



МЭРГЭН
РЕСТОРАН



ЗАКУСКИ

— ❖❖❖ региональная кухня ❖❖❖ —

Строганина из байкальской рыбы

Однажды Мэргэн отправился к зимнему озеру. И так хорошо у него рыбалка пошла, что жаль было Мэргэну отвлекаться даже на обед. Пока костёр разведёшь, пока уху сварить. Поэтому взял он одну замёрзшую рыбку и просто ударил ею со всей своей богатырской силы об лёд. Рыба, как и положено, разлетелась на мелкие кусочки. Довольный Мэргэн достал из кармана соль и... не смог остановиться, пока всё не съел. настолько хороша оказалась свежая байкальская строганина. Понял тогда Мэргэн: как бы успешно ни шли дела, перерыв необходим. Он даёт новые силы и идеи. После хорошего обеда дело ещё быстрее спорится. Берите пример со славного воина – отвлекитесь от дел на полноценный обед или ужин. Начните их с правильной закуски. Перенеситесь на лёд Байкала, не выходя из-за стола. Подаётся байкальская рыба со специями, маринованным луком, соевым соусом на ледяной подушке.

1

5

8

**1 СТРОГАНИНА
ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ**

Лучше солёной рыбы может быть только свежая. Поймал, заморозил, настрогал и тут же съел. Так делали предки Мэргэна, этому они учат своих детей. Попробуйте и вы – перенеситесь на лёд Байкала, не выходя из-за стола. Подаём байкальскую рыбу на ледяной подушке со специями, маринованным луком и соевым соусом.

SLICED FROZEN BAIKAL FISH

Served with pickled onion, soy sauce and spices on a platter lined with ice.

790.- 100/20 гр.

**2 БАЙКАЛЬСКИЙ
СОЛЕННЫЙ ОМУЛЬ**

Никто лучше Мэргэна не умеет солить байкальский омуль так, чтобы его нежное мясо таяло во рту и чтобы соль при этом не перебивала вкус. Попробуйте закуску от славного охотника! Пока Мэргэн солит омуль и очищает рыбное филе от самых мелких косточек, мы добавляем к нему свежий деревенский картофель «по-домашнему» и подаём к вашему столу.

SLIGHTLY SALTED OMUL FISH

Served with boiled potato.

650.- 100/100/25 гр.

**3 АССОРТИ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ
МАЛОЙ СОЛИ И ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ**

На зиму Мэргэн всегда заготавливает рыбу, которую наловил в Байкале. Одну часть улова мастерски разделяет и засаливает в деревянной бочке у юрты. Вторую — неделю коптит под холодным дымком. Процесс трудоёмкий, но результат того стоит: рыбная нарезка украшает стол и радует гостей не только по четвергам. Попробуйте!

SLIGHTLY SALTED AND COLD SMOKED BAIKAL FISH

1200.- 80/80/40 гр.

**4 КАРПАЧЧО
ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ**

Мэргэн может всё: и коня запречь, и в кости всех обыграть, и рыбу наловить. Идёт утром к озеру, а к обеду возвращается с полным ведром свежего улова. Тут же ловко нарезает охотничьим ножом на тонкие пластинки, а мы выкладываем на тарелку, сбрызгиваем лимонным соком и подаём к вашему столу. Попробуйте Байкал на вкус!

BAIKAL FISH CARPACCIO

550.- 150 гр.

**5 САГУДАЙ
ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ**

Мэргэн так ловко владеет своим луком, что может пронзить стрелой не только дикого зверя, но и озёрную рыбу. Так в нашем меню появился сагудай – блюдо от самого Мэргэна. Закажите сагудай – славный воин поймает свежего байкальского сига для вас, а мы быстро посолим его с зеленью и ароматными специями, и подадим к столу с чипсами из бородинского хлеба.

SALTED BAIKAL WHITE FISH

Slightly salted whitefish snack comes with rye bread, greens and spices.

750.- 140/40 гр.

**6 ХУШУУР
С ГОВЯДИНОЙ**

Пирожки любят все – от маленького Батора до славного Мэргэна. Попробуйте и вы наши хушууры. Замешиваем тесто вручную, берём для фарша самую лучшую местную телятину, добавляем маленький национальный секрет и жарим во фритюре на свежем масле. Отличная закуска для тех, кто ценит традиции.

HUSHUUR WITH BEEF

National Buryat-style deep-fried mini pie.

330.- 210/70 гр.



7 КОНСКАЯ КОЛБАСА В НАРЕЗКУ

Для гостей на столе Мэргэна всё самое лучшее: горячий чай с домашним молоком, соленья и нарезки. Больше всего гости радуются деликатесу — конской колбасе. Никаких секретов: только свежее мясо и руки мастера. По настоянию любимой сестры Мэргэна подаём колбасу с миксом из овощей. Оцените фирменную закуску героя!

HORSE MEAT SAUSAGE

590.- 150/20 гр.

8 АРБИН

Раз в неделю Мэргэн совершает подвиг. Отвлекаться на обед в этот день ему некогда. Но славный воин знает: вечером его будет ждать любимое блюдо - тонкие ломтики замороженной конской печени, завернутые в конский жир. Национальная кухня — мудрость предков. Они точно знали, каким угощением встречать своих героев.

ARBIN

The horse frozen liver delicacy.

370.- 100/30 гр.

9 САЛАМАТ

Есть у бурят древний обычай: встречать дорогих гостей белой пищей. Пришли в «Мэргэн» – попробуйте наш Саламат. Простое и вкусное блюдо на основе сметаны, сливочного масла и муки, крепко замешанное на национальных традициях. Ешьте его с зелёным чаем с молоком, как сестра Мэргэна или с горячим мясным бульоном, как это делает сам славный воин.

SALAMAT

National Buryat-style entree of sour-cream, butter and flour.

120.- 50 гр.

10 АССОРТИ БРУСКЕТТ С НАЧИНКАМИ

Сёстры у Мэргэна разные: как всем угодить? Приготовим брускетты с разными начинками: сагудай из байкальской рыбы для нежной Сэсэг, сало домашнего посла для боевой Арюны, а для самой младшей Аяны — свежая сиговая икра.

Закуска для тех, кто не любит однообразие. Закажите всей компанией!

SET OF BRUSCHETTA'S

Baikal fish piquant snack with salt, pepper, onion; whitefish caviar; home-made Russain-style salted bacon

570.- 150 гр.

11 САЛО СОЛЁНОЕ С ПРОСЛОЙКОЙ

Есть у Мэргэна ритуал, о котором знает только он. После славной охоты он садится под дерево и в предвкушении раскрывает узелок с едой: А там то, что делает его и счастливее, и сильнее.

С закрытыми глазами вдыхает он аромат любимого деликатеса и с довольной улыбкой приступает к трапезе.

Хотите также посмаковать? Попробуйте тающее во рту солёное сало с прослойкой. Готовим с трепетом и любовью.

Подаём со сливочным хреном и чесноком. Ешьте его с зелёным чаем с молоком, как сестра Мэргэна или с горячим мясным бульоном, как это делает сам славный воин.

SALTED LARD

350.- 100/20/20/15 гр.



СУПЫ

— ♦♦ региональная кухня ♦♦ —



1



4

2



Бухлеор

Раз в неделю Мэргэн совершает какой-нибудь подвиг. В то время, как народные сказители-улигершины слагают об этом новый эпос, Мэргэн выбирает самого аппетитного и молодого барашка - дар местных жителей. Взваливает его себе на плечи и несёт домой.

Славный воин знает: только одно блюдо может утолить его голод и восстановить богатырскую силу. Горячий и наваристый бухлеор из мяса барашка со свежим картофелем и специями – то, что нужно современным героям. Попробуйте!



МЭРГЭН
РЕСТОРАН

1 ШҮҮЛЭН

Если дома всё в муке, значит, вечером будет Шүлэн. Мэргэн это точно знает. Лапшу его сестрица всегда делает самостоятельно. Получается, что надо – проверял не раз. Бульон с парным мясом молодого телёнка и домашней лапшой придаёт богатырских сил, греет душу и вдохновляет на подвиги. Попробуйте!

SHULEN

Traditional Buryat-style soup with veal, potato and homemade noodles.

350.- 250 гр.

3 ПЕЛЬМЕНИ «СИБИРСКИЕ»

Один раз в году — в день рождения сестры, Мэргэн никуда не спешит. С самого утра он тихонечко ходит по юрте, чтобы не разбудить именинницу. Пока она спит, просеивает муку, тонко-тонко раскатывает тесто. Рубит начинку из свежего молодого мяса и крепкими мужскими руками лепит аккуратные пельмешки. Сестру пробуждает знакомый и благоухающий аромат. Вместе с Мэргэном они вылавливают аппетитные пельмешки из наваристого бульона. Радостно хохочут, смакуют, и сестричка признаётся, что такими вкусными бывают только пельмени Мэргэна.

Попробуйте пельмени «Сибирские» с фаршем из говядины и свинины в мясном бульоне с луком и зеленью. Подается со сметаной.

«SIBERIAN» DUMPLINGS

320.- 300/30 гр.

5 БАНШТАЙ ШӨЛ

Пока Мэргэн подкрадывается к дикому зверю и пускает свои меткие стрелы, его сестра поддерживает в юрте порядок и неугасающий огонь. А когда солнце подходит близко к горизонту, в юрте кочевников гуляет ароматный запах. Вскоре на пороге появляется Мэргэн и потирает ладони в предвкушении вкусного ужина. Первая ложка супа, и от удовольствия стрелок приходит в восторг!

Попробуйте и вы «Банштай шөл»! Готовим для вас монгольский наваристый суп из баранины, с пельменями и молоком.

BANSHTAI SHAWL

Soup with mutton and dumplings

420.- 300 гр.

2 БУХЛЕОР

Когда Мэргэн возвращается домой после очередного подвига, он всегда несёт на плечах молодого барашка. Только он может утолить его голод и восстановить богатырскую силу. Горячий и наваристый бухлеор из мяса барашка со свежим картофелем и специями – то, что нужно современным героям. Попробуйте!

BUKHLEOR

Traditional Buryat-style soup with lamb, potato and spices.

390.- 300 гр.

4 УХА БАЙКАЛЬСКАЯ

Раз в неделю Мэргэн отправляется в самую глубь тайги. Туда, где в прозрачных водах горных рек водится окунь. На обратном пути он всегда сворачивает к великому озеру – за байкальским сигом. За рыбой в котелок летят картофель, овощи, лимон и водка. Уха по этому рецепту получается густой и наваристой. Настоящей!

FISH SOUP

Rich soup of Baikal whitefish and grayling with potato, vegetables, lemon and vodka.

550.- 300 гр.

6 БАНШТАЙ ШҮҮЛЭН

Каждый день Мэргэн преодолевает десятки километров, терпит жару, промозглый ветер и носит на спине нелёгкую добычу. И даже когда с небес на него смотрит хмурая туча, он с улыбкой напеваает степные мелодии. В чём успех выносливого и неунывающего стрелка? Есть один секрет. Перед охотой Мэргэн всегда ест «Банштай шүлэн». Он насыщает и даёт энергии для неблизкого пути.

Хотите чтобы день прошёл легко и плодотворно? Съешьте «Банштай шүлэн» — душистый, наваристый, горячий бульон с говядиной, домашней лапшой и пельменями.

BANSHTAI SHUULEN

Soup with beef and dumplings

390.- 350 гр.



горячие
БЛЮДА

—♦♦ региональная кухня ♦♦—



7



МЭРГЭН
РЕСТОРАН

1 ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ

Однажды Мэргэн так проголодался на охоте, что зажарил на костре целого молодого ягненка и съел его целиком. Если вы также голодны, попробуйте наше жаркое из баранины. Свежее мясо, деревенский картофель, лесные грибы, морковь, лук и соус Демиглас. Почувствуйте себя настоящим охотником!

LAMB STEW

Lamb with potatoes, forest mushrooms, carrots, onion in "Demi-glace" sauce

750.- 300 гр.

2 ПУТЬ КОЧЕВНИКА

Путь кочевника сложен и полон опасностей. Зато он пропитан духом свободы и ветром перемен. А наша томлёная конина пропитана соусом Демиглас. И картофель запечён не под жарким степным солнцем, а под сметанным соусом в фольге. Но так даже вкуснее. Оцените наши старания – попробуйте свободу на вкус.

NOMAD'S WAY

Stewed horsemeat with baked potatoes, vegetables and sour-cream sauce.

790.- 170/150/50 гр.

3 БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБКА В КЕДРОВЫХ ОРЕШКАХ

Рыбный день – вовсе не четверг, а тот, когда в сети Мэргэна попадается крупный байкальский сиг. Сегодня как раз такой. Мы уже подготовили филе и готовы обвалить сочную рыбку в панировке из цельного кедрового ореха и быстро зажарить.

Подадим с миксом салатов и свежими овощами. Готовы сделать заказ?

WHITE FISH WITH CEDAR NUTS

Whitefish fillet roasted in cedar nuts coat. Served with salad mixture and vegetables.

850.- 120/10 гр.

4 КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Мэргэн знает: лучшая щука водится не на Щучьем озере, а на Гусином. Славный воин любит рыбалку. Он уже изобрёл 101 рецепт приготовления щуки, но один держит в строгом секрете. Сочные и нежные щучьи котлеты – фирменное блюдо Мэргэна. Попробуйте разгадать их тайну – закажите к обеденному столу. Подаём со сливочным картофельным пюре и красной икрой под соусом «белое вино». Идеальное сочетание!

PIKE FISH CUTLET WITH MASHED POTATOES

Served with «White wine» sauce.

650.- 120/150/25/5 гр.

5 КРОВЯНАЯ КОЛБАСА

В семье Мэргэна праздник: младшенькая Аяна выходит замуж. Целый день идут приготовления: сёстры приводят в порядок дэгэлы, а Мэргэн с братьями забивают молодого барашка к праздничному столу. Пока варится мясо, мы готовим кровяную колбасу — любимое блюдо невесты. Начиняем, следуя строгим ритуалам, отвариваем и ставим в центр стола в знак почтения наследию предков.

Оцените национальный вкус бурятской степи на вашей тарелке.

BLOOD SAUSAGE

450.- 150 гр.



6 МОЯ БУРЯТИЯ

Чтобы обскákat на самом быстром коне всю Бурятию, Мэргэну понадобится не один месяц. Чтобы познать всё лучшее таёжного, озёрного и степного края, вам понадобится всего один час. Закажите горячее блюдо «Моя Бурятия» и наслаждайтесь любимыми буузами, сытными хушуурами, ароматной бараниной карэ, саламатом, закуской из капусты с таёжной брусникой и традиционным монгольским чаем.

MY BURYATIA

Buuzu, hushuurs, flour with sour cream, cabbage with cowberries. Served with traditional Mongolian tea.

1490.- 210/140/130/50/100/200 гр.

7 МЭРГЭН БАТОР

Набор бууз традиционных, рыбных, бууз из баранины, хушууров мясных и овощных с маринованной капустой и горчицей.

MERGEN BATOR

Set with assorted buuzu and khushuurs

950.- 420/120/150/20 гр.

8 ДОМАШНИЕ БУУЗЫ

Форма бурятской юрты идеально сохраняет всё, что находится внутри. Именно поэтому Мэргэн живёт в юрте, а на обед ест буузы, которые по форме напоминают юрту. Тонкое тесто ручного замеса, сочный фарш, ароматный сок. Подаём с домашней горчицей. В буузах Мэргэна ровно 33 защипа, как и диктуют древние традиции. Соблюдайте правила и вы: не забудьте, буузы едят руками.

БУУЗЫ ТРАДИЦИОННЫЕ ИЗ СВИНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

PORK AND BEEF TRADITIONAL BUUZY

95.- 70 гр.

БУУЗЫ ИЗ БАРАНИНЫ И ГОВЯДИНЫ

LAMB AND BEEF BUUZY

110.- 70 гр.

РЫБНЫЕ БУУЗЫ ИЗ ЩУКИ И БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ

PIKE AND OMUL BUUZY

130.- 70 гр.



ДЕСЕРТЫ

— ... региональная кухня ... —

1



2



Чермуховое пирожное со сметанным муссом

На берегах бурятских рек всегда растёт много черёмухи. В детстве Мэргэн каждое лето собирал её прямо с дерева. Его бабушка молола ягоду и пекла из неё воздушное черёмуховое пирожное с бёзе и лёгким сметанным муссом. Мы нашли этот старинный рецепт, и это на самом деле очень вкусно.

3



МЭРГЭН
РЕСТОРАН

1 ЧЕРЕМУХОВОЕ ПИРОЖНОЕ СО СМЕТАННЫМ МУССОМ

На берегах бурятских рек всегда растёт много черёмухи. В детстве Мэргэн каждое лето собирал её прямо с дерева. Его бабушка молола ягоду и пекла из неё воздушное черёмуховое пирожное с бее и лёгким сметанным муссом. Мы нашли этот старинный рецепт, и это на самом деле очень вкусно.

BIRDCERRY CAKE

Milled birdcherry cake with light sour cream mousse

250.- 140 гр.

3 БРУСНИЧНЫЙ ПИРОГ

Мэргэн всегда был щедрым. Дарами леса он делится со всеми. То белок груздями угостит, то синичкам ягоду подкинет. Но самую спелую и вкусную бруснику бережёт для особого дела. Достанет из печи горячую и румяную лепёшку, бросит на неё горсть красных бусинок. Слегка придавит плоды, чтобы тесто пропиталось сладким ягодным соком, и уплетает свой сладкий шедевр. Наш шеф-повар тоже умеет импровизировать. Великолепным получается у него песочный пирог с заварным кремом, творожным сыром и сметаной. А для джема, как и Мэргэн, он не жалеет таёжной брусники. Попробуйте!

COWBERRY PIE

250.- 150 гр.

5 БООВЫ СО СМЕТАНОЙ И ВАРЕНЬЕМ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

Даже сильный и волевой Мэргэн иногда проявляет слабость. Он выдержит шквалистый ветер, поднимет дикого кабана и стерпит сотни укусов таёжных комаров. Но вот перед боовами, устоять не может. Согреет зелёный чай с молоком, сядет у очага юрты и причмокивая съест порцию сытного, но заслуженного вознаграждения. Теперь и вы знаете, от чего трудно отказаться. Обмакните классические бурятские боовы в нежную сметанку и наслаждайтесь!

BOOVV

290.- 85/30/30 гр.

2 БРУСНИКА С МЕДОМ И ОРЕШКАМИ

Когда Мэргэн долго находится вдали от дома, он любит принимать угощение от хозяина тайги: спелую бруснику с мёдом и кедровыми орешками. Но вам не обязательно отправляться в тайгу, чтобы попробовать настоящее сибирское лакомство. Мы вручную собрали дары природы и запасились свежим мёдом. Сладкое может быть полезным, и это как раз такой случай.

COWBERRY WITH HONEY AND NUTS

The real Siberian delicacy made of taiga berries, honey and cedar nuts.

250.- 70/5 гр.

4 КЕДРОВОЕ МОРОЖЕНОЕ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

По утрам Мэргэн умывается прохладной росой, кормит бурёнок сеном и пьёт парное молоко. Как-то раз он снял с молока густые сливки; заморозил их, а потом смешал с кедровыми орешками. Съел ложку, пришёл в восторг, как ребёнок, и не оставил сестре даже кусочка. Но сестра у него смыслёная— догадалась, что сливок можно сделать побольше и заморозила целый бочонок лакомства. Так с Мэргэном они запасились мороженым на всю зиму.

Мы тоже делаем кедровое мороженое собственного производства. Используем натуральные сливки и только свежие ядра сибирского ореха. Вспомните вкус детства — попробуйте!

CEDAR ICE CREAM

350.- 150/15 гр.

6 СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ПОДАРОЧНАЯ БАНОЧКА С БРУСНИКОЙ, МЕДОМ И КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

Отправляетесь в дальнюю дорогу и хотите взять с собой кусочек бурятской земли? Возьмите её дары: спелую бруснику, душистый целебный мёд и вкусные кедровые орешки.

Мэргэн просто насыпает ягоду и орехи в карман. Но для вас мы упакуем это в специальную подарочную баночку удобного размера. Так надёжней.

GIFT JAR OF LINGONBERRIES WITH HONEY AND PINE NUTS

750.- 250 гр.



ДЕСЕРТЫ ✦✦ DESSERTS ✦✦

7 КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ НАРАН ОБЛЕПИХОВЫЕ

В гости принято ходить с подарками. Дарите то, что попробовали сами. Мэргэн собственноручно сделал подарочную упаковку для ваших любимых конфет ручной работы. В неё смело поместятся и кедровый грильяж и облепиха в шоколаде. Проявляйте заботу о старших, балуйте младших, чтите традиции.

GIFT JAR OF LINGONBERRIES WITH HONEY AND PINE NUTS

670.- 100 гр.

8 КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ В ПОДАРОЧНОЙ УПАКОВКЕ: КЕДРОВЫЙ ГРИЛЛЯЖ, ОБЛЕПИХА В ШОКОЛАДЕ

Пробуйте сами и дарите близким. Именно для вас Мэргэн собственноручно сделал подарочную упаковку, чистил кедровые орехи и перебирал облепиху тёплыми осенними вечерами. Проявляйте заботу о старших, балуйте младших и чтите традиции.

YOUR CHOICE OF HANDMADE CHOCOLATE SWEETS:
«SEA BUCKTHORN COVERED WITH CHOCOLATE», «CEDAR NUTS»

670.- 100 гр.

НАПИТКИ ✦✦ DRINKS ✦✦

ЧАЙ ЗУТРАН САЙ

Традиционный монгольский чай с мукой и солью

GREEN TEA ZUTRAN

50.- 200 мл.

ЧАЙ ЗЕЛЕНЬ ЛИСТОВОЙ С МОЛОКОМ

GREEN LEAF TEA WITH MILK

50.- 200 мл.

МОРС БРУСНИЧНЫЙ, ОБЛЕПИХОВЫЙ НА ВЫБОР

HOMEMADE BERRY JUICE

270.- 1000 мл.



1 МЯСНАЯ НАРЕЗКА ОТ ШЕФА

Ростбиф, буженина с прованскими травами, свиной карбонат с мексиканской сальсой, куриная грудка горячего копчения. Подается с соусом BBQ.

CHEF'S SPECIAL MEAT ENTREE

Roast beef, baked pork with Provence seasonings, baked pork with Mexican Salsa, Chicken roll with bacon. Comes with BBQ sauce.

850.- 240/30 гр.

2 РЫБНАЯ НАРЕЗКА

Омуль соленый, балык холодного копчения, малосольный лосось, лимон, зелень.

ASSORTED FISH

Lightly salted omul, cold smoked balyk, lightly salted salmon, lemon, greens

890.- 180 гр.

3 ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА

Помидоры, огурцы, болгарский перец, редис, свежая зелень. Подаются с соусом Дзадзики

SLICED VEGETABLES

Tomatoes, cucumbers and paprika served with horseradish sauces, flavored with dzadziky sauce.

550.- 300/30 гр.

4 ЗАКУСКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ ПОД СОУСОМ

Ростбиф с дижонской горчицей и вишневым соусом

BEEF WITH DIJON MUSTARD AND CHERRY SAUCE

Roast beef with Dijon mustard and cherry sauce

550.- 90/30 гр.

5 СЫРНОЕ ПЛАТО

Благородный пармезан, сливочный сыр, маасдам и сыр с голубой плесенью. Подается с грецким орехом, медом, ломтиками груши и гроздью винограда

PERFECT CHEESE PLATTER

Four types of cheese from different countries: Italian Parmesan, cream cheese, Holland Maasdam and German Dorblu.

950.- 140/100/40/10 гр.

6 СИБИРСКИЕ РАЗНОСОЛЫ

Маринованная капуста с морковью и брусникой, соленые помидоры черри, свежие огурцы быстрого посола с укропом и маринованным чесноком.

SIBERIAN PICKLES WITH MILK MUSHROOMS

Marinated cabbage with carrots and lingonberries salted cherry tomatoes, slightly salted cucumbers with dill and garlic.

550.- 250 гр.

7 ЗАКУСКА ИЗ ЯЗЫКА С ГРИБНЫМ ГЕЛЕМ И СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ

Творожный сыр с орехом и зеленью, завернутый в рулеты из телячьего языка, микс из овощей, гель из шампиньонов

SIBERIAN PICKLES WITH MILK MUSHROOMS

Cottage cheese with nuts and greens in veal tongue rolls, mixed vegetables, mushroom jelly

650.- 150/100 гр.



САЛАТЫ ♦♦♦ SALADS ♦♦♦

1 САЛАТ «ТРИО ОЛИВЬЕ» С ФОРЕЛЬЮ, КУРИЦЕЙ И РОСТБИФОМ

Классический салат из отварных овощей под заправкой «домашний майонез», представлен в трех вариациях вкуса

«TRIO OLIVIER» WITH TROUT, CHICKEN AND ROAST BEEF

550.- 280 гр.

2 ТЕПЛЫЙ САЛАТ ПО-ТАЙСКИ

Свежие овощи, лист салата и припущенный ростбиф с телячьим языком под соусом Терриакки и кунжутном

THAI-STYLE WARM SALAD

Vegetables, lettuce, stewed roast beef with veal tongue, sesame seeds with Teriyaki sauce

550.- 170 гр.

3 ГРЕЧЕСКИЙ

Классический овощной салат с томатами черри, свежим огурцом, болгарским перцем, маслинами, красным луком, миксом салата, сыр Фета. Заправлен оливковым маслом с прованскими травами и специями.

GREEK SALAD

Classic vegetable salad with cherry tomatoes, cucumbers, paprika, olives, red onion and lettuce. Topped with traditional cheese Feta. Served with olive oil and basil and oregano paste.

450.- 200 гр.

4 ЦЕЗАРЬ ОТ РЕСТОРАНА «МЭРГЭН» С КУРИЦЕЙ

Классическая версия Итальянского салата : листья салата, помидоры черри, крутоны из багета, ломтики пармезана, обжаренное маринованное куриное филе с оригинальной заправкой Цезарь

OUR OWN STYLE «CAESAR» SALAD WITH CHIKEN BREAST

Chicken, romaine and Iceberg salads with Parmesan cheese, cherry tomatoes, crunchy croutons and a special creamy Caesar dressing

450.- 200 гр.

5 ЦЕЗАРЬ ОТ РЕСТОРАНА «МЭРГЭН» С СЕМГОЙ

Классическая версия Итальянского салата: листья салата, помидоры черри, крутоны из багета, ломтики пармезана, слайсы семги малой соли с оригинальной заправкой Цезарь

OUR OWN STYLE «CAESAR» SALAD WITH SALMON

Salmon, romaine and Iceberg salads with Parmesan cheese, cherry tomatoes, crunchy croutons and a special creamy Caesar dressing

590.- 200 гр.

6 ЦЕЗАРЬ ОТ РЕСТОРАНА «МЭРГЭН» С КРЕВЕТКОЙ

Классическая версия Итальянского салата: листья салата, помидоры черри, крутоны из багета, ломтики пармезана, креветки с оригинальной заправкой Цезарь

OUR OWN STYLE «CAESAR» SALAD WITH SHRIMP

Parmesan, romaine and Iceberg salads with cherry tomatoes, crunchy croutons, served with Caesar dressing

790.- 200 гр.

7 САЛАТ С БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБКОЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

Легкий салат с ломтиками омуля холодного копчения, отварным картофелем, корншонами, помидорами черри и овощами с соусом из оливкового масла, прованскими травами и орегано

COLD SMOKED BAIKAL FISH SALAD

Baikal fish, boiled potatoes, gherkins, cherry tomatoes and vegetables under sauce with olive oil, the herbs de Provence and oregano

450.- 170 гр.



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ *** HOT APPETIZERS ***

1 ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ

Обжаренные на гриле креветки подаются с соусом Терияки и долькой лимона

GRILLED TIGER SHRIMPS
Served with a slice of lemon

1090.-

180 гр.

3 КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ

Подаются со сметаной и семгой

DRANIKI
Grated and fried potato pancakes. Served with sour cream and salmon.

390.- 150/20/30/5 гр.

2 ОЛАДЬИ ИЗ ЦУКИНИ С ПОЛЕНТОЙ

Классические оладьи из цукини с добавлением кукурузной муки. Подаются со сметаной

ZUCCHINI PANCAKES WITH POLENTA
Classic pancakes with cornmeal

290.- 120/30 гр.

4 ЯЗЫК НА ГРИЛЕ

Язык обжаренный на гриле с соусом Демиглас, подается с картофельными дольками и томатом Мутти

GRILLED TONGUE
Served with baked potatoes, mix of salads, tomatoes and Demi-Glace sauce

750.- 110/100 гр.

СУПЫ *** SOUP ***

1 СУП СКАНДИНАВСКИЙ

Лосось, мидии, морской окунь и овощи с прованскими травами

SCANDINAVIAN SOUP
Tender salmon soup, mussels, sea bass, vegetables, with cream and herbs de Provence

490.- 250 гр.

2 «КОНСОМЕ» КУРИНЫЙ

Классический куриный бульон, из нежной куриной грудки и домашней лапшой, сервируется куриным яйцом, зеленью и вялеными томатами

CHIKEN CONSOMME
Classic chicken broth with chicken breast, homemade noodles, quail egg and greens.

320.- 250 гр.

3 КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ С КРУТОНАМИ

Нежный сливочный крем-суп из шампиньонов, подается с хрустящими чипсами из багета

TENDER MUSHROOM CREAM-SOUP
Tender mushroom cream-soup served with crispy croutons

350.- 250/20 гр.

4 СОЛЯНКА ФИРМЕННАЯ

Сборная солянка из 4 видов мяса подается со сметаной, лимоном и зеленью

ORIGINAL SOLYANKA
Soup with four types of meat. Served with sour cream, lemon and greens.

420.- 300 гр.



ПАСТА ♦♦ PASTA ♦♦

1 СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

Классическая паста с ломтиками обжаренного бекона, с ярким ароматом и пикантным вкусом сливочного соуса, сыром Пармезан и соусом Песто

SPAGHETTI «CARBONARA»

Classic pasta with fried bacon with a rich flavor of creamy sauce and parmesan

550.- 250 гр.

2 ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ

Феттуччини в сочетании с томатным соусом, шпинатом, тигровыми креветками, сыром Моцарелла и соусом Песто

FETTUCCHINE SPAGHETTI WITH TIGER SHRIMPS

Fettuccine spaghetti with tiger shrimps, tomato sauce, spinach, Mozzarella cheese and Pesto sauce

690.- 250 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ♦♦ HOT DISHES ♦♦

1 СТЕЙК «СТРИПЛОЙН»

Зерновой откорм класса мраморности Топ Чойс
Тонкий подреберный край, обжаренный на гриле
подается с пряным перцем розе и перечным соусом.
Степень прожарки medium-rare

“STRIPLOIN” STEAK

Grilled well-marbled beef fillet. Served with “Rosé” spicy pepper and pepper sauce. Medium-rare cooked.

1690.- 250/50 гр.

2 СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЕМ АЙДАХО

Сочный свиной стейк, маринованный с прованскими травами, жареный на гриле. Подается с картофельными дольками в сливочном соусе, зелению, чесноком и соусом BBQ

PORK STEAK WITH IDAHO POTATOES

Grilled pork steak with provencal herbs, with potato wedges, creamy sauce, with herbs and garlic

750.- 180/150/30 гр.

3 ЖАРЕХА НА СКОВОРОДЕ

Обжаренные на сковороде свинина, картофель и лук, в приправах

PAN FRIED PORK AND POTATOES

Fried pork with potatoes and onion. Served on a pan with seasonings

530.- 300 гр.

4 ФИРМЕННЫЙ СТЕЙК «МЭРГЭН» ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Фермерская говядина, сливочно-грибной соус.
Подается с запеченным картофелем, мини-морковью и помидорами черри

ORIGINAL VEAL STEAK

Marinated veal fillet baked in a salt crust with rosemary, thyme, chopped black pepper.

1800.- 300/150/50 гр.

5 МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ ПОД ГРИБНЫМ СОУСОМ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ ДОЛЬКАМИ

BEEF MEDALLIONS WITH POTATO SLICES AND MUSHROOM SAUCE

690.- 180/50/50 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ ♦♦♦ HOT FISH DISHES ♦♦♦

1 РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

Блюдо итальянской кухни из риса с мягким сливочным вкусом, морским коктейлем и сыром Пармезан

SEAFOOD RISOTTO

Italian cuisine dish of rice, seafood cocktail and Parmesan cheese

590.- 220 гр.

2 БАЙКАЛЬСКАЯ РЫБКА «САВОРО» С РИСОМ БАСМАТИ

Обжаренное в крахмале филе байкальской рыбы с насыщенным соусом из помидоров черри и зелени в сочетании с ароматным рисом басмати

BAIKAL SAVORO FISH WITH BASMATI RICE

Fried baikal fish fillet in corn starch with a rich sauce of cherry tomatoes and greens with flavorful basmati rice

790.- 140/140 гр.

3 ПИРОГ ИЗ БАЙКАЛЬСКОЙ РЫБЫ С ОВОЩАМИ

Байкальская рыба, цукини, болгарский перец, помидоры черри, кинза, сыр Фета запеченные в хрустящем тесте Фило

BAIKAL FISH PIE WITH VEGETABLES IN PHYLLO DOUGH

Baikal fish, zucchini, sweet pepper, cherry tomatoes, cilantro, Feta cheese in crispy Phyllo dough

590.- 150 гр.

4 ДОРАДО ПОД МЕДОВО-ЛАЙМОВЫМ СОУСОМ С БУЛГУРОМ И ОВОЩАМИ

Запеченная рыбка под пикантным соусом. Подается с ароматным булгуром и овощами

DORADO FISH BAKED WITH HONEY AND LIME SAUCE

Dorado fish baked with honey and lime sauce. Served with bulgur and vegetables

890.- 200/100 гр.

5 СТЕЙК ИЗ СЕМГИ НА ГРИЛЕ

Нежное филе семги, приготовленное на гриле в сочетании с соусом белое вино, легким миксом салатов, томатами черри и долькой лимона

SALMON STEAK

Grilled salmon fillet with white wine sauce, mixed salad greens, cherry tomatoes and a slice of lemon

950.- 180/40 гр.



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ *** HOT POULTRY DISHES ***

1 КУРИНАЯ ГРУДКА ГРИЛЬ С ОЛАДЬЯМИ ИЗ ЦУКИНИ

Обжаренное на гриле филе, подается с оладьями из молодого кабачка и ароматным соусом на основе сыра дор блю

GRILLED CHICKEN FILLET WITH ZUCCHINI

Grilled chicken fillet served with tender zucchini fritters and flavored with "Dorblu" cheese sauce.

670.- 160/100/30 гр.

2 УТИНАЯ ГРУДКА С «ПТИТИМОМ» И ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

Обжаренная утиная грудка, с ноткой пряностей, в сочетании пасты в виде зерен «Птитим», с добавлением сливок и сыра Пармезан. Подается с вишневым соусом

DUCK BREAST WITH PTITIM PASTA AND CHERRY SAUCE

Spicy roasted duck breast. Served with creamed Ptitim pasta, Parmesan cheese and cherry sauce.

690.- 250 гр.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА НА КОМПАНИЮ *** MAIN COURSE FOR SEVERAL PEOPLE

1 ГРИЛЬ МИКС

Мясное ассорти, обжаренное на гриле - филе свинины, куриная грудка, куриные крылья, говядина. Подается с запеченным картофелем и соусом Аджика

GRILL MIX

Grilled pork, chicken breast fillet, chicken wings, beef. Served with baked potatoes and Adjika sauce

2100.- 600/200/100/50 гр.

ГАРНИРЫ *** GARNISH ***

1 РИС «БАСМАТИ»

BASMATI RICE

150.- 150 гр.

2 ОВОЩИ ГРИЛЬ

Цукини, баклажан, початок кукурузы, болгарский перец и помидор, микс салата.

GRILLED VEGETABLES

Zucchini, aubergine, corn on the cob, sweet pepper and tomato served with lettuce

360.- 200 гр.

3 ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ

GRILLED MUSHROOMS

350.- 70 гр.

4 КАРТОФЕЛЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ С РОЗМАРИНОМ

BAKED POTATOES WITH ROSEMARY

150.- 150 гр.

5 КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО»

Сливочный картофель с чесноком и зеленью

IDAHO POTATOES

Potatoes with garlic and greens.

180.- 150 гр.



1 ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Хрустящий десерт из слоеного теста с начинкой из яблок, грецкого ореха и корицы, подается с яблочным сорбетом

APPLE STRUDEL

Delicious dessert with apple and cinnamon filling in thin crusty dough. Topped with apple sorbet.

350.- 150/50/50 гр.

3 ТИРАМИСУ

Воздушный десерт на основе итальянского сыра Маскарпоне, печенья Савоярди, пропитанного специальным ликером с интригующей кофейной ноткой. Подается с конфи из сосновой шишкой с клюквой.

TIRAMISU

A coffee-flavored and liquor-soaked Italian specialty.

350.- 125 гр.

5 АССОРТИ МОРОЖЕННОГО

Натуральное клубничное, фисташковое мороженое и пломбир, подается с клубничным кули

ASSORTED ICE-CREAM WITH CREAM

Natural strawberry, pistachio ice-cream and sundae, served with strawberry jam

350.- 50/50/50/15 гр.

7 ЧИЗКЕЙК "БЕЛЫЙ ШОКОЛАД»

Десерт на основе сливочного сыра с добавлением белого шоколада и лепестками миндаля

WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE

White chocolate cheesecake with cream cheese and almond

390.- 120/10 гр.

2 ТВОРОЖНО-МАНГОВЫЙ ДЕСЕРТ

Нежный десерт в виде сердца, на основе творожного мусса и манго. Подается с мятным мороженым собственного производства

COTTAGE CHEESE AND MANGO DESSERT

Delicate dessert based on curd mousse and mango

290.- 125 гр.

4 ШОКОЛАДНЫЙ ФЛАН

Нежный кекс с горячей шоколадной начинкой. Подается с сорбетом из чёрной смородины.

CHOCOLATE AN WITH CEDAR NUTS PRALINE AND ICE-CREAM

A very tender cake with a heart of hot chocolate. Topped with blackcurrant sorbet.

350.- 120/50/20 гр.

6 ШОКОЛАДНЫЙ БРАУНИ С КЕДРОВЫМ МОРОЖЕНЫМ

Десерт на основе темного шоколада с кедровым орехом. Подается с кедровым мороженым на сливках собственного производства

CHOCOLATE BROWNIE WITH CEDAR ICE CREAM

Dark chocolate dessert with pine nuts inside. Served with cedar ice cream on own cream

350.- 100/50 гр.

8 СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ

Яблоко, черная смородина, облепиха

SORBET IN ASSORTMENT

Apple, black currant, sea buckthorn

120.- 50 гр.



КОФЕ ♦♦ COFFEE ♦♦

ЭСПРЕССО

Крепкий насыщенный классический итальянский напиток.

ESPRESSO

120.- 30 мл.

АМЕРИКАНО

Эспрессо с добавлением горячей воды.

AMERICANO

140.- 180 мл.

ЛАТТЕ

Нежный молочный трехслойный напиток на основе эспрессо.

LATTE

200.- 200 мл.

ДОППИО

Двойная порция эспрессо.

DOUBLE ESPRESSO

160.- 60 мл.

КАПУЧИНО

Кофейный напиток с легкой воздушной пенкой из молока.

CAPPUCCINO

180.- 180 мл.

ЧАЙ АВТОРСКИЙ ♦♦ ORIGINAL TEA ♦♦

ОБЛЕПИХОВЫЙ

Чай с добавлением ягод облепихи, меда и тимьяна.

SEA BUCKTHORN TEA

320.- 600 мл.

ФРУКТОВЫЙ

Чай на основе сухих ягод черешни, с кусочками яблока и апельсина.

FRUIT TEA

320.- 600 мл.

ИМБИРНЫЙ

Тонизирующий чай с корнем имбиря, лимоном и корицей.

GINGER TEA

320.- 600 мл.

ЧАЙ «ДАРЫ ТАЙГИ»

Чай, улучшающий общее самочувствие благодаря целебным свойствам трав чабреца, мяты перечной, плодов шиповника, облепихи и смородины, земляники, ароматных листьев малины

TAIGA HERBS TEA

350.- 600 мл.

ЧАЙ «СИБИРСКИЕ ТРАВЫ»

Чай, обладающий успокаивающим эффектом благодаря целебным свойствам чабреца.

SIBERIAN HERBS TEA

250.- 600 мл.

СИБИРСКОЕ ЗДОРОВЬЕ

Чай, с насыщенным вкусом ягод брусники, душистого меда, корицы, лимона и горной травы сагаан дали.

SIBERIAN HEALTH TEA

350.- 600 мл.



ЧАЙ В АССОРТИМЕНТЕ НА 2 ПЕРСОНЫ *** TEA FOR TWO PERSONS *** —

ЧЕРНЫЙ ЦЕЙЛОН

Черный чай категории Оранж Пеко янтарного цвета с насыщенным терпким вкусом.

BLACK CEYLON

220.- 500 мл.

МОЛОЧНЫЙ УЛУН

Молочные нотки этого чая не оставят вас равнодушными.

OOLONG

220.- 500 мл.

ЗЕЛЕНый СЕНЧА

Популярный японский чай, благодаря содержанию витаминов и аминокислот прекрасно тонизирует и дает заряд бодрости.

GREEN SENCHA

220.- 500 мл.

ЖАСМИНОВЫЙ ЖЕМЧУГ

Зелёный чай из сухих листьев чайного растения и цветков жасмина, обладает изысканным вкусом и нежным ароматом.

GREEN TEA WITH JASMINE

220.- 500 мл.

СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ *** FRESHLY SQUEEZED JUICES ***

АПЕЛЬСИНОВЫЙ

ORANGE JUICE

380.- 250 мл.

ЯБЛОЧНЫЙ

APPLE JUICE

350.- 250 мл.

МОРКОВНЫЙ

CARROT JUICE

350.- 250 мл.

ЯБЛОЧНО - МОРКОВНЫЙ

APPLE & CARROT JUICE

350.- 250 мл.

НАПИТКИ *** BEVERAGES ***

СОСА-СОЛА

160.- 330 мл.

СПРИТЕ

160.- 330 мл.

ФАНТА

160.- 330 мл.

ВОНАКУА

160.- 330 мл.

ПЕПСИ

160.- 330 мл.

ВОДА

«ЖЕМЧУЖИНА БАЙКАЛА»

Газированная, негазированная

WATER «BAIKAL PEARL»
(Carbonated, non carbonated)

160.- 530 мл.

СОК В АССОРТИМЕНТЕ

Апельсиновый, яблочный, персиковый, вишневый, ананасовый, томатный

ASSORTMENT OF «RICH» JUICE

350.- 1000 мл. **70.-** 250 мл.

МОРС СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Брусничный, клюквенный, облепиховый

HOMEMADE BERRY JUICE

270.- 1000 мл.

МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубничный, банановый, шоколадный, с сиропом

MILK COCKTAILS

310.- 300 мл.



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

РЕСТОРАН «МЭРГЭН»

☎ 200 300

