
Бурятия
отель • ресторан
БАНКЕТНОЕ МЕНЮ

ХОЛОДНЫЕ МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ



МЯСНОЕ АССОРТИ

Говядина по-ковбойски, куриный рулет, отварной телячий язык, копченая буженина, горчица,зелень

300/20/10 гр. **1200 ₽**

МЯСНОЕ ПЛАТО

Ростбиф из мраморной говядины, говяжий язык, домашняя буженина, рулетики из бекона с финиками. Микс из зелени.

350/10 гр. **1600 ₽**

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ СИБИРСКИХ ЗАГОТОВОК

Домашний холодец, сальтисон, рулька. Бочковые огурцы, помидоры черри. Сервируется домашним сыром, хрустящими палочками гриссини и горчичным соусом.

300/20 гр. **980 ₽**

СТЕПНЫЕ МОТИВЫ

Маринованный говяжий язык в имбирно-пряном соусе

200 гр. **1600 ₽**

РОСТБИФ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ГОРЧИЧНО - МЕДОВЫМ СОУСОМ

Нежное мраморное мясо, соломка из свежих овощей, дижонская горчица с медом.

250 гр. **1300 ₽**

САЛО "СИБИРСКАЯ ГОРНИЦА"

Сало копченое, сало соленое, грудинка, гренки, жгучая сибирская горчица

250/20 гр. **380 ₽**

ЦЫПЛЕНОК ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Нежный цыпленок с запеченным картофелем и душистыми травами

1000/150 гр. **2000 ₽**

КУКУРУЗНАЯ ТОРТИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ

Кукурузная лепешка-тортилья, наполненная филе курицы с сочным сладким перцем, слегка островатым томатным соусом, сыром, зеленью.

250/15 гр. **750 ₽**

ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ



ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Ассорти из свежих овощей: огурцы, томаты черри, редис, перец болгарский, морковь, красный лук, маслины, зелень (кинза, базилик, перья зеленого лука) , соус сметанный.

450/30 гр. **900 ₽**

ОВОЩНАЯ ТАРЕЛКА

От фермеров Бурятии: болгарский перец, зеленые огурцы, помидоры, редька дайкон. Подается со свежей зеленью.

300 гр. **600 ₽**

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

Приготовленные по-домашнему рецепту: хрустящая квашеная капуста, малосольные огурцы и помидоры черри, кукуруза в початке, маринованные грибы

300 гр. **600 ₽**

ЗАКУСКА ИЗ ХРУСТЯЩИХ БАКЛАЖАНОВ

Обжаренные баклажаны, мягкие томаты без кожуры, в кисло-сладком соусе с кунжутом и кинзой

250 гр. **560 ₽**

АССОРТИ ОВОЩНЫХ РУЛЕТИКОВ

Рулетики из баклажан,цукини со сливочным сыром и ветчиной,рулетики из огурца с ореховой начинкой и зеленью

300 гр. **780 ₽**

ЖАРЕНЫЙ СУЛУГУНИ НА ПОДУШКЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

Сыр сулугуни в хрустящей панировке, обжаренный в кипящем масле. Подаётся с салатом из томатов, огурца и красного лука.

250 гр. **580 ₽**

АССОРТИ СЫРОВ С МЕДОМ ИЗ ГРЕЧИХИ

Сыр гауда, брынза в рассоле, сулугуни, копченый сыр косичка, пармезан. Подается с вялеными томатами, грецким орехом, медом из гречихи.

300 гр. **900 ₽**

ХОЛОДНЫЕ РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ



АССОРТИ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБ

Масляная рыба холодного копчения, филе нерки, угорь копченый, икорный микс с лимоном

250 гр. **1200 ₽**

РЫБНОЕ ПЛАТО

Филе кижуча с/с,масляная рыба, балык х/к, сервируется лимоном и зеленью

280 гр. **1000 ₽**

ДАРЫ МОРЯ

Байкальская рыба с/с, холодного копчения, филе нерки

250 гр. **1600 ₽**

ДЫХАНИЕ БАЙКАЛА

Арбин, строганина из сига, индигирка, макалы (облепиховая соль, смесь перцев с томатным вареньем) на синей глыбе из льда

350 гр. **1700 ₽**

САГУДАЙ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

Свежая байкальская рыба 10-минутного засола с черным перцем

250 гр. **1100 ₽**

ИНДИГИРКА С ЗАМОРОЖЕННЫМИ ЯБЛОЧНЫМИ СТРУЖКАМИ

Байкальский сиг глубокой заморозки с приправами, яблочная стружка. Подается на ледяной чаше

250 гр. **1700 ₽**

АССОРТИ РЫБНЫХ МИНИ ЗАКУСОК НА ПЕНЬКЕ

Три вида байкальской рыбы на тостовом хлебе, бриошь с саламатом и наполеон из бородинского хлеба с икрой

250 гр. **1300 ₽**

ЩУКА ФАРШИРОВАННАЯ

Празднично фаршированная щука "По щучьему велению"

1000 гр. **2500 ₽**

СТРОГАНИНА ИЗ СИГА

Нарезанная вручную тонкими стружками рыба раскроет своё великолепие и доставит Вам истинное удовольствие.

250 гр. **1100 ₽**

РУЛЕТИКИ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ

Филе из красной рыбы с начинкой из крабового мяса и сливочного сыра под азиатским соусом

300 гр. **1100 ₽**

КРЕВЕТКИ ТЕМПУРА

Креветки темпура в хрустящей панировке с соусом манго

200 гр. **980 ₽**

КУКУРУЗНАЯ ТОРТИЛЬЯ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

Кукурузная лепешка-тортилья, наполненная филе красной рыбы с сочным сладким перцем, со слегка островатым томатным соусом

250/15 гр. **680 ₽**

САЛАТЫ



САЛАТ НОРВЕЖСКИЙ

Филе красной рыбы под маринадом, лист салата, свежие помидоры черри, огурцы с кунжутным маслом.

350 гр. **900 ₽**

САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И ЗЕРНАМИ ГРАНАТА

Легкий салат с хрустящими баклажанами, козьим сыром, помидорами черри, зерна граната в кисло- сладком соусе.

300 гр. **600 ₽**

СТЕЙК-САЛАТ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ПЕЧЕНЫМ ПЕРЦЕМ

Печеная говядина, перец болгарский, лист салата, заправка из вяленых томатов с горчинкой

300 гр. **700 ₽**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ЖАРЕНОЙ ИНДЕЙКИ С ГРИБАМИ

Филе индейки, микс зелени, томаты черри, перепелиные яйца, шампиньоны, под соусом тунец.

300 гр. **700 ₽**

САЛАТ ГРЕЧЕСКИЙ

Средиземноморский салат из сладкого перца, помидор, огурца, лука, листа салата, сыра Фетаки и маслин, заправленный оливковым маслом

300 гр. **680 ₽**

ЛЕГКИЙ СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С ПЕРСИКАМИ

Свекла печеная, маринованные персики, грецкий орех под соусом бальзамик

300 гр. **600 ₽**

САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, ЗАПЕЧЕННОЙ ГРУДКОЙ СУ-ВИД И АВОКАДО ГРИЛЬ

Тигровые креветки обжаренные, микс зелени, томаты черри, грудка куриная, свежее авокадо

300 гр. **680 ₽**

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

Классический салат с обжаренным куриным филе, листьями салата в соусе Цезарь, хрустящими гренками, томатами черри и сыром пармезан.

300 гр. **650 ₽**

САЛАТ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Микс зелени, картофель печеный, кальмар ежик, креветки тигровые, помидоры черри, слайс миндальный.

300 гр. **680 ₽**

САЛАТ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЯЗЫКА С ГРИБАМИ И ШПИНАТОМ ПОД УСТРИЧНЫМ СОУСОМ.

Нежный телячий язык , шпинат, обжаренные грибы с авокадо , устричный соус.

300 гр. **750 ₽**

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ ГРИЛЬ С ФИНИКАМИ ПОД СОУСОМ РАНЧ

Мясо курицы, творожный сыр, финики, вяленые томаты черри, микс зелени, сметанно-сливочный соус со специями.

300 гр. **680 ₽**

САЛАТ ТБИЛИСИ С ПРЯНЫМ СОУСОМ

Отварное мясо говядины, болгарский перец, красная фасоль, красный лук, грецкий орех, кинза, оливковое масло с чесноком.

350 гр. **890 ₽**

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Салат с нежным отварным говяжьим языком под соусом терияки, с листом салата, томатами, свежими огурцами, таежным кедровым орехом .

300 гр. **900 ₽**

ОБЩИЕ ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА



САЗАН В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Филе запеченного сазана в духовом шкафу в кисло-сладком соусе

1000 гр. **3000 ₽**

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ АССОРТИ С ОВОЩАМИ ГРИЛЬ.

Филе масляной рыбы, стейк семги, горбуша запеченная, люля из щуки и шашлычки из креветок. Подача со сливочным соусом, овощи гриль, микс зелени.

1000/300/100 гр. **5800 ₽**

ГОРЯЧАЯ РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

Филе минтая в невесомой панировке с кисло- сладким соусом чили, жаренные во фритюре кольца кальмара, филе кижуча и шашлычки из горбуши, картофель по-деревенски.

800/150 гр. **3300 ₽**

БУРЯТСКАЯ КУХНЯ



ФЕСТИВАЛЬ САЛАМАТОВ

Национальное бурятское блюдо из трех видов саламата: классический, саламат с цампой и сладкий с кедровым орехом

450 гр. **1200 ₽**

АРБИН

Национальное бурятское блюдо из свежей печени и внутреннего жира жеребятины, на ледяной глыбе

150 гр. **800 ₽**

БУУЗА КЛАССИЧЕСКАЯ

70 гр. **90 ₽**

БУУЗА ИЗ КУРИНОГО МЯСА

50 гр. **80 ₽**

ХУШУУР С ОВОЩАМИ

50 гр. **80 ₽**

ХУШУУР ИЗ ГОВЯДИНЫ

50 гр. **90 ₽**

АССОРТИ «ГРАНД БУРЯТИЯ»

Буузы классические (6шт), буузы из баранины (6шт), буузы куриные (6шт), буузы из потрошков (3шт) хушууры овощные (6шт), хушууры мясные (6шт). Сервируется подгарнировкой из свежих овощей и зелени

2000 гр. **4600 ₽**

ХАНСКОЕ АССОРТИ

Нотка национального колорита на Вашем столе: буузы монгольские (4 шт) , буузы классические (4шт), хушууры мясные (4 шт), жареные бараньи потрошки (180гр), бурятские шаньги (50гр), салат острый морковный (100гр) , горчица, соевый соус

800/100/30 гр. **3000 ₽**

УЖИН КОЧЕВНИКА

Печень в рубашке (хугабша), жаренная с луком баранина, мини хушууры (8шт), мини буузы из говядины (8шт), картофель по-деревенски в мундире, горчица

1500/200 гр. **4000 ₽**

ГЛАВНОЕ БЛЮДО ОТ ШЕФ-ПОВАРА С ШОУ ПОДАЧЕЙ

Сочная баранина с пряными травами, запеченная печень в рубашке, бараньи язычки, настоянные на травах, овощи гриль. Подается на выкатном столе с жидким азотом.

5000 гр. **60000 ₽**

ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ

Традиционный плиточный чай с молоком.

200 мл. **70 ₽**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ



БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА В СОУСЕ ИЗ БЕЛОГО ВИНА

Обжаренное филе байкальской рыбы подается с зеленью и сливочным соусом на основе белого вина

200/50 гр. **980 ₽**

БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ И ОРЕХОМ

Запеченная байкальская рыба целиком с грибами и кедровым орехом

150/50 гр. **1100 ₽**

КИЖУЧ СО СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

150/50 гр. **650 ₽**

ГОРБУША ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ С ОВОЩАМИ

150 гр. **550 ₽**

НЕРКА ПОД СЫРНОЙ ШАПКОЙ С КРАБОМ

Запеченная нежная нерка под сырной шапкой с крабовым мясом

150/20 гр. **590 ₽**



ОБЩИЕ ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

МЯСНОЙ «MIX-ГРИЛЬ»

Мини стейки из свинины, куриные крылья, люля из говядины, шашлычки из курицы. Подается с запеченным картофелем в мундире на гарнир и соусом барбекю

1000/400/90 гр. **4000 ₽**

ГОРЯЧЕЕ КУРИНОЕ АССОРТИ

Обжаренные в соевом соусе бедрышки, крылья, маринованная сочная куриная грудка. Подается с овощами гриль и томатным соусом

1000/90 гр. **3200 ₽**

ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ АССОРТИ

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

1000/150/90 гр. **4000 ₽**

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ



СТЕЙК ИЗ МРАМОРНОЙ ТЕЛЯТИНЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Мраморное мясо под соусом барбекю и травами

150/30 гр. **1300 ₽**

ТОМЛЕНАЯ ГОВЯДИНА С ЧЕРНОСЛИВОМ

Томленая говядина, с черносливом, морковью и соус деми глясс

200 гр. **720 ₽**

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ

Ароматный стейк из свинины, маринованный на пряных травах с пикантным соусом барбекю

150/20 гр. **650 ₽**

ШПИГОВАННАЯ МОРКОВЬЮ СВИНАЯ ШЕЙКА С СОУСОМ БАРБЕКЮ

Шпигованное свиное мясо с морковью, разделанное порционно на стейки

150/20 гр. **650 ₽**

ОТБИВНАЯ ИЗ СВИНИНЫ С ГРИБАМИ И ЗАПЕЧЕННЫМ СЫРОМ

Отбивная из свинины с шампиньонами под сыром

200 гр. **600 ₽**

ОТБИВНАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА С ГРИБАМИ И ЗАПЕЧЕННЫМ СЫРОМ

Отбивная куриная грудка со сладким луком, грибами под сырной шапкой

150 гр. **550 ₽**

ФИЛЕ ИНДЕЙКИ С СОУСОМ ИЗ КОПЧЕНОЙ СМЕТАНЫ И ЯРКИМ ОБЛЕПИХОВЫМ СОУСОМ

Подается со свежей зеленью , редисом и томатами

120/50 гр. **550 ₽**

ГАРНИРЫ



ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, кабачки, лук, томаты , болгарский перец

150 гр. **260 ₽**

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

150 гр. **250 ₽**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

150 гр. **150 ₽**

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

150 гр. **150 ₽**

КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С СЫРОМ

150 гр. **160 ₽**

РИС С ОВОЩАМИ

150 гр. **150 ₽**

НАПИТКИ



МОРС БРУСНИЧНЫЙ

1000 мл. **280 ₽**

КАРКАДЭ НАПИТОК

1000 мл. **110 ₽**

ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ

200 мл. **35 ₽**

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Булочка злаковая (3 шт.), французская (3 шт.), бородинский хлеб (4 шт.), домашний калач (4 шт.)

12 кус. **280 ₽**

ХЛЕБ ЧЕРНЫЙ/БЕЛЫЙ

1 шт. **6 ₽**

ОФОРМЛЕНИЕ ФРУКТОВОЙ ВАЗЫ

150 ₽

ВАРКА НАПИТКА

50 ₽

ВАРКА БАРАНА

2500 ₽

РАБОТА ОФИЦИАНТА НА ФУРШЕТЕ

Начало мероприятия **4000 ₽**

ПРОДЛЕНИЕ БАНКЕТНОГО ЗАЛА (1 час)

10000 ₽

АРЕНДА СВЕТОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

10000 ₽

АРЕНДА СВЕТОДИОДНОГО ЭКРАНА

15000 ₽


+7 (3012) 566-069
buryatiarestaurant