



### СЫР ПОД ВИНО

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

**250/30 ГР • 750 Р**

### ТАРЕЛКА К ПИВУ

Бастурма, луковые кольца, кольца кальмара в кляре, бородинский хлеб, черри, красный лук, горчица, хрен

**170/40 ГР • 550 Р**

### ТАРЕЛКА ИЗ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ

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

**350/30 ГР • 580 Р**

### ХОЛОДЕЦ С САЛОМ

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

**150/120/20 ГР • 590 Р**

### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА

Буженина, запеченная говядина, куриная грудка су-вид, остренькое сало и аджика

**270 ГР • 980 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 • 320 Р**





**ЗАКУСКИ**  
**ЗАКУСКИ**

**ORDA**  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ



**ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ  
«БАЙКАЛ»**

(на 3 персоны)

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

**740 ГР • 3800 Р**



## РУЛЕТ ИЗ АРБИНА И КОНСКОЙ ПЕЧЕНИ

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

130/30 ГР • 900 Р

## КОСТНЫЙ МОЗГ

Подается с гренками и маринованным луком

300 ГР • 550 Р

## АССОРТИ ИЗ СОЛЕНИЙ

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

380 ГР • 740 Р

## РЫБНОЕ ПЛАТО

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

260 ГР • 940 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.

120 ГР • 860 Р





# САЛАТЫ

# САЛАТЫ

ORDA

СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

**ОЛИВЬЕ  
С СЕМГОЙ МАЛОЙ СОЛИ  
И ЛОСОСЕВОЙ ИКРОЙ**  
220 ГР • 760 Р

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ  
ИЗ КУРИНОЙ ГРУДКИ  
И ГРИБОВ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ**  
320 ГР • 550 Р

**ЦЕЗАРЬ  
С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ СУ-ВИД**  
Куриная грудка су-вид, черри, сыр Пармезан,  
лист салата, крутоны из белого хлеба, соус Цезарь.  
290 ГР • 620 Р

**«ХУУРЭЭ ХУУХЭН»**  
Полезный и питательный салат из отварной свеклы,  
инжира, грецких орехов, орехов кешью и листьев  
салата под нежным кисло-сладким соусом.  
150 ГР • 420 Р

**САЛАТ С СЕМГОЙ**  
Аппетитный салат с малосолевой семгой  
и картофелем «Айдахо»,  
заправленный азиатским соусом  
210 ГР • 700 Р

**САЛАТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ**  
Язык отварной, огурец свежий, черри, авокадо,  
листья салата, кедровый орех соус арахисовый  
230 ГР • 740 Р

**САЛАТ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ**  
Вырезка, паприка, свежий огурец, лайм,  
лист салата, имбирный соус  
230 ГР • 760 Р

**САЛАТ «ПО-КИТАЙСКИ»  
С РУБЦОМ**  
Пекинская капуста, огурцы свежие, перец болгарский,  
морковь, говяжий рубец, азиатский соус  
200 ГР • 450 Р

**«ЗЕЛЕНЫЙ»**  
Огурец, авокадо, яблоко Грени, цукини,  
лук зеленый, лист салата под овощной заправкой  
180 ГР • 400 Р

**САЛАТ С БРОККОЛИ  
И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ**  
Легкое, необычное и очень вкусное сочетание  
капусты брокколи, помидоров черри и кедрового  
ореха, заправленное ореховым соусом!  
220 ГР • 400 Р





### СУП "ХАНСКИЙ"

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

**350 ГР • 660 Р**



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



# СУПЫ

ORDA

СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

**КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ  
СО СЛИВКАМИ**  
300 ГР • 410 Р

**КРЕМ-СУП БРОККОЛИ  
СО СЛИВКАМИ**  
300 ГР • 410 Р

**СУП «СТЕПНОЙ»**  
Суп с бараньими фрикадельками,  
рваной домашней лапшой и черемшой  
250 ГР • 565 Р

**БУХЛЁОР**  
Традиционный бурятский суп из баранины  
с картофелем, морковью и зеленью  
250 ГР • 550 Р

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

**БАНШАТАЙ ШУЛЭН**  
Традиционный суп бурят-монгольской кухни  
на говяжьем бульоне с пельменями банш,  
кусочками говядины и домашней лапшой.  
350 ГР • 530 Р

**АЙМАГ**  
Наваристый бульон из баранины с  
кусочками мяса под покрывалом из теста  
(подается с черемшой и зеленым луком)  
250 ГР • 690 Р



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





**СУПЫ** СУПЫ

**ORDA**  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ



## УХА

### «БАЙКАЛЬСКАЯ»

Ароматная и наваристая уха из семги и байкальской рыбы подается с бородинским хлебцем и икрой. Перенеситесь на берег Байкала, ощутите запах костра и послушайте шум волн великого озера!

**350 ГР • 710 Р**



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ORDA  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ



## «НАЙРАМДАЛ»

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

260/60/20 ГР • 610 Р

### БУУЗЫ

#### "ФИРМЕННЫЕ"

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 • 630 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 • 480 Р





# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ORDA  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

## МЕДАЛЬОН

### ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ

Ароматные нежные медальоны, запеченные в духовке. Подаются с овощами гриль

250 ГР • 810 Р

## КУРИНАЯ ГРУДКА

### С ОВОЩАМИ

Сочная куриная грудка су-вид на пару с овощами и горчичным тар-таром.

260 ГР • 680 Р

## СТЕЙК ИЗ ПАЛТУСА С БРОККОЛИ, ПАССИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И СОУСОМ САЛАМАНДЖЕРО

120/70/50 ГР • 1100 Р

## МЕДАЛЬОНЫ ИЗ СВИНИНЫ

Свинина запеченная в печи и томленая с ароматными травами и специями

250/60/50 ГР • 950 Р



## ХУШУУРЫ

### ХУШУУРЫ С ГОВЯДИНОЙ

400 ГР • 690 Р

### ХУШУУРЫ

### С ГОВЯДИНОЙ И ЧЕРЕМШОЙ

400 ГР • 690 Р

### ХУШУУРЫ ОВОЩНЫЕ

(капуста, перец, морковь, лук)

400 ГР • 400 Р

### ХУШУУРЫ

### С КУРИЦЕЙ И СЫРОМ

400 ГР • 620 Р



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ORDA  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ



## ХУГАБША

Нежная печень в рубашке из внутреннего бараньего жира с маринованным лучком

150/50 ГР • 660 Р



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА СКОВОРОДЕ

ORDA  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ



## ЦУЙВАН С ГОВЯДИНОЙ

Домашняя лапша, обжаренная  
с говядиной, овощами и луком

310 ГР • 730 Р

## СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ С ЗЕЛЕНЫМ ЧИЛИ СОУСОМ (без гарнира)

ЦЕНА ЗА 100 ГР • 980 Р

## ЖАРЕХА ИЗ СВИНИНЫ

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

450 ГР • 980 Р

## КОЧЕВНИК

Говяжий язык и печень с тушеными овощами

380 ГР • 850 Р

## УЖИН ПАСТУХА

Говяжья печень обжаренная с луком в сливках

220 ГР • 950 Р

## КАРТОШКА ЖАРЕННАЯ НА СКОВОРОДЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

По желанию подается со свиной  
или с салом и чесноком

350 ГР • 420 Р

## БАЯН ТАЛА

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

430 ГР • 990 Р

## БЭЛЭГ

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

280/120/70 ГР • 730 Р

## КОЛБАСКИ ФИРМЕННЫЕ

Сочные мясные колбаски, собственного  
приготовления, обжаренные на гриле. На выбор:

### ГОВЯДИНА

170/220/30 ГР • 740 Р

### БАРАНИНА

170/220/30 ГР • 830 Р

### СВИНИНА

170/220/30 ГР • 690 Р



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

ORDA  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ



## 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 томятся в собственном соку. Особенная технология приготовления делает это блюдо незабываемым.

800 ГР • 2900 Р



## КОЛБАСНЫЙ МИКС

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

Подаются с овощами гриль

510/240 ГР • 1820 Р

## МЯСНОЙ НАБОР В ТАЖИНЕ

Говяжьей колбаски собственного приготовления, запеченная свинина, ароматные бараньи ребра, овощи гриль.

700 ГР • 2300 Р

## АССОРТИ «НУХЭР»

Люля кебаб из баранины, запеченная куриная грудка и сочные свиные медальоны с картофельными дольками и аджикой

730 ГР • 1950 Р

## БАРАНИНА ОСТРАЯ С ДОЛЬКАМИ ОБЖАРЕННОГО КАРТОФЕЛЯ

400 ГР • 1300 Р

## ЗВЕЗДА КОЧЕВНИКА

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

Блюдо фламбюруется при гостях.

540 ГР • 950 Р

## АССОРТИ «АЛТАН ЗАГАС»

Запеченные кусочки кеты, муксуна и морского окуня с картофелем айдахо.

Подается с голландским соусом и соусом тар-тар.

580 ГР • 1900 Р



# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ORDA

СЕТЬ РЕСТОРАНОВ



## ОРДА

Мясное ассорти национальных бурятских блюд (ребра бараньи, хушууры, буузы с бараниной, банш)

970 ГР • 2840 Р





# ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

ORDA  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

**ОВОЩИ В ТЕСТЕ НА ПАРУ**

150/30 ГР • 270 Р

**МИНИ-ПИРОЖКИ ФИРМЕННЫЕ**

Пирожки с сыром, шпинатом и зеленью, грибами

300 ГР • 430 Р

**ОВОЩИ ГРИЛЬ**

200 ГР • 390 Р

**ПЕЧЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ**

200 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

**СМЕТАННЫЙ**

**СОУС «ПЕСТО»**

**АДЖИКА**

**БАРБЕКЮ**

**ГОРЧИЦА СОБСТВЕННОГО  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**СОУС МАНГО-ЧИЛИ**

**СОУС ОРЕХОВЫЙ**

**СОУС  
ТОМАТНО-ПЕРСИКОВЫЙ**

**БРУСНИЧНЫЙ**

**50 ГР • 100 Р**



# ДЕСЕРТЫ

ORDA  
СЕТЬ РЕСТОРАНОВ

## 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 • 650 Р

## ФИНИКОВЫЙ ПУДИНГ

Нежный финиковый бисквит, политый соусом из солёной 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

## ТОРТ МОРКОВНЫЙ 150 ГР • 450 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



