

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

ЗАКУСКА ИЗ ЯЗЫКА

260 гр. - 790 р.

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



Ккал/100гр 224



Ккал/100гр 148



ВЕТЕР ПУСТЫНИ ГОБИ

330/50 гр. - 780 р.

Ассорти: говяжий язык, кровяная колбаса, сердце с овощами и томатным соусом.



Ккал/100гр 270

АССОРТИ ИЗ САЛА

210/20 гр. - 590 р.



Ккал/100гр 454

МОНГОЛЬСКАЯ МЯСНАЯ НАРЕЗКА

370/30 гр. - 1200 р.



Мясное ассорти: ростбиф, конина, куриный рулет и рулет из свиной ножки.



Ккал/100гр 79



БОГАТАЯ СТЕПЬ

380/50 гр. - 560 р.

Яркое ассорти из свежих овощей.

САЛАТ 220 гр. - 480 р.

С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ



С вялеными томатами
под соусом песто.



Ккал/100гр 177



Ккал/100гр 137



ГРЕЧЕСКИЙ

С КУНЖУТОМ

250 гр. - 490 р.

СИБИРСКАЯ ЗАКУСКА

360 гр. - 550 р.

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



Ккал/100гр 106

САЛАТЫ



Ккал/100гр 255

ГОРХИ



210гр. - 450 р.

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



НОВЫЙ

240 гр. - 490 р.

Маринованная куриная грудка с пастой «Птитим», запеченный перец с пикантным соусом.



Ккал/100гр 226



Ккал/100гр 150

ЗАЙСАН



250 гр. - 590 р.

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

Ккал/100гр 293



ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ

200 гр. - 650 р.

Ккал/100гр 317



ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

200 гр. - 480 р.





Ккал/100гр 172

МИКС-САЛАТ С ГОРГОНЗОЛОЙ



200 гр. - 490 р.

Лёгкий и необычный салат с яркими оттенками пикантного сыра «Горгонзола» с сочным зеленым яблоком и подкопчёной кониной.

ХОЗЯИН ОГНЯ



300 гр. - 580 р.

Острый мясной салат из говядины с овощами.



Ккал/100гр 96



Ккал/100гр 266

МОРИН ХУУР



300 гр. - 530 р.

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



ТЭРЭЛЖ

210 гр. - 590 р.

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



Ккал/100гр 269

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



Ккал/100гр 160



МУЖСКОЙ НАБОР

300 гр. - 1100 р.

Лосось слабой соли и муксун на тостах.

ЛОСОСЬ И ЧИЛИ

100 гр. - 690 р.

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



Ккал/100гр 213



Ккал/100гр 63

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ

270 гр. - 720 р.



САГУДАЙ

180 гр. - 710 р.

Традиционная закуска из северной рыбы быстрого посола со специями.



Ккал/100гр 288

СУП



ГУРТОВЩИК

500 гр. - 510р.

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



Ккал/100гр 70



СЕКРЕТ МОНГОЛИИ

350гр. - 480 р.

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



Ккал/100гр 82



САЛБАДАЙ- МОНГОЛЬСКАЯ ШУТКА

350 гр. - 480 р.

Наваристый бульон, мелко порезанное мясо с национальной лапшой.



Ккал/100гр 83



БАНТАН

350 гр. - 450 р.

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



Ккал/100гр 199



СУП ИЗ КОНИНЫ

350 гр. - 480 р.

Крепкий бульон с диетическим мясом, имбирем и чесноком.



Ккал/100гр 51

СУП



Ккал/100гр 397

ХРУСТЯЩИЙ СУП

350 гр. - 650 р.

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

СУП ИЗ БРОККОЛИ на сливках 150 гр. - 310р.



Ккал/100гр 168

ГРИБНОЙ 150 гр. - 350 р.

Ароматные белые грибы с мелко порубленным мясом конины.



Ккал/100гр 169



Ккал/100гр 67

УХА

300 гр. - 550 р.

Ароматная уха из муксуна и форели.

 **ХОРХОГ С
РАСКАЛЕННЫМ КАМНЕМ**
450 гр. - 580 р.

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



Ккал/100гр 71



Ккал/100гр 46

БУХЛЕР 
ПО-МОНГОЛЬСКИ
1050гр. - 1100 р.

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

  **СОЛЯНКА
ПО-МОНГОЛЬСКИ**
400 гр. - 580 р.

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



Ккал/100гр 135

ДОМАШНЯЯ МОНГОЛЬСКАЯ КУХНЯ



БУУЗЫ ДОМАШНИЕ

300/50 гр. - 550 р.

Сочетание рубленного
мяса говядины,
лука и приправ придает
неповторимый вкус и сочность.
Готовиться на заказ.



Ккал/100гр 253



Ккал/100гр 290

БУУЗЫ С ПОТРОШКАМИ

300/50 гр. - 450 р.

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



БУУЗЫ ОВОЦНЫЕ

240/50 гр. - 330 р.

С начинкой из капусты и
болгарского перца.



Ккал/100гр 200

ХУУШУРЫ:

Тонкое хрустящее тесто
с начинкой из рубленного мяса

— 270 гр. - 580 р.

С ароматной начинкой
из печени с луком

— 240 гр. - 480 р.

С овощной начинкой

— 270 гр. - 380 р.



Ккал/100гр 414

МИНИ МОНГОЛИЯ

300/30 гр. - 620 р.

Блюдо для ланча.

Буузы с рубленным мясом, хрустящие
пельмени, маленькие мясные и
овощные хуушурьы.

ВСЯ МОНГОЛИЯ

610 гр. - 1150 р.

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



Ккал/100гр 465

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

*ТРЕБУЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ЗАКАЗ!


МОНГОЛЬСКАЯ ОРДА 950/50гр. - 2050 р.

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



Ккал/100гр 338

ЛЕГЕНДА О ТАМЕРЛАНЕ 2000/50 гр. - 4400 р.

 Ни одна трапеза настоящего завоевателя не обходится без сочной бараньей ножки!



Ккал/100гр 257

КОЛЕСО ФОРТУНЫ 1700 гр. - 2300 р.

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



Ккал/100гр 294

ПИР ВОИНОВ ЧИНГИСХАНА

1450гр. - 3450 р.

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



Ккал/100гр 307



Ккал/100гр 328

ПОВОЗКА С ДОБЫЧЕЙ



1130/50гр. - 3700 р.

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



ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

1000гр. - 2300 р.

Безупречная по подаче,
восхитительная по вкусу!
Блюдо украсит любой банкет.



Ккал/100гр 202

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



УЛАН ТАЙГА

290 гр. - 1100 р.

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

Ккал/100гр 195

ТЕРРА МОНГОЛИЯ 610 гр. - 1380р.

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



Ккал/100гр 222



ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА

330 гр. - 1300 р.

В остро-сладком густом соусе с овощами.

Ккал/100гр 243

ОНДОР РУЛЬКА 100 гр. - 380 р. ГАРНИР 300 гр. - 320 р.



Запеченная баранья рулька с овощным гарниром.

Ккал/100гр 568

Ккал/100гр 397



РУЛЬКА ЗАПЕЧЕННАЯ 100 гр. - 170 р.

Ароматная рулька из свинины с нежной корочкой.



Ккал/100гр 347



Ккал/100гр 383

ЦУЙВАН

350 гр. - 650 р.

Национальное монгольское блюдо со свининой, лапшой и овощами.



Ккал/100гр 253

ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

310 гр. - 1200 р.

Томленный в сливочном соусе с грибами и картофелем.



Ккал/100гр 252

РУЛЕТ ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ

300 гр. - 790 р.

Со шпинатом, орехом и сыром.

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ

270/60 гр. - 680 р.

Нежные котлеты из щуки с картофельным пюре.



Ккал/100гр 186

КОТЛЕТЫ ИЗ БАРАНИНЫ

220/60 гр. - 730 р.

Домашние котлеты из баранины с пастой «Птитим» из твердых сортов пшеницы в сливочном соусе.



Ккал/100гр 345

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ПАСТУХ

200/50 гр. - 1400 р.

Сочная говяжья вырезка на гриле.



ТАБУНЦИК

200/50 гр. - 1400 р.

Конина на гриле.



ВЕЛИКИЙ БАТЫР

200/50 гр. - 1200 р.

Свинина на гриле.



КОЧЕВНИКИ

450 гр. - 1550 р.

Блюдо для настоящих кочевников, ценителей мяса. Три вида томленного мяса в соусе.

Ккал/100гр 514

УСТАЛЫЙ ПУТНИК

360 гр. - 660 р.

Жареная говяжья печень в фирменном соусе.



Ккал/100гр 529



ХРУСТЯЩИЙ КАРТОФЕЛЬ

300 гр. - 450 р.

С беконом, запеченный со сливками и сыром в глиняной сковороде.

Ккал/100гр 156

БАЯНГОЛ

320 гр. - 1400 р.

Сковорода мелко порубленной баранины с луком.

Подаётся на выбор с картофелем или перловкой со специями, овощами и сливочным маслом.



Ккал/100гр 349

БОРТЭ



600/30 гр. - 2100 р.

Запеченные ребра свинины, баранины говядины.

Название посвящается Бортэ - первой жене Чингисхана. Она всегда отличалась мудростью, преданностью и заботой о муже.



Ккал/100гр 301

РЫБА

РУЛЕТ ИЗ ЛОСОСЯ

240 гр. - 960 р.

Сочная красная рыба со шпинатом и сыром, приготовленная на пару. Блюдо очень нежное и диетическое.



Ккал/100гр 151



Ккал/100гр 231

КОРОЛЕВСКИЙ СТЕЙК

180 гр. - 1450 р.

Нежная семга на гриле.



Ккал/100гр 232

АЛТАН ЗАГАС

240/60гр. - 1050 р.

Вкус только пойманной свежей рыбы. Нежное и сочное филе северной рыбы в тонкой хрустящей оболочке рисовой бумаги.



Ккал/100гр 310

ХРУСТЯЩИЕ КРЕВЕТКИ

120/50 гр. - 850 р.

В нитях из теста катаифи, в кисло-сладком соусе.



Ккал/100гр 228

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА К ПИВУ

400/20 гр. - 490 р.

Нежный муксун в панировке с картофелем фри и соусом чили.

ОВОЦЦИ

СТЕЙК ИЗ БРОККОЛИ

200 гр. - 530 р.

С тыквенными семечками и зелеными бобами «Эдамаме» под ореховым соусом.



Ккал/100гр 140

СТЕЙК ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

270 гр. - 550 р.

Цветная капуста запеченная с миндально-ореховым соусом, с зернами воздушной гречки и тыквенными семечками.



Ккал/100гр 95



Ккал/100гр 89

ОВОЦЦИ ГРИЛЬ

220 гр. - 450 р.



Ккал/100гр 407

ГАРНИРЫ И СОУСЫ

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ 180 гр. - 150 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ/СОУС 210 гр. - 350 Р

РИС С ОВОЩАМИ 150 гр. - 160 Р

СОУС ТОМАТНО-ЧЕСНОЧНЫЙ 50 гр. - 120 Р

СОУС ФИРМЕННЫЙ СТЕПЬ 50 гр. - 80 Р

СОУС ФИРМЕННЫЙ ГОБИ 50 гр. - 80 Р

СОУС БАРБЕКЮ 50 гр. - 120 Р

ГОРЧИЦА 50 гр. - 80 Р

СМЕТАНА 50 гр. - 120 Р

ГАМБИР - 80 Р

ХЛЕБ - 50Р

АЛТАН САНДАЛ

240 гр. - 450 р.

Овощные лепешки, запеченные под сырным соусом

Внимание!

Если у вас есть какая-либо пищевая аллергия или непереносимость - пожалуйста, сообщите об этом официанту.