

*«Предком Чингис-хана был Борте-Чино,
родившийся по изволению Вышнего Неба.
Супругой его была Гоа-Марал. Явились они,
переплыв Тэнгис (внутреннее море). Кочевали
у истоков Онон-реки, на Бурхан-халдуне, а
потомком их был Бата-Чиган...»*

Сокровенное сказание монголов , XIII век ...

Меню ресторана «Тэнгис» представляет собой комплекс великолепных национальных блюд кухни современных кочевников. Мы постарались создать на основе традиционных рецептов – новые и яркие вкусовые сочетания. Здесь каждый гость найдет свое блюдо по душе. Над созданием меню трудилась дружная команда профессионалов ресторана «Тэнгис»*.



Ресторан «Тэнгис» использует продукты только российского производства и сотрудничает с фермерами Бурятии. Если Вам нужна таблица калорийности блюд и информация об аллергенах, пожалуйста, обратитесь к официанту.

*Вся палитра вкусов национальной кухни
ресторана «Тэнгис» в одном наборе*



ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

9 перемен

Наполеон с икрой байкальской рыбы	Хушууры мясные	Ячий сыр, маточное молочко и лесной мёд
Саламат и сагудай из байкальской рыбы	Печень в рубашке, стейк из тушёной капусты и соус Чёрный перец	Черёмуха, сметана и ряженка
Тар-тар из яка, ржаные тосты, горчичный соус и тарасун	Комбуча на зелёном чае с шиповником и листьями чёрной смородины	Ногоон сай с сагаан дали и богородской травой

2500 ₽

11 перемен

Наполеон с икрой байкальской рыбы	Хушууры мясные	Ячий сыр, маточное молочко и лесной мёд
Саламат и сагудай из байкальской рыбы	Байкальская рыба, мочёная в самогоне с картофельным пюре	Черёмуха, сметана и ряженка
Тар-тар из яка, ржаные тосты, горчичный соус и тарасун	Печень в рубашке, стейк из тушёной капусты и соус Чёрный перец	Ногоон сай с сагаан дали и богородской травой
Суп из бараньих потрошков	Комбucha на зелёном чае с шиповником и листьями чёрной смородины	

3000 ₽

14 перемен

Наполеон с икрой байкальской рыбы	Хушууры мясные	Ячий сыр, маточное молочко и лесной мёд
Саламат и сагудай из байкальской рыбы	Байкальская рыба под покрывалом из кедра с рисом, боровиками и травой	Сибирский десерт из ягод, душистого мёда и кедрового ореха
Тар-тар из яка, ржаные тосты, горчичный соус и тарасун	Ребро Хайнака, томленое 50 часов с картофельным пюре и корнем сельдерея	Черёмуха, сметана и ряженка
Тёплый салат из рубца с картофелем и помидорами	Печень в рубашке, стейк из тушёной капусты и соус Чёрный перец	Ногоон сай с сагаан дали и богородской травой
Суп из бараньих потрошков	Комбucha на зелёном чае с шиповником и листьями чёрной смородины	

3500 ₽

СТРОГАНИНА

Подается на ледяной глыбе с тремя стопками сибирских настоек, маринованным луком и фирменными макалами

Строганина из сига

Нарезанная вручную тонкими стружками, раскроет своё великолепие и доставит Вам неизменное удовольствие

Расколотка из черного хариуса

С разными макалами, приготовленная по старинному рецепту 1905г., привезенному из села Посольское на Байкале

Арбин

Замороженный конский внутренний жир с печенью, порезанный тонкими стружками. Бурятское национальное блюдо

хит 800 ₽

150 гр.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Рыбная тарелка

Нерка слабой соли, пелядь малосольная и холодного копчения

1500 ₽

250 гр.

Икра кижуча, нерки, байкальской рыбы и копченая икра черного хариуса, оладушки и сметана

2500 ₽

150 гр.

Сагудай из байкальской рыбы, азиатский соус и огурец

хит 790 ₽

150 гр.

Тар-тар из яка, ржаные тосты и горчичный соус

420 ₽

135 гр.

Оленина, папоротник, огурцы, ростки редиса и азиатский соус

850 ₽

150 гр.

Грузди, рыжики солёные с картофелем под снежно-сметанным покрывалом

670 ₽

200 гр.

Азиатские мотивы

790 ₽

200/50 гр.

Мясная закуска нукера

1100 ₽

250 гр.

Язык телячий, буженина, бекон, куриный рулет, Прошутто

Овощная тарелка

480 ₽

250 гр.

Свежие сезонные овощи



МИНИ ЗАКУСКИ

Из байкальской рыбы

Саламат и сагудай**230 ₽**

25 гр.

Наполеон с икрой**350 ₽**

25 гр.

Три вкуса байкальской рыбы**550 ₽**

60 гр.

ВЫПЕЧКА**Бичурские пирожки с капустой и яйцом****80 ₽**

1 шт.

Пирожки с рябчиком и грибами**120 ₽**

1 шт.

Бурятские лепешки**80 ₽****ФЕСТИВАЛЬ САЛАМАТОВ**

Блюдо из муки и деревенской сметаны варится по торжественным случаям. Саламату приписывается определенная сакральность: по качеству блюда предсказывали исход дела, события. Если он «получался», то ожидали удачу.

Саламат классический**160 ₽**

100 гр.

Саламат из ячменной муки**190 ₽**

100 гр.

Саламат с языком**230 ₽**

100 гр.

Саламат с байкальской рыбой**230 ₽**

100 гр.

«Сладкий» саламат**190 ₽**

100 гр.



САЛАТЫ

Овощной салат

Салат с печёной свеклой, мягким сыром, вялеными помидорами под соусом Песто

390 ₽

220 гр.

Салат «Чивыркуй»

Приготовлен по якутскому рецепту. Салат готовится из филе речного хариуса, маринованного красного лука и приправ.

Подается с отварным картофелем, чипсами из бородинского хлеба и хариусовой икрой

750 ₽

200 гр.

Салат "Дальний Восток"

Замороженный хариус с икрой, дальневосточная нерка, красный лук, зелень

670 ₽

140 гр.

Салат с тёплыми

баклажанами, томатами, курицей в кляре, арахисом и соусом чили-манго

NEW**450 ₽**

200 гр.

Обжаренные северные

креветки, кабачки, огурцы и авокадо

790 ₽

200 гр.

Тёплый салат с

кониной, папоротником, черемшой и опятами

NEW**520 ₽**

180 гр.

Туман над Ольхоном**XIT****800 ₽**

250 гр.

Копченый байкальский сиг с жареными шампиньонами, грибами шиитаке и вареньем из перца. Знаменитое фирменное блюдо ресторана высоко оценила «Ревизорро» Елена Летучая

Жеребятина, кедровый**850 ₽**

250 гр.

орех, домашний сыр, сладкий перец и мандарины

Телячий язык, молодой**660 ₽**

250 гр.

шпинат, жареные вешенки и авокадо

Цезарь с курицей**510 ₽**

250 гр.

Цезарь с сёмгой**790 ₽**

250 гр.

Цезарь с креветками**700 ₽**

250 гр.

Теплый салат**420 ₽**

250 гр.

из рубца с картофелем и томатами



СУПЫ

Хирмаса

Национальный бурятский суп из баранины
с добавлением бараньих потрошек
и домашней лапши, который не оставит
равнодушным ни одного истинного мясоеда

450 ₽

300 гр.

Бантан

Наваристая и невероятно вкусная
похлебка из баранины, рецепт которой
передается из поколения в поколение

550 ₽

300 гр.

Солянка по-монгольски

Настоящий мужской подход к обеду
или ужину. Копчёное ребрышко, кусочки
говядины, ломтики языка в густом
мясном бульоне

620 ₽

300 гр.

Суп "Тэнгис"

ХИТ

1300 ₽

Фирменный суп из наваристого бульона
с ребрышками молодого барашка и
"Батырскими" пельменями. К супу подается
запечённая юрта из пресного теста

600 гр.

Тройная уха с костра

Аппетитная уха из трески, лосося
и байкальской рыбы

530 ₽

300 гр.

Бухлер из говядины

Насыщенный мясной бульон
с луком и зеленью

1000 ₽

600 гр.

Бухлер из баранины

Насыщенный мясной бульон
с луком и зеленью

1100 ₽

600 гр.

Шулэн

Национальный бурятский суп из
баранины с домашней лапшой

490 ₽

300 гр.

Том Ям**с морепродуктами**

NEW

780 ₽

400 гр.

Знаменитый тайский суп с тигровыми
креветками, мидиями, кальмаром, томатами
черри, грибами, с добавлением тайских трав
и кинзы. Подается с паровым рисом

**Том Кха с курицей
и креветками**

NEW

720 ₽

400 гр.

Тайский суп на кокосовом молоке с тигровыми
креветками, курицей и томатами черри,
с добавлением тайских трав и кинзы

**Кимчи-тиге со
свининой**

NEW

490 ₽

400 гр.

Бульон кимчи, свинина, острый перец,
капуста кимчи, сыр тофу, зелень.
Подается с паровым рисом



XIV век . Великая Монгольская Империя. Во главе империи стоит правнук знаменитого Чингисхана - Хан Туг-Тэмур, который был также и императором Китая.

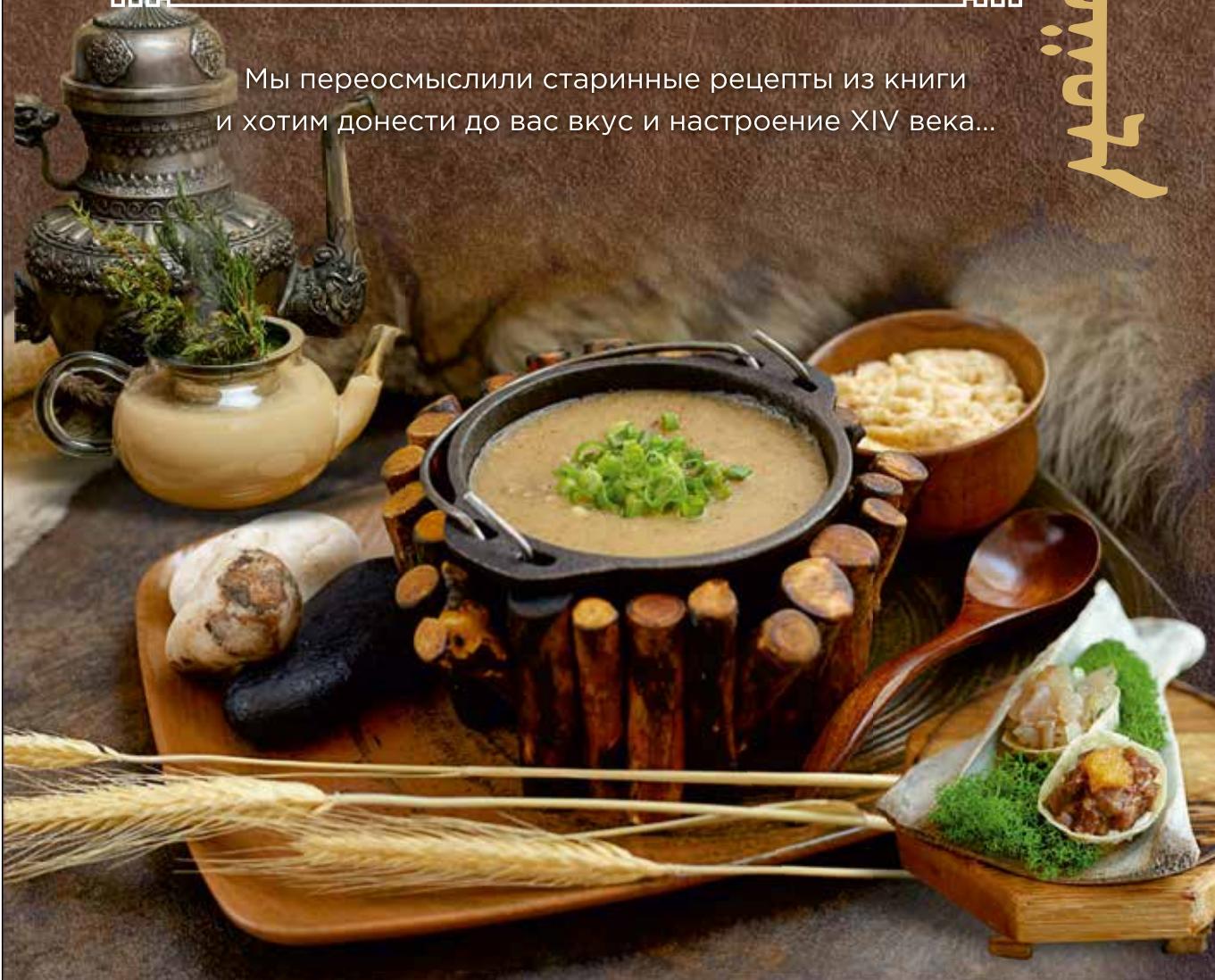
В 1330г. придворный лекарь хана выпускает книгу с рецептами блюд «Кухня Великого Хана» . Ранее книга была знакома только исследователям и в 2021 г. была переведена на русский язык. Каждый рецепт отбирался по принципу здоровой и сытной пищи.

Отрывок из книги:

Суп с соком кедровой пыльцы.

"Он наполняет центр и увеличивает ци. Укрепляет сухожилия и кости. Баранья нога, пять зерен черного кардамона, половину шэн нута очищенного от оболочки и измельченного. Сварите суп из ингредиентов, слейте бульон в отдельный сосуд. Обжарьте вместе: одну отваренную овечью грудинку (порезанную на кусочки размером с "сашук"), 2 хе сока кедровой пыльцы, половину хе прорастающего имбиря. Добавьте в суп по вкусу лук, соль, уксус и украсьте листьями кориандра"...

Мы переосмыслили старинные рецепты из книги и хотим донести до вас вкус и настроение XIV века...



КУХНЯ ВЕЛИКОГО ХАНА

ЗАКУСКИ

Бриошь с сагудаем из байкальской рыбы

Байкальская рыба 15-минутного посола со специями и ароматными травами

270 ₽

30 гр.

Бриошь с тар-таром из яка

Холодная закуска из яка с копченой сметаной и байкальской икрой

350 ₽

30 гр.

Сэмгэ

Запеченные мозговые кости.
Подаются вместе с тостами.
С древних времен считается
аккумулятором энергии. Источник
легкоусвояемого белка, коллагена,
витаминов и микроэлементов

320 ₽

250 гр.

ГОРЯЧЕЕ

Суровый монгольский вок

Цуйван с кониной

390 ₽

300 гр.

Цуйван с потрошками

350 ₽

300 гр.

БУУЗЫ

Буузы с цедрой мандарина и имбирем

390 ₽

245 гр.

Ханские буузы с яркими нотками
цедры мандарина помогут повысить
иммунитет, улучшат аппетит
и пищеварение

Обладатель Гран-При «Лучшее блюдо фестиваля
«Кухня Великого Хана» (г. Улан-Удэ, 2021г.)

Буузы из баранины с баклажаном

450 ₽

245 гр.

Долгое время баклажаны использовали
исключительно как лекарственное
сырье. Его употребление снижает
холестерин, благоприято
воздействует на работу сердца

СУПЫ

Ячменный суп с бараниной и раскаленным камнем

700 ₽

350 гр.

Наваристый густой суп с мясом
боргойского барашка и ячменем.
Подается вместе с саламатом и
острой лепешкой. Ячмень – кладезь
различных витаминов, источник
коллагена, а благодаря содержанию
клетчатки он полезен для пищеварения

Крем-суп из нута, баранины и соком кедровой пыльцы

650 ₽

250 гр.

Оригинальный рецепт супа довольно
загадочный. Что имел в виду автор
книги - придворный лекарь хана под
соком кедровой пыльцы?

Современники посчитали, что это
раздробленные кедровые орехи. Суп,
по словам автора книги, увеличивает
энергию ци, укрепляет сухожилия и кости

ДЕСЕРТ

«Дангина»

390 ₽

150 гр.

Муссовое черемуховое
пирожное с таёжными ягодами
и сливочным соусом, которое
получило высокую оценку жюри
фестиваля «Кухня Великого Хана»

ЧАЙ

Ногоон сай с сагаан дали

230 ₽

450 гр.

Сибирский травяной женьшень.
Хорошо тонизирует и утоляет
жажду

РЫБА

Байкальский сиг под покрывалом из кедра, моченый в самогоне с картофельным пюре

720 ₽
245 гр.

Жареный хариус, кабачки, груди, вяленые томаты и легкий базиликовый песто

850 ₽
225 гр.

Лосось, шпинат, икра и бешамель

1400 ₽
210 гр.

Стейк из форели на гриле со шпинатом

1200 ₽
300 гр.

Байкальская рыба по президентскому рецепту, молодой картофель и сливочный соус

Фирменное блюдо по праву можно назвать президентским, ведь его подавали В.В. Путину и Д.А. Медведеву

хит 1900 ₽
320 гр.

Расстегай из байкальской рыбы в слоеном тесте с соусом Морне

780 ₽
290 гр.

Синекорый палтус с томатным лечо

1100 ₽
300 гр.



МЯСО, ПТИЦА, ДИЧЬ**Куриные котлетки**

Картофельное пюре, соус из боровиков

580 ₽

290 гр.

Ребро ХайнакаТомленое 50 часов с картофельным
пюре и кедровым молочком**720 ₽**

250 гр.

Котлета из якаМоченая брусника, соус Порте
и гречетто**590 ₽**

350 гр.

Томленый ягненокС запеченными фруктами и
триофельным пюре**1300 ₽**

250 гр.

Куриная грудкаБекон, брокколи с томатами,
соус из боровиков**750 ₽**

350 гр.

Фетучини "Карбонара"**510 ₽**

350 гр.

**Гречка с телячим
языком и грибами****750 ₽**

290 гр.

Лапша с ягнёнком

Соусом и тайским соусом

750 ₽

480 гр.

**Жарёха из баранины
с черемшой и костным
мозгом****1200 ₽**

250 гр.

Сибирские вареникиС картофелем и боровиками.
Подаются с деревенской сметаной**290 ₽**

250 гр.

Баргузинские пельмениС деревенской сметаной. Подаются на
Ваш выбор: с бульоном / без бульона**420 ₽**

250 гр.

НА ОГНЕ**Стейк из говядины****1200 ₽**

400 гр.

Праймбиф

Картофельные дольки и соус Деми-Глясс

Свиные ребра в глазури**1100 ₽**

350 гр.

Из портвейна, запеченные сливы
и пюре из фуджи**Стейк из свинины****1050 ₽**

450 гр.

С жареным картофелем и
соусами BBQ и Чёрный перец**Плечо боргойского
ягненка****1800 ₽**

350 гр.

Трюфельный картофель и соус из
копченых груш**Печень в рубашке****750 ₽**

250 гр.

Стейк из тушеной капусты и
соус Черный перец

ХУШУУРЫ

Старинное бурятское национальное блюдо из рубленого мяса, завернутое в хрустящее тесто

Мини-хушууры

Из рубленой говядины и свинины

360 ₽

150 гр.

Хушууры из баранины с черемшой

590 ₽

300 гр./3 шт.

Наадам хушуур

Из рубленой говядины и свинины

350 ₽

200 гр.

Хушууры из бараньих потрошков

420 ₽

300 гр./3 шт.

Хрустящий хушуур XXL

Из рубленой говядины и свинины

370 ₽

250 гр.

Хушууры из говяжьей печени

490 ₽

300 гр./3 шт.

Хушууры овощные

450 ₽

240 гр./8 шт



НА КОМПАНИЮ

Томленая шея хайнака

С морковью, картофелем, с соусом Деми-Глясс и «фондю» из ячменного сыра

**2250 ₽**

1000 гр.

Горячее рыбное ассорти

Лосось, окунь, байкальская рыба, дорада, рис с овощами, брокколи и сливочный соус

5200 ₽1000/200/
100 гр.**Лучшие части ягненка**

Готовятся на огне, отдельно томятся ребра. Блюдо подается с бурятскими деликатесами из субпродуктов (хохоног, орёлово), буузами и язычком барашка

5100 ₽

1500 гр.

Говядина "Барисаан"**2900 ₽**

650 гр.

Строганное мясо говядины на раскаленной сковородке с ароматом хрена и ванили

Садж мясной**3350 ₽**

1500 гр.

Шашлык из свинины, шашлык из курицы, люля из говядины и свинины, люля из курицы, картофель, овощи гриль, лаваш

Наян Наваа**1850 ₽**

500 гр.

Бурятские деликатесы из потрошков баранины

**1600 ₽**

600 гр.

Хор хог

Национальное блюдо готовится из

Боргойской баранины с овощами, в закрытом металлическом котле за счет раскаленных камней. В эпоху Чингисхана его готовили прямо в овечьей шкуре. Готовое блюдо кладется порциями. После этого горячие камни дают в руки гостям. Их перекладывают из ладони в ладонь. Существует поверье, что теплые камни вытаскивают из человека все болезни, если он подержит их в руках.



блюда от шеф-повара





Буузы рубленые классические

Из говядины и свинины
225 г. (3 шт.) 350₽

Буузы из потрошков

Бараний фарш, сердце,
легкие, рубец, почки
150 г. (3 шт.) 400₽



Буузы МОНГОЛЬСКИЕ

Из баранины
225 г. (5 шт.) 540₽



Буузы из морепродуктов

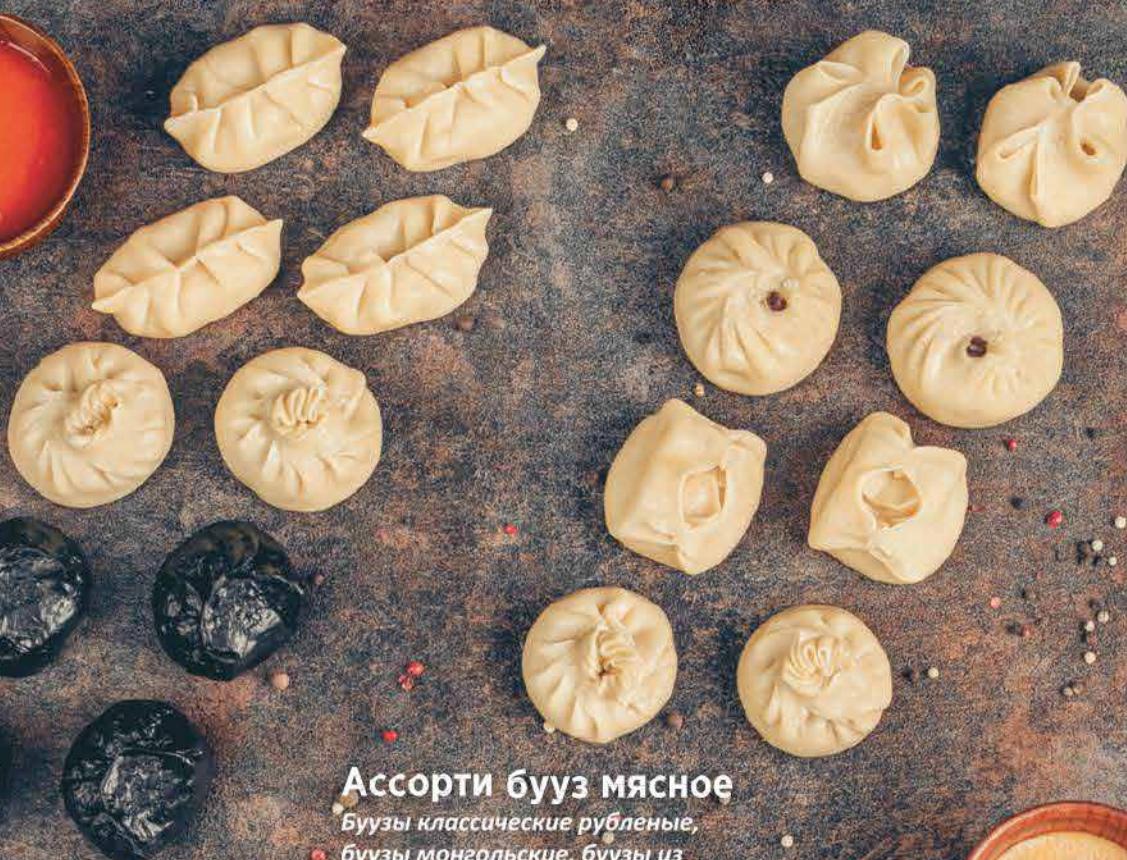
Буузы из семги и креветок
250 г. (5 шт.) 850₽



Буузы из байкальской рыбы

250 г. (5 шт.) 750₽





Ассорти бууз рыбное

Буузы из байкальской рыбы,
буузы из морепродуктов,
овощные буузы
500 г. (10 шт.) 1550₽

Ассорти бууз мясное

Буузы классические рубленые,
буузы монгольские, буузы из
потрошков, буузы овощные
450 г. (8 шт.) 850₽



Буузы овощные

Тонкое тесто
с овощной начинкой
из капусты и брокколи
190 г. (5 шт.) 250₽

Хaan бууза

Из говядины и свинины,
с черемшой и тарасуном
180 г. (1 шт.) 400₽



Двухэтажные буузы

Из говядины и свинины
250 г. (2 шт.) 350₽

Буузы «Бараний рог»

Буузы из баранины
с черемшой и брусничной солью.
180 г. (3 шт.) 320₽



ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Спринг-роллы с овощами и креветками

14/11/19

230
ккал520 ₽
200 гр.

Салат Деревенский из овощей со сметаной

3/9/15

155
ккал280 ₽
190 гр.

Салат с кальмаром

Микс вареных овощей, огурец, отварной кальмар, белок отварного яйца, йогуртовая заправка, хлебец

22/23/16

358
ккал500 ₽
290 гр.

Овощной салат с авокадо и творожными шариками

С булгуром и семенами льна, листом салата, заправка из оливкового, льняного и тыквенного масла

9/19/15

267
ккал380 ₽
200 гр.

Овощной салат домашний

Лист салата, помидор, огурец, перец болгарский, лук зеленый, укроп, заправка из оливкового, льняного и тыквенного масла

4/9/12

138
ккал360 ₽
210 гр.

Салат с пекинской капустой и куриной грудкой

Пекинская капуста, куриная грудка, яблоко, перец болгарский, морковь, апельсин, семена льна

19/11/24

271
ккал390 ₽
180 гр.

СУПЫ

Крем-суп из брокколи с киноа

11/3/40

210
ккал

340 ₽

290 гр.

Мисо-суп с курицей

14/5/3

113
ккал

310 ₽

290 гр.

Тайский суп из кальмаров с рисом

20/7/54

355
ккал

450 ₽

290 гр.

Легкий куриный суп с брокколи и морковью

26/2/10

157
ккал

280 ₽

290 гр.

ГОРЯЧЕЕ

Курица терияки с кунжутом и паровым рисом

23/4/80

450
ккал

350 ₽

250 гр.

Тефтельки с булгуром на пару, йогуртовый соус, гречиха

33/17/93

654
ккал

450 ₽

230 гр.

Киноа с курицей и овощами

43/26/84

741
ккал

490 ₽

250 гр.

Кнели рыбные с кабачками и томатами

5/17/14

227
ккал

430 ₽

250 гр.

Нерка на пару с рисом, брокколи и арахисом

9/7/42

269
ккал

490 ₽

250 гр.

*Белки/жиры/углеводы в граммах на 100 гр.



ОВОЩИ

Фасоль тушеная с нутом в томатном соусе

11/11/29

230 ₽
260 ккал

180 гр.

Стейк из тушёной капусты с гречкой и соусом Песто

5/0/15

220 ₽
81 ккал

180 гр.

Гречиха с луком и шампиньонами

29/17/144

290 ₽
849 ккал

220 гр.

Оладьи из цукини

11/15/36

260 ₽
321 ккал

190 гр.

Овощи гриль

4/2/15

280 ₽
91 ккал

200 гр.

ФИТНЕС ДЕСЕРТЫ

Фит стакан гранола с семечками льна

Гранола, йогурт, топинг, фрукты

11/4/94

390 ₽
454 ккал

300 гр.

Фруктовый салат с йогуртом и гранолой

9/3/80

420 ₽
383 ккал

300 гр.

Творожный кейк в яблоке

72/29/64

380 ₽
801 ккал

290 гр.

НАПИТКИ

ЗарядСвекольный сок, морковный сок, апельсиновый сок, имбирный сок
4/1/29320 ₽
137 ккал

300 гр.

Домашний ГейнерБанан, творог 2%, молоко 3%, орешки, мед цветочный
10/12/53300 ₽
361 ккал

300 гр.

Морковно-сельдерейный фреш

3/0/22

230 ₽
104 ккал

250гр.

Яблочно-имбирный смузиЯблоко, киви, банан, имбирь, мед
3/1/60320 ₽
260 ккал

250гр.

*Белки/жиры/углеводы в граммах на 100 гр.



СЛАДКОЕ

Десерт "Закат Байкала"

600 ₽
150 гр.

Черемуховый торт

300 ₽
150 гр.

Красный бархат торт

300 ₽
150 гр.

Дары Сибири

Сибирские ягоды, таёжный мёд и кедровый орех

300 ₽
150 гр.

Урмэ с ягодами

Национальный десерт, черёмуха со сметаной

280 ₽
150 гр.

Домашнее мороженое из сметаны и ряженки

350 ₽
150 гр.

Сибирская облепиха, мечтающая стать марокканским апельсином

650 ₽
120 гр.

Шоколадные конфеты ручной работы 3 вида: с облепиховым ганашем/ с кедровым орехом/ арбин в шоколаде

80 ₽
20 гр.

Брауни-чизкейк

350 ₽
190 гр.

Тирамису

300 ₽
180 гр.

Чизкейк классический

250 ₽
130 гр.

Наполеон

250 ₽
120 гр.

СВЕЖИЕ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

Фруктовая ваза

1100 ₽
1200 гр.

Свежие сезонные фрукты



АВТОРСКИЕ ЧАИ

Чай имбирный с брусникой

Корень имбиря, мед, ягоды брусники, лимон, розмарин

400 ₽

500 мл.

Чай облепиховый "Сибирское здоровье"

Ягоды облепихи, мед, чабрец (тимьян), чай черный листовой

400 ₽

500 мл.

Чай смородиновый "Витаминный"

Листья и ягоды смородины, апельсин, бадьян, сок лимона

400 ₽

500 мл.

Чай брусничный "Сагаан дали"

Листья Сагаан дали, ягоды брусники, чай черный листовой

400 ₽

500 мл.

Чай с шиповником "Таежный"

Листья Иван-чая, плоды шиповника, яблоко, гвоздика, корица

400 ₽

500 мл.

КЛАССИЧЕСКИЕ ЧАИ

Ассам

Классический черный чай Ассам из одноименного индийского штата, плантация Хармутти

200 ₽

450 мл.

Сенча

Классический китайский зеленый чай.

200 ₽

450 мл.

Цейлонский с чабрецом

Черный чай с острова Шри-Ланка в сочетании с чабрецом

200 ₽

450 мл.

Гречишный

Гречишный чай – это молодые семена японской гречихи, специальным образом обжаренные. Гречиха не только содержит множество полезных веществ, но и обладает ярким необычным вкусом с выраженным карамельно-сливочными нотами

200 ₽

450 мл.

Молочный Улун

Улун слабой ферментации с ароматом молока

200 ₽

450 мл.

Китайский Зеленый Чай с Жасмином

Китайский зеленый чай с цветами жасмина.

200 ₽

450 мл.

Эрл Грей

Классический английский черный чай с ароматом бергамота

200 ₽

450 мл.

Ногоон сай

Национальный бурятский зеленый чай с молоком.

230 ₽

450 мл.

Зутран сай

Национальный бурятский чай с молоком, пшеницей и внутренним жиром

260 ₽

450 мл.



КОФЕ

Чокапучино

200 ₽

250 мл.

Латте

220 ₽

340 мл.

Гляссе

220 ₽

200 мл.

Капучино

220 ₽

250 мл.

Американо

160 ₽

150 мл.

Эспрессо

100 ₽

30 мл.

Доппио

160 ₽

60 мл.

КОФЕ С КОНЬЯКОМ

Ирландский кофе

400 ₽

Кофе с виски и взбитыми сливками

200 мл.

Латте с ликером Бейлиз

410 ₽

200 мл.

Кофе с коньяком

250 ₽

200 мл.

НАПИТКИ

Фреш яблочный

450 ₽

200 мл.

Фреш апельсиновый

490 ₽

200 мл.

Фреш морковный

400 ₽

200 мл.

Морс из брусники

300 ₽

1000 мл.

Сок натуральный

470 ₽

1000 мл.

Рычал-су

300 ₽

Минеральная газированная вода

500 мл.

Боржоми

280 ₽

Минеральная газированная вода

500 мл.

Байкал перл

190 ₽

500 мл.

Рэд булл

250 ₽

Энергетический напиток

250 мл.

Берн

170 ₽

Энергетический напиток

250 мл.

Кока-кола, Спрейт

180 ₽

330 мл.

Тоник

170 ₽

330 мл.

КОКТЕЙЛЬНАЯ КАРТА

Тэнгис

500 ₽

Джин, вермут, ликер «Cointreau», Сагаан дали, голубой чай Аянчан

150 мл.

Рокси

550 ₽

Ром, ананасовый сок, брусничный морс, амаретто

300 мл.

Лонг Айленд

650 ₽

Ром, джин, ликер «Cointreau», текила, водка, кола

300 мл.

Пина колада

560 ₽

Ром, сливки, ананасовый сок, кокосовый сироп

200 мл.

Джин тоник

250 ₽

200 мл.

Космополитен

320 ₽

Водка, морс брусничный, лимонный фреш

200 мл.

Май-тай

780 ₽

Ром белый, ром темный, ликер «Cointreau», ананасовый сок

250 мл.

Виски-кола

290 ₽

250 мл.

Мимоза

370 ₽

Игристое вино, апельсиновый фреш, ликер «Cointreau»

250 мл.

Апероль шприц

790 ₽

Ликер "Aperol", игристое вино, содовая

250 мл.

Фиеро-тоник

350 ₽

250 мл.

* Объём коктейлей указан с учетом льда

ПИВО БУТЫЛОЧНОЕ

Guinness	550 ₽
Темное	0,44 л.
Paulaner	630 ₽
светлое/светлое нефильтрованное	0,5 л.
Алтан Говь	300 ₽
светлое	0,5 л.
Сэнгур	300 ₽
светлое	0,5 л.
Harbin	480 ₽
Светлое	0,5 л.
Abbe Blonde	240 ₽
светлый эль	0,33 л.
Abbe Brune	240 ₽
темный эль	0,33 л.
Spaten	350 ₽
светлое	0,45 л.
Franziskaner	340 ₽
нефильтрованное	0,45 л.

HOEGAARDEN

Oakheart Original	330 ₽
Германия	50 мл.
Bacardi Spiced 1091	380 ₽
США	50 мл.

BACARDI BLACK

Beefeater	410 ₽
	50 мл.
Barrister	250 ₽
	50 мл.

ДЖИН

КОНЬЯК

Courvoisier XO	4300 ₽
Франция	50 мл.
Courvoisier V.S.O.P	1200 ₽
Франция	50 мл.
Courvoisier V.S.	900 ₽
Франция	50 мл.
Martell V.S.O.P.	1100 ₽
Франция	50 мл.
Martell V.S.	700 ₽
Франция	50 мл.
Аракат 10 лет	650 ₽
Армения	50 мл.
Roulet V.S.O.P	600 ₽
Франция	50 мл.
Аракат 5 лет	320 ₽
Армения	50 мл.

ТЕКИЛА

Olmeca Blanco	510 ₽
Мексика	50 мл.
Olmeca Gold	510 ₽
Мексика	50 мл.

ВЕРМУТ

Martini Fiero	220 ₽
	50 мл.
Martini Extra Dry	220 ₽
	50 мл.
Martini Bianco	220 ₽
	50 мл.
Martini Rosso	220 ₽
	50 мл.

ВОДКА

Chinggis Khan	550 ₽	
Монголия	50 мл.	
Онегин	350 ₽	
Россия	50 мл.	
Soyombo	400 ₽	
Монголия	50 мл.	
Beluga	300 ₽	
Россия	50 мл.	
Beluga Hunting Berry	300 ₽	
Россия	50 мл.	
Eden	270 ₽	
Монголия	50 мл.	
Absolut	340 ₽	
Швеция	50 мл.	
Finlandia	300 ₽	
Финляндия	50 мл.	
Русский стандарт	160 ₽	
Россия	50 мл.	

ВИСКИ

The Macallan 18 Y.O.	5000 ₽	
Шотландия	50 мл.	
The Macallan 12 Y.O.	1750 ₽	
Шотландия	50 мл.	
Chivas Regal 18 Y.O.	1850 ₽	
Шотландия	50 мл.	
Chivas Regal 12 Y.O.	830 ₽	
Шотландия	50 мл.	
Johnnie Walker Black Label	840 ₽	
Шотландия	50 мл.	
Johnnie Walker Red Label	440 ₽	
Шотландия	50 мл.	
Jameson	520 ₽	
Ирландия	50 мл.	

НАСТОЙКА/ЛИКЕР

Baileys	390 ₽	
Ирландия	50 мл.	
Jägermeister	360 ₽	
Германия	50 мл.	
Becherovka	370 ₽	
Травяная настойка, Чехия	50 мл.	
Черносливовая	80 ₽	
Россия	50 мл.	

ИГРИСТЫЕ ВИНА

Martini Asti	4300 ₽	
Сладкое (Италия)	0,75 л.	
Martini Prosecco	4300 ₽	
Белое сухое (Италия)	0,75 л.	

Martini Prosecco Rose	4300 ₽	
Сухое (Италия)	0,75 л.	
Frettino Asti	2600 ₽	
Сладкое (Италия)	0,75 л.	
Nuviana Cava	2300 ₽	
Сухое / полусладкое (Италия)	0,75 л.	
Fonte Glera Spumante Extra Dry	1900 ₽	
Сухое (Италия)	0,75 л.	

КРАСНОЕ

БЕЛОЕ

ГРУЗИЯ

Мукузани

Красное сухое

2300 ₽

0,75 л.

Цинандали

Белое сухое

1800 ₽

0,75 л.

Киндзмараули Асканели

Красное полусладкое

2200 ₽

0,75 л.

ФРАНЦИЯ

Hornhead Malbec

Красное полусухое

2500 ₽

0,75 л.

Chablis

Белое сухое

7200 ₽

0,75 л.

Hornhead Malbec

Белое сухое

2600 ₽

0,75 л.

ИТАЛИЯ

Poesie Valpolicella

Красное полусухое

2600 ₽

0,75 л.

Pinot Grigio

Белое сухое

2100 ₽

0,75 л.

Chianti Geografico

Красное сухое

2000 ₽

0,75 л.

ИСПАНИЯ

Finca el Puntal Tempranillo

Красное сухое

2100 ₽

0,75 л.

Finca el Puntal Sauvignon

Blanc

2100 ₽

0,75 л.

США

**Zinfandel Valley Oaks,
Fetzer**

Красное полусухое

5300 ₽

0,75 л.

**Anthony's Hill Chardonnay,
Fetzer**

Белое полусухое

0,75 л.

ГЕРМАНИЯ

Hans Baer, Pinot Noir

Красное полусухое

3000 ₽

0,75 л.

Hans Baer, Riesling

Белое полусухое

3000 ₽

0,75 л.

Gewürztraminer

Белое полусухое

3000 ₽

0,75 л.

ВИНО НА РОЗЛИВ

Алазанская долинаКрасное/белое полусладкое
(Грузия)**320 ₽**

150 мл.

1600 ₽

0,75 л.

Western Cellars

Красное/белое полусухое (США)

420 ₽

150 мл.

2100 ₽

0,75 л.

Дорогие гости!

Вы можете воспользоваться нашим QR-меню,
где представлены фотографии всех блюд.



QR МЕНЮ