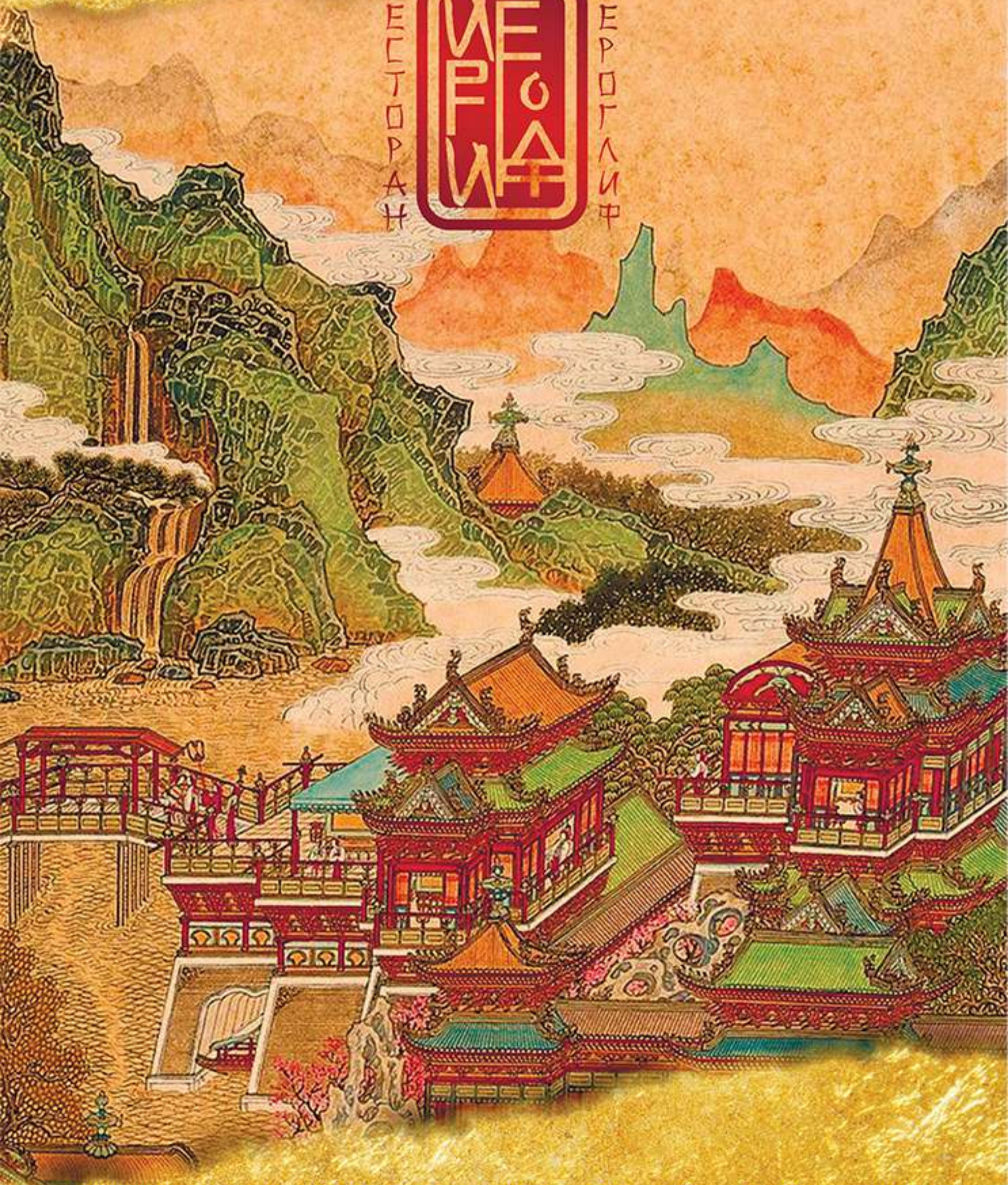


РЕСТОРАН



ИЕРОГЛИФ





# ABV

hotels & restaurants

Ассоциация «Байкальская Виза» — это сеть, объединяющая лучшие рестораны и отели в Иркутске и на берегах Байкала.

В состав ассоциации входят 4 отеля, 10 ресторанов, теплоходы премиум-класса и туроператорская компания.

Ресторан «Иероглиф» — настоящий оазис Азии в Иркутске. Ресторан оригинальной китайской и паназиатской кухни, в котором готовятся блюда от шеф-повара из Китая по традиционным рецептам. В нём вы можете почувствовать тёплую атмосферу Азии и попробовать самую вкусную пекинскую утку в городе. «Иероглиф» - это более 80 блюд из разных регионов Китая.

готовим  
для друзей

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ  
ПУТЕВОДИТЕЛЬ  
ПО БАЙКАЛУ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ  
ПУТЕВОДИТЕЛЬ  
ПО БАЙКАЛУ



КАЖДЫЙ ЖЕЛАЮЩИЙ МОЖЕТ ОЗНАКОМИТЬСЯ С МАТЕРИАЛОМ,  
А ТАКЖЕ РЕЦЕПТАМИ И ПРИГОТОВИТЬ ПОНРАВИВШЕЕСЯ БЛЮДО!  
СКАЧАТЬ ЖУРНАЛ И ПОЧИТАТЬ ОНЛАЙН МОЖНО ПО ССЫЛКЕ

Рассказываем о компании, новые рецепты от шеф-повара, и любимся красивыми фотографиями блюд и природы!



**500**

приветственных бонусов  
за регистрацию

с каждого оплаченного чека

**+10%** **+15%**

статус «Start» статус «Premium» /

**до 30%**

оплата счета бонусами

**10**

действует в 10  
ресторанах Иркутска

**1000**

праздничных бонусов  
за 3 дня до дня рождения

**PUSH**

уведомления об акция, мероприятиях  
и эксклюзивных предложениях



**ПРИСОЕДИНЯЙСЯ  
К НАШЕЙ СИСТЕМЕ  
ЛОЯЛЬНОСТИ  
ЕШЬВАСК**





Утка по-пекински  
на компанию

Блюда на компанию

## Утка по - пекински

Блюдо, приготовленное по всем канонам китайской кухни, включает в себя: филе утки, рисовые блинчики, овощи, 4 вида соуса, наваристый бульон с зеленью, обжаренные косточки и рисовую настойку

1/2 сета 2100

полный сет 3850







新  
城  
大  
酒  
樓  
東  
江  
飲  
茶

БЛЮДА  
НА  
КОМПАНИЮ

**Самовар Хо-Го**

самое популярное блюдо в Китае которое объединяет друзей за одним столом. У вас есть возможность приготовить блюдо самим. В кипящий куриный бульон (один из которых острый) добавляется баранина, говядина, мясные фрикадельки, грибы древесные, грибы игла, зелень, капуста Бак Чой, лапша Фо, специи по вкусу

на 4 -6 персон 2490



主  
人  
德  
安  
體

НА  
КОМПАНИЮ  
АДЪЮБ

**Классическое овощное  
ассорти с фунчозой  
и свиной**

тонкие брусочки овощей, фунчоза и свинина  
веревочкой под соусом на основе соевых  
бобов, лукового ипряного масла и специй

900 г 830



**Нарезка из утки по рецепту,  
которому 5000 лет**

подается под китайским соусом для  
утки, на основе китайской специи Лоа  
Голь Ма. на косточках в тёплом виде

600/70 г 1350

**Карп в кисло-  
сладком соусе по  
традиционному рецепту**

стоимость за 100 г,  
по предварительному заказу

100 г 410







### Капуста Кимчи

маринованная капуста по-корейски  
для любителей острых закусок

220 г 315

### Кальмары «Хризантема»

отварные кальмары со свежим огурцом под  
соусом на основе кунжутной пасты

200 г 420



### Битые огурчики по-китайски

одна из лучших закусок к водке  
отбитые маринованные огурцы с  
добавлением сычуаньского перца

200 г 320

### Нарезка из ушек

нарезка из прессованных ушек  
собственного приготовления,  
подаётся с соусом

150/30 г 415



### Рулет из свиного уха с языком по-ханойски

ушки отвариваются в бульоне  
по рецепту которому 5000 лет,  
заворачиваются в рулет с языком,  
прессуются и подаются под соусом

130 г 450



ХОЛОДНЫЕ

ЗАКУСКИ

И САЛАТЫ



ХОЛОДНЫЕ

ЗАКУСКИ

И САЛАТЫ



### Салат Три соломки

тонко нарезанный соломкой картофель, обжаренный во фритюре, свежая кинза и арахис. Заправляется сладким выдержанным китайским уксусом

200 г 325

### Салат по-кантонски

тонко нарезанный соломкой картофель, обжаренный во фритюре, язык, свежая кинза и арахис. Заправляется сладким выдержанным китайским уксусом

200 г 410

### Салат из спаржи и овощей

размоченная соевая спаржа, нарезанная ломтиками с добавлением бланшированного болгарского перца, сельдерея, чеснока и имбиря

200 г 335



### Классический салат с ушками

популярный салат из тонко нарезанных огурцов, моркови, свиных ушек под классической китайской заправкой

250 г 420



### Говяжий язык с овощами

классический китайский салат из свежих овощей с отварным говяжьим языком

250 г 485



NEW

### Тёплый салат с овощами и яйцом

Быстро обжаренные свежие овощи, шампиньоны с жареным яйцом под устричным соусом с чесноком и кинзой

250 г 385





### Салат Домашний

традиционный китайский салат из белокочанной капусты, огурцов и моркови, древесных грибов и фунчозы с мясом свинины под заправкой на основе пряных масел и соевого соуса

350 г 445



### Салат с папоротником и мясом по-маньчжурски

сочетание маринованного папоротника, моркови и свинины придают этому блюду насыщенности и в тоже время он очень легкий, отлично сочетается с красными сухими винами

250 г 465



### Кальмары с огурцом

отварные кальмары со свежим огурцом под ореховым соусом на основе кунжутной пасты или классическим соевым с китайскими специями. При подаче посыпает жареным чесноком и кунжутом

250 г 430



NEW

### Салат с уткой

Нежное утиное филе в сочетании с хрустящим сельдереем под пряно-сладковатым соусом

250 г 645



NEW

### Салат со свиной рулькой и «битым огурцом»

Хрустящие «битые огурцы» в сочетании нежной свиной рульки под пряным маслом с добавлением чеснока

250 г 395



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ И САЛАТЫ



КИТАЙСКИЕ

ПЕЛЬМЕНИ

ВОК  
ЛАПША

### Дим-самы

традиционное китайское блюдо из заварного бездрожжевого теста с начинкой

со свинойной  
200/40 г 395

с телятиной  
200/40 г 445

с морепродуктами  
200/40 г 530



ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Вок лапша

яичная с телятиной 250 г 560  
яичная со свинойной 250 г 390



ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Вок лапша

NEW

а-ля Под Тай с морепродуктами  
250 г 495



### Лапша Соба с курицей и овощами

гречневая лапша с соусом, припущенными овощами с курицей под кунжутом

280 г 375



ВЫБОР ОСТРОТЫ



ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Лапша Удон с телятиной

лапша с соусом, зелёной фасолью, брокколи и нежной телятиной

350 г 560







### Суп «Том-ям»

тайский традиционный суп на основе кокосового молока, с лемонграссом, свежим имбирем  
с курицей 300 г 495  
с морепродуктами 300 г 560



ВЫБОР ОСТРОТЫ



ВЫБОР ОСТРОТЫ



### Шанхайский суп

острый суп с морепродуктами и зеленью, к нему отлично подойдет гарнир паровой рис

250 г 420



ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Суп «Фо-Бо»

вьетнамский суп с телятиной в насыщенном бульоне с полезными соевыми ростками, рисовой лапшой, лаймом и азиатской зеленью

300 г 395



NEW

### Суп с яйцом и сыром Тофу

Лёгкий суп на основе куриного бульона с морковью и древесным грибом

300 г 395



NEW

### Малатан

Нежный и в то же время с остринкой суп на основе кокосового молока, с куриным филе, морепродуктами, двумя видами грибов, рисовой лапшой и пекинской капустой

450 г 510



ВЫБОР ОСТРОТЫ



СУПЫ





ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Китайский кисло – острый суп с курицей

Наваристый острый суп на курином бульоне с маринованным бамбуком и яйцом

400 г 325

### Жареный острый тофу

Как известно тофу низкокалорийный продукт, подается с кусочками телятины под соусом из чили бобов, блюдо для тех, кто любит поострее

300 г 465



ВЫБОР ОСТРОТЫ



ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Говядина 3 перца

для ценителей острой кухни сковорода с говядиной и перцем Халапеньо, болгарским и Чили перцем

500 г 1250



ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Закуска из курицы в сычуаньском стиле

отварные окорочка под остро - пряной сычуаньской заправкой

350 г 585

NEW



ВЫБОР ОСТРОТЫ



### Говядина по-сычуаньски в жаровне

сочные кусочки говядины, приготовленные по-сычуаньски с перцем в соусе

1100 г 1250





ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Картофель по-китайски

обжаренный картофель с морковью и луком в остром соусе

400 г 395



### Шампиньоны

с цукини и морковью под легким микс соусом

400 г 485



### Баклажаны в сладкой корочке

баклажаны в сладкой хрустящей корочке

350 г 510



### Капуста Бок Чой с грибами Шиитаки

NEW

лёгкий гарнир или самостоятельное блюдо

320 г 575



### Ди Сань-сянь

золотистый картофель, обжаренный с болгарским перцем и баклажанами

450 г 495



### Жареный тофу с морепродуктами и овощами

Нежно - воздушный тофу в сочетании с древесными грибами и морепродуктами

NEW

400 г 735

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ





ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Карп «Хризантема»

Филе карпа нарезается древним китайским способом для формы в виде Хризантемы. Соус на ваш выбор: устричный/кисло-сладкий

200 г 635



ВЫБОР ОСТРОТЫ

### Филе морского окуня в хрустящем кляре

нежное филе морского окуня подаётся с овощами и грецким орехом

350 г 685



### Минтай по – пекински

Филе минтая в кляре с ореховой смесью и овощами с хрустящим луком

300 г 495



NEW

### Морские гребешки в раковине

С крабовым соусом с фунчозой

350 г 1350



### Королевские креветки с гарниром

креветки в кисло-сладком соусе с томленными ананасами и помидорами Черри, подаются с рисом

200/100/30 г 795



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## Баклажаны веером

Горячая закуска подается в форме веера. Баклажаны слегка обжариваются до хрустящей корочки с имбирём и подаются под чили бобовым соусом с мелко рубленными свежими овощами

400 г 645



NEW

## Креветка темпура в Лавандовом соусе

Тигровые креветки в хрустящем кляре под сливочно-лавандовым соусом

250 г 715



ВЫБОР ОСТРОТЫ

## Баклажаны со свиной

обжаренные баклажаны с кусочками мяса в устричном соусе

300 г 645



## Свинина по-шанхайски

Кусочки свинины обжаренные в кляре в кисло-сладком соусе, с ананасом и болгарским перцем

300 г 585

## Губаджоу из свинины

нежная свиная вырезка в кляре под кисло-сладким или устричным соусом на Ваш выбор

400 г 695



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



青  
人  
信  
安  
體

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



### Мини-шашлычки

шашлычки из свинины, обжаренные в ароматных пряностях

250 г 625



### Мясо веревочкой в традиционном соусе

свинина нарезается особым способом в виде веревочки, готовится с добавлением овощей и грибов Муэр

500 г 675



### Куриные иголки в мандариновом соусе

Тонкие соломки куриного филе в кларе, обжаренные до румяной корочки в мандариновом соусе

350 г 585

### Курица с картофелем Айдахо, арахисом с морковью и луком

Куриное филе, обжаренное со смесью сушеного перца и арахиса, морковью, луком и золотистым картофелем Айдахо

400 г 515

NEW



### Куриное филе с кешью

нежное куриное филе с орехом Кешью, под соусом с нотками краба

250 г 485





### Куриные сердечки

шипящая сковорода с куриными сердечками,  
с цукини, картофелем и морковью

400 г 665

### Свинина с грибами Муэр и овощами

шипящая сковорода со  
свининой и грибами Муэр

400 г 620



### Сковорода с морепродуктами

шипящая сковорода с мидиями,  
кальмарами и креветками

400 г 910



### Говядина с зеленым перцем

в устричном соусе.

500 г 1150



### Кальмары на сковороде

кольца кальмара тушенные в соусе

300 г 795



### Язык говяжий

горячая сковородка с говяжьим языком  
и шампиньонами, дайконом

350 г 895



### Горбуша на сковороде

филе горбуши в перечном соусе  
с брокколи и красным луком

450 г. 795



**ВЫБОР ОСТРОТЫ**  
всех блюд на сковороде



БЛЮДА  
НА  
СКОВОРОДЕ





### Хрустящая пивная утка

обжаренные утиные косточки в специях,  
рекомендована как пивная закуска

240 г 675

### Тигровые креветки на фунчозе под чесночным соусом

NEW

330 г 745



### Хрустящие куриные крылья с чесноком

250 г 565



### Кольца кальмаров в панировке с двумя видами соуса

обжаренные кольца кальмаров в хрустящей  
панировке, отличная закуска к пенному

150 г 590



### Рис паровой

отборный рис, приготовленный на пару  
200 г 150

### Рис с креветками, ветчиной и овощами

отборный рис приготовленный с добавлением  
креветок, ветчины и овощей

200 г 295

### Рис с яйцом

отборный рис, приготовленный с  
добавлением яйца и китайского чеснока  
200 г 190

### Картофель фри

брусочки картофеля,  
обжаренные во фритюре. Подается  
с томатным соусом

200 г 300



### Пампушки

китайский хлеб  
жаренная/паровая

1 шт 30

### Дыхание роз

фирменный напиток на основе чая  
Каркаде, имбиря и бадьяна

1 л 265



### Императорский напиток

фирменный напиток, приготовленный  
на основе ананасового сока,  
апельсинов, корицы и имбиря

1 л 365

ГАРНИРЫ

ФИРМЕННЫЕ

НАПИТКИ





### Жареное молоко

десерт на основе 3х видов молока (кокосовое, сгущенное и сливки), в хрустящем кляре сверху тёплое и холодное внутри

100 г 365

### Бананы в карамели

сладкие бананы в карамельно-медовом кляре

250 г 385

### Яблоки в карамели

яблоки в карамельно-медовом кляре

250 г 345



### Шанхайское облако

десерт на основе сливок и сгущенного молока, сливочного сыра Маскарпоне, печенья Савоярди, подается с мандариновым соусом и орехами кешью

180 г 375

### Шоколадный ролл

нежный ролл с начинкой из творожного сыра, спелого манго и банана

250 г 280





### Мандариновая нежность

нежный муссовый десерт на основе двух видов творожного сыра с начинкой из мандаринового желе. Подаётся на подушке из кокосового снега

100 г 350



### Сибирское лакомство

традиционный сибирский десерт из мороженой брусники, кедрового ореха и меда

110 г 300



### Манговое Парфе

лёгкий мусс из мангового пюре с брусничным конфитюром

140 г 350



### Десертный ролл

блинчик с начинкой из творожного сыра, киви и яблока

250 г 225

ДЕСЕРТЫ





### ДОСТАВКА

доставляем заказы до 60 минут  
с 11:00 до 23:00

### БЕСПЛАТНАЯ ДОСТАВКА

При заказе на сумму от 1 300 р.



### ПОДАРОК ИМЕНИННИКУ

При заказе доставки от 2 500 р.  
игристое в подарок



### САМОВЫВОЗ

При самовывозе скидка 10%



ООО Ресторан «Ласточкино Гнездо»,  
ОГРН 1103850003465,  
г. Иркутск, ул. Ядринцева, д.1