



ЭКЛЕРЫ С БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБОЙ

200 ГР • 860 Р

СЫР ПОД ВИНО

Мягкий сыр с сухофруктами, орешками и медом, идеальное дополнение к бокалу изысканного вина.

250/30 ГР • 980 Р

ТАРЕЛКА К ПИВУ

Балык, чесночные гренки, луковые кольца, кольца кальмара в кляре, черри, красный лук, горчица, коктейльный соус

170/40 ГР • 790 Р

ТАРЕЛКА ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

Помидор, огурец, болгарский перец, редис, зелень, сметана.

350/30/50 ГР • 580 Р

ХОЛОДЕЦ С САЛОМ

Говяжий холодец с соленым салом, маринованным огурчиком и капустой подается с фирменной горчицей

150/120/20 ГР • 700 Р

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина, запеченная говядина, куриная грудка, домашнее сало с аджикой

270 ГР • 1280 Р



САЛАМАТ

Национальное бурятское блюдо из ржаной муки и сметаны, подается в горячем виде. С древних времен и по сей день «саламат», являясь символом белой пищи, подается только самым почитаемым и дорогим гостям.

100 ГР • 460 Р





ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ

«БАЙКАЛ»

(на 3 персоны)

Сагудай из байкальской рыбы, арбин с печенью, саламат, хугабша, мини-буцзы, мини-хушцзурь, десерт «Холисо», фирменная настойка

740 ГР • 3800 Р



РУЛЕТ ИЗ АРБИНА И КОНСКОЙ ПЕЧЕНИ

Арбин- конский жир с загрибка, лук красный.
Национальный бурятский деликатес!

130/30 ГР • 900 Р

КОСТНЫЙ МОЗГ

Подается с гренками и маринованным луком

300 ГР • 700 Р

АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

Грибочки в масле, малосольные огурчики, кисло-сладкая капуста, маринованные помидоры черри, аджика

380 ГР • 650 Р

РЫБНОЕ ПЛАТО

Ассорти из малосольной семги, муксуна и копченого балыка с долькой лимона.

220 ГР • 1490 Р

БАЯН НОЕН

Нарезка из говяжьего языка на подушке из помидоров под острым соусом

230 ГР • 960 Р

САГУДАЙ

ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

Восхитительная закуска из нежной байкальской рыбы и двух видов лука с небольшим количеством масла и специй.

100/30 ГР • 650 Р





САЛАТЫ

САЛАТЫ

ОРДА

РЕСТОРАН

САЛАТ ОТ ШЕФА

Байкальская рыба, салатный микс, черри, свежий огурец, маринованный стебель сельдерея, редис, соус фьюжн

180 ГР • 790 Р

САЛАТ С БАКЛАЖАНАМИ

Баклажаны, фетакса, черри, лист салата, кедровый орех, кунжут

250 ГР • 550 Р

«ЗЕЛЕНЫЙ»

Огурец, авокадо, яблоко Грени, шпинат, лук зеленый, лист салата под овощной заправкой

200 ГР • 500 Р

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

250 ГР • 450 Р

САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Вырезка, болгарский перец, огурец, салатный микс, имбирный соус

200 ГР • 890 Р

ТЕПЛЫЙ САЛАТ

**ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ
И ГРИБОВ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ**

180 ГР • 670 Р

**САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ
И КРЕВЕТКАМИ**

Кольца кальмара, тигровые креветки, крахмальная лапша, перец болгарский, капуста пекинская, свежий огурец, морковь, азиатская заправка.

230 ГР • 790 Р

ЦЕЗАРЬ

С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ СУ-ВИД

Куриная грудка су-вид, черри, сыр Пармезан, лист салата, крутоны из белого хлеба, соус Цезарь.

270 ГР • 650 Р

САЛАТ С СЕМГОЙ

Аппетитный салат с малосольной семгой и картофелем «Айдахо», заправленный азиатским соусом

170 ГР • 790 Р





САЛАТЫ

САЛАТЫ

ОРДА

РЕСТОРАН

БИТЫЕ ОГУРЦЫ
220 ГР • 420 Р

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ
150 ГР • 400 Р

**САЛАТ С ЗАПЕЧЕННОЙ
БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБОЙ
С АПЕЛЬСИНОМ И ОВОЩАМИ
ПОД ФИРМЕННЫМ СОУСОМ**
180 ГР • 790 Р

**САЛАТ "ПО-КИТАЙСКИ"
С РУБЦОМ**

Пекинская капуста, огурцы свежие, перец болгарский,
морковь, говяжий рубец, азиатский соус.

200 ГР • 550 Р



**САЛАТ С БРОККОЛИ
И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ**

Легкое, необычное и очень вкусное сочетание
капусты брокколи, помидоров черри и кедрового
ореха, заправленное ореховым соусом!

200 ГР • 500 Р



**ОЛИВЬЕ
С СЕМГОЙ МАЛОЙ СОЛИ
И ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ**

200 ГР • 780 Р

**САЛАТ
С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ**

Язык отварной, огурец, черри, авокадо, листья салата,
кедровый орех, соус ореховый.

230 ГР • 750 Р





САЛАТ «ХАТАН»

Полезный и питательный салат из отварной свеклы, инжира, грецких орехов, орехов кешью и листьев салата под нежным кисло-сладким соусом.

150 ГР • 590 Р



Хатан — (в переводе с бурятского языка - «госпожа» или «королева/принцесса») — женский титул, аналогичный мужскому «хан».

Перенеситесь
на берег Байкала,
ощутите запах костра
и послушайте шум волн
великого озера!

УХА
«БАЙКАЛЬСКАЯ»

Ароматная и наваристая уха из семги и байкальской рыбы подается с бородинским хлебцем и икрой.

350 ГР • 790 Р





**ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША
С ГОВЯДИНОЙ**
300 ГР • 650 Р

**ДОМАШНИЙ СУП-ЛАПША
С БАРАНИНОЙ**
300 ГР • 750 Р

ДОТУР
Домашний суп-лапша из бараньих внутренностей
300 ГР • 680 Р

СУП «ЧИНГИСХАН»
Традиционный суп бурят-монгольской кухни
на говяжьем бульоне с пельменями банш,
кусочками говядины.
350 ГР • 750 Р

ОРООНОТОЙ ШУЛЭН
Деревенский суп на костном говяжьем
бульоне с мясом и зернами пшеницы
300 ГР • 520 Р

СУП «СТЕПНОЙ»
Суп с бараньими фрикадельками,
рваной домашней лапшой и черемшой
300 ГР • 760 Р

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ
280 ГР • 410 Р

ТЫКВЕННЫЙ КАРРИ
Сытный и густой суп с насыщенным
вкусом тыквы и карри
280 ГР • 450 Р

ТОМ ЯМ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ СУ-ВИД
300 ГР • 620 Р

ТОМ ЯМ С МОРЕПРОДУКТАМИ
300 ГР • 720 Р



БАНТАН
Монгольский мучной суп
с кусочками мяса и зеленью
300 ГР • 450 Р

БУХЛЁОР

Традиционный бурятский суп из баранины
с картофелем, морковью и зеленью
300 ГР • 750 Р





СУП "ХАНСКИЙ"

Сытный суп с нуттом и перловой крупой на бараньем бульоне с добавлением кедрового молока и ароматных специй. Подается с шашлычком из баранины.

350 ГР • 790 Р



Суп «Ханский» по рецепту из книги 1330 года «Кухня Великого Хана»



«НАЙРАМДАЛ»

Ассорти из четырех видов бууз
(говядина, баранина, потрошки, овощи)

270/30/30 ГР • 630 Р

**БУУЗЫ
"РУБЛЕННЫЕ"**
3 ШТ • 490 Р
5 ШТ • 750 Р

**БУУЗЫ
"ТРАДИЦИОННЫЕ"**
3 ШТ • 440 Р
5 ШТ • 680 Р

БУУЗЫ ИЗ БАРАНИНЫ
3 ШТ • 490 Р
5 ШТ • 750 Р

**БУУЗЫ
С ВНУТРЕННОСТЯМИ**
3 ШТ • 420 Р
5 ШТ • 690 Р

БУУЗЫ ОВОЩНЫЕ
3 ШТ • 330 Р
5 ШТ • 430 Р

**КАЛМЫЦКИЕ БЕРЕГИ
СО СМЕТАНОЙ**
Одно из любимых блюд
в Калмыкии приготовленных
из фарша говядины и свинины
5 ШТ • 550 Р





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОРДА

РЕСТОРАН



ХУГАБША

Нежная печень в рубашке из внутреннего бараньего жира с маринованным лучком

200 ГР • 850 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОРДА
РЕСТОРАН

**МЕДАЛЬОН
ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**
Ароматные нежные медальоны, запеченные
в духовке. Подаются с овощами гриль
250 ГР • 1290 Р

КУРИНАЯ ГРУДКА С ОВОЩАМИ
Сочная куриная грудка су-вид на пару
с овощами и горчичным тар-таром.
260 ГР • 710 Р

БИТОЧКИ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ
Подаются с картофельным пюре
и сливочным соусом.
280 ГР • 780 Р

ТАМИР
Отварные бараньи внутренности с луком и картофелем.
400 ГР • 870 Р

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ
Свинина запеченная в печи и томленая
с ароматными травами и специями
250/60/50 ГР • 1100 Р



МИНИ-ПИРОЖКИ ФИРМЕННЫЕ
с сыром, шпинатом и зеленью, грибами
300 ГР • 450 Р

ХУШУУРЫ

С ГОВЯДИНОЙ
400 ГР • 690 Р

С ГОВЯДИНОЙ И ЧЕРЕМШОЙ
400 ГР • 690 Р

ОВОЩНЫЕ
(цуккини, перец, морковь, лук)
400 ГР • 400 Р

С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ
400 ГР • 620 Р

С КАРТОФЕЛЕМ
400 ГР • 420 Р

С КАРТОФЕЛЕМ И ЧЕРЕМШОЙ
400 ГР • 420 Р

МИНИ ХУШУУРЫ С ГОВЯДИНОЙ
3 ШТ - 150 ГР • 390 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ОРДА
РЕСТОРАН



**ЦУЙВАН
С ГОВЯДИНОЙ**
Домашняя лапша, обжаренная
с говядиной, овощами и луком
400 ГР • 730 Р

**КАРТОШКА ЖАРЕННАЯ
НА СКОВОРОДЕ ПО-ДОМАШНЕМУ**

По желанию подается со свиной
или с салом и чесноком

350 ГР • 420 Р

ЖАРЕХА ИЗ СВИНИНЫ

Кусочки свинины, обжаренные на сковороде
со специями, травами и луком

450 ГР • 1280 Р

БЭЛЭГ

Говядина острая с овощами на сковороде.
Подается с домашними лепешками и тремя соусами

280/120/70 ГР • 950 Р

КУРИЦА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ

Куриное филе обжаренное с овощами
и кедровыми орешками

90/100/60 ГР • 750 Р

КОЧЕВНИК

Говяжий язык и печень с тушеными овощами

380 ГР • 950 Р

БАЯН ТАЛА

Филе баранины, обжаренное на сковороде
с картофелем и баклажаном, специями, травами и луком

350 ГР • 1380 Р

УЖИН ПАСТУХА

Говяжья печень обжаренная с луком в сливках

350 ГР • 950 Р

КОЛБАСКИ ФИРМЕННЫЕ

Сочные мясные колбаски, собственного
приготовления, обжаренные на гриле.
Подаются с острым брусничным соусом.

ГОВЯДИНА

170/220/30 ГР • 850 Р

БАРАНИНА

170/220/30 ГР • 950 Р

СВИНИНА

170/220/30 ГР • 750 Р

ЭРЕЭЛЖЭ

(баранья печень, жир, лук)

200/150/50 ГР • 950 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
НА СКОВОРОДЕ

ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА

ОРДА

РЕСТОРАН



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ
С ЗЕЛЕНЫМ ЧИЛИ СОУСОМ
(без гарнира)
ЦЕНА ЗА 100 ГР • 980 Р





ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ОРДА
РЕСТОРАН



ХОРХОГ

История этого блюда уходит далеко в древность, во времена кочевников. Национальное бурят-монгольское блюдо.

Нежнейшие бараньи ребра с овощами и зеленью готовятся на раскаленных камнях и томатся в собственном соку. Особенная технология приготовления делает это блюдо незабываемым.

800 ГР • 2900 Р



АССОРТИ «НУХЭР»

Баранина на шпажке, запеченная куриная грудка и сочные свиные медальоны с картофельными дольками и аджикой

730 ГР • 2700 Р

МАЛЕНЬКАЯ БУРЯТИЯ

Хүшүүрү мясные, буузы с потрошками, хугабша, костный мозг, морковный салат, хлебцы

650 ГР • 1700 Р

БАРАНИНА ОСТРАЯ С ДОЛЬКАМИ ОБЖАРЕННОГО КАРТОФЕЛЯ

400 ГР • 1500 Р

МЯСНОЙ НАБОР

Говяжьи колбаски собственного приготовления, запеченная свинина, ароматная баранья корейка, овощи гриль.

700 ГР • 3490 Р

УСТАЛЫЙ ПУТНИК

Запеченная кровяная колбаса и бараньи внутренности с овощами.

800 ГР • 2400 Р

ЗВЕЗДА КОЧЕВНИКА

Обжаренная с овощами острая говядина, подается с пресной лепешкой, листьями салата и свежим гуакамоле.

Блюдо фламбирцется при гостях.

390 ГР • 1500 Р

КОЛБАСНЫЙ МИКС

Ассорти из трех видов колбасок собственного приготовления (говяжьи, свиные, бараньи, зрезлжэ).

Подается с овощами гриль

510/240 ГР • 2900 Р



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
НА КОМПАНИЮ

ГОРЯЧИЕ
БЛЮДА

ОРДА

РЕСТОРАН



ОРДА

Мясное ассорти национальных
бурятских блюд (ребра бараньи,
хушууры, буузы из говядины, Банш)

970 ГР • 2840 Р





ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

ОРДА

РЕСТОРАН

ОВОЩИ ГРИЛЬ
220 ГР • 390 Р

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ
150 ГР • 320 Р

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ
200 ГР • 200 Р

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
180 ГР • 320 Р

РИС ОТВАРНОЙ
150 ГР • 190 Р

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА
(французский, пражский, злаковый)
240 ГР • 250 Р

БУЛОЧКА МУЛЬТИЗЛАКОВАЯ
40 ГР • 80 Р

БУЛОЧКА ПРАЖСКАЯ
40 ГР • 80 Р

БУЛОЧКА ФРАНЦУЗСКАЯ
40 ГР • 80 Р



СОУСЫ

БРУСНИЧНЫЙ

СОУС «ПЕСТО»

СОУС ОРЕХОВЫЙ

ГОРЧИЦА СОБСТВЕННОГО
ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СОУС МАНГО-ЧИЛИ

АДЖИКА

БАРБЕКЮ

СМЕТАННЫЙ

50 ГР • 100 Р

СОУС СОЕВЫЙ

50 ГР • 100 Р



ДЕСЕРТЫ

ОРДА

РЕСТОРАН

КЕДРОВАЯ ШИШКА

Нежное муссовое пирожное на сливочной основе с начинкой из брусничного желе и молочного крема с цельными кедровыми орешками

120 ГР • 430 Р

ПИРОЖНОЕ ПЛОМБИР ИЗ КУМЫСА С БРУСНИЧНЫМ МУССОМ И КЕДРОВЫМ ПРАЛИНЕ

Нежный сливочный мусс с начинкой из брусничного желе с кедровым пралине, политым нежным, белым шоколадом.

150 ГР • 560 Р

ФИНИКОВЫЙ ПУДИНГ

Нежный финиковый бисквит, политый соусом из соленой карамели под шариком нежного сливочного пломбира.

120/30 ГР • 500 Р

ТОРТ ЧЕРЕМУХОВЫЙ С БРУСНИЧНЫМ МУССОМ

150 ГР • 500 Р

МОРОЖЕНОЕ

70/20 ГР • 130 Р

ТАЕЖНЫЙ ДЕСЕРТ

Шоколадный фондан, облепиховый мусс и мороженое

160 ГР • 450 Р

ТОРТ МОРКОВНЫЙ

150 ГР • 550 Р

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

Яблоки, апельсины, груши, виноград

500 ГР • 600 Р



БООВЫ СО СГУЩЕНКОЙ

120/50 ГР • 280 Р



ХОЛИСО

Национальный бурятский десерт, состоящий из черемуховой муки, сметаны, ягод брусники, кедровых орехов и вафельной крошки.

140 ГР • 450 Р

