

САЛАТЫ

360.- Оливье Olivie	200 г. Привычное блюдо русского стола с ольхонской говядиной. Familiar dishes of the Russian cuisine with ol beef.
370.- Грин Салат Green Salad	200 г. Зеленый салат с сыром, вяленой клюквой, кедровыми орешками и соусом малиновый винегрет. Green salad with cheese, dried cranberries, cedar nuts and crimson vinaigrette sauce.
390.- ЦЕЗАРЬ с курицей CAESAR with chicken	200 г. Несомненный любимец всех времен и народов. Салат, не требующий объяснений. An undoubted favorite of all time. Salad that requires no explanation.
420.- ЦЕЗАРЬ с лососем CAESAR with salmon	200 г. Салат Цезарь с филе лосося запеченного на гриле. Caesar salad with grilled salmon fillet.
390.- Салат по-деревенски Country salad	200 г. Теплый салат с куриной печенью в сметане, булгуром, салатными листьями и маринованной брусникой. Warm salad with chicken liver in sour cream, bulgur, lettuce and marinated lingonberries.

САЛАТЫ

370.- Салат Орандж Salad Orange	200 г. Сочетание апельсинов, свежих салатных листьев, филе куриной грудки, вяленых томатов черри и гренок. Заправлен медово-соевым соусом. Combination of oranges, fresh salad leaves, chicken breast fillet, dried cherry tomatoes and croutons. Dressed with honey and soy sauce.
410.- Салат Ростбиф Roast Beef Salad	200 г. Теплый салат с ростбифом, овощами гриль и салатным листом. Warm salad with roast beef, grilled vegetables and salad leaf.
350.- Греческий Салат Greek Salad	200 г. Помидоры, свежие огурцы, листья салата, сыр рассольный, болгарский перец и гигантские маслины с заправкой от шефа. Tomatoes, fresh cucumbers, lettuce, brine cheese, bell pepper and giant olives with dressing from the boss.
420.- Морской салат Sea Salad	200 г. Неповторимое сочетание кальмаров, креветок, филе лосося с добавлением хрустящего свежего огурца, заправлен домашним майонезом. Unique combination of squid, shrimp, salmon fillet with the addition of crispy fresh cucumber, seasoned homemade mayonnaise.
390.- Салат Магре Greek Salad	200 г. Кусочки утиной грудки, бекон, салатные листья, картофель, молодой горошек, маринованный огурчик. Duck breast pieces, bacon, lettuce leaves, potatoes, young peas, pickled cucumber.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

Please inform the waiter if you are allergic to any products

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COLD SNACK

310.- Сибирский разносол Siberian pickles	300 г. Ассорти овощное из домашней квашенной капусты, малосольных огурцов и помидоров. Assorted vegetable with homemade sauerkraut, freshly-salted cucumbers and tomatoes.
650.- Грибное ассорти Mushroom platter	150/50 г. Сибирские грибы грузди со сметаной и луком, грибы рыжики заправленные душистым маслом. Siberian mushrooms with sour cream and onions, mushrooms ginger seasoned with fragrant oil.
690.- Мясные деликатесы Meaty delicatessen	280 г. Ассорти из домашней буженины, ростбифа, сала домашнего посола с горчицей, маринованными огурцами Assorted homemade pork, chicken roll, roast beef, fat homemade salted with mustard, pickles
250.- Икра грибная Caviar mushroom	120 г. Лесные грибы маслята из соседнего леса и хлебные гренки. Wild mushrooms of oil from the nearby forest and bread croutons.
430.- Икра рыбная Caviar fishery	50/50/30 г Икра ряпушки с хлебом и сливочным маслом. Ruffle caviar with bread and butter.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

Please inform the waiter if you are allergic to any products

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ/COLD SNACK

590.- Сырное фондю Cheese plate	200 г. Запеченый камамбер с розмарином прекрасно сочетается с вяленой клюквой и орешками. Baked camembert with rosemary goes well with dried cranberries and nuts.
510.- САГУДАЙ SAGUDAY	170 г. Закуска из байкальского сига, с луком, солью и перцем. Это блюдо придумали Ольхонские рыбаки, когда надолго уходили в море на промысел. Snack from Baikal whitefish, with onions, salt and pepper. This dish was invented by Olkhon fishermen when for a long time went to sea to fish.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/HOT SNACK

300.- Драники с икрой Potato Pancakes	200/50 г. Картофельные драники и сметанно-икорный соус станут прекрасным дополнением ко многим блюдам из нашего меню. Potato pancakes and sour cream and caviar sauce will be wonderful addition to many dishes from our menu.
300.- Хартапха Hartapha	200 г. Картофель жареный с луком и лесными грибами. Спросите у официанта про название блюда. Fried potatoes with onions and wild mushrooms. Ask the waiter about the name of the dish.
430.- Креветки темпура Shrimps tempura	150/50 г. Тигровые креветки, отличная закуска к пиву. Tiger shrimps are a great snack to beer.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ/HOT SNACK

270.-	150 г.
Жюльен	Классический жюльен из наших лесных грибов
грибной	подается запеченным в булочке.
Julienne	Classical julienne wild mushrooms from our
mushroom	served baked in a bun.

ПАСТЫ ПЕЛЬМЕШКИ ЛАПША и РИС/PASTA DUMPLINGS NOODLES AND RICE

70.-	75 г.
БУУЗЫ	Это одно из самых главных блюд бурятской кухни.
из баранины	Мясной фарш в тесте. Готовится на пару. Буузы имеют
из говядины	форму юрты - бурятского жилища. В старину считалось,
	что настоящая хозяйка должна уметь сделать
	тридцать три защипа. Внутри каждой буузы образуется
	бульон, который надо пить с осторожностью, чтобы
	не обжечься. Иркутский художник Влад Урбаханов,
	по нашей просьбе нарисовал инструкцию по поеданию бууз.
BOOZY	This is one of the main dishes of Buryat cuisine.
from mutton	Minced meat in the dough. Steamed. Boozy have
from beef	the shape of the Yurt is Buryat dwelling. In the old days it was
	considered, what a real mistress should be able to do thirty-three
	of the pockets. Inside each buuse is formed broth, which should
	be drunk with care, to don't burn. Irkutsk artist Vlad Urbakhanov,
	at our request, drew the instructions for eating Booz.
420.-	300 г.
Пельмешки	Пельмени домашние,
без спешки	в сливочно-грибном соусе, ешь и наслаждайся.
Dumplings	Dumplings, home, in creamy mushroom sauce, eat and enjoy.
without haste	

ПАСТЫ ПЕЛЬМЕШКИ ЛАПША и РИС/PASTA DUMPLINGS NOODLES AND RICE

370.- Спагетти карбонара	200 г. Паста алла карбонара — спагетти с мелкими кусочками бекона, смешанные с соусом из яиц, сыра пармезан, соли и свежемолотого чёрного перца. Этот соус доходит до полной готовности от тепла только что сваренной пасты.
Spaghetti Carbonara	Pasta Alla Carbonara-spaghetti with small pieces of bacon, mixed with egg sauce, Parmesan cheese, salt and freshly ground black pepper. This sauce comes to full readiness from the heat iust cooked pasta.
450.- Паста с креветками Pasta with shrimp	200 г. Паста с креветками в сливочно-чесночном соусе Pasta with shrimp in tomato and garlic sauce
470.- Лапша со свининой Pork noodles	250 г. Лапша с овощами и свининой в соевом соусе и устричном соусе Noodles with vegetables and pork in soy sauce and oyster sauce
330.- Тяхан с овощами Fried rice with vegetables	250 г. Жареный рис с овощами в азиатском стиле Fried rice with vegetables in Asian style
450.- Спагетти Лагома Olhon dumplings	300 г. Острая паста с белой рыбой, цуккини, вялеными томатами в соусе из лагома и сливок. Spicy pasta with white fish, zucchini, dried tomatoes in a sauce of lagoma and cream.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

Please inform the waiter if you are allergic to any products

СУПЫ/SOUPS

350.- Борщ Borsch	300 г. Борщ со сметаной, пампушками, горчицей и салом. Borsch with sour cream, herbs, mustard and bacon.
330.- Рыбный суп Fish soup	Уха из двух сортов рыбы. Fish soup of two fish varieties.
270.- Полезный суп Useful soup	300 г. Куриный суп с домашней лапшой, полезен для здоровья, в любое время года. Chicken soup with homemade noodles, good for health, at any time of the year.
400.- Восточный экспресс Eastern Express	400 г. Вкус Азии на Вашем столе с креветками и овощами. Taste of Asia on Your table.
290.- Время легкой еды! Easy meal time!	300 г. Суп-пюре морковный. Морковь выращенная на нашей грядке стала основой для этого супа, подается с гренок, грибной икрой и капелькой трюфельного масла. Carrot Soup. Carrots grown in our garden became the basis for this soup, served with buckwheat, mushroom caviar and a drop of truffle oil.
450.- БУХЛЕР BUHLER	300 г. Бурятский суп на основе наваристого бульона и мяса на косточках. Простое кочевое блюдо. Buryat soup based on rich broth and meat on bones. Simple nomadic dish.
370.- Суп Бантан Bantan soup	300 г. Монгольский суп полезен как для детей, так и для взрослых. Mongolian soup is useful for both children and adults.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/HOT DISH

870.- Остановись мгновенье Stop a moment	220 г. Медальоны из говядины с белыми грибами в сливочном соусе. Medallions of beef with porcini mushrooms in cream sauce.
870.- Стейк говядина Steak beef	170/50 Стейк из говяжьей вырезки с брусничным соусом. Beef tenderloin steak with cowberry sauce.
690.- Пряная утка Spicy duck	100/50 г. Утиная грудка Магре маринованная в пряном соусе с булгуром. Обязательно надо попробовать. Duck breast Magre marinated in spicy sauce with bulgur. Be sure to try.
590.- Белая рыба гриль White fish grill	300 г. Байкальская рыба с овощами гриль. Обязательно надо попробовать. Baikal fish with grilled vegetables. Be sure to try.
590.- Стейк свинина Pork steak	170/100 Стейк из свиной шеи. Хит продаж нашего ресторана. Сочный изысканный вкус с соусом из чернослива для ценителей мяса. Pork neck steak. Hit our restaurant sales. Juicy taste with a plum sauce for meat lovers.
450.- Белый стейк White steak	150/100 Куриное филе замаринованное в ольхонских травах с овощами, приготовленное на гриле. Chicken breast marinated in herbs of Olkhon with vegetables cooked on the grill.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

Please inform the waiter if you are allergic to any products

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/HOT DISH

570.- Бефстроганов Beef Stroganoff	150/150 Бефсторганов в корзинке из картофельного пюре. Beef Stroganoff in a mashed potato basket.
790.- Стейк из семги Salmon steak	160/100/30 Семга на гриле с медово-горчичным соусом и рисом. Grilled salmon with honey mustard sauce and rice.
570.- Сиг! Сиг! Сиг! SIG! SIG! SIG!	150/100/100 Филе сига под соусом из шпината и кедрового орешка и дуэтом из пюре картофеля и моркови. Whitefish fillet with spinach and cedar nuts sauce and a duet of mashed potatoes and carrots.
510.- Привет от мамы Greetings from mom	150/80/10 Очень вкусные котлеты из северной речной щуки подается с пюре из брокколи. Very tasty cutlets from the northern river pike served with broccoli puree.
610.- Мясо всегда к столу! Meat is always toward the table!	150/80 Котлетки из барашка с картофельно-сельдереевым пюре. Lamb cutlets with mashed potatoes and celery.
490.- Бургер Смоки The hunter's camp	320 г. Настоящий бургер с говяжьей котлетой и копченым салом, карамелизированным луком, маринованным огурчиком. A real burger with beef patty and smoked bacon, caramelized onions, pickled cucumber.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА/HOT DISH

870.- Каре барашка Rack of lamb	170/150 Каре барашка, жареное на гриле, подается с картофельным пюре и мясным соусом. Grilled rack of lamb served with mashed potatoes and meat sauce.
570.- Мясо по-бурятски Meat Buryat	250 г. Блюдо из мяса говядины, баранины, говяжьей печени, обжаренных на сковороде с луком и сметаной. Dish of beef, lamb, beef liver, fried in a pan with onions and sour cream.
490.- Ужин КОЧЕВНИКА Supper in NOMAD	200 г. Редчайший деликатес - блюдо приготовленное из внутренностей барашка. Обычно такое блюдо можно попробовать побывав дорогим гостем в бурятской семье. The rarest delicacy is a dish made from the inside of a lamb. Usually a dish to try, having been honoured in a Buryat family.
370.- Мистер Тост Mr. Toast	300 г. Тост с куриным филе, салатом и сладким луковым соусом. Chicken fillet toast, salad and sweet onion sauce.
490.- Сказка Востока Tale of the East	250/180 г. Маринованная в восточных пряностях куриная ножка, покрытая облепиховой карамелью и картофельное пюре. Marinated in eastern spices chicken leg, covered with sea buckthorn caramel and mashed potatoes.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты
Please inform the waiter if you are allergic to any products

**БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ по предварительному заказу
MEALS for the COMPANY are available upon prior reservation**

35 000.-	15-20 кг. Для компании из 10 - 15 человек
Амтатай	Бухлер или суп Шулэн, внутренности барашка, печень в рубашке, Хорхог, по Вашему выбору приготовят наши повара из целого барашка выросшего на солончаковых пастбищах ольхонского района.
Amtatai	Buhler, or soup Shulen, the entrails of lamb liver in a shirt, Khorkhog, of Your choice prepared by our chefs from a whole lamb raised on the salt pasture of Olkhon district.
3900.-	1000 г.
Лодочки	Фаршированная рыба приготовленный по фирменному рецепту.
Little boat	Stuffed fish prepared according to the original recipe.
4200.-	1500/300/300/300
У костра	Шашлык из свиной шеи, ассорти из овощей, соус барбекю. Блюдо готовится в зоне барбекю гостями самостоятельно или нашим поваром.
at the	Pork neck barbecue, assorted vegetables, barbecue sauce. The dish is prepared
campfire	in the barbecue area by the guests themselves or by our chef.
3900.-	1500/300/300/300
У костра 2	Шашлык из курицы, ассорти из овощей, соус барбекю. Блюдо готовится в зоне барбекю гостями самостоятельно или нашим поваром.
At the	Chicken kebab, assorted vegetables, barbecue sauce. The dish is prepared in
campfire2	the barbecue area by the quests themselves or by our chef.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты

Please inform the waiter if you are allergic to any products

ДЕСЕРТЫ/DESSERTS

250.- | 140 г.
Чизкейк Байкал Вью/Baikal View cheesecake.

90.- | 60 г.
Брусника с медом и орехами/Cowberry with honey and nuts.

120.- | 120 г.
Брусничный пирог/Cowberry pie.

120.- | 120 г./10 г./5 г.
Пирожное картошка/Cake of potatoes.

120.- |
Панакота малиновая/Panacota is crimson.

90.- | 60 г.
Парфе ванильный, клубничный, шоколадный/Parfait vanilla, strawberry, chocolate.

250.- |
Тирамису/Tiramisu.

250.- |
Шоколадный торт с шариком домашнего мороженого.
Chocolate cake with a homemade ice cream ball.

200.- | 100 г.
Мороженое с шоколадом, с сиропом, с грецким орехом.
Ice cream with chocolate, with syrup, with walnut.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты
Please inform the waiter if you are allergic to any products

ГАРНИРЫ/GARNISHES

150.- | 150г.
Картофель отварной с маслом.
Boiled potatoes with butter.

100.- | 150г.
Картофель фри.
French fries.

150.- | 150г.
Картофельное пюре.
Mashed potatoes.

150.- | 150г.
Картофель по-деревенски.
The potatoes are rustic.

150.- | 150г.
Овощи гриль.
Grilled vegetables. □

150.- | 150г.
Рис отварной.
Boiled rice.

Пожалуйста, сообщите официанту, если у Вас есть аллергия на какие-либо продукты
Please inform the waiter if you are allergic to any products