



# ГУРМЭ ВОЯЖ

РЕСТОРАН



# ЗАКУСКИ

## РУЛЕТКИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

Филе нерки с начинкой из крабового мяса и сливочного сыра под азиатским соусом, с лёгким овощным гарниром и лимоном.

300 гр.

**1200 ₽**



## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Деликатесная подборка слабосолёной нерки, эсколар холодного копчения и тунец. Подаётся с овощным роллом капа-маки.

260 гр.

**1600 ₽**

## МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти мясных деликатесов: куриный рулет с чесноком, телячий язык, фермерский сальтисон и сочная буженина. Дополняется петрушковым песто и горчичным соусом.

250 гр.

**1150 ₽**

## ГАРЛИКИ

Хрустящие бородинские гренки с чесноком и чесночным соусом

150 гр.

**300 ₽**

## РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные ломтики баклажана с нежной начинкой из сливочного сыра, грецкого ореха, чеснока и кинзы.

250 гр.

**580 ₽**

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



**САГУДАЙ**

Байкальский сиг 15-минутного посола со специями и ароматными травами, бородинскими чипсами и лимоном.

Пункт назначения — Байкал.

Обратный билет не нужен.

150 гр.

**970 ₽**

**САЛО И ГРЕНКИ**

Копчёное и солёное сало с грудинкой, чесночные бородинские гренки и пикантный васаби.

200 гр.

**670 ₽**

**АССОРТИ СЫРОВ**

Подборка благородных сыров с разной текстурой и характером: от нежного камамбера до подкопчённого сулугуни и жареного чечила. Подаём с вялеными томатами, цветочным мёдом и грецким орехом.

200 гр.

**860 ₽**

**ВИННОЕ ПЛАТО**

Щедрое плато из пяти видов сыров (пармезан, голландский, фетакса, сулугуни копченый, камамбер) с фруктами, орехами, курагой, оливками, маслинами, салями, вялеными томатами, крекерами и мёдом — идеальное сопровождение к вину и теплым разговорам

850 гр.

**3500 ₽**

**ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ**

Маринованные воспоминания из бабушкиного погреба — хруст по-сибирски. Томаты черри, квашеная капуста, хрустящие огурчики, молодая кукуруза, маринованный чеснок, болгарский перец

300 гр.

**540 ₽**

**ЖАРЕНый СУЛУГУНИ С ОВОЩНЫМ САЛАТОМ**

Хрустящий сулугуни в панировке, подаётся с салатом из свежих томатов, огурцов и красного лука.

300 гр.

**550 ₽**

**ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ**

Свежие овощи с грядки — хрустящие, сочные, ароматные. Подаются с миксом зелени и душистым маслом.

300 гр.

**560 ₽**



## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

Тёплый салат с баклажанами в хрустящей корочке, томатами, красным луком и редисом. Сливочный сыр и фетакса добавляют нежности, а соус чили-баклажан — яркий акцент.

250 гр.

**650 ₽**



## ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ОРЕХОВЫМ СОУСОМ

Листья салата и свежие овощи с куриным филе гриль, щедро дополняем ореховым соусом.

250 гр.

**640 ₽**

## ГРИЛЬ-САЛАТ С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ТЕЛЯТИНОЙ

Овощи, запечённые в Хоспер, и кусочки телячьей вырезки. Заправляем мясным соусом со специями — дымок, сочность и насыщенный вкус.

250 гр.

**710 ₽**





## САЛАТ С ЯЗЫКОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

Нежный телячий язык, свежие овощи и шампиньоны, перепелиное яйцо и хрустящий картофель пай. Заправляем домашним майонезом с ноткой терияки.

250 гр.

**760 ₽**

## ГРЕЧЕСКИЙ

Свежие овощи, рассольный сыр и оливковое масло. Прямой рейс к Средиземному морю.

200 гр.

**610 ₽**



## ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Классика: листья салата, нежное куриное филе, томаты черри, гренки и пармезан под фирменным соусом «Цезарь».

250 гр.

**650 ₽**





**САЛАТ С ТОМАТАМИ И КРЕВЕТКАМИ  
С КОКОСОВЫМ СОУСОМ**

Тигровые креветки и сочные томаты, сельдерей и микс зелени, кешью и нежный кокосовый соус. Короткая остановка в тропиках.

230 гр.

**810 ₽**

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



**САЛАТ С ЦЫПЛЕНКОМ  
И БАКЛАЖАНОМ**

Филе цыплёнка, баклажан  
и свежие овощи под  
устрично-кунжутным  
соусом — баланс сочности,  
лёгкой сладости и пикантности.

250 гр.

**660 Р**

**САЛАТ С КАЛЬМАРОМ  
И БЕКОНОМ**

Нежный кальмар и ароматный  
бекон с огурцом, томатами и чукой.  
Миндальные слайсы, сливочно-  
азиатский сыр и соус айоли —  
сливочно и пикантно.

250 гр.

**670 Р**

**САЛАТ КИТАЙСКИЙ С  
ЯЗЫКОМ И ГОВЯДИНОЙ**

Говядина и телячий язык,  
болгарский перец, огурцы  
и красный лук. Заправка на  
соевом соусе и специях  
делает вкус ярким и сочным.

300 гр.

**720 Р**

**САЛАТ ДОМАШНИЙ**

Сытный китайский салат из свежих овощей,  
крахмальной лапши и свинины. Заправка  
на соевом соусе и китайских специях —  
насыщенно и по-восточному ароматно

300 гр.

**580 Р**

**САЛАТ РУЛЬКА С ОГУРЦАМИ**

Сочная свиная рулька и битые огурцы  
с китайскими специями — пикантно, с  
характером, идеально под горячее и  
напитки.

300 гр.

**660 Р**

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



# СУПЫ

## ТОМ ЯМ

Тайский суп на кокосовом молоке с морепродуктами, грибами и рисом. Самый пряный маршрут в нашем меню

400 гр.

**750 ₽**



## БАЙКАЛЬСКАЯ УХА

Рыбный бульон с пелядью, картофелем и овощами. Подаём с домашним пирожком — уютно и по-домашнему

300 гр.

**720 ₽**

## РАМЕН

Крепкий бульон, яичная лапша, свинина, лук-порей, шиитаке, яйцо и специи — насыщенно и очень по-японски

400 гр.

**800 ₽**

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



**БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ**

Домашний борщ с телятиной — подаём со сметаной, чесночными гренками и солёной грудинкой. Возвращение домой — всегда вкусно

400 гр.

**680 ₽**

**ЛАГМАН**

Сытный узбекский суп с говядиной, лапшой ручной работы и томлёными овощами. Подаётся с самсой из говядины — эффектно и вкусно

300/50 гр.

**680 ₽**

**СЛИВОЧНАЯ УХА**

Нежная уха со сливками и морепродуктами: лосось, эсколар, креветки, овощи и зелень — мягко, сливочно, согревающе

300 гр.

**780 ₽**

**БАНШАТАЙ ШУЛЭН**

Традиционный бурятский суп с пельменями ручной лепки и фермерской говядиной в насыщенном бульоне. Подаём с домашней лепёшкой

300 гр.

**550 ₽**

**ГРИБНОЙ КРЕМ-СУП**

Нежный крем-суп из шампиньонов с трюфельным маслом. Подаём с бородинскими гренками, луком фри и зеленью

250 гр.

**650 ₽**





## КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

Тигровые креветки в хрустящей панировке с соусом чили-манго. Небольшой крюк в сторону Азии — по дороге к основному блюду.

200 гр.

**1100 ₽**

## ПОКЕ С НЕРКОЙ

Свежий поке с филе нерки, рисом, чукой, овощами, авокадо и бобами эдамаме. Заправляется ореховым и понзу соусами. Лёгкая остановка на океанском побережье.

380 гр.

**900 ₽**



## БОУЛ С КУРИЦЕЙ

Боул с запечённым куриным филе, рисом, творожным сыром, овощами, авокадо и бобами эдамаме под орехово-цитрусовой заправкой.

380 гр.

**850 ₽**



## ОНИГИРИ ТЕМПУРА С КУРИЦЕЙ

Хрустящие онигири в темпуре с запечённым куриным филе, авокадо, сыром чеддер, огурцом и соусами спайси и терияки. Подаются с миксом зелени.

250 гр.

**670 ₽**

## ОНИГИРИ ТЕМПУРА С НЕРКОЙ

Хрустящие онигири в темпуре с рыбой, авокадо, сыром чеддер, огурцом и соусами спайси и терияки. Подаются с миксом зелени и икрой масаго. Японский маршрут с хрустящей посадкой.

250 гр.

**720 ₽**

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



# РОЛЛЫ

## СЕТ ФУДЗИЯМА

Большой сет для компании: Канада, сяки-маки, запечённый ролл с угрём и ролл темпура с креветкой.

1000 гр.

**3200 Р**



\*Предупредите официанта о наличии аллергии



## КАЛИФОРНИЯ

Нежный снежный краб, сливочный сыр, огурец и икра масаго — легко и свежо.

220 гр.

**680 ₽**

## ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ С УГРЕМ

Тёплый ролл с угрём, сливочным сыром, огурцом и икрой масаго под румяной шапкой. Маршрут для тех, кто любит «потеплее».

220 гр.

**860 ₽**

## ЧИКЕН ТЕМПУРА

Хрустящий ролл с куриным филе, сливочным сыром и пикантным соусом спайс.

220 гр.

**690 ₽**

## РОЛЛ КАНАДА

Гармония копчёного угря и кижуча с огурцом и сыром, дополненная соусом унаги.

220 гр.

**920 ₽**

## РОЛЛ С КРЕВЕТКОЙ И ИКРОЙ МАСАГО

Сочная креветка в сочетании со сливочным сыром и яркой икрой.

220 гр.

**780 ₽**

## ФИЛАДЕЛЬФИЯ

Классика японской кухни: нежный лосось, сливочный сыр и свежий огурец.

220 гр.

**780 ₽**

## РОЛЛ ТЕМПУРА С КРЕВЕТКОЙ

Тёплый хрустящий ролл с креветкой и сливочным сыром.

220 гр.

**720 ₽**



# МЯСО И РЫБА

## КОТЛЕТА ПОЖАРСКАЯ С МИНИ КАРТОФЕЛЬНЫМИ ВАРЕНИКАМИ

Сочная котлета с хрустящей корочкой и нежной серединой, подаётся с соусом из белых грибов.

180/120 гр.

**720 ₽**



### БУУЗЫ КЛАССИЧЕСКИЕ (3шт)

Традиционные буузы с мясной начинкой (свинина-говядина), приготовленные на пару — сочные, с бульоном внутри.

210 гр.

**390 ₽**

### ХУШУУРЫ:

Хрустящие бурятские пирожки, обжаренные во фритюре:

### КЛАССИЧЕСКИЕ

Свинина-говядина

200 гр. (2шт.)

**360 ₽**

### ОВОЩНЫЕ

Капуста, лук, морковь, специи

200 гр. (2шт.)

**270 ₽**

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



### ЖАРЕХА

Горячая сковорода ассорти: курица, телятина, свиная шея, охотничьи колбаски, шампиньоны и картофельные дольки с овощами и зеленью.

350 гр.

850 ₽



### СВИНИНА ПО-КИТАЙСКИ В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Ломтики свинины в лёгкой крахмальной панировке и яркий кисло-сладкий соус — идеальный баланс вкуса

350 гр.

760 ₽



### ЧКМЕРУЛИ

Жареный цыплёнок в насыщенном молочном-чесночном соусе по рецепту западной Грузии — нежно, ароматно, очень по-домашнему.

500 гр.

950 ₽



### ПЕЧЕНЬ В РУБАШКЕ "НУГАБША"

Бурятское национальное блюдо: печень, завернутая во внутренний жир, с нежным сливочно-перечным соусом и маринованным луком — очень необычно и вкусно.

250 гр.

850 ₽



### СВИНЫЕ РЕБРА БАРБЕКЮ

Рёбра в соусе барбекю, подаём с кукурузой и сырным соусом — мясо, которое хочется есть руками.

280 гр.

850 ₽

### СВИНИНА С БАКЛАЖАНАМИ

Обжаренная свинина с овощами и хрустящими баклажанами, приправленная китайскими специями — пикантно и с характером.

300 гр.

830 ₽

### КУРИНАЯ ГРУДКА С БРОККОЛИ И БЕКОНОМ

Куриная грудка на сливочном масле, нежные брокколи, хрустящий бекон и грибной соус, плюс кедровые орешки — очень гармонично.

250 гр.

860 ₽

\*Предупредите официанта о наличии аллергии





## СТЕЙК ИЗ СЕМГИ

Сочный стейк из сёмги с салатом из микса зелени и сливочным соусом

180 гр.

**1800 ₽**

## КРЕВЕТКИ С ТОМАТАМИ И КУС-КУСОМ

Креветки и томаты на подушке из кус-куса, подаём с хрустящей чиабаттой.

280 гр.

**1150 ₽**



## СТЕЙК ЭСКОЛАРА

Филе эсколара, обжаренное на сливочном масле, с овощным гарниром и сливочным соусом — нежно и деликатно.

300 гр.

**1050 ₽**



## ТОМЛЁНАЯ ТЕЛЯТИНА ПОД СОУСОМ ДЕМИ-ГЛАС

Телятина, томлёная до мягкости. Подаётся со сливочным пюре.

300 гр.

**1050 ₽**



## ФИЛЕ ТИЛАПИИ В ПАНИРОВКЕ

Нежная тилапия в хрустящей панировке, подаётся с хрустящими баклажанами и ореховым соусом.

300 гр.

**880 ₽**

## ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Домашние вареники, подаём со шкварками, сметаной и зелёным луком —классика, которая всегда работает.

250 гр.

**450 ₽**





## КАРТОФЕЛЬНО-КАБАЧКОВЫЕ ДРАНИКИ С СОЧНОЙ СВИНИНОЙ

Подаются со свежими овощами и яйцом пашот.

350 гр.

**830 ₽**

## ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Фарфалле из твёрдых сортов пшеницы с обжаренным куриным филе и грибами в нежном сливочном соусе.

280 гр.

**560 ₽**



## ДРАЙ ТОМ-ЯМ

Вок-лапша в стиле том-ям: кальмар, креветки, грибы, черри и фирменный соус с пряными нотами — остро-вкусно и сочно.

280 гр.

**860 ₽**



## УДОН С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Лапша удон с курицей, овощами и соусом терияки. Подаём с кунжутом и зеленью.

300 гр.

**660 ₽**

## УДОН С МОРЕПРОДУКТАМИ

Удон с креветками, мидиями и кальмаром, овощами и специями. Кунжут и зелень — финальный штрих.

300 гр.

**680 ₽**

## ПАСТА КАРБОНАРА

Рим без лишних слов: спагетти из твёрдых сортов пшеницы, бекон и сливочный соус. Подаём с перепелиным яйцом и пармезаном.

300 гр.

**590 ₽**



# МЯСО И РЫБА

## ШАШЛЫК:

Подаем на лаваше с красным луком, томатным соусом и миксом из свежей зелени с овощами

**ИЗ СВИНИНЫ** 200 гр. 580 ₽

**ИЗ КУРИНЫХ  
КРЫЛЬЕВ** 200 гр. 580 ₽



\*Предупредите официанта о наличии аллергии



### ЛЮЛЯ КЕБАБ:

Подаем на лаваше с красным луком, томатным соусом и миксом из свежей зелени с овощами

### ИЗ ГОВЯДИНЫ

200 гр.

**570 Р**

### ИЗ КУРИЦЫ

200 гр.

**480 Р**



### СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

Насыщенный вкус и яркий «стейковый» характер.

300 гр.

**1350 Р**



### СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Сочный стейк, приготовленный на живом огне — чистый вкус мяса.

200 гр.

**670 Р**





# БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

## АССОРТИ МЕТИС

Буузы из говядины (4шт), буузы из баранины (4шт), хушууры овощные (4шт), хушууры мясные (4шт), шашлык из свинины, шашлык из куриных крыльев, свиные ребра барбекю, лаваш, овощи гриль, капуста кимчи, лук репчатый, соевый соус, горчица, соус черный перец и зелень. Идеальный маршрут для компании — без споров, куда идти дальше.

1150/500/200 гр.

4300 Р



\*Предупредите официанта о наличии аллергии





### РЫБНЫЙ ГРИЛЬ МИКС

Большой сет морепродуктов и рыбы: лосось, эсколар, тилапия, кальмар, пелядь, тигровые креветки, гребешок. Подаём с овощами гриль и сливочным соусом.

650 гр.

**5200 Р**

### ХОСПЕР СЕТ

Шашлык из свинины и курицы, люля из говядины и курицы, овощи гриль и томатный соус — идеальный формат на компанию.

1000 гр.

**3700 Р**



### ПИВНОЙ СЕТ

Щедрый сет для компании: крылышки фри, сырные палочки, картофельные чипсы, луковые кольца, чечил, чипсы из лаваша, чесночные гренки и соусы барбекю, чесночный и «1000 островов»

700 гр.

**1450 Р**



### СЕТ "ВОЯЖ"

Микс бурятской классики: буузы классические (6 шт.), буузы куриные (6 шт.), хушууры мясные (6 шт.), хушууры овощные (6 шт.), горчица и соевый соус — разнообразно и очень сытно.

600/60 гр.

**2900 Р**

### КОЛБАСКИ ГРИЛЬ

Ассорти колбасок из говядины, курицы и свинины, подаём с толчёным картофелем, тушёной капустой, маринованными огурцами и трио соусов.

1000 гр.

**3950 Р**



## ХАЧАПУРИ

### ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

Круглый хачапури с сулгуни: сыр внутри и румяная сырная корочка сверху.

400 гр.

**680 ₽**

### ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Лодочка из сдобного теста с сулгуни, желтком и сливочным маслом — тягуче, горячо, идеально.

370 гр.

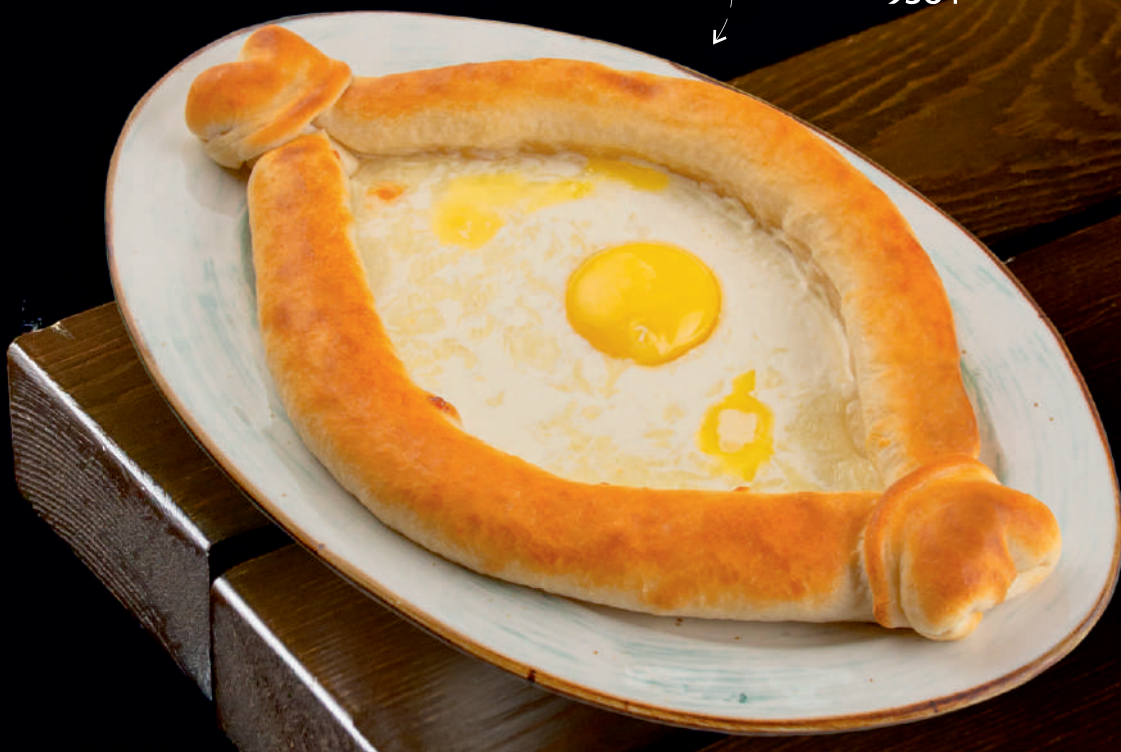
**690 ₽**

### ХАЧАПУРИ XL

Большая лодочка на компанию из четверых — это как путешествие в Грузию. Тёплый приём гарантирован.

750 гр.

**930 ₽**



### БУРГЕР С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ

Куриное филе в панировке, сыр и свежие овощи под фирменным соусом. Подаём с фри и кетчупом.

380 гр.

**760 ₽**

### ВОЯЖ БУРГЕР

Картофельная булочка, сочная котлета из говядины и свинины, свежая зелень, томат, соленые огурцы, красный лук и фирменный соус.

380 гр.

**790 ₽**



## БУРГЕРЫ

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



## ПИЦЦА МЯСНАЯ

Бекон, салями, охотничьи колбаски и моцарелла — много мяса, много сыра, максимум удовольствия.

400 гр.

**750 ₽**



## ПЕППЕРОНИ

Салями, моцарелла и томатный соус — классика с характером.

400 гр.

**720 ₽**

## ЧЕТЫРЕ СЫРА

Моцарелла, сулгуни, голландский и сливочный сыр, петрушковый песто — сливочно и богато.

400 гр.

**740 ₽**

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



# ГАРНИРЫ

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

Овощи с живого огня: томат, кабачок, баклажан, кукуруза и болгарский перец — аромат дымка и сочность.

150 гр.

**350 ₽**

## БРОККОЛИ В СЛИВКАХ

200 гр.

**270 ₽**

## ЖАСМИНОВЫЙ РИС С ОВОЩАМИ

Жасминовый рис с паприкой, кукурузой и луком, приправленный специями и зелёным луком.

150 гр.

**160 ₽**

## ЖАСМИНОВЫЙ РИС

Лёгкий ароматный рис — идеальная нейтральная база

150 гр.

**130 ₽**

## КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ С ГРИБАМИ

Румяный картофель с грибами — простой и любимый гарнир.

150 гр.

**350 ₽**

## ПЕЧЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ

Запечённый картофель с томатами, чесноком и домашней сметаной.

200 гр.

**230 ₽**

## КАРТОФЕЛЬ ФРИ

Хрустящий фри, подаём с кетчупом

100 гр.

**300 ₽**

## ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ

Нежный картофель со сливочным маслом и зеленью — классика.

200 гр.

**200 ₽**



\*Предупредите официанта о наличии аллергии



## СОУСЫ

### ГОРЧИЦА

50 гр.

70 ₽



### ТОМАТНЫЙ

СОУС

50 гр.

70 ₽



### ДОМАШНЯЯ

СМЕТАНА

50 гр.

70 ₽



### СОУС БАРБЕКЮ

50 гр.

70 ₽



### КЕТЧУП

50 гр.

70 ₽



### ЧЕСНОЧНЫЙ

Майонез,  
чеснок, зелень

50 гр.

70 ₽



### БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ

40 гр.

70 ₽



### БУЛОЧКА ЗЛАКОВАЯ

40 гр.

70 ₽



## ХЛЕБ

### ГРИССИНИ

20 гр.

50 ₽

### ЛАВАШ

40 гр.

60 ₽

### СЫРНАЯ ЛЕПЕШКА

60 гр.

120 ₽



### ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

200 гр.

320 ₽

### ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

Собственного  
производства  
(белый, темный)

50 гр.

50 ₽

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



# ДЕСЕРТ

## ЧИЗКЕЙК «КРАСНЫЙ БАРХАТ»

120 гр.  
350 ₽



## МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА

130 гр.  
300 ₽



## ЭКЛЕР «НАПОЛЕОН»

120 гр.  
200 ₽



## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Ассорти свежих фруктов:  
виноград, киви, яблоки,  
мандарины и банан —  
лёгкое завершение ужина.

900 гр.

1100 ₽

## МОРОЖЕНОЕ

Три шарика мороженого  
на выбор: сливочное,  
шоколадное, клубничное

150 гр.

350 ₽

## ЭКЛЕР «СНИКЕРС»

120 гр.  
240 ₽



## ДЕСЕРТ ШОКОЛАДНЫЙ

150 гр.  
330 ₽



\*Предупредите официанта  
о наличии аллергии



## ЧАЙ ИМБИРНЫЙ С БРУСНИКОЙ

Чай черный, корень имбиря, мед, ягоды брусники, лимон, розмарин, корица.

800 мл.

**500 Р**

## ЧАЙ ОБЛЕПИХОВЫЙ «СИБИРСКОЕ ЗДОРОВЬЕ»

Ягоды облепихи, черный чай, мед, чабрец

800 мл.

**500 Р**

## ЧАЙ СМОРОДИНОВЫЙ «ВИТАМИННЫЙ»

Ягода смородины, апельсин, бадьян, чай черный

800 мл.

**500 Р**

## ЧАЙ «ТАЁЖНЫЙ»

Листья Сагаан дали, ягоды брусники, чай черный.

800 мл.

**500 Р**

## МАЛИНОВЫЙ ЧАЙ

Чай черный, пюре малина, тимьян, мята, сироп малина.

800 мл.

**500 Р**

## НОГООН САЙ

Традиционный бурятский зеленый чай с молоком

1000 мл.

**300 Р**

## АССАМ

Классический черный чай

1000 мл.

**300 Р**

## СЕНЧА

Бодрящий японский чай

1000 мл.

**300 Р**

## СЛИВОЧНЫЙ УЛУН

Обладает нежно-сливочным вкусом и ароматом

1000 мл.

**300 Р**

## САГААН ДАЛИ

Чай Сагаан-дали - уникальный чай энергетик из Бурятии известный как «трава, продлевающая жизнь» Обладает тонизирующим эффектом, применяется для повышения иммунитета.

1000 мл.

**300 Р**

## ЮДЗУ ШАМПАНСКОЕ

Искристый вкус японского цитруса юдзу с ягодно-карамельным профилем игристого вина на основе черного чая с лепестками цветов апельсина.

1000 мл.

**300 Р**

## ЖАСМИНОВЫЙ ЖЕМЧУГ

Зеленый чай с жасмином

1000 мл.

**300 Р**



\*Предупредите официанта  
о наличии аллергии



# КОФЕ

## ЭСПРЕССО

30 мл.

**130 ₽**

## АМЕРИКАНО

150 мл.

**190 ₽**

## КЛАССИЧЕСКИЙ РАФ

250 мл.

**300 ₽**

## ЛАТТЕ

250 мл.

**280 ₽**

## КАПУЧИНО

250 мл.

**260 ₽**

## ФЛЭТ УАЙТ

300 мл.

**290 ₽**

## БАМБЛ

300 мл.

**300 ₽**





**МОРС  
БРУСНИЧНЫЙ**  
1 л.  
**400 ₽**

**МОРС  
ОБЛЕПИХОВЫЙ**  
1 л.  
**400 ₽**

**СОК РИЧ/  
СОК ДЖЕЙ СЕВЕН**  
1 л.  
**450 ₽**

**ЛИМОНАД  
ЧЕРНАЯ  
СМОРОДИНА**  
1 л.  
**630 ₽**

**ЛИМОНАД  
КЛАССИЧЕСКИЙ**  
1 л.  
**600 ₽**

**ВОДА БЕЗ ГАЗА**  
500 мл.  
**120 ₽**

**БОРЖОМИ**  
500 мл.  
**300 ₽**

**ДОБРЫЙ  
КОЛА**  
500 мл.  
**280 ₽**

**ДОБРЫЙ СПРАЙТ**  
330 мл.  
**280 ₽**

**РИЧ ТОНИК**  
250 мл.  
**220 ₽**

**АДРЕНАЛИН РАШ**  
С сахаром / без сахара  
250 мл.  
**250 ₽**



**ЯБЛОЧНЫЙ  
ФРЕШ**  
250 мл.  
**450 ₽**

**МОРКОВНЫЙ  
ФРЕШ**  
250 мл.  
**450 ₽**

**АПЕЛЬСИНОВЫЙ  
ФРЕШ**  
250 мл.  
**450 ₽**



# ГЛИНТВЕЙН, ПУНШ



## КЛАССИЧЕСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

Вино, бадьян, корица, яблоко,  
апельсин, гвоздика

250 мл.

**350 ₽**



## ПУНШ ЯБЛОЧНО- ЦИТРУСОВЫЙ

Сок яблочный,  
сок апельсиновый,  
лимонный сироп, мед,  
корица, гвоздика,  
имбирь, лимон

250 мл.

**270 ₽**

## КОКОСОВЫЙ ГЛИНТВЕЙН

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

250 мл.

**380 ₽**

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ ГЛИНТВЕЙН

Вишневый сок, бадьян,  
гвоздика, яблоко, лимон,  
апельсин

250 мл.

**300 ₽**

\*Предупредите официанта о наличии аллергии



**МАНГОБАН**

Банан, пюре манго,  
газ. вода, лед

220 мл.

**420 ₽**

**ОСТРОВ  
СВЕЖЕСТИ**

Груша, пюре  
маракуйи,  
газ. вода, лед

220 мл.

**420 ₽**

**КИВИ-  
КЛУБНИЧНОЕ  
ОБЛАКО**

Клубника с/м, киви,  
газ. вода, сироп  
кокосовый, лед

220 мл.

**420 ₽**

**КЛУБНИЧНЫЙ  
МИЛКШЕЙК**

Клубника, молоко,  
клубничный топинг,  
мороженое

300 мл.

**510 ₽**

**МИЛКШЕЙК  
«СНИКЕРС»**

Сироп лесной орех,  
шоколадный топинг,  
карамельный сироп,  
молоко, мороженое

300 мл.

**510 ₽**

**МИЛКШЕЙК  
«ПИНА КОЛАДА»**

Ананас, банан,  
молоко, мороженое,  
кокосовый сироп

300 мл.

**510 ₽**

**БАНАНОВЫЙ  
МИЛКШЕЙК**

Банан, молоко,  
банановый сироп,  
мороженое

300 мл.

**510 ₽**





✉ [info@voyagerrestaurant.ru](mailto:info@voyagerrestaurant.ru)

🌐 [voyagerrestaurant.ru](http://voyagerrestaurant.ru)

vk [voyageulanude](https://vk.com/voyageulanude)



ДОСТАВКА