

**COSMOS**  
SELECTION  
ULAN-UDE

**COSMOS**  
SELECTION  
ULAN-UDE

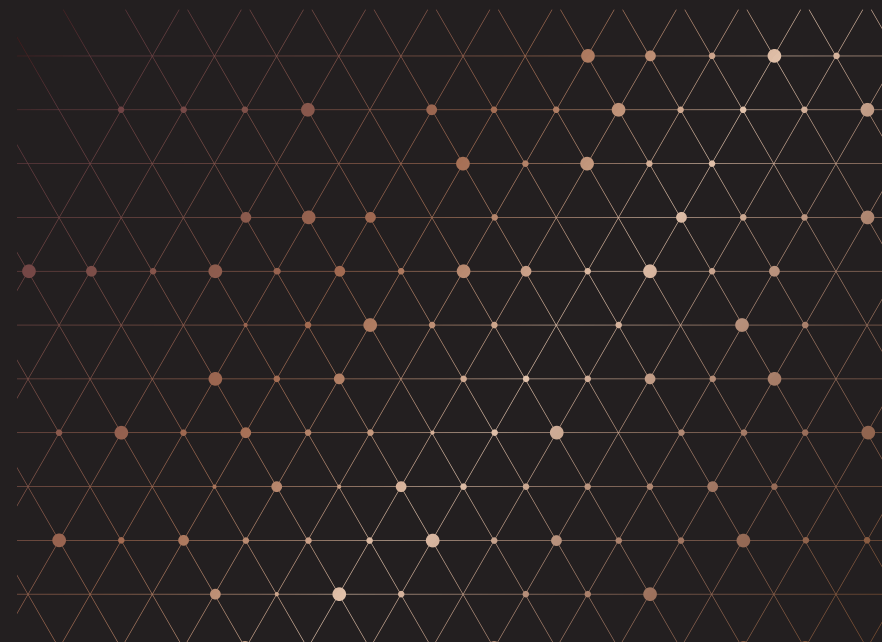
**Гостеприимство,  
верность традициям  
и неповторимый вкус**

8 (924) **019-11-25** — Отдел продаж

8 (3012) **200-300** — Ресторан

8 (3012) **200-600** — Бар «12»

ул. Борсоева, 19Б



## Региональное меню

### ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Строганина из байкальской рыбы	120/20 гр.	<b>890 ₮</b>
Байкальский солёный омуль с обжаренным картофелем	100/100/25 гр.	<b>790 ₮</b>
Ассорти байкальской рыбы малой соли и холодного копчения	80/80/40 гр.	<b>1290 ₮</b>
Сагудай из байкальской рыбы	Закуска из сига быстрого посола с зеленью и специями. Подается с чипсами из бородинского хлеба.	140/40 гр. <b>850 ₮</b>
Арбин	Деликатес из замороженной конской печени, завернутой во внутренний жир.	100/30 гр. <b>420 ₮</b>



## Региональное меню

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Буузы классические из говядины 1 шт.	70 гр.	<b>100 ₮</b>
Буузы из баранины и говядины 1 шт.	70 гр.	<b>120 ₮</b>
Жаркое из баранины	Баранина с деревенским картофелем, лесными грибами, морковью, луком и соусом "Демиглас".	300 гр. <b>790 ₮</b>
«Путь кочевника»	Томлёная конина под соусом "Демиглас" с картофелем, запечённым в фольге, и с сметанным соусом.	170/150/50 гр. <b>830 ₮</b>
Байкальская рыбка в кедровых орешках	Филе сига, жаренное в панировке из цельного кедрового ореха. Подается с миксом салата и свежими овощами.	120/50 гр. <b>950 ₮</b>
Свинная грудка с тарбагатайской тыквой	230 гр.	<b>690 ₮</b>
«Моя Бурятия»	Буузы, хушууры, баранина каре, саламат, закуска из капусты с брусникой, традиционный монгольский чай.	210/140/200/100/50/20 гр. <b>1490 ₮</b>
«Дары Бурятии»	Буузы классические - 4 шт., хушууры - 4 шт., рубленые буузы - 5 шт., каре барана, жареный отварной картофель, битые огурцы и морковь по-корейски.	260/260/260/130/150/50/50 гр. <b>2700 ₮</b>



### СУПЫ

Бухлёр	Традиционный бурятский суп из молодой баранины с добавлением картофеля и специй.	300 гр.	<b>450 ₮</b>
Шулэн	Наваристый суп из телятины с домашней лапшой.	250 гр.	<b>390 ₮</b>
Баншатай шулэн	Наваристый бульон с говядиной, домашней лапшой и пельменями.	350 гр.	<b>450 ₮</b>
Пельмени «Сибирские» в говяжьем бульоне со сметаной	300/30 гр.	<b>390 ₮</b>	
Уха «Байкальская»	Наваристый бульон из байкальского сига, окуна с картофелем, овощами, лимоном и водкой.	300 гр.	<b>590 ₮</b>



### ДЕСЕРТЫ

Мороженое из белых грибов с дикоросами	40/20 гр.	<b>250 ₮</b>
Черемуховое пирожное со сметанным муссом	Воздушное пирожное из натуральной молотой черемухи с легким сметанным муссом и безе.	120 гр. <b>290 ₮</b>
Брусника с мёдом и орешками	Настоящее сибирское лакомство из таёжной ягоды, натурального мёда в сочетании с кедровым орехом.	75 гр. <b>250 ₮</b>
Брусничный пирог	Нежный творожный пирог с заварным кремом, брусничным джемом собственного производства на песочной подложке.	120/20 гр. <b>290 ₮</b>
Боовы со сметаной и вареньем из сосновых шишек	85/30/30 гр.	<b>290 ₮</b>



### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Саламат	Бурятское национальное блюдо на основе сметаны, сливочного масла и муки.	50 гр.	<b>120 ₮</b>
Хушуур с говядиной	Национальный бурятский пирожок, приготовленный во фритюре, подается с маринованной капустой - 3 шт.	210/70 гр.	<b>390 ₮</b>



### НАПИТКИ

Чай Зутран Сай	Традиционный монгольский чай с мукой, сливочным маслом и солью.	200 мл.	<b>70 ₮</b>
Чай зелёный листовый с молоком	200 мл.	<b>60 ₮</b>	
Морс брусничный/облепиховый	1000 мл.	<b>350 ₮</b>	

