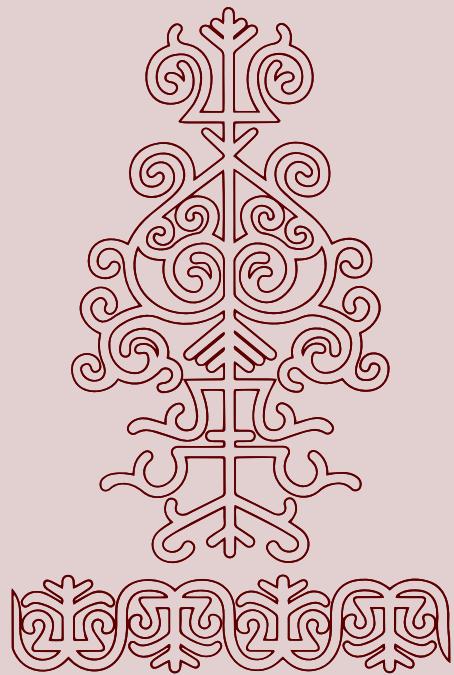


РЕСТОРАН
ЛЕГЕНДА
БАЙКАЛА



Издавна бурятский орнамент «угалза» играет роль оберега, талисмана и благопожелания. Узор несет в себе пожелание здоровья, долгих лет жизни, многочисленного потомства, счастья и благополучия.

Холодные закуски

Мясная тарелка (160/30 г)

900 ₽

Ассорти из нескольких видов домашней гастрономии: буженины, языка, ростбифа, куриного рулета. Подается с хреном и горчицей.

Сагудай - блюдо приготовленное по рецепту рыбаков коренных народов Сибири (150 г)

Оригинальная закуска из кусочков охлаждённой рыбы с растительным маслом, маринованным луком и лимоном:

- из байкальской рыбы

500 ₽

- из сига

570 ₽

Сало домашнее (150/30 г)

300 ₽

Огурчики «Ким Чи» (150 г)

250 ₽

Маринованные огурчики в остро-сладком соусе со свежей зеленью.

Рулетики «Оригинальные» (160 г)

450 ₽

Готовятся из баклажанов с пикантной пастой на основе сыра и грецкого ореха.

Овощная Тарелка (200 г)

350 ₽

Ассорти из свежих овощей и зелени.

Грузди солёные (130/30 г)

670 ₽

Грузди солёные с маринованным луком, сметаной и зеленью.

Сырная Тарелка (150/30 г)

850 ₽

Пять видов сыра: Пармезан, Камамбер, Эдам, Маздам, Дор Блю. Подается с виноградом, мёдом, грецким орехом и сыром «Чечил».

Закуска «Погребок» (200 г)

500 ₽

Ассорти из домашних солений: капуста, огурцы, томаты, кукуруза, цукини маринованный.



Салаты

«Легенда Байкала» (200 г)

750 ₽

Фирменный салат приготовленный по оригинальному рецепту из подкопчённой байкальской рыбы, салатного микса, свежих овощей с соусом «Песто» и добавлением сыра «Чечил».

«Салат тёплый с говядиной» (180 г)

650 ₽

Обжаренные кусочки говядины в сочетании с сочными овощами «Аль деенте», приправленные пикантным азиатским соусом.

«Морской бриз» (230 г)

750 ₽

Теплый салат с морепродуктами в сливочном соусе с салатным миксом, семенами чиа и перепелиным яйцом.

«Рыцарский турнир» (180 г)

600 ₽

Нежные кусочки телятины в сочетании с вялеными томатами и свежими овощами, заправлен острым соусом и сыром «Пармезан».

«Греческий» (200 г)

400 ₽

Овощной микс, маринованные луковицы и мусс «Фета».

«Цезарь с цыпленком» (200 г)

450 ₽

Сочные листья салата с копченым цыпленком, с сыром, гренками, и соусом «Цезарь» на основе анчоусов и каперсов.

«Цезарь с сёмгой» (200 г)

650 ₽

Сочные листья салата с малосольной сёмгой, с сыром, гренками и соусом «Цезарь» на основе анчоусов и каперсов.

Салат с мясом и белыми грибами (200 г)

600 ₽

Нежные кусочки телятины, свежие овощи, салатный микс с белыми грибами в соусе «Демиглас».



Горячие закуски

Креветки на шпажках (100/50 г) 800 ₽

Обжаренные тигровые креветки со сливочным соусом «Чили».

Язык в сливочно-грибном соусе (350/50 г) 800 ₽

Кусочки говяжьего языка, обжаренные с луком и грибами в нежном сливочном соусе.

Пивная тарелка (350/50 г) 800 ₽

Кольца кальмара, луковые кольца, чесночные гренки с зеленью, сыр «Чечил».

Подается с соусом «Тар-тар».

Драники:

- со сметаной (220/50 г) 300 ₽

- с малосолёной сёмгой (220/50 г) 500 ₽

Жюльен:

- из белых грибов (130 г) 350 ₽

- из курицы (130 г) 300 ₽

Супы

Уха «По-царски» (300 г) 550 ₽

Царское блюдо из трёх видов рыбы, с морковью, луком и свежей зеленью, на основе насыщенного ароматного рыбного бульона.

Солянка классическая (300/30 г) 600 ₽

Сытный суп, приготовленный на мясном бульоне с добавлением говяжьего языка, сосисок, бекона, а также маслин, лимона и солёных огурцов.

Борщ «Украинский» (300/30 г) 400 ₽

Наваристый борщ с чесночными пампушками и сметаной.



Супы

Суп-крем «Чиз» (250/30 г)

Нежный крем-суп из трех видов сыра, подается с сырными чипсами и сухариками.

350 ₽

Суп-крем из брокколи (300/20 г)

Крем-суп из брокколи и зеленого горошка с добавлением сливок, гарнированный королевскими креветками, подается с хрустящими гренками.

550 ₽

Крем-суп «Грибной» (300 г)

Нежный крем-суп из белых грибов и шампиньонов, на основе сливок и ароматных специй.

450 ₽

Пельмени «По-домашнему» (300/30 г)

Домашние мясные пельмени со сметаной и зеленью.

400 ₽

Пельмени «Легенда Байкала» (250 г)

Домашние пельмени из Байкальской рыбы в сливочном соусе с зеленью и красной икрой.

450 ₽

Пельмени «Рыболов» (300 г)

Пельмешки из Байкальской рыбы с бульоном и зеленью.

350 ₽

Куриный бульон с фрикадельками (300/60 г)

Лёгкий бульон с куриными фрикадельками. Вкусное и полезное блюдо для ценителей здорового питания. Подается с домашними гренками.

400 ₽

Горячие блюда из рыбы

Стейк из семги с соусом «Белое вино» (270 г)

Запеченный стейк из семги с муссом из цветной капусты и тыквенными семечками.

1400 ₽

Стейк из сига с овощами (250 г)

Филе сига на пару с овощами и семенами чиа.

800 ₽

«Скоблянка» рыбная (300 г)

Кусочки байкальской рыбы, томленной в сливках с овощами. Подается с жареным картофелем на разогретой чугунной сковороде.

750 ₽



Горячие блюда из рыбы

Морские биточки с соусом «Гуакамоле» (200 г)

550 ₽

Воздушные биточки из креветки и суга, подаются с нежным соусом из авокадо и сливок.

«Байкальский закат» (250 г)

550 ₽

Голубцы из щуки в пекинской капусте с соусом «Биск».

Горячие блюда из мяса и птицы

Медальоны из телятины с печёными овощами (150/30 г)

1400 ₽

Медальоны из телятины обжаренные на ароматном масле с печёными овощами под сливочно-грибным соусом.

«Русская сковородка» (150/100/50 г)

1400 ₽

Обжаренные на сковороде сочные кусочки телятины с луком, гарнированные хрустящими картофельными дольками, солёным салом и чесночными гренками.

Телятина в сливочно-мясном соусе (200 г)

650 ₽

Нежное томленое мясо телятины в сливочно-мясном соусе.

Стейк из языка (250 г)

650 ₽

Нежные ломтики языка с запеченным картофелем и соусом «Карбонара».

Бефстроганов (300 г)

800 ₽

Говядина в сливочно-томатном соусе, подается с картофельным пюре и огурчиком «Ким Чи».

Стейк из свиной шеи (150/50 г)

550 ₽

Классический стейк из свинины, обжаренный на гриле. Подается с ярким пикантным соусом.

«Мясо по-Сибирски» (300 г)

550 ₽

Кусочки свинины обжаренные с овощами, подается по традициям Сибири на луковой подушке в сковороде.

«Паста Карбонара» (250 г)

350 ₽



Горячие блюда из мяса и птицы

«Скоблянка» мясная (300 г)

550 ₽

Кусочки свинины, томлённой в сливках с овощами. Подается с жареным картофелем на разогретой чугунной сковороде.

Куриная грудка с сыром «Моцарелла»

в хрустящем беконе (270/50 г)

600 ₽

Оригинальное блюдо подаётся на подушке из цукини с соусом «Чили Арай».

Куриная грудка су-вид с овощами на пару (150/200 г)

400 ₽

Нежное филе курицы на подушке из маринованного цукини, подается с овощами на пару

Гарниры

Картофель «По-сибирски» с луком и грибами (200 г)

250 ₽

Картофель «Фри» (100 г)

200 ₽

Картофельные дольки «По-деревенски»

с чесноком и зеленью (150 г)

250 ₽

Картофель отварной с маслом и укропом (150 г)

200 ₽

Рис с яйцом (150 г)

200 ₽

Овощи гриль (200 г)

250 ₽



Десерты

«Шоколадный фондан» (100/50 г)	250 ₽
<i>Шоколадный кекс с тающим горячим шоколадом внутри. Подаётся с шариком мороженого.</i>	
«Яблочный штрудель» (140/50 г)	300 ₽
<i>С карамелизованными яблоками, изюмом, мёдом и корицей. Подаётся с шариком мороженого.</i>	
«Черёмуховый торт» (100 г)	250 ₽
<i>Домашний рецепт на основе сметаны и черёмуховой муки.</i>	
Торт в ассортименте (100 г)	250 ₽
Мороженое (один шарик) (50 г)	100 ₽
Мороженое с добавками:	
- с мёдом и кедровыми орешками (100/15 г)	350 ₽
- с сиропом (100/20 г)	200 ₽
- с шоколадом (100/10 г)	200 ₽
- с фруктами (100/40 г)	230 ₽
Блинчики (150/50 г)	200 ₽
<i>С маслом, мёдом или сметаной на выбор</i>	



Свежевыжатые соки

Фреш апельсиновый (0,25)	300 ₽
Фреш грейпфрутовый (0,25)	400 ₽
Фреш яблочный (0,25)	300 ₽
Фреш яблоко-морковь (0,25)	300 ₽
Фреш морковный со сливками (0,25)	300 ₽

Безалкогольные напитки

Морс (1 л)	300 ₽
Сок в ассортименте (0,25)	120 ₽
Газированный напиток (0,25)	120 ₽
Вода «Легенда Байкала» (0,5)	120 ₽

Молочные коктейли

«Классический» (0,3)	300 ₽
«Клубничный» (0,3)	300 ₽
«Шоколадный» (0,3)	300 ₽



Кофе

Эспрессо (30 мл)	170 ₽
Двойной эспрессо (60 мл)	300 ₽
Капучино (180 мл)	200 ₽
Американо (180 мл)	170 ₽
Латте (200 мл)	220 ₽
Латте-макиато (220 мл)	220 ₽
Глясе (180 мл)	250 ₽
Айриш-кофе (220 мл)	300 ₽
Бейлиз-кофе (220 мл)	480 ₽
Кофе с коньяком (220 мл)	400 ₽



Топпинги

Молоко (50 мл)	30 ₽
Сливки (50 мл)	50 ₽
Мёд (50 мл)	80 ₽
Лимон (50 мл)	30 ₽



