы. Подаётся с овощами гриль и томатным соусом.

2700.-
1000 гр.

Josper set. Pork, lamb and chicken shashlik. Beef, lamb, chicken Lula kebab. Served with grilled vegetables and tomato sauce.

СЕТ VOYAGE

Буузы из говядины (2 шт.),
буузы из баранины (2 шт.),
буузы из байкальской рыбы (2 шт.),
хушууры овощные (2 шт.),
хушууры из говядины (2 шт.).

1000.-
600 гр.

«VOYAGE» set. Beef Buuz (2 pieces),
Lamb Buuz (2 pieces),
Baikal fish Buuz (2 pieces),
Vegetable Hushuur (2 pieces),
Beef Hushuur (2 pieces).



ХАЧАПУРИ XL

Рассчитано на компанию
из 4-х человек.

750.-
750 гр.

Khachapuri XL. For a group of four.



ГАРНИРЫ/SIDE DISHES

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Томат, кабачок, баклажан, кукуруза, болгарский перец.

Grilled vegetables

Tomato, zucchini, eggplant, corn, bulgarian pepper.

280.-
150 гр.

ЖАСМИНОВЫЙ РИС (ПРЕСНЫЙ)

Jasmine rice (fresh)

120.-
150 гр.

МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ

Подаётся с ароматными травами и чесноком.

New potatoes

Served with aromatic herbs and garlic.

180.-
100 гр.

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Подаётся с кетчупом «Хайнс».

French fries

Served with Hines ketchup.

180.-
100 гр.

ЖАСМИНОВЫЙ РИС (СОВОЩАМИ)

Паприка, лук, кукуруза, специи, зеленый лук.

Jasmine rice (with vegetables)

Paprika, onion, corn, spices, green onions.

150.-
150 гр.

ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ

Подаётся со сливочным маслом и зеленью.

Boiled potatoes

Served with butter and herbs.

120.-
200 гр.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Подаётся с домашней сметаной.

Fried potatoes with mushrooms

Served with homemade sour cream.

280.-
150 гр.

ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Подаётся с томатами, чесноком и домашней сметаной.

Baked potatoes

Served with tomatoes, garlic and homemade sour cream.

180.-
200 гр.



ХЛЕБ И СОУСЫ BREAD AND SAUCES

* Предупредите официанта о наличии аллергии.

**ХЛЕБНАЯ
КОРЗИНА**
Bread basket

180.-
200 гр.

ЛАВАШ
Lavash

30.-
40 гр.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Собственного производства
(белый, темный).

Home-made bread. White or black.

25.-
50 гр.

**СЫРНАЯ
ЛЕПЕШКА**
Cheese bun

80.-
60 гр.

ГРИССИНИ
Grissini
(Italian bread)

20.-
20 гр.

**ГОРЧИЦА
ДИЖОНСКАЯ**
Dijon mustard

70.-
50 гр.

**ТОМАТНЫЙ
СОУС**
Tomato sauce

70.-
50 гр.

**ДОМАШНЯЯ
СМЕТАНА**
Home-made sour
cream

70.-
50 гр.

**БАРБЕКЮ
СОУС BBQ**
BBQ

70.-
50 гр.

«1000 ОСТРОВОВ»
Thousand island
seasoning

70.-
50 гр.

ГУАКАМОЛЕ
Соус из мякоти авокадо,
томатов, сока лайма и специй.
Guacamole. Sauce made from avocado
pulp, tomatoes, lime juice and spices.

200.-
50 гр.

КЕТЧУП
Ketchup

70.-
50 гр.

**ЧЕСНОЧНЫЙ
СОУС**
Майонез, чеснок, зелень.
Garlic sauce. Mayonnaise, garlic, herbs.

70.-
50 гр.

**БУЛОЧКА
ФРАНЦУЗСКАЯ**
French toast

40.-
40 гр.

**ОСТРЫЙ ПЕРЕЧНЫЙ
СОУС**
Hot pepper sauce

140.-
10 гр.

**БУЛОЧКА
ЗЛАКОВАЯ**
Cereal bread

40.-
40 гр.

ДЕСЕРТ/DESSERT

ТОРТ "ФИСТАШКА - МАЛИНА"

Фисташковый бисквит, малиновый конфи, фисташковый сырно-сливочный крем, малина, глазурь из бельгийского шоколада

Pistachio-raspberry cake

450.-
150 гр.

ТАРТ СНИКЕРС

Песочное тесто "Sucree", арахис с соленой карамелью, молочный ганаш

Snickers Cake

150.-
100 гр.

ТАРТ БАУНТИ

Песочное тесто "Sucree", шоколадная паста с мякотью кокоса, ганаш на кокосовом молоке

Bounty Cake

220.-
140 гр.

МЕДОВЫЙ "МИЛФЕЙ"

Нежные медовые коржи и крем чиз

Honey Milfey

320.-
150 гр.

ТИРАМИСУ

Потрясающе нежный и воздушный десерт на сливочном сыре "Mascarpone", печенье "Savoirdi" пропитанный в эспрессо с коньяком

Tiramisu

270.-
150 гр.

КАРАМЕЛЬНЫЙ ШАР "VOYAGE"

Песочная крошка "Sucree", крем чиз, манговое конфи, тропический ганаш, лепестки миндаля

Caramel ball "Voyage"

270.-
130 гр.

РОМОВАЯ БАБА

С клюквенным взваром и сливочно-сырным кремом

Romovaya baba

200.-
150 гр.

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

Мусс из творога собственного производства, взбитая карамель, банановый ганаш, крем чиз

Curd dessert

360.-
150 гр.

МОРОЖЕНОЕ:

Ice cream:

Сливочное
Ice-cream

80.-
50 гр.

Шоколадное
Chocolate ice cream

80.-
50 гр.

Клубничное
Strawberry ice cream

80.-
50 гр.

ТОППИНГИ:

Toppings:

Шоколадная крошка
Chocolate chips

50.-
20 гр.

Фруктовые топпинги
Fruits toppings

40.-
20 гр.

Дробленые орехи
Crushed nut

40.-
20 гр.



КЛАССИЧЕСКИЙ ЧАЙ CLASSIC TEA

АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК

Классический чёрный чай. Смесь верхних чайных листьев из Цейлона, Ассама и Кении.

English breakfast. Classic black tea. A blend of top tea leaves from Ceylon, Assam and Kenya.

180.-
600 мл.

СЕНЧА

Наиболее известный и часто употребляемый японский чай. Прекрасно тонизирует, обеспечивая вам заряд бодрости на целый день.

Sencha. The most famous and frequently consumed Japanese tea. Perfectly tones up providing you with a boost of energy for the whole day.

180.-
600 мл.

ЖАСМИНОВЫЙ ЖЕМЧУГ

Зелёный чай с жасмином, на молодых чайных листочках с нераспустившимися почками.

Jasmine pearls. Green tea with Jasmine, on young tea leaves with unopened buds.

180.-
600 мл.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Один из самых известных чаёв Китая, обладающий нежно-сливочным вкусом и ароматом.

Milk Oolong. One of the most famous teas in China, with a delicate creamy taste and aroma.

180.-
600 мл.

ЭРЛ ГРЭЙ

Чёрный чай с бергамотом, обладает свежим, парфюмерно-цитрусовым ароматом.

Earl Gray. Black tea with bergamot, has a fresh, perfume-citrus aroma.

180.-
600 мл.

МАЛАВИЙСКОЕ СОЛНЦЕ

Малавийский улун, хлопья манго, физалис, цветы подсолнечника.

Malawian the sun. Malawi Oolong tea, cereals, mango, physalis, flowers of sunflower.

180.-
600 мл.

ДРУЗЬЯ МАНГО

Кусочки тайского манго, папайи, мандарина, апельсина, ананаса и клубники, сафлор, цветы календулы.

Mango friends. Pieces of Thai mango, papaya, Mandarin, orange, pineapple and strawberry, safflower, calendula flowers.

180.-
600 мл.

МАРОККАНСКАЯ МЯТА

Марокканская мята с тонким и мягким ароматом.

Moroccan mint.

Moroccan mint with a subtle and soft aroma.

180.-
600 мл.

НОГООН САЙ

Традиционный бурятский зелёный чай с молоком.

Nogoon sai. Traditional Buryat green tea with milk.

180.-
600 мл.

АВТОРСКИЙ ЧАЙ SIGNATURE TEA

ЧАЙ ИМБИРНЫЙ С БРУСНИКОЙ

Чай чёрный, корень имбиря, мёд, ягоды брусники, лимон, розмарин, корица.

Ginger tea with cranberries

Black tea, ginger root, honey, cranberries, lemon, rosemary, cinnamon.

280.-
500 мл.

ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ «СИБИРСКОЕ ЗДОРОВЬЕ»

Ягоды облепихи, чёрный чай, мёд, чабрец.

Sea buckthorn tea Siberian

health. Sea buckthorn berries, black tea, honey, thyme.

280.-
500 мл.

ЧАЙ СМОРОДИНОВЫЙ «ВИТАМИННЫЙ»

Ягоды смородины, апельсин, бадьян, чай чёрный.

Currant tea Vitamin

Currant berries, orange, star anise, black tea.

280.-
500 мл.

ЧАЙ БРУСНИЧНЫЙ «САГААН ДАЛИ»

Листья Сагаан дали, ягоды брусники, чай чёрный.

Lingonberry tea Sagaan Dali

The Sagaan Dali leaves, berries, cranberries, black tea.

280.-
500 мл.

ЧАЙ С ШИПОВНИКОМ «ТАЕЖНЫЙ»

Листья Иван-чая, плоды шиповника, яблоко, гвоздика, корица.

Tea with rosehip taiga

Ivan-tea leaves, rosehip fruit, apple, clove, cinnamon.

280.-
500 мл.

ЧАЙ ЦИТРУСОВЫЙ С МЯТОЙ

Чай чёрный, мята, бадьян, гвоздика, апельсин.

Citrus tea with mint

Black tea, mint, star anise, clove, orange.

280.-
500 мл.

КОФЕ/COFFEE

ЭСПРЕССО Espresso

90.-
30 мл.

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО

Double espresso

170.-
60 мл.

АМЕРИКАНО

Двойная порция классического эспрессо с добавлением горячей воды.

Americano. Double shot of classic espresso with extra hot water.

130.-
300 мл.

КАПУЧИНО. Эспрессо, молоко взбитое на пару и плотная молочная пенка.

Cappuccino. Espresso, steamed milk and thick milk foam.

230.-
300 мл.

ЛАТТЕ. Эспрессо, молоко и молочная пенка.

Latte. Espresso, milk and milk foam.

180.-
300 мл.

МОККО. Эспрессо, шоколад, молоко, взбитые сливки, шоколадная крошка.

Mocha. Espresso, chocolate, milk, whipped cream, chocolate chips.

200.-
300 мл.

ГЛАССЕ. Эспрессо, горячая вода, шарик мороженого.

Glasse. Espresso, hot water, a scoop of ice cream.

220.-
200 мл.

КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ

Эспрессо, молоко, сливки, сироп ваниль/лесной орех.

Classic RAF. Espresso, milk, cream, vanilla/hazelnut syrup.

230.-
300 мл.

КОФЕ «БЕЙЛИЗ»

Кофе Капучино с добавлением ликера.

Bailey's Coffee. Cappuccino coffee with the addition of liqueur.

310.-
300 мл.

КОФЕ С КОНЬЯКОМ

Кофе Американо с добавлением коньяка.

Coffee with cognac. Americano coffee with cognac.

230.-
300 мл.

КОФЕ «ВОЯЖ». Эспрессо, ягоды брусники, шоколадный топинг, чай чёрный.

Voyage Coffee. Espresso, cranberries, chocolate topping, black tea.

250.-
300 мл.

БАМБЛ. Карамельный сироп, апельсиновый сок, эспрессо.

Bumble. Caramel syrup, orange juice, espresso.

220.-
300 мл.

НАПИТКИ/DRINKS

МОРС БРУСНИЧНЫЙ

Lingonberry juice

250.-
1 л.

КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ

Dried fruit compote

180.-
1 л.

КОКА КОЛА (стекло)

Coca Cola (glass)

150.-
0,33 л.

МОРС ОБЛЕПИХОВЫЙ

Sea buckthorn morse

250.-
1 л.

СОК НАТУРАЛЬНЫЙ

Natural juice

300.-
1 л.

БЕРН Burn

200.-
0,5 л.

ЛИМОНАД КЛАССИЧЕСКИЙ

Classic lemonade

300.-
1 л.

БОРЖОМИ Borjomi

180.-
0,5 л.

ШВЕПС (стекло)

Schweppes (glass)

120.-
0,25 л.

ЛИМОНАД ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА

Blackcurrant lemonade

350.-
1 л.

НАРЗАН

Narzan

150.-
0,5 л.

ВОДА БАЙКАЛЬСКАЯ

Baikal Water

80.-
0,5 л.

КОКА КОЛА Coca Cola

160.-
0,5 л.

СПРАЙТ (стекло) Sprite (glass)

150.-
0,33 л.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ/FRESH JUICE

ЯБЛОЧНЫЙ

Applesauce

350.-
300 мл.

МОРКОВНЫЙ

Carrot

350.-
300 мл.

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Orange

380.-
300 мл.

ФРУКТОВЫЕ СМУЗИ/FRUIT SMOOTHIES

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Апельсин, апельсиновый сироп.

Orange. Orange, orange syrup.

280.-
300 мл.

МАНГО-МАРАКУЙЯ

Манго, маракуйя, сироп манго, сироп маракуйя.

Mango-Passion Fruit. Mango, passion fruit, mango syrup, passion fruit syrup.

450.-
250 мл.

КЛУБНИЧНЫЙ

Клубника, клубничный сироп.

Strawberry. Strawberry, strawberry syrup.

280.-
300 мл.

ТРОПИЧЕСКИЙ МИКС

Манго, маракуйя, папайя, драгон фрукт, сироп.

Tropical mix. Mango, passion fruit, papaya, dragon fruit, syrup.

270.-
300 мл.

МИЛКШЕЙК/MILKSHAKE

МИЛКШЕЙК «СНИКЕРС»

Арахис, шоколадный топинг, карамельный сироп, молоко, мороженое.

Milkshake Snickers

Peanuts, chocolate topping, caramel syrup, milk, ice cream.

270.-
300 мл.

БАНАНОВЫЙ МИЛКШЕЙК

Банан, молоко, банановый сироп, мороженое.

Banana milkshake. Banana, milk, banana syrup, ice cream.

270.-
300 мл.

КЛУБНИЧНЫЙ МИЛКШЕЙК

Клубника, молоко, клубничный топинг, мороженое.

Strawberry milkshake

Strawberries, milk, strawberry topping, ice cream.

270.-
300 мл.

ПИНА КОЛАДА

Ананас, банан, молоко, мороженое, кокосовый сироп.

Pina Colada. Pineapple, banana, milk, ice cream, coconut syrup.

270.-
300 мл.

ГЛИНТВЕЙН/MULLED WINE

КЛАССИЧЕСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

Вино, бадьян, корица, яблоко, апельсин, гвоздика.

Classic mulled wine

Wine, star anise, cinnamon, Apple, orange, clove.

350.-
300 мл.

КОКОСОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Белое вино, кокосовый сироп, ананасовый сок, бадьян, гвоздика, апельсин.

Coconut mulled wine. White wine, coconut syrup,

pineapple juice, star anise, cloves, orange.

350.-
300 мл.

ЧЕШСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

Ликер «Бехеровка», вино, корица, яблоко.

Czech mulled wine

Becherovka liqueur, wine, cinnamon, apple.

510.-
300 мл.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Вишневый сок, бадьян, гвоздика,

яблоко, лимон, апельсин.

Non-alcoholic mulled wine

Cherry juice, star anise, clove, Apple, lemon, orange.

320.-
300 мл.



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ/NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VOYAGE. Апельсиновый сок, морс брусничный, сироп «Гренадин».

VOYAGE. Orange juice, cranberry juice, grenadine syrup.

250.-
300 мл.

NONAME. Сироп «Гренадин», корень имбиря, сок лимона, вода газированная.

NONAME. Grenadine syrup, ginger root, lemon juice, gizzed water.

270.-
300 мл.

ПУССИФУТ

Апельсиновый сок, сок лайма, сок лимона, яичный желток.

PUSSYFOOT. Orange juice, lime juice, lemon juice, egg yolk.

270.-
300 мл.

КОКТЕЙЛИ/COCKTAILS

ПИНА КОЛАДА

Ром, ананасовый сок, сливки, кокосовый сироп.

PINA COLADA. Rum, pineapple juice, cream, coconut syrup.

510.-
300 мл.

МАЙ ТАЙ

Ром, Куантро, миндальный сироп, сахарный сироп, сок лайма.

MAI TAI. Rum, Cointreau, almond syrup, sugar syrup, lime juice.

440.-
250 мл.

ДЖИН ТОНИК GIN-TONIC

250.-
200 мл.

АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

Апероль, игристое вино, вода газированная.

APEROL SYRINGE

Aperol, sparkling wine, sparkling water.

440.-
250 мл.

ТЕКИЛА САНРАЙЗ

Текила, апельсиновый сок, сироп «Гренадин».

TEQUILA SUNRISE

Tequila, orange juice, grenadine syrup.

440.-
300 мл.

РОМ КОЛА RUM COLA

260.-
200 мл.

ЛОНГ АЙЛЕНД АЙСТИ

Текила, ром, Куантро, водка, джин, Кола.

LONG ISLAND ICE T

Tequila, rum, Cointreau, vodka, gin, Cola.

470.-
300 мл.

КРОВАВАЯ МЭРИ

Водка, томатный сок, сок лимона, красный соус «Табаско», соус «Ворчестер».

BLOODY MARY. Vodka, tomato

juice, lemon juice, red Tabasco sauce, Worcestershire sauce.

350.-
200 мл.

НЕГРОНИ

Джин, Кампари, красный вермут.

NEGRONI. Gin, Campari,

red vermouth.

390.-
200 мл.

ГОЛУБАЯ ЛАГУНА

Водка, спрайт ликер

Блю Кюрасао.

BLUE LAGOON. Vodka, sprite liqueur

Blue Curacao.

330.-
300 мл.

МАРГАРИТА

Текила, Куантро, сахарный сироп, сок лайма.

MARGARITA. Tequila, Cointreau,

sugar syrup, lime juice.

480.-
200 мл.

ОТВЕРТКА

Водка, апельсиновый сок.

SCREWDRIVER. Vodka, orange juice.

250.-
300 мл.

ДАЙКИРИ

Ром, сахарный сироп, сок лайма.

DAIQUIRI. Rum, sugar syrup,

lime juice.

310.-
200 мл.

