

Меню



ресторан

К ЧЕВНИК

МОНГОЛЬСКАЯ КУХНЯ

Закуски



ЗАКУСКА ИЗ ЯЗЫКА 260 чз - 560 р

Нежный отварной говяжий язык с острой морковью. Тонкие кусочки языка обработаны открытым огнем с добавлением кедрового ореха.



БОТАМАЯ СМЕНЬ

380/50 чз - 420 р

Яркое ассорти из свежих овощей.



МОНТОВЬСКАЯ МЯСНАЯ НАРЕЗКА 370/30 чз - 780 р



Сытное ассорти из ростбифа, конины, куриного рулета с черносливом, орехами и рулета из свиной ножки.





МУЖСКОЙ НАБОР

280 чз - 650 р

Лосось слабой соли и байкальский СИГ на тостах.

ВЕЩЕР ПУСЬБЫНУ ТОВУ

380/50 чз - 550 р

Мясное ассорти (печень и сердце говяжьи, кровяная колбаса) со свежими овощами и фирменным соусом.



САТУДАЙ

200 чз - 480 р

Традиционная закуска из байкальской рыбы быстрого посола со специями.





ассорти из сала

330/40 чз - 550 р

Три вида сала на
ледяной подушке с
хреном и
дижонской
горчицей.



Закуски

Лосось и чили

120 чз - 560 р

Охлажденные
кубики нежной
семги в быстром
фирменном
посоле с острым
перцем чили и
лимонным соком.



Сибирская закуска

360 чз - 420 р

Традиционный набор
из маринованных
огурчиков, грибов и
капусты фирменного
посола.





МВРИН ХУУР

300 чр - 430 р

Куриная грудка в фирменном маринаде в крупной нарезке со стручковой фасолью и грецким орехом.



ТРЕЧЕСКИЙ С КУНЖУТОМ

250 чр - 390 р



ОВЦЫНОЙ

220 чр - 390 р

Салат с печеной свеклой, мягким сыром, вялеными томатами под соусом песто.





ЗАЙСАН 

250 чр - 380 р

Сочные ломтики говядины, болгарского перца и маринованных огурчиков под горчичным соусом.

Салаты



**ЦЕЗАРЬ
С СЕМТВОЙ**

200 чр - 490 р

Классический салат с нежной семгой.




**ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ**

200 чр - 410 р

Классический салат с куриной грудкой и чесночными гренками.





 **ЗЕЛЕНЬЦЬ**
210 чр - 270 р

Свежие овощи под итальянским соусом.

Салати

МЯСЦЬ
210 чр - 460 р

Салат с языком, курицей и маринованными огурчиками под горчичным соусом.



САЛАТ 
С КРЕВЕТКАМИ
270 чр - 520 р

Микс зелени, обжаренные в чесночном масле креветки, свежие овощи под фирменным соусом.



МИКС-САЛАТ С ГОРГОНЗОЛОЙ

200 гр - 440 Р

Легкий и необычный салат с яркими оттенками пикантного сыра Горгонзола с сочным зеленым яблоком и подкопченной кониной.

ГВРХИ

210 гр - 380 Р



Сытный мясной салат с маринованной свининой, хрустящим дайконом и морковью.



ХВЗЯИИ ВТНЯ

300 гр - 450 Р

Острый мясной салат из говядины с овощами.





СЕКРЕТ МОНГОЛИИ

350 чр - 410 р

Чаша с мясом баранины и специями томится на пару, делая бульон с мясом необыкновенно вкусным. Выводит из организма плохое самочувствие и наполняет счастьем!



ШЕЛКОВЫЙ НУТЬ

1800 чр - 1100 р

Один вид этого супа поднимет настроение и аппетит всей компании! Особенный наваристый бульон из двух видов мяса с нутом и ярким разнообразием овощей.



СУП ИЗ КВНИНЬС


350 чр - 410 р

Крепкий бульон с диетическим мясом, имбирем и чесноком.

 **Хрустящий суп**
350 чр - 450 р

Хрустящая булка, наполненная сочной говядиной, беконом в густом мясном соусе. Обед в одном блюде!



 **Бульон из баранины**
250 чр - 150 р

Супы



НА КОМПАНИЮ

 **Уха**
300 чр - 410 р

Ароматная уха из муксуна и форели.



Свянка по-мвнвольски
400 чр - 450 р

Настоящий мужской подход к обеду или ужину. Копченое ребрышко, кусочки говядины в густом бульоне.



Супы



БАНМАН,
350 чз - 350 р

Традиционный монгольский густой суп с мелко порезанной бараниной и добавлением фирменной заправки. Чувство сытости наступает с первой ложки!



**БУХЛЕР
НВ-МОНГОЛЬСКИ**

7050 чз - 820 р

Крепкий наваристый бульон из баранины на косточке с крупным картофелем, луком и свежей зеленью. Отлично усваивается с крепкими напитками!



**СУП ХОРХОТ
С РАСКАЛЕННЫМ
КАМНЕМ**

450/50 чз - 480 р



Самый необычный суп, создающий ощущение, что вы сидите у костра. При подаче в бульон кладется раскаленный камень. Именно так готовили кочевники.



ГРИБНОЙ СУП 
150 чз - 280 р


Ароматные белые грибы, мелкие кусочки постного диетического мяса конины и нежные сливки.



*КРЕМ-СУП
ИЗ БРОККОЛИ*
150 чз - 250 р

Нежный сливочный суп с мелко порубленной капустой брокколи.



ТУРМОВЩИК  
500 чз - 410 р

Наваристый бульон из ребрышек молодого барашка и фирменные пельмени с рубленным мясом.

*САЛБАДАЙ
МОНГОВЬСКАЯ
ШУТКА*, 350 чз - 410 р 

Просто, сытно, необычайно вкусно!
Кусочки мяса с национальной лапшой.





ДОМАШНИЕ БУУЗЫ

300/50 чз - 410 Р

Сочетание рубленого мяса говядины, лука и приправ придает неповторимый вкус и сочность. Готовятся на заказ.

Домашняя монгольская кухня

БУУЗЫ С ПИТРОВИКАМИ

300/50 чз - 360 Р

Блюдо для любителей всего необычного!
(сердце говяжье и субпродукты)



ОВОЩНЫЕ БУУЗЫ

240/50 чз - 310 Р

С начинкой из капусты и болгарского перца
Готовятся на пару.






Хуушурьл:

С АРОМАТНОЙ НАЧИНКОЙ
ИЗ ПЕЧЕНИ С ЛУКОМ,
240 гр - 310 Р

ТОНКОЕ ХРУСТЯЩЕЕ
ТЕСТО С НАЧИНКОЙ ИЗ
РУБЛЕННОГО МЯСА,
270 гр - 440 Р

С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ,
270 гр - 260 Р



Мини Монголия

300/50 чр - 450 Р

Блюдо для ланча. Буузы с рубленным мясом, хрустящие пельмени, маленькие мясные и овощные хуушуры с небольшой порцией салата из свежих овощей.

Вся Монголия

670 чр - 870 Р

Самое популярное блюдо Монголии! Мясные буузы, хрустящие хуушуры с печенью и овощами и кусочки томленой говядины.





МЕРРА МОНГОЛИА

670 чз - 860 р


Томленая баранина на кости в кисло-сладком соусе с луком, перцем и картофелем.

МОНГОЛЬСКАЯ ВРДА

950/50 чз - 1450 р

Пласты говядины обильно пропитывают мясным соком монгольскую лапшу с овощами. Блюдо томится в собственном соку и готовится в специальной посуде.



ВНДОР 

рулька 100 чз - 300 Р

гарнир 300 чз - 320 Р

Запеченная
баранья
рулька с
салатом и
овощами на
гриле .



Фирменные блюда

рулька 

запеченная

рулька 100 чз - 140 Р

гарнир 210/50 чз - 160 Р

Запеченная
ароматная рулька из
свинины с нежной
корочкой, тушеной
капустой и соусом.





Улан талита

320 чз - 890 P

Нежная говяжья вырезка в сливочно-горчичном соусе. Отличный выбор для тех, кто разбирается в мясе.



КВЛЕСВ ФОРТУНЫ

1700 чз - 2180 P

Запеченный сочный мясной рулет из говядины и свинины с хрустящим беконом на овощной подушке гриль.



ХЭНМЕЙ

280/50 чз - 850 P

Язык говяжий, приготовленный на гриле с овощами и соусом.





ЗВНСУЛ
250 чз - 560 р

Куриная грудка под хрустящей сырной корочкой с глазированными дольками апельсина.



Фирменные блюда



КУРИНАЯ ГРУДКА
280/30 чз - 560 р

Куриная грудка, фаршированная шпинатом, грецким орехом и овощами под апельсиновым соусом.





КОЧЕВНИКИ

450 чз - 980 р

Блюдо для настоящих кочевников, ценителей мяса. В одном блюде три вида запечённого мяса. Подается в соусе.

ЛЕТЕНДА В ТАМЕРЛАНЕ

2400/100 чз - 3200 р

Ни одна трапеза настоящего завоевателя не обходится без сочной бараньей ножки! К мясу подается овощной рулет на пару.





МУИВАН
350 чр - 480 р

Национальное монгольское блюдо со свининой, лапшой и овощами.



Фирменные блюда



БАЯНГОЛ
320 чр - 980 р

Одно из самых популярных блюд ресторана. Сытная сковорода мелко порубленной баранины с луком. Подается на выбор с картофелем или перловкой со специями, овощами и сливочным маслом.





Мир Воинов Чингисхана



1350 чр - 2700 р

Блюдо для компании настоящих воинов!
Сочные медальоны из свинины, запеченные
ребра конины в фирменном соусе,
хрустящие крылышки с овощным рулетом.



ХОРХОТ

980 чр - 1390 р

Запеченные крупные
куски баранины.
Раскаленные
камни придают
мясу баранины
особый вкус, а
овощи и
картофель
делают блюдо
сытным.



Усталый путник

360 чз - 580 Р



Все гениальное просто! Жареная говяжья печень в фирменном соусе.



Фирменные отбоя

Бортед, 700/30 чз - 1500 Р

Запеченные ребра свинины, баранины, говядины. Название посвящается первой жене Чингисхана, Борте. Она всегда отличалась мудростью, преданностью и заботой о муже.





ПОВОЗКА С ДОБЫЛЧЕЙ

1150/50 чр - 2800 Р

Богатое мясное ассорти:
рулет из свинины со шпинатом
и грибами, куриный рулет
с сыром и овощами, картофель,
запечённый в сливочном соусе.



ВЕЛИКИЙ БАМБЛР

540 чр - 800 Р

Свинина с
овощами на
гриле.





настух
550 гр - 1300 Р

Сочная говяжья
вырезка на гриле
с картофелем
Айдахо и овощами.

Фирменные ошодга



табуналик
550 гр - 1350 Р

Конина на гриле с
картофелем Айдахо.

