
ая ганга
МЕНЮ

Домашние завтраки

Проснулись? Отлично. А теперь — кушать!





Каша дня

Теплая и уютная, как утро в деревне.
С тостовым хлебом, маслом,
джемом и ягодой

180 гр. **200 ₽**



Сырники

Те самые, тающие во рту.
Со сметаной или джемом

3 шт/60 гр. **250 ₽**

Блинчики

Тонкие, солнечные, с любовью!
Со сгущенкой, сметаной или джемом

120/20 гр. **120 ₽**

Глазунья, омлет из 2-х яиц

1. Два яйца – и утро уже доброе.
2. Два яйца, ваше настроение
   и наша любовь к завтракам
3. Два яйца, одно решение: глазунья или омлет?
   Выбор за вами, а вкус – за нами.

100 гр. **150 ₽**



Наполнения для омлета и глазуньи:

• Ветчина	20 гр.	60 ₽
• Сыр (стружка)	20 гр.	60 ₽
• Томаты	20 гр.	30 ₽
• Сосиски	40 гр.	70 ₽
• Бекон	30 гр.	120 ₽

Английский завтрак

Бекон, молочные сосиски, картофель фри,
глазунья из 2-х яиц, тост, томаты черри,
фасоль красная, свежая зелень

400 гр. **480 ₽**



Круассан со скрэмблом, неркой и свежим огурцом

1) Всё, что нужно, чтобы проснуться с улыбкой.
2) Самый элегантный способ съесть рыбу на завтрак

170 гр. **450 ₽**

Круассан с хрустящим беконом и вялеными томатами черри

Бекон хрустит, помидоры пускают сок, круассан тает. Это не просто еда – это утренняя терапия.

160 гр. **300 ₽**

Брускетта с фермерской говядиной и пармезаном

Хрустит, плавится, восхищает!

220 гр. **500 ₽**



Гречиха с грибами и яйцо пашот

Греча, которая нашла друзей: шампиньоны, лук и яйцо пашот

150/50 гр. **250 ₽**

Холодные и горячие закуски

Холодные — чтобы взбодриться, горячие — чтобы влюбиться



Арбин

Байкальная экзотика для смелых гурманов! Тонкие стружки замороженного жира с печенью – вкус, который не забывается. Для настоящих ценителей аутентичной кухни!

210 гр. **600 ₽**

Сагудай из байкальской рыбы

Нежный засол с лучком, легкий дымок костра и азиатские нотки. Предупреждаем: вызывает привыкание!

130 гр. **700 ₽**

Закуска из атлантической сельди

Малосольная красавица на хрустящем тосте, в компании свекольного салата и картофельных шариков. Ностальгия по бабушкиной кухне в современном исполнении

200 гр. **460 ₽**

Свежие овощи и зелень с грядки

Местные томаты, огурцы, сладкий перец, редис и зелень в сопровождении деревенской сметаны. Просто, честно, по-домашнему

200 гр. **300 ₽**

Три вкуса байкальской рыбы на бородинском хлебе

Икорный наполеон, копчёное филе и тост с творожным сыром – всё в одном. Три текстуры, три настроения, один хлеб. Идеально для тех, кто не может выбрать

143 гр. **700 ₽**





Мясной дзен

Куриный рулет с чесноком, телячий язык и домашняя буженина – слайсы в обнимку с песто и наршарабом. Мясной пир для искушённых гурманов

250 гр. **950 ₽**



Сырная ярмарка

Путешествие от камамбера до сулугуни.Мягкий, копчёный, жареный и выдержанный – каждый кусочек расскажет свою историю. Подается с вялеными томатами, гречишным мёдом и грецким орехом

200 гр. **850 ₽**

Сало и гренки

Сало, которое не стыдно показать друзьям! Копченое, соленое, с грудинкой и чесночными гренками. Картошечка по-деревенски и горчица – чтобы было «как у бабушки», только красивее

200 гр. **420 ₽**

Гарлики из бородинского хлеба с чесноком

Хрустящие, ароматные, с соусом тартар. Идеальные парни для пива и хорошей компании

150 гр. **200 ₽**

Куриные наггетсы с кетчупом

Хрустящие, сочные, с тем самым кетчупом. Напоминаем: делиться не обязательно!

150/30 гр. **200 ₽**

Кесадилья куриная

Мексиканец в сибирском исполнении! Сырная лепешка обнимает куриное филе в томатно-пряном соусе. Осторожно: расплавленный сыр!

250 гр. **490 ₽**

Сет драников

Драник на любой вкус! С неркой, творожным сыром, рваной говядиной и грибами. Когда картошка решила надеть вечернее платье

150/3 шт. **550 ₽**



Салаты

Свежесть, которая поднимает настроение



Салат «Тайга»

Прогулка по сибирскому лесу: папоротник, сочная говядина и брусничная заправка

150 гр. **430 ₽**

Салат из печеной свеклы

Свекла, которая побывала в духовке и стала сладкой! С фетой, орешками и песто - проще не бывает, а вкуснее не придумать

150 гр. **300 ₽**

Салат китайский «Домашний»

Путешествие в Азию на тарелке! Хрустящие овощи, древесные грибы и крахмальная лапша со свининой в соевом соусе - для тех, кто любит экзотику без визы

250 гр. **400 ₽**

Цезарь с цыпленком/ с неркой

Тот самый Цезарь. Хрустит, манит и напоминает, что классика - это навсегда

150 гр. **370 ₽**

Салат «Греческий» с семенами льна

Отпуск в Средиземноморье на одной тарелке! Свежие овощи, сыр и маслины — как греческое солнце в сердце Сибири.

150 гр. **360 ₽**





Теплый салат с баклажанами и сыром фета

Баклажаны и фета, вяленые томаты в кисло-сладком союзе. Теплый, как сибирское гостеприимство

200 гр. **450 ₽**

Салат из малосольной форели и авокадо

Нежность в квадрате: малосольная форель и кремовый авокадо. Роман, который начинается с первой вилки

150 гр. **400 ₽**

Туман над Байкалом

Байкал, который можно попробовать! Копченый сиг, грибы и дымок щепы - загадочно и очень вкусно

150 гр. **360 ₽**



Теплый салат с куриным филе и ореховым соусом

Листья салата, огурцы, томаты черри, куриное филе гриль, ореховый соус

200 гр. **450 ₽**



СУПЫ

Горячие, наваристые–как и должно быть



Бухлер из говядины

Мужская версия борща!
Насыщенный мясной бульон
с говядиной - просто,
сытно, по-сибирски

150 гр. **300 ₽**

Монгольский суп с пельменями «Батыр»

Для настоящих батыров! Баранина,
лапша и пельмени в наваристом
бульоне - сила кочевников

300 гр. **550 ₽**

Борщ с чесночными гренками и сметаной

Тот самый борщ, ради которого
стоит нарушить диету!

150 гр. **370 ₽**

Шулэн из говядины

Наваристый суп с говядиной
и домашней лапшой – блюдо, которое
готовят с любовью и подают с уважением.
Идеально, когда хочется
чего-то родного, тёплого и настоящего

150 гр. **430 ₽**

Суп «Солянка»

Солянка, которая собрала все лучшее:
мясное ассорти, чернослив
и соленые огурчики.
Для тех, кто любит погуще!

150 гр. **360 ₽**





Уха с костра из байкальской рыбы

Байкал в ложке! Хариус и пелядь, пахнущие костром и свободой. С пирожком - для полного счастья

200 гр. **450 ₽**

Сливочный крем-суп из брокколи

Нежность в каждой капле. Идеален, когда хочется чего-то лёгкого, но очень вкусного

200 гр. **450 ₽**

Суп с домашней лапшой и куриным филе

Наваристый куриный бульон и домашняя лапша - как в детстве у бабушки! С каленым яйцом - для сытости

150 гр. **360 ₽**

Крем-суп из тыквы с креветками

Тыква, которая нашла свою креветку! Сливочный, с поджаренным хлебом - осень в тарелке

200 гр. **450 ₽**

Том ям с морепродуктами

Тайское приключение. Острый, кокосовый, с морепродуктами — как отпуск в обеденный перерыв

150 гр. **400 ₽**



Буузы, Пельмени, Вареники

Ручная лепка. Сердечная подача. И да — можно ещё!

Буузы

Традиционное блюдо из домашнего теста, фермерского мяса и лука. Подают с овощами, зеленью и горчицей



Рубленые из говядины и свинины

210/30 гр./3 шт.

390 ₽

Из боргойской баранины

150/30 гр./3 шт.

380 ₽

Из байкальского сига

Подается со сметаной

150/30 гр./3 шт.

380 ₽

«Бууз много не бывает»

Ассорти из бууз – это не просто еда, это гастрономический квест: попробуй угадать, какая начинка окажется самой вкусной . Буузы рубленые (2 шт) и молотые (2 шт) из говядины и свинины, из баранины (2 шт)

380/50 гр. **750 ₽**



Хушууры мясные

Хрустящее тесто с говядиной! Национальное блюдо, которое обожают все, кто пробует. Предупреждаем: один хушуур - не предел!

100 гр./2 шт. **190 ₽**

Хушууры овощные

Хрустим без мяса! Капуста и картофель в тонком тесте - для вегетарианцев и всех, кто любит похрустеть

150 гр./3 шт. **160 ₽**

Баргузинские пельмени

Пельмени ручной работы "с душой и мясом"! Выбор тех, кто ценит настоящее

180 гр. **350 ₽**

Пельмени домашние с горбушей

Рыбный день! Нежная горбуша в тесте с соусом тартар. С бульоном или без - решать вам

180 гр. **260 ₽**

Сибирские вареники с картофелем и шампиньонами

Те самые, со шкварками и сметаной! Деревенская классика, от которой становится тепло на душе

200 гр. **250 ₽**



Вареники с вишней

Это не просто еда, это маленькое удовольствие, которое заставляет вас улыбаться с каждым укусом!

200 гр. **300 ₽**

Мясо, рыба

От степи до моря — в одной тарелке (и без перелётов)



Стейк из свинины

Стейк, соус BBQ и жареный картофель – классика, которая не подведёт

150/150/70 гр. **780 ₽**

Свинина с баклажанами

Восточная сказка на тарелке! Нежная свинина, хрустящие баклажаны и китайские специи

300 гр. **680 ₽**

Жареха из свинины на скворчащей сковороде

Свинина с картошкой, папоротником и лучком. Деревенская идиллия!

300 гр. **470 ₽**

Томлёная телятина под соусом демиглас

Нежность, которая тает во рту! Под соусом демиглас и с трюфельным пюре - для особенных вечеров

250 гр. **770 ₽**



Бефстроганов из телятины с картофельным пюре

Классика, которая никогда не стареет! Тонкая говядина в сливочном соусе с грибами

300 гр. **700 ₽**

Томленый язык с итальянской полентой

Изысканно и нежно! Язык, который тает во рту, с итальянской полентой - для гурманов

300 гр. **700 ₽**

Куриные котлетки с птитимом

Курочка в кокосово-пряном одеянии! С птитимом -экзотическое путешествие на тарелке

290 гр. **550 ₽**

Филе байкальской рыбы с картофелем по-деревенски

Рыба, выросшая на байкальских ветрах!

200/50 гр. **850 ₽**



Котлетки из щуки с припущенными овощами

Хрустящее тесто с говядиной! Национальное блюдо, которое обожают все, кто пробует. Предупреждаем: один хушуур - не предел!

100 гр./2 шт. **190 ₽**



Тигровые креветки в тайском соусе с рисом

Тигровые креветки, древесные грибы, зеленый лук, кинза, тайский соус. Подается с паровым рисом

250 гр. **900 ₽**

Паста Карбонара

Спагетти al dente, хрустящий бекон, сливочный соус и пармезан, который тает даже в сердце скептика

250 гр. **350 ₽**

Цуйван с курицей и стручковой фасолью

Азиатские мотивы по-сибирски! Курочка, овощи и домашняя лапша - сытно, вкусно, по-домашнему

250 гр. **350 ₽**

Удон с подкопченной куриной грудкой

WOK-мастерская в действии! Копченая грудка, овощи и лапша удон в соусе терияки - азиатский хит

250 гр. **350 ₽**



Удон с морепродуктами

Удон с креветками и кальмаром – морской дзен на тарелке

250 гр. **350 ₽**

Сэндвич / бургер/ чебурек

Когда хочется по простому–но чтобы вкусно и сытно



Бургер с картофелем фри летки с птитимом

Классика, но по-нашему. Сочный бифштекс, свежие овощи, соус и картофель фри – всё, что нужно для счастья

300 гр. **500 ₽**

Пицца Пепперони

Пицца с характером! Острые колбаски и расплавленный сыр – итальянская страсть в сибирском исполнении

400/30 гр. **720 ₽**



Пицца куриная с грибами и соусом BBQ

Пицца для тех, кто любит мясо без лишних разговоров. Курочка, грибы и соус BBQ – съедается быстрее, чем успеваешь сказать: «ещё кусочек!"

400/30 гр. **630 ₽**

Пицца мясная

Мясной праздник на тонком тесте! Фарш, пармезан и моцарелла – когда хочется всего и сразу

400/30 гр. **650 ₽**

Клаб сэндвич

Сэндвич, который не стыдно позвать на обед! Куриная грудка, бекон и картофель фри

500 гр. **550 ₽**





Хачапури по-аджарски

Тянущийся сулугуни, яичный желток и масло в сдобной лодочке – грузинское счастье на двоих (или на одного, мы не осуждаем)

370 гр. **550 ₽**

Чебурек XXL с мясом

Классика с современным хрустом. Тонкое тесто, сочная начинка, обжарен до золотистой корочки. Для тех, кто помнит вкус детства – но хочет больше

200 гр. **330 ₽**

Чебурек с мясом

Чистая классика с безупречной начинкой и хрустящей корочкой

100 гр. **170 ₽**



Чебурек с мясом и сыром

Двойной удар вкуса: мясо и сыр в одном чебуреке

100 гр. **170 ₽**

Чебурек с сыром

Сырная фантазия в хрустящем тесте

100 гр. **150 ₽**

Блюда на компанию

Еда которая обьединяет



Ханское ассорти

Буузы из говядины и свинины (4 шт),
буузы из баранины (4 шт),
хушууры мясные (4 шт).
Подается с макалами

700/50 гр. **2300 ₽**

Горячее мясное ассорти

Нежные колбаски из говядины и курицы, обжаренные в соевом соусе крылышки, маринованная сочная свинина. Подается с картофелем айдахо и аджикой

1000/150/90 гр. **3100 ₽**

Гарниры

Не просто добавка — а половина успеха



Картофель по-деревенски

150 гр. **160 ₽**

Картофель фри

100 гр. **230 ₽**

Рис с овощами

150 гр. **120 ₽**



Десерты

Сладко. Вкусно. По-сибирски

Мороженое пломбир

Тот самый пломбир, который ел в детстве! Добавьте топпинг - и вернитесь в счастливые дни

120 гр.		200 ₽
Топпинг	20 гр.	30 ₽
Орех грецкий	20 гр.	60 ₽
Мёд	20 гр.	40 ₽



Холисо

Бурятская сладость для души! Молотая черемуха со сметаной – необычно, но улетает на ура

200 гр. 350 ₽

Сникерс, Марс, Твикс, Баунти, M&M's

100 ₽

Дары Байкала

Брусника, облепиха, кедровый орех и мёд – для иммунитета и настроения

100 гр. 320 ₽

Соки, напитки

Молочный коктейль

300 гр. 350 ₽

Шоколадный, клубничный, ванильный. Густой, сладкий, с любым вкусом – ностальгия через трубочку

Какао	200 гр.	120 ₽
Компот	1000 гр.	180 ₽
Чай в ассортименте	200 гр.	40 ₽
Морс брусничный	200 гр.	40 ₽
Адреналин Раш	1000 гр.	180 ₽
Рэд Булл	1000 гр.	180 ₽
Газ. вода «Добрый»	1000 гр.	180 ₽

Кола, Апельсин, Лимон, Лайм

Бон аква	1000 гр.	180 ₽
Вода негазированная	1000 гр.	180 ₽

Авторские чаи

Согревают не только тело, но и душу

Имбирный с брусникой

Корень имбиря, мед, ягоды брусники, лимон, розмарин

500 гр. **350 ₽**

Смородиновый

Ягоды смородины, апельсины, бадьян, лимон

500 гр. **350 ₽**

Таежный с шиповником

Плоды шиповника, яблоко, гвоздика, корица

500 гр. **350 ₽**

Брусничный Сагаан Дали

Листья "Саган Дали", ягоды брусники

500 гр. **350 ₽**

Облепиховый «Дары Бурятии»

Ягоды облепихи, мед, чабрец

500 гр. **350 ₽**

Традиционный бурятский чай с молоком

Листья "Саган Дали", ягоды брусники

500 гр. **160 ₽**

Кофе

Эспрессо	30 гр.	**120 ₽**
Капучино	200 гр.	**160 ₽**
Латте	200 гр.	**170 ₽**
Американо	200 гр.	**140 ₽**
Дабл Капучино	320 гр.	**270 ₽**



Алкогольная карта

От терпких воспоминаний до игристых планов

Шампанское

Российское
0,75 л — 600 ₽

Абрау-Дюрсо
0,75 л — 1200 ₽

Вино

Рислинг
белое, п/сухое
0,75 л. — 2500 ₽

Пино Гриджио
белое, сухое
0,75 л. — 2300 ₽

Киндзмараули
красное, полусладкое
0,75 л. — 2200 ₽

Шато Пино Гравитация
красное/белое, сухое
0,75 л. — 1600 ₽

Альма Де Чили
красное/белое, сухое
0,75 л. — 1700 ₽

Алазанская Долина
красное/белое, полусладкое
0,75 л. — 1400 ₽

Пиво

Харбин 0, 61 л. — 450 ₽

Циндао 0, 64 л. — 450 ₽

Стелла Артуа 0, 44 л. — 300 ₽

Хугарден 0, 44 л. — 300 ₽

Крушовице 0, 5 л. — 300 ₽

Кроненбург 1664 0, 45 л. — 280 ₽

Мейзон арне 0, 43 л. — 280 ₽

Велкопоповицкий Козел
Светлое/темное
0, 45 л. — 280 ₽

Хугарден 0, 5 л. — 350 ₽
Пиво светлое разливное

БАД 0, 33 л. — 170 ₽
Безалкогольный

Вермут

Мартини Бьянко
0,5 л. **2300 ₽**

Мартини Фиеро
0,5 л. **2300 ₽**

Водка

Чингис Хан
50 мл./0,5 л. **290 ₽/2900 ₽**

Хаски
50 мл./0,5 л. **160 ₽/1600 ₽**

Байкал Нерпа
50 мл./0,5 л. **230 ₽/2300 ₽**

Байкал
50 мл./0,5 л. **160 ₽/1600 ₽**

Виски

Джемесон
50 мл. **450 ₽**

Джек Дэниэлс
50 мл. **450 ₽**

Дэроу
50 мл. **250 ₽**

Бурбон Джим Бим
50 мл. **400 ₽**

Джонни Уокер Ред Лейбл
50 мл. **350 ₽**



Коньяк

Армянский 3*
50 мл./0,5 л
300 ₽/3000 ₽

Армянский 5*
50 мл./0,5 л
350 ₽/3500 ₽

Ром

Ром Барсело
белый/темный
50 мл. **350 ₽**


ая·ганга
24cup.ru
buryatiahotel.com
buryatiarestaurant