

ГЛОССАРИЙ

БУХЛЁР

Бурятский национальный суп, основой которого является баранина, точнее – отвар из нее и сама косточка с мясом. В нашем ресторане это ребрышки сочного в наваристом мясном бульоне с картофелем.

ЗЕЛЬЦ

Вареное прессованное колбасное изделие в оболочке. Готовится из свиного мяса, щепка, а также языков, печени и других субпродуктов. Немецкий *Sülze*, от которого произошло русское слово «зельц», является немецкой разновидностью холодца. В нашем ресторане зельц готовят из мяса сочного, свиной рульки и свиных ушек, уваренных в мясном бульоне со специями и чесноком.

ИЗЮБРЬ

Млекопитающее (семейство оленевые), разновидность (подвид) благородного оленя. Распространен в горах Восточной Сибири и Дальнего Востока, на севере Китая.

КАРПАЧЧО

Блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе майонеза. Традиционно подается как холодное блюдо или закуска. В Ресторане Охотников карпаччо нарезают из замороженного филе косули изюбря.

КУНДУМЫ

Старинное русское блюдо XVI века, представляющее собой своего рода пельмени с грибной начинкой. Тесто для кундумов замешивается на растительных маслах и

горячей воде и представляет собой, таким образом, сочетание заварного и вытяжного теста. (Википедия) Кундумы «по-охотничьи» – это пельмени с начинкой из мяса дикого зверя, сваренные в мясном бульоне и томленные с грибами и гречневой кашей.

СТРОГАНИНА

Нарезанная пластиками мороженая рыба.

СУГУДАЙ

(сугудать (энцецк.) – есть сырую рыбу; альтернативное название: саламур) Блюдо из свежей рыбы, распространенное на севере России. Для сугудая используют муксуна или чира, иногда предпочитают омуля или хариуса. Процесс приготовления сугудая немного напоминает севiche: тонко нарезанную рыбу в течение 15 минут маринуют в луке, масле и перце, но без кислоты.

ТАРТАР

Это не столько название блюда, сколько техника его приготовления, которая заключается в том, что сырой, мелко нарезанный продукт смешивается со специями и соусом.

ЧУШЬ

Блюдо северных народностей из свежей рыбы (только что пойманной) с солью и перцем. Наши повара готовят ее из местной свежей форели с добавлением красного лука, помидоров «конкассé» (помидоры без кожицы и семян) и свежей зелени.

УВАЖАЕМЫЕ И ЛЮБИМЫЕ НАШИ ГОСТИ,
РАД ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В НАШЕМ ОХОТНИЧЬЕМ
ДОМЕ! МЕНЯ ЗОВУТ СЕМЁН ТЕПЛЫХ, Я ЯВЛЯЮСЬ ШЕФ-
ПОВАРОМ РЕСТОРАНА «ОХОТНИКОВ».



Можно иметь много премий, но мало гостей. Я считаю, когда у тебя залы полны гостей и столики бронируют заранее, то это главный показатель, что ты готовишь вкусно и хорошо.

Тренд нашего времени – русская кухня в сочетании с японской, итальянской и другими кухнями, но не всем гостям понятны такие эксперименты. Наш ресторан – ресторан аутентичной сибирской кухни, который является визитной карточкой Иркутска.

Я систематически обучаюсь, повышаю свою квалификацию. Моя мотивация – делать людей счастливыми. Моя мечта – открыть небольшой отель на берегу Байкала, где можно жить, работать и получать удовольствие от процесса.

У каждого блюда две главные составляющие – это качественный продукт и душа повара, часть которой он обязательно вложит в блюдо при его приготовлении. Добро пожаловать в ресторан «Охотников»!

САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ

200 г 490

ЦЕЗАРЬ
С СЕМГОЙ

200 г 590

САЛАТ С УТКОЙ
И МЕДОВОЙ
ТЫКВОЙ

с соусом из домашних
сливок и малины

210 г 680

САЛАТ
С ИНДЕЙКОЙ
И ТОМЛЕННОЙ
ГРУШЕЙ

под брусличным сорбетом

200 г 580

САЛАТ
«ЗАКУСКА ЕГЕРЯ»

овощной салат
из жареных баклажанов
с томатами и сыром

220 г 480

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

свежие овощи с сырными
шариками под фирменным
соусом из деревенской
сметаны, дижонской
горчицы и меда

200 г 450

САЛАТ
С ПЕЧЕНОЙ
СВЕКЛОЙ,
медовой тыквой
и домашним сыром

200 г 580



САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И ВИНОГРАДОМ

210 г 620



ТЕПЛЫЙ САЛАТ СТАРОГО ОХОТНИКА

ростбиф из оленины на подушке из листьев салата и зеленого базилика
с помидорами черри, жареными вешенками, перепелиным яйцом, под соусом
из куриной печени и деревенских сливок

270 г 950



**САЛАТ
“ЗВЕЗДА”**
фирменный салат
с морепродуктами

210 ₽ 770

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С СЕРДЦЕМ ДИЧИ,**
папоротником
и печеным перцем

210 ₽ 610

**ПАПОРОТНИК,
ТУШЕНЫЙ ПО-
ТАЕЖНОМУ**
с опятами и говядиной

220 ₽ 410

**ТЕПЛЫЙ
САЛАТ
С КАЛЬМАРАМИ**
обжаренные кальмары,
свежие огурцы, помидоры
черри, листья салата,
картофель пай,
соус «Деревенский»

220 ₽ 520

**ОБЖОРКА
С МЯСОМ
КОСУЛИ**

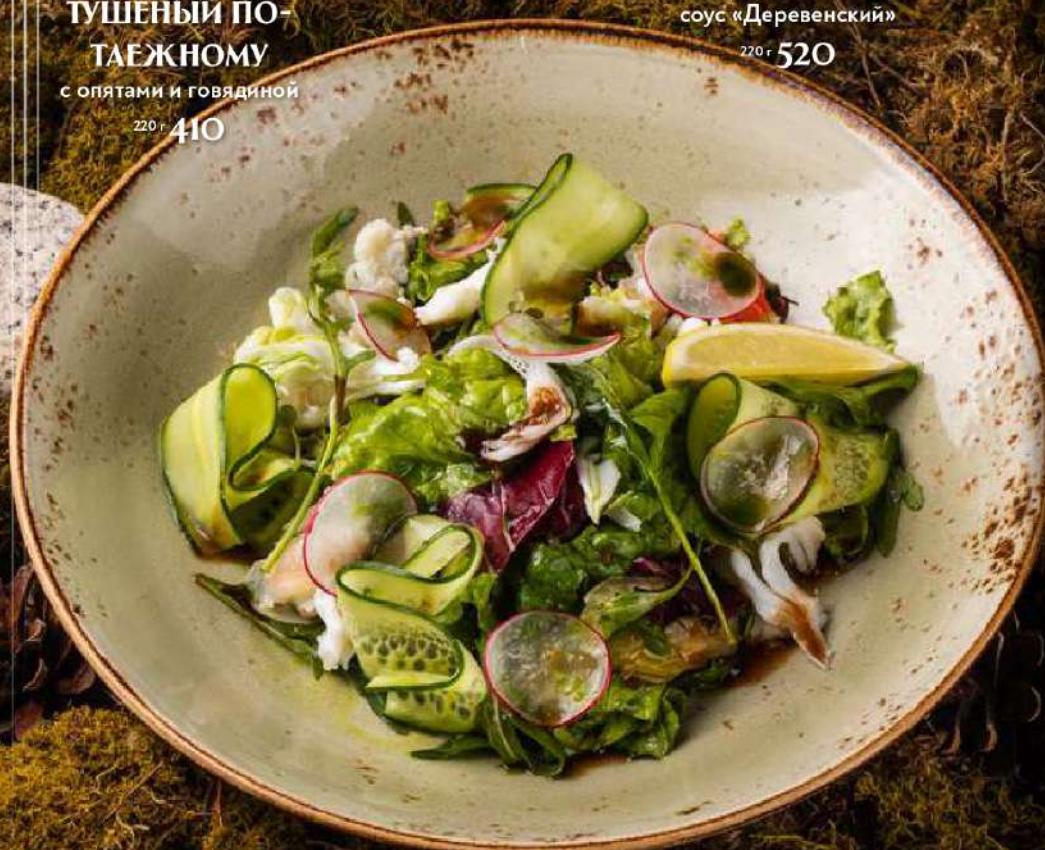
200 ₽ 470

**РОСТБИФ
ИЗ ИЗЮБРЯТИНЫ**
с овощами в соево-
бальзамической заправке

210 ₽ 580

**САЛАТ
С ОТВАРНОЙ
ОЛЕНИНОЙ,**
острой морковью
и кедровым орехом

210 ₽ 420



САЛАТ С КРАБОМ И СОУСОМ ПОНЗУ

250 ₽ 1120



**САЛАТ С РУККОЛОЙ,
КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И ПЕЧЕНЬЮ КОСУЛИ,**
обжаренной в гранатовом соусе

210 ₽ 970

ЗАКУСКИ

АССОРТИ ОВОЩНОЕ

огурец, помидор, болгарский перец
и стебель сельдерея

270 г 420



ЧУШЬ ИЗ ИРКУТСКОЙ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ

180 г 870



АССОРТИ РЫБНОЕ

сиг, семга, слабосоленая форель,
красная икра, маринованный лук
и сливочное масло

200 г 1400



Сугудай из сига

с маринованным луком

200 г 740

Строганина из сига

с заправкой из лимонного
фреша с корнем имбиря

130 г 630



Семга шеф- посола

с красным луком
и сливочным маслом

100 г 870

Индигирка с жареным картофелем

250 г 720



Сырная тарелка из фермерских сыров

с медовой тыквой,
виноградом и орехами

320 г 950

Брускетты с тартаром из сибирской рыбы

220 г 1100

**БРУСКЕТЫ С ПОДКОПЧЕННОЙ ОЛЕНИНОЙ
И ПАШТЕТОМ ИЗ ДИЧИ.**

200 г 680



**ЗЕЛЬЦ
ИЗ СОХАТОГО**

150 г 710

**САЛО КОПЧЕНОЕ
с гренками
из бородинского хлеба
и бочковыми огурчиками**

150 г 410



МЯСНОЕ АССОРТИ

язык говяжий с хреном, буженина домашняя, запеченная говядина

330 г 1300

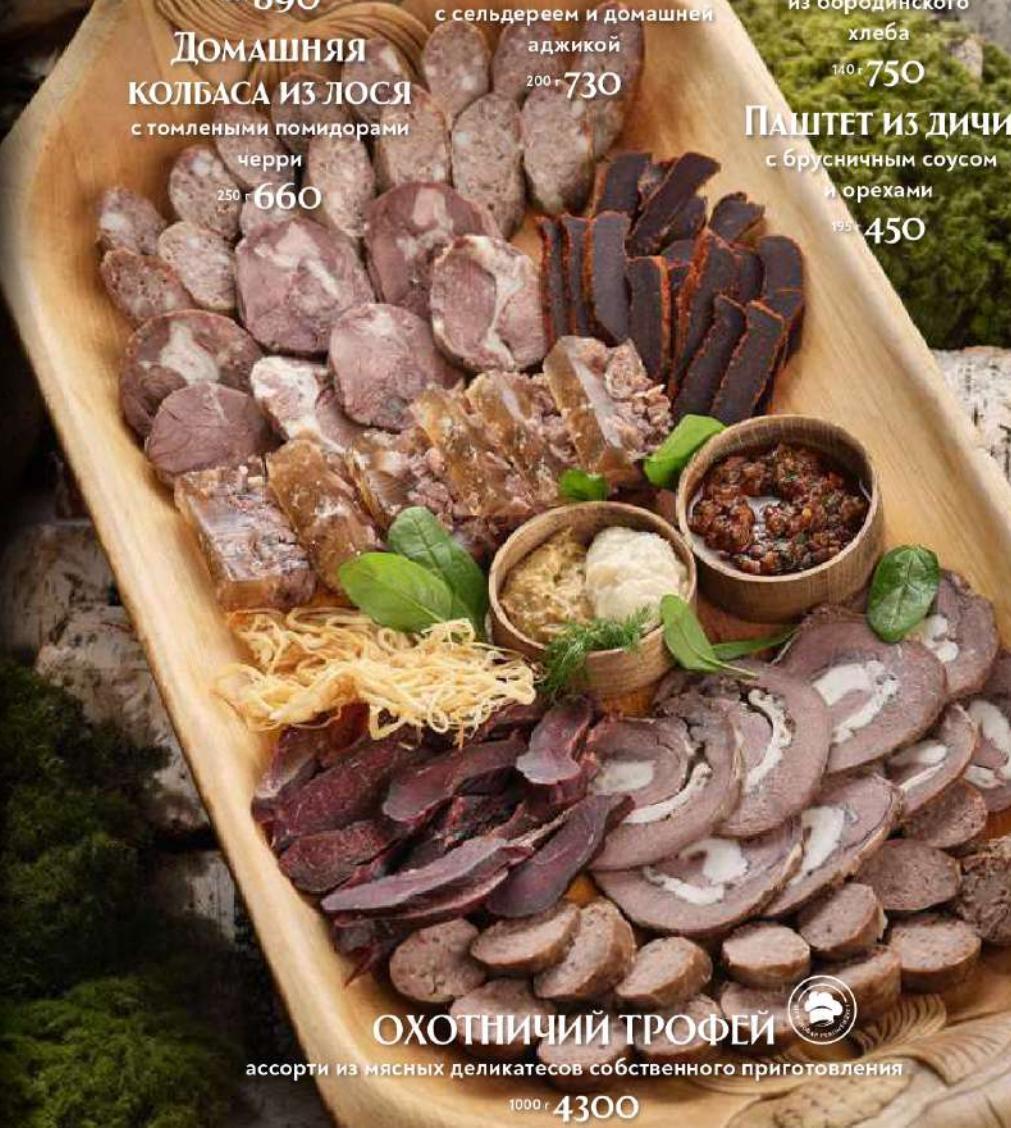
**РУЛЕТ ИЗ КОСУЛИ
с томатно-каперсным
соусом**

130 г 890

**ДОМАШНЯЯ
КОЛБАСА ИЗ ЛОСЯ
с томлеными помидорами**

250 г 660

черри



**ДОМАШНЯЯ
КОЛБАСА
ИЗ КОСУЛИ
с сельдереем и домашней
аджикой**

200 г 730

**БАСТУРМА
ИЗ ИЗЮБРИЯ
с сухариками
из бородинского
хлеба**

140 г 750

**ПАШТЕТ ИЗ ДИЧИ
с брусничным соусом
и орехами**

195 г 450

ОХОТНИЧИЙ ТРОФЕЙ

ассорти из мясных деликатесов собственного приготовления

1000 г 4300



РАЗНОСОЛЫ

СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЧЕНИ КОСУЛИ

с замороженной клюквой

150 г 650



ТАРТАР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ДИЧИ

с жареным бородинским хлебом и пряным маслом

200 г 650



Косуля холодного копчения

с жареным сыром

150 г 870

КАРПАЧЧО из КОСУЛИ

с мармеладом и соусом из сибирских ягод

130 г 630

КАРПАЧЧО из ИЗЮБРИЯ

с малиновой грушей и конфитюром из свежих томатов

170 г 610



ГРУЗДИ ДОМАШНИЕ

с луком и сметаной

150 г 970



ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

маринованная капуста собственного приготовления, соленый перец, соленые огурцы, соленые помидоры черри

370 г 410

Капуста квашеная с брусникой

100 г 200



СУПЫ

Лапша
домашняя
с белыми
грибами

350 г 470

Похлебка
из сибирского
сига с печенью
трески

300 г 490

Сибирский
борщ
со свининой

350 г 420

БУХЛЕР
ИЗ ГРУДИНКИ СОХАТОГО

350 г 700

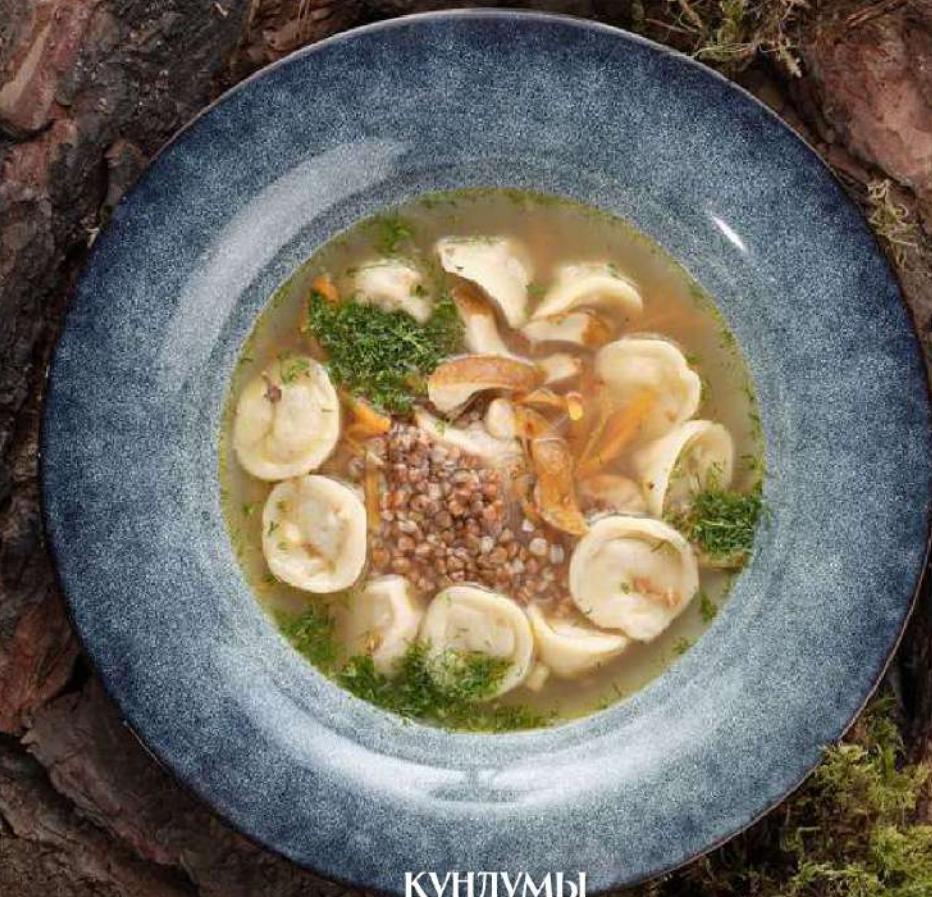


Похлебка грибная
с косулей

350 г 530

Щи с олениной

350 г 420



КУНДУМЫ

пельмени с мясом дичи в наваристом мясном бульоне
с белыми грибами и гречневой кашей

300 г 430

МЕЖДУ ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ

Грибочки,
запеченные
в сметане

120 г 460

ДРАНИКИ
ФИРМЕННЫЕ
С МЯСОМ ДИЧИ
и соусом из белых грибов

220 г 650

ДРАНИКИ ПО-
ДЕРЕВЕНСКИ
200 г 480

Жульен
из мяса косули

110 г 570



МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ С АДЖИКОЙ

и хрустящим хлебом

200 г 860

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



РЫБНОЕ ИЗОБИЛИЕ

1100 г 4100



ГАРНИРЫ

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ И КОЛЬСА

2000 г 4500



ФЕДЯ, ДИЧЬ!

ассорти из стейков дичи с разными соусами
на компанию из 5 человек

1700 г 5700

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ

с белыми грибами в сливках

250 г 390

КАРТОФЕЛЬ

жареный по-домашнему

170 г 170

обжаренный
на постном масле

200 г 150

отварной с маслом

150 г 150

КАРТОФЕЛЬ

жареный с маслятами

220 г 430

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г 230

Овощи соте

300 г 330

Ризotto

с овощами

170 г 250

Полба

с запеченными
корнеплодами

200 г 250



САЛАТ АЙСБЕРГ, ЖАРЕНИЙ НА ГРИЛЕ

с ореховым соусом и луковой крошкой

200 г 320

РЫБАЦКИЕ ИСТОРИИ

СИГ НА МАНГАЛЕ,

с соусом из тунца и запеченым с апельсиновой цедрой картофелем

300 г 910



ФИЛЕ СИГА

под соусом из свежих томатов с креветками

250 г 1270

Радужная форель

с кремом из картофеля

250 г 1600



Щучьи котлеты со шпинатом

100/100/50/40 г 790

Стейк лосося

с грибным кремом и булгуром

250 г 1520

Стейк семги на угле

250 г 1450

МЯСА МНОГО НЕ БЫВАЕТ

Тушеница из дикого зверя

с луком, приготовленная

на сковороде
300 г 1070



Медальоны из оленины

с перечным соусом

320 г 1300



Тушеница из дичи со шпинатом и грибами

в бородинском хлебе

320 г 860

**СЕРДЦЕ
КОСУЛИ**
с луковым кремом
и фундуком
200/100/50 г 1100

**ИНДЕЙКА
В АПЕЛЬСИНОВО-
ИМБИРНОМ
СОУСЕ**
с пюре из сельдерея
300 г 880

**КРАПИВНЫЕ
ВАРЕННИКИ**
с картофелем, грибами
и папоротником
320 г 530

**СТЕЙК ИЗЮБРИЯ
С КРЕМОМ
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ**
и соусом брусничный
демигляс
400 г 1690

**СТЕЙК ИЗЮБРИЯ
ПОД СОУСОМ
ИЗ ЧЕРНОСЛИВА**
с запеченным яблоком
и карамелизованной
тыквой
350 г 1730

**СТЕЙК
ЛОСЯ**
с хрустом
из кедрового ореха
и запеченными
овощами
350 г 1950



УТИНАЯ ГРУДКА С МАЛИНОЙ,
тыквенным пюре и прямыми апельсинами
270 г 1150



СТЕЙК ОЛЕНЯ С ДОМАШНИМ ЛЕЧО
и жаренным с грибами картофелем
350 г 1570

КАРЕ КОСУЛИ
ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

550 г 2100



ЖАРКОЕ ИЗ РЕБЕР ИЗЮБРЯ
подается с овощным соте

400 г 1150

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ
с мясом и грибами

300 г 710

ЖАРИМ НА УГЛЯХ



Шашлык
из свинины

370 г 810

Бифштекс
из оленины с грибами,
копченым салом
и печеным картофелем

320 г 750

Свиная шея на углях

340 г 770

ШАШЛЫК ИЗ КОЗЫ

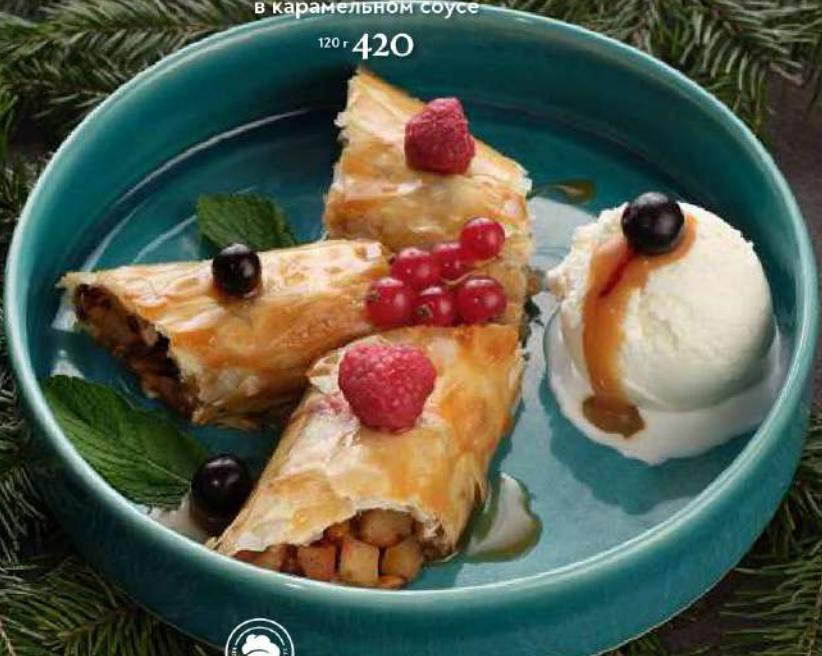
300 г 1250

И, НАКОНЕЦ, ДЕСЕРТЫ

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

в карамельном соусе

120 г 420



Хвойное
мороженое
110 г 420



Мороженая брусника

с медом и орехом

150 г 320



Мороженое пломбир

100 г 200

Добавки
к мороженому:
шоколад

30 г 100

грецкий орех

30 г 100

кедровый орех

30 г 210

АННА ПАВЛОВА

150 г 380



Медовое пирожное

150 г 320



ХОЗЯИН ТАЙГИ

150 г 670



КЕДРОВЫЙ ТАРТ

150 г 670