

## МИССИЯ РЕСТОРАНА БАЙКАЛЬСКОЙ КУХНИ:

Мы создаем пространство, где культура, природа и кулинарное искусство Байкала встречаются в гармонии.

Наша миссия - сохранять и делиться уникальными традициями байкальской кухни, вдохновляя гостей на открытие новых вкусов и глубокую связь с природой.

### МЫ СТРЕМИМСЯ:

- **Сохранять аутентичность.**

Используем только натуральные продукты, выращенные и собранные в Прибайкалье, чтобы каждый гость мог почувствовать истинный вкус этого удивительного края.

- **Уважать природу.**

Следуем принципам устойчивого развития, минимизируя воздействие на окружающую среду и поддерживая местных производителей.

- **Делиться знаниями.**

Рассказываем истории о традициях, рецептах и культуре Байкала, чтобы каждый прием пищи становился путешествием в глубь веков.

- **Создавать атмосферу.**

Окружаем гостей уютом и теплом, чтобы они чувствовали себя частью большого байкальского мира.

Мы верим, что еда - это не просто питание, это способ познать мир, сохранить традиции и вдохновиться красотой природы. Присоединяйтесь к нам, чтобы вместе открывать и ценить богатство Байкала!



# ЗНАКОМСТВО С БАЙКАЛОМ

Гастрономический сет

**Вода**

вход в тишину

**Берег**

первое касание

**Время**

ферментация и ожидание

**Дом**

память и тепло

**Сила**

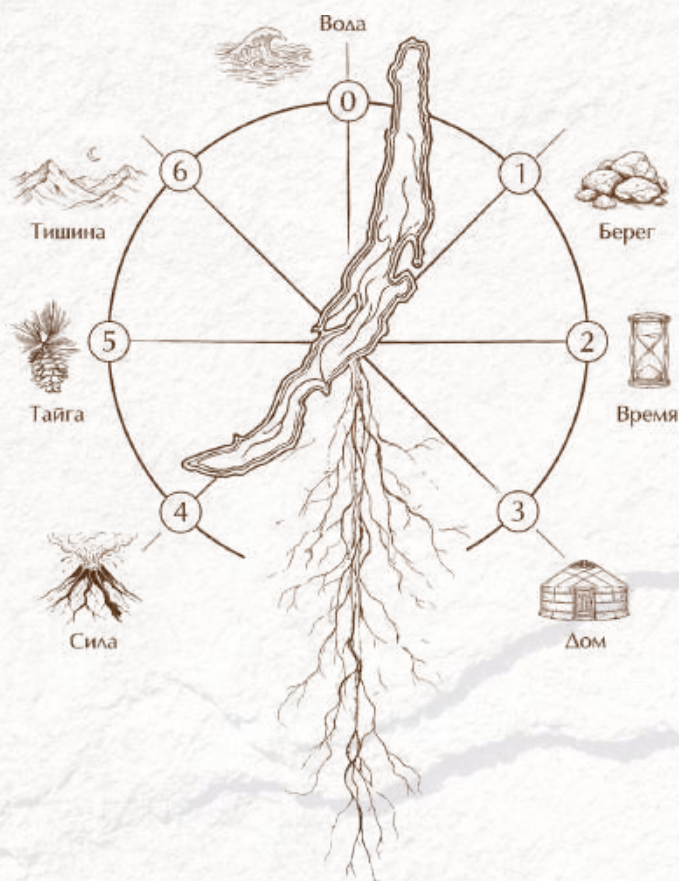
человек, земля и огонь

**Тайга**

холод и пауза

**Тишина**

то, что остаётся



4 995 P

## ЛЕПЕШКИ ИЗ ПЕЧИ

Мы выпекаем лепешки в дровяной печи на закваске длительного брожения 48 часов из органической муки.

Хлеб (килееп) заимствован от европейских колонистов, который сейчас является важной составляющей кухни эвенков. Обычно хлебные изделия представлены белым хлебом или пресными лепешками (леепеесками).

С кремом из выдержанного сыра и фермерской моцареллой .....	280 гр	495
Томленый олень и деревенская сметана .....	300 гр	765
Со страчателлой и тепличными томатами .....	300 гр	645
С дикой неркой и малосольными огурцами .....	280 гр	695
С омулем холодного копчения и сырным кремом .....	320 гр	595

## ТАПАКА (СТРОГАНИНА)

Муксун .....	100 гр	485
Нельма .....	100 гр	685
Сиг байкальский .....	100 гр	495
Дикая нерка .....	100 гр	575
Олень северный .....	100 гр	655
Большое ассорти строганины .....	280 гр	1855
соус из сухофруктов, майонез из зелени		



## МАЛОСОЛЬНАЯ РЫБА

Байкальский омуль .....	110 гр	595
Муксун .....	110 гр	595
Дикая нерка .....	110 гр	995
Омуль холодного копчения .....	110 гр	885



<b>Х</b>	<b>Паштет из фермерского цыпленка с дикой вишней на лепешке из печи</b> .....	170 гр	<b>575</b>
<b>О</b>	<b>Бочковые грузди с маринованным луком и деревенской сметаной</b> .....	155 гр	<b>645</b>
<b>П</b>	<b>Сугудай из байкальского омуля с молодым картофелем</b> .....	190 гр	<b>895</b>
<b>О</b>	Сугудай - одно из самых узнаваемых блюд Байкала, рождённое рыбаками прямо на берегу озера. Его готовили сразу после улова. Нарезается крупными кусками и лишь слегка маринуется с луком, солью и перцем, чтобы сохранить главное - вкус свежей рыбы.		
<b>Д</b>	<b>Сугудай авторский из омуля в свекольном креме с битыми томатами</b> .....	275 гр	<b>685</b>
<b>Н</b>	<b>Рубанина из дикой нерки с пряным кремом</b> .....	155 гр	<b>695</b>
<b>Ж</b>	Рубанина из дикой нерки подаётся замороженной, сохраняет свежесть и натуральный вкус рыбы. Пряный крем с азиатскими специями дарит насыщенный вкус и яркие ощущения.		
<b>Е</b>	<b>Тартар из местных бычков с кремом из выдержанного сыра</b> .....	215 гр	<b>685</b>
	<b>Сало солёное и копчёное из свиной грудинки с черным хлебом и сливочным хреном</b> .....	230 гр	<b>665</b>
<b>З</b>	<b>Оленина в стиле тонатто с кранчем из кедрового ореха</b> .....	220 гр	<b>695</b>
<b>А</b>	<b>Холодец из разного мяса с черным хлебом</b> .....	155 гр	<b>395</b>
<b>К</b>	<b>Бурятский саламат с омулевой икрой и лепешкой из печи</b> .....	220 гр	<b>895</b>
<b>Ш</b>	<b>Угольные тарты с малосольным омулем, бурятским саламатом и омулевой икрой</b> .....	80 гр	<b>495</b>
<b>К</b>	<b>Забытые профитролы из печи с кремом из копченой рыбы и три икры</b> .....	110 гр	<b>595</b>
<b>К</b>	<b>Картофельные тарты с олениной су-вид, копченым кремом и выдержанным сыром</b> .....	80 гр	<b>535</b>
<b>И</b>	<b>Корзинка с сугудаем из омуля и бурятским саламатом</b> .....	120 гр	<b>565</b>
	<b>Арбин с маринованным луком</b> .....	120 гр	<b>675</b>
	традиционная бурятская закуска, представляющая собой сырой конский жир, тонко нарезанный и поданный в полумороженном виде вместе с такой же сырой конской печенью и луком		

## САЛАТЫ

Винегрет из печёных овощей с сорбетом из квашеной капусты .....	235 гр	395
Салат с вкусными томатами и луком .....	210 гр	495
Салат с папоротником, выдержанным сыром и олениной .....	215 гр	855
Салат чифан сборный из картофеля, моркови, свеклы с имбирным кремом и фермерским куриным бедром .....	270 гр	565
Оливье с омулем холодного копчения .....	210 гр	685
Салат с фермерским цыпленком, томатами и кунжутной эспумой .....	260 гр	655
Большой зелёный салат с разной зеленью и семечками .....	235 гр	495
Салат с говядиной, хрустящими баклажанами и эспумой .....	200 гр	745
Салат с фермерским ростбифом и имбирным кремом .....	255 гр	745

## КВАШЕНИЯ

Квашеная капуста с моченой брусникой .....	120 гр	215
Соленые огурцы .....	135 гр	265
Соленые томаты .....	130 гр	295
Ассорти из квашений .....	385 гр	775

квашеная капуста с моченой брусникой,  
соленые огурцы и соленые томаты

# ДЕЛИКАТЕСЫ

Оленина .....	110 гр	725
Лось .....	110 гр	725
Медвежатина .....	110 гр	795
Изюбрь .....	110 гр	725

# СУПЫ

Уха на копченом бульоне из байкальских рыб с добавлением сливок и рака .....	380 гр	685
Уха байкальская классическая .....	320 гр	675
Борщ на говядине в чугуне со смальцом, черным хлебом и луком .....	360 гр	565
Бухэлеэр из говядины .....	430 гр	495
Традиционный бурятский суп на мясном бульоне с цельным куском сочной говядины и картофелем. Сытное и ароматное блюдо, в котором простота сочетается с богатым вкусом степной кухни.		
Шулэн с домашней лапшой .....	430 гр	495
Традиционный бурятский суп, приготовленный на крепком бульоне с мясом и лапшой. Лёгкий, но сытный, он воплощает вкус домашней степной кухни и идеально согревает в любое время года.		



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный мини-картофель со шкварками с кострища .....	250 гр	495
Хуушуры из говядины .....	2 шт	395
Знаковое бурятское блюдо - сочные мясные пирожки в тонком тесте, обжаренные до золотистой корочки. Подаются горячими, хрустящими снаружи и нежными внутри.		
Запеченные мозговые кости с соусом из трав и хлебом из печи .....	420 гр	645
Большой Аршанский чебурек .....	230 гр	495
Укрянник с деревенской сметаной и зеленью .....	165 гр	995
Укрянник - старинное сибирское блюдо, некогда готовившееся в прибрежных селениях Байкала. Основу составляет свежая икра омуля, бережно соединённая с яйцом и небольшим количеством муки. Обжаривая до румяной корочки, мы сохраняем нежность и сочность, передавая уникальный вкус Байкала. Этот деликатес появляется раз в сезон, отражая поглинную сибирскую кухню.		
Драники жаренные по-домашнему с деревенской сметаной .....	280 гр	465

# БАЙКАЛЬСКИЕ СОЧНИ

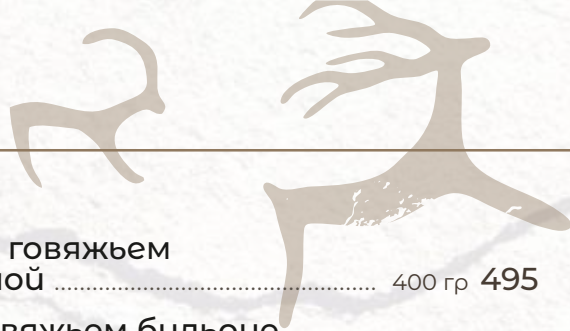
«В бескрайней сибирской тайге и на берегах Священного Байкала, каждая кроха хлеба была на счету. Хозяйки-старожилки приспособились раскатывать пресное тесто тонко-тонко – будто первый лед на Байкале. Так родились «сочни» – легкие лепешки. В поход, на промысел или в долгую дорогу их наполняли тем, что давала щедрая земля Прибайкалья: диким луком и чесноком с сопок, отменным сыром из молока бурятских коров, ягодами, грибами или рубленным мясом. Жарили на сухой раскаленной сковороде или раскалённых камнях – без лишнего масла, чтобы не отяжелять ношу и сохранить чистый вкус гаров тайги. Наши «Байкальские Сочни» – дань мудрости и бережливости сибирских хозяек. Тонкие, как байкальский туман, и сытные, как сама Сибирь. Подаются с растопленным маслом или сметаной от прибайкальских буренок.»

тонкие лепешки  
приготовленные на  
сухой сковороде



Сочни с молодым сыром и зеленью .....	200 гр	385
Сочни с разными грибами и сырным кремом .....	200 гр	375
Сочни с печеной картошкой и молодым сыром с деревенской сметаной .....	200 гр	355
Сочни с рубленой олениной и сырным кремом .....	200 гр	435

# ПЕЛЬМЕНИ



Пельмени сибирские в крепком говяжьем бульоне с деревенской сметаной .....	400 гр	495
Пельмени с дичью в крепком говяжьем бульоне с деревенской сметаной .....	400 гр	595
Пельмени таежные под пшеничной лепешкой в чугунке .....	440 гр	535
Вареники с толченым картофелем и сырным кремом .....	220 гр	465
Вареники из творога с вишневым конфи .....	250 гр	465
Бурятские буузы с рубленным мясом .....	3 шт	495

Бурятские буузы - простая пища кочевников с глубоким смыслом. Тонкое тесто, рубленое мясо с правильной жирностью, немного лука, соль, перец - ничего лишнего. Форма ручной лепки символизирует уважение к ремеслу и объединяет семью и соседей. Есть буузы нужно правильно: сначала надкусить и выпить бульон, потом все остальное.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



Рагу из кабана с томленным картофелем .....	360 гр	745
Катанка с ростбифом из марала в мясном жуу и выдержанным сыром .....	410 гр	995
Голубец из кролика в сметанном соусе с томленной гречей из печи и грибным муссом .....	400 гр	695
Цуйван с телятиной и разными овощами .....	360 гр	695
Хушуурхан кровяная колбаса жареная с домашней картошкой и сметаной .....	380 гр	695
Хушуурхан - традиционная бурятская кровяная колбаса из свежей крови, жира и лука, приготовленная в натуральной оболочке путём варки и обжарки до румяной корочки. Подаётся с золотистым картофелем, подчёркивающим глубокий натуральный вкус блюда. Это аутентичная, сытная еда кочевых народов Сибири.		
Вырезка оленины с пюре из красных яблок, клюквой и мясной жуу .....	220 гр	1195
Жареная картошка с луком, маслятами и деревенской сметаной .....	250 гр	535
Вырезка из конины с свекольным кремом и брусникой, соусом на квасном сусле .....	220 гр	1095
Дождевая каша с томленной говяжьей щекой в мясном соусе .....	410 гр	725

# ГОРЯЧЕЕ ИЗ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

Половина фермерского цыпленка из печи со сметаной и картофелем .....	550 гр	935
Хвост дикой нерки печеный на полене с молодым картофелем из печи .....	320 гр	1355
Голяшка быка томленная в печи с мясным соусом .....	450 гр	955
Ребра поросенка томленные в печи 12 часов с маринованной капустой и картофелем пай .....	300 гр	695
Северный омуль с кремом на основе байкальской зелени и хрустящий кранч из кедрового ореха .....	330 гр	995
Кулебяка с томленными говяжьими щечками и соусом демиглас с хрустящей горчицей .....	230 гр	795
Котлета из омуля с белым соусом и миксом салата под соусом «Винегрет» .....	255 гр	795
Расстегай из дикой нерки с соусом биск .....	290 гр	855
Говяжье ребро томленное в дровяной печи 24 часа с картофельным кремом и мясным соусом .....	490 гр	1695
Язычки ягненка с картофельным кремом и мясным соусом жуу .....	280 гр	1395
Омуль горячего копчения .....	1 шт	995

подается с маринованным луком и дровяным соусом - свежий улов с берегов Байкала





## ГРИЛЬ мясо, птица, дичь

Бифштекс из марала и печеный томат с перечным соусом .....	320 гр	845
Фирменная котлета «Ламу» из лося с картофельным кремом и вишневым соусом .....	360 гр	795
Утиное филе на гриле с печеным баклажаном в глазури и мясной соус на основе мисо .....	230 гр	995
Кебаб из дичи с лепешкой из печи и томатами .....	320 гр	865
Каре хакасского ягненка с морковным кремом и мясным соусом .....	280 гр	2695
Каре северного оленя с кремом из печеного сельдерея и мясным жуу .....	320 гр	2995
Дикая нерка на гриле с кедровой кашей и икорным соусом .....	280 гр	1295
<small>Небольшой кусочек дикой нерки - плотный, сочный, ароматный. Гриль подчеркивает её природный вкус и структуру. Каша из кедрового ореха - источник энергии с кремовой текстурой и полезными жирами, дополненная свежим икорным соусом.</small>		
Бифштекс из лося на углях с ярким соусом из лесной брусники .....	330 гр	895
Шашлык из поросенка с печеным картофелем на углях и маринованной капустой .....	285 гр	795

## БЛЮДА НА КОМПАНИИ

Блюда рассчитаны на 6-10 человек, по предварительному заказу.

Северный омуль запеченный в дровяной печи, начиненный молодым картофелем, лесными грибами и белым соусом .....	1500 гр	6995
Запеченный свиной окорок в дровяной печи с разными овощами .....	1600 гр	4790
Нога барашка томленная в печи 24 часа с печеными кабачками .....	2300 гр	12345
Филе нерки печеное в соленом панцире с соусом «Берблан» и красной икрой .....	1100 гр	9900

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ



Бородинский / деревенский / ржаной .....	60 гр	99
Лепешка из печи .....	60 гр	129
Хлебная корзина со взбитым маслом и байкальскими травами .....	220 гр	395

# ГАРНИРЫ



Шампиньоны гриль с песто на кедровом орехе .....	200 гр	545
Баклажан из печи в ореховом соусе с кедровым песто .....	200 гр	495
Запеченный мини-картофель со шкварками с кострища .....	250 гр	495
Кабачок на гриле .....	185 гр	295
Фирменное пюре с молодым сыром .....	195 гр	295
Печеная цветная капуста .....	150 гр	355
Обоженная капуста и икорный соус .....	150 гр	295
Картофель фри криспи с сырным кремом .....	180 гр	295

# СЛАДКОЕ

Медовик с сорбетом на топленном молоке по рецепту Бабушки шефа .....	145 гр	445
Заморозки .....	190 гр	535
Золото Колчака .....	195 гр	635
Какой-то овощ с каким-то сорбетом .....	195 гр	565
Знакомство с Иркутском .....	185 гр	565
Брусника, мед и орех .....	110 гр	445
Черемуховый торт .....	145 гр	445
Павлова на березовом соке .....	145 гр	565





Мы искренне рады приветствовать вас в нашем ресторане Байкальской кухни. Здесь каждое блюдо - не просто еда, а отражение богатой истории Байкальских земель, их уникальных вкусов, ароматов и вековых кулинарных традиций.

Сквозь каждое блюдо мы приглашаем вас познакомиться с нашим регионом: его природой, культурой и атмосферой гостеприимного Байкала. Мы тщательно сохраняем аутентичность рецептов, используя только свежие и качественные ингредиенты, чтобы каждый глоток и каждый кусочек дарили удовольствие и тепло прибайкальских земель.

Пусть ваша трапеза станет особенным моментом - наполненным гармонией вкуса, уютом и светлыми воспоминаниями. Благодарим вас за доверие и за возможность делиться с вами частичкой нашей культуры и традиций.

