# АЯ·ГАНГА

КАФЕ



# МЕНЮ

ayagangacafe.ru

# Домашние завтраки

Проснулись? Отлично. А теперь — кушать!



## Каша дня

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

260 гр. **180 ₽**



## Сырники

Те самые, тающие во рту.
Со сметаной или джемом

3 шт/60 гр. **280 ₽**

## Блинчики

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

120/20 гр. **120 ₽**

## Глазунья, омлет из 2-х яиц

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

Всё, что нужно, чтобы проснуться с улыбкой

170 гр. **500 ₽**

## Круассан с хрустящим беконом и вялеными томатами черри

Это не просто еда – это утренняя терапия

160 гр. **500 ₽**

## 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 ₽**

### 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 ₽**

### Закуска из атлантической сельди

Малосольная красавица на бородинском хлебе, в компании свекольного мусса, дижонской горчицы . Ностальгия по бабушкиной кухне в современном исполнении

200 гр. **300 ₽**



### Вкус моря на хлебушке

Форель слабой соли, хлебный тост, творожный мусс

150 гр. **450 ₽**



### 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. **800 ₽**



## Сырная ярмарка

Путешествие от пармезана до сулугуни. Мягкий, рассыпчатый и выдержанный - каждый кусочек расскажет свою историю. Подается с вялеными томатами, гречишным медом и грецким орехом

200 гр. **780 ₽**

## 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. **380 ₽**

## 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. **270 ₽**

## Кесадилья куриная

Мексиканец в сибирском исполнении! Сырная лепешка обнимает куриное филе в томатно-пряном соусе

250 гр. **550 ₽**

## Сет драников

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

150/3 шт. **570 ₽**



# Салаты

## Свежесть, которая поднимает настроение



### Салат «Тайга»

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

150 гр. **500 ₽**

### 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. **480 ₽**

### Салат «Греческий» с семенами льна

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

150 гр. **450 ₽**





## Теплый салат с баклажанами и сыром фета

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

200 гр. **450 ₽**

## Салат с креветками, апельсином, соус манго

Хрустящие креветки, сочные апельсины и счастье из мангового соуса. Посыпано кедровыми орехами  Салат, который не даст вам скучать за столом.

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. **550 ₽**

## Туман над Байкалом

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

150 гр. **400 ₽**

## Теплый салат с куриным филе и ореховым соусом

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

200 гр. **450 ₽**

## Салат с адыгейским сыром и грушей

Сыр, который устал быть просто сыром и решил стать звездой, подается на салатной подушке с авторской заправкой и миндальной стружкой для красоты

200 гр. **360 ₽**



# СУПЫ

Горячие, наваристые – как и должно быть



## Бухлер из говядины

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

300 гр. **600 ₽**

## Монгольский суп с пельменями «Батыр»

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

300 гр. **480 ₽**

## 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

300 гр. **350 ₽**

## Суп «Солянка»

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

300 гр. **560 ₽**

## Борщ с чесночными гренками и сметаной

Тот самый борщ, ради которого
стоит нарушить диету!

300 гр. **450 ₽**





## Уха с костра из байкальской рыбы

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

300 гр. **430 ₽**

## Сливочный крем-суп из брокколи

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

300 гр. **360 ₽**

## Суп с домашней лапшой и куриным филе

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

300 гр. **350 ₽**

## Холодный суп гаспачо с креветками и конкасе

«Гаспачо: суп, который не варили»

350 гр. **330 ₽**

## Рамен с курицей

Рамен с запеченым куриным филе:
бульон, который знает толк в
японской кухне, с яичной лапшой
и грибами шиитаке

350 гр. **450 ₽**

## Том ям с морепродуктами

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

450 гр. **680 ₽**



# 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

Подается с горчицей

210/30 гр./3 шт.

**450 ₽**

### Из боргойской баранины

Подается с горчицей

150/30 гр./3 шт.

**400 ₽**

### Из морепродуктов

150/30 гр./3 шт.

**400 ₽**

### «Мало бууз не бывает»

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

380/50 гр./6 шт. **900 ₽**



## Хушууры мясные

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

100 гр./2 шт. **220 ₽**

## Хушууры овощные

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

150 гр./3 шт. **160 ₽**

## Пельмени домашние с горбушей

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

180 гр. **260 ₽**

## Баргузинские пельмени

Пельмени ручной работы "с душой и мясом"! Выбор тех, кто ценит настоящее. Ваш выбор: с бульоном/ без бульона

180 гр. **380 ₽**

## Сибирские вареники с картофелем и шампиньонами

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

200 гр. **250 ₽**

## Вареники жареные мясные с капустой и кукурузным кремом

200 гр. **300 ₽**

## Вареники с вишней

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

200 гр. **350 ₽**



# 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. **730 ₽**

### Стейк из эскалары с брюсельской капустой и пюре брокколи

Предупреждение: после заказа этого блюда возможна внезапная любовь к рыбе

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. **750 ₽**



### 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. **630 ₽**

### 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

Нежные котлетки с овощами и соусом тартар - рыбный день мечты

250 гр. **630 ₽**

## Паста Орзо с индейкой и пармезаном

Жизнь как коробка шоколадных конфет, а это — как идеальная паста: никогда не знаешь, когда закончится, но хочешь ещё

300 гр. **620 ₽**

## Паста Карбонара

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

250 гр. **560 ₽**



## 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

300 гр. **450 ₽**

## Удон с морепродуктами

Удон с креветками и кальмаром — морской дзен на тарелке

300 гр. **620 ₽**

# Сэндвич / бургер/ чебурек

Когда хочется по-простому, но чтобы вкусно и сытно



## Бургер с картофелем фри

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

300 гр. **550 ₽**

## Пицца Пепперони

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

400/30 см **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 см **630 ₽**



## Пицца мясная

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

400/30 см **650 ₽**



## 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 ₽**

## Клаб сэндвич

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

500 гр. **580 ₽**

## 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

150 гр. **200 ₽**

## Чебурек с мясом и сыром

Двойной удар вкуса: мясо и сыр в одном чебуреке

150 гр. **200 ₽**



## Чебурек с сыром

Сырная фантазия в хрустящем тесте

150 гр. **160 ₽**

# Блюда на компанию

## Еда, которая объединяет



### Ханское ассорти

Буузы из говядины и свинины, буузы из баранины, хушууры мясные. Подается с макалами

850/70 гр. **2200 ₽**

### Горячее мясное ассорти

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

800/120/90 гр. **2900 ₽**

# Гарниры

Не просто добавка, а половина успеха



**Картофель по-деревенски**

150 гр. **160 ₽**

**Картофель фри**

100 гр. **230 ₽**



**Рис с овощами**

150 гр. **120 ₽**

# Соусы

**Соусы в ассортименте**

Томатный/сырный/соевый/кисло-сладкий

30 гр. **60 ₽**



# Десерты

Сладко. Вкусно. По-сибирски

## Дары Байкала

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

100 гр. **350 ₽**

## Северное сияние

Смородина, черника, кедровый орех, сгущенное молоко - полезное в целом десерте!

100 гр. **350 ₽**



## Холисо

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

200 гр. **350 ₽**

## Сникерс, Марс, Твикс, Баунти, M&M's

**120 ₽**

## 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 ₽** |

# Соки, напитки

| | | |
|---|---|---|
| **Молочный коктейль** | 300 мл. | **350 ₽** |
| **Чай** | 200 мл. | **40 ₽** |
| **Какао** | 200 мл. | **120 ₽** |
| **Компот** | 200 мл. | **40 ₽** |
| | 1000 мл. | **250 ₽** |
| **Морс брусничный** | 200 мл. | **50 ₽** |
| | 1000 мл. | **380 ₽** |
| **Сок Добрый** | 200 мл. | **100 ₽** |

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

В ассортименте

| | | |
|---|---|---|
| **Адреналин Раш** | 250 мл. | **300 ₽** |
| **Рэд Булл** | 250 мл. | **330 ₽** |
| **Газ. вода «Добрый»** | 500 мл. | **200 ₽** |
| **Бон аква** | 500 мл. | **150 ₽** |
| **Вода** | 500 мл. | **100 ₽** |
| **Чай Липтон** | 500 мл. | **200 ₽** |
| **Боржоми** | 500 мл. | **300 ₽** |

Кола, Апельсин, Лимон, Лайм

Газированная/негазированная

Негазированная

# Авторские чаи

Согревают не только тело, но и душу

### Ая - Ганга

Ая -Ганга нежный зелёный чай с освежающей мятой, кислинкой зелёного яблока, лимоном и травой ая-ганга, целебной бурятской травой с солнечных склонов

500 мл. **350 ₽**

### Имбирный с брусникой

Корень имбиря, мёд, ягоды брусники, лимон, розмарин

500 мл. **350 ₽**

### Таежный с шиповником

Плоды шиповника, яблоко, гвоздика, корица

500 мл. **350 ₽**

### Облепиховый «Дары Бурятии»

Ягоды облепихи, мёд, чабрец

500 мл. **350 ₽**

### Смородиновый

Ягоды смородины, апельсины, бадьян, лимон

500 мл. **350 ₽**

### Брусничный Сагаан Дали

Листья "Сагаан Дали", ягоды брусники

500 мл. **350 ₽**

### Традиционный бурятский чай с молоком

Зеленый плиточный чай с молоком

500 мл. **260 ₽**

# Кофе

| | | |
|---|---|---|
| **Эспрессо** | 30 мл. | **140 ₽** |
| **Американо** | 200 мл. | **150 ₽** |
| **Латте** | 200 мл. | **190 ₽** |
| **Капучино** | 200 мл. | **170 ₽** |
| **Дабл Капучино** | 320 мл. | **280 ₽** |



# 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 ₽
по бокалам 150 мл. — 250 ₽

## Пиво

**Харбин**
светлое
0, 61 л. — 450 ₽

**Циндао**
светлое
0, 61 л. — 450 ₽

**Стелла Артуа**
светлое
0, 44 л. — 300 ₽

**Крушовице**
светлое/темное
0, 45 л. — 300 ₽

**Крушовице**
светлое разливное
0, 5 л. — 350 ₽

**Хугарден**
светлое нефильтрованное
0, 44 л. — 300 ₽

**Кроненбург 1664**
светлое нефильтрованное
0, 45 л. — 280 ₽

**Мейзон арне**
светлое/темное
0, 4 л. — 280 ₽

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

**Бад**
безалкогольный
0, 33 л. — 170 ₽

# Вермут

**Мартини Бьянко**
0,5 л. — 2300 ₽

**Мартини Фиеро**
0,5 л. — 2300 ₽

# Водка

**Чингис Хан**
50 мл. — 290 ₽

**Хаски**
50 мл. — 160 ₽

**Байкал Нерпа**
50 мл. — 230 ₽

**Байкал**
50 мл. — 160 ₽

# Виски

**Джемесон**
50 мл. — 450 ₽

**Джек Дэниэлс**
50 мл. — 450 ₽

**Дэрроу**
50 мл. — 250 ₽

**Бурбон Джим Бим**
50 мл. — 400 ₽

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



# Коньяк

**Армянский 3***
50 мл. — 300 ₽

**Армянский 5***
50 мл. — 350 ₽

# Ром

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


ая·ганга
ayagangacafe.ru