

*Добро пожаловать в ресторан «Белая Чайка».  
Мы вдохновлены чистотой Байкала и бурятскими традициями  
гостеприимства, где угощение – знак уважения  
и добрых намерений.*

*В наших блюдах – локальные продукты, степные травы,  
авторские сочетания и бережное отношение к природе.*

*Пусть отдых в «Белой Чайке» будет лёгким,  
как полёт чайки над Байкалом.*

МЕНЮ



# БЕЛАЯ ЧАЙКА

*в лучших традициях  
сибирской кухни*

MENU

## ЗАКУСКИ STARTERS

<b>«Хозяин Байкала»</b> сагудай из северного омуля <i>Sagudai from Northern Omul "Master of Baikal"</i>	140/50	1150
<b>«Рыбные запасы»</b> сагудай из трех видов рыб (омуль, муксун, чир) <i>"Fish Reserves" Sagudai from three types of fish (omul, muksun, chir)</i>	210/50/40	1500
<b>Мясное ассорти</b> собственного приготовления <i>Assorted Homemade Meats</i>	230/20	1400
<b>Домашнее сало</b> три вида <i>Three Types of Homemade Salted Salo (Lard)</i>	150/50/20	890
<b>Черемша</b> со сметаной <i>Wood garlic</i>	150/20	420



**«Рыбные запасы»**

*"Fish Reserves" Sagudai from three types of fish (omul, muksun, chir)*



**Мясное ассорти**

*Assorted Homemade Meats*



**«Хозяин Байкала»**

*Sagudai from Northern Omul "Master of Baikal"*

## ЗАКУСКИ STARTERS

<b>Тартар из харнуса</b> <i>Kharius (Grayling) Tartare</i>	140/40	1150
<b>Грибное царство</b> <i>Homemade Pickled Mushrooms "The Mushroom Kingdom"</i>	150/10	890
<b>Тарелка к вину</b> <i>Assorted Plate for Wine</i>	100	890
<b>Брускетта сет</b> <i>Bruschetta Set</i>		460
с омулем <i>with Omul</i>		490
с ростбифом <i>with Roast Beef</i>		440
вегетарианский <i>vegetarian</i>		
<b>Хрустящие закуски</b> <i>Fried Snacks</i>		
Кольца кальмара <i>Calamari rings</i>	150	470
Сырные шарки <i>Cheese Balls</i>	150	420
<b>Капуста квашеная</b> <i>С маслом и зеленым луком</i> <i>Sauerkraut with oil and green onions</i>	100/10/10	310
<b>Огурцы маринованные</b> <i>Pickled Cucumbers</i>	100	270
<b>Хлебная тарелка</b> подается с маслом <i>Bread Basket always served with butter</i>		200



### Грибное царство

*Homemade Pickled Mushrooms "The Mushroom Kingdom"*



### Хрустящие баклажаны

*Crispy Eggplants*



### История кочевника

*Nomad's Tale*

*согласно преданию кочевник всегда носил с собой самые лучшие продукты, чтобы поддерживать силы долгих путешествиях*

## САЛАТЫ SALADS

<b>Греческий по-Ольхонски</b> <i>Olkhon Greek salad</i>	170	680
<b>Оливье с северным омулем</b> <i>Olivier with Northern Omul</i>	170	720
<b>История кочевника</b> <i>Nomad's Tale</i>	170	750
<b>Хрустящие баклажаны</b> <i>Crispy Eggplants</i>	150	550

### Оливье с северным омулем

*Olivier with Northern Omul*



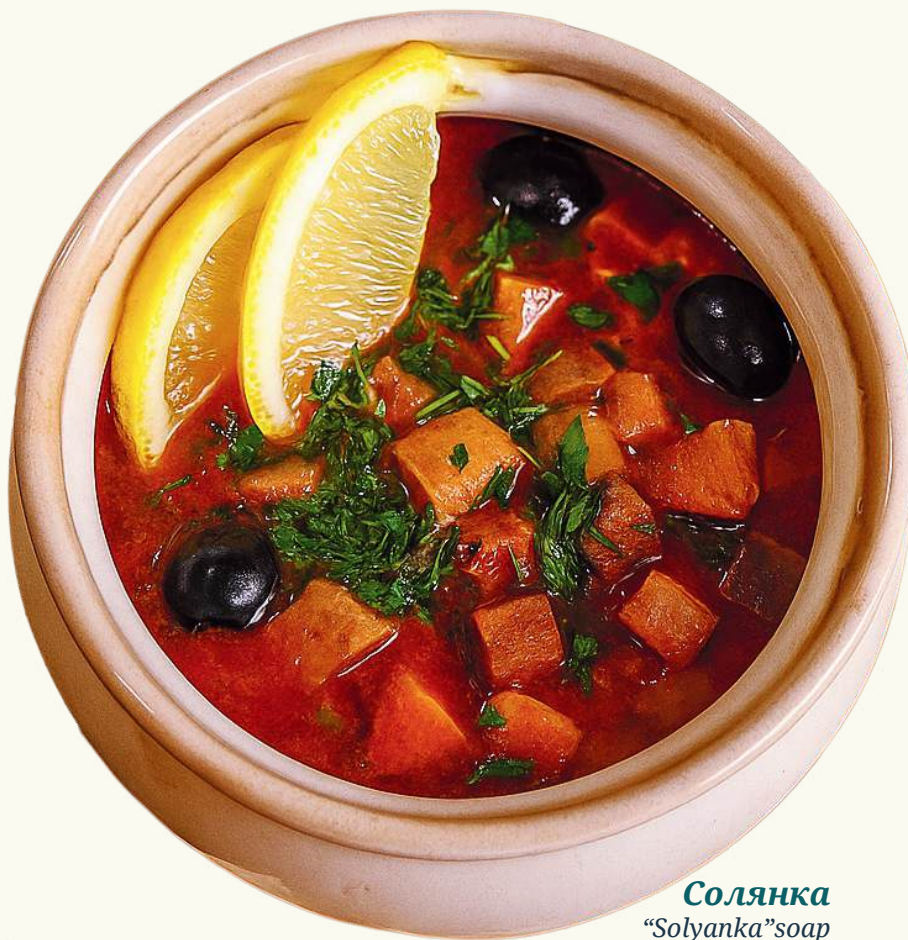


**«Байкальская» Юшка**  
*"Baikal Fish Soup" served with garlic baguette*

Юшка - это традиционный суп, приготовленный на основе рыбного бульона с добавлением различных овощей и специй, но только здесь вы попробуете его с байкальским колоритом



**Пельмени «Сибирский разговор»**  
*Pelmeni (Dumplings) with Olkhon beef*



**Солянка**  
*"Solyanka" soap*



**Борщ**  
*Borscht classic*

## СУПЫ SOUPS

<b>«Байкальская» Юшка</b> подается с багетом и чесноком <i>"Baikal Fish Soup" served with garlic baguette</i>	250	<b>720</b>
<b>Борщ классический</b> <i>Borscht classic</i>	220/30	<b>690</b>
<b>Солянка из трех видов мяса</b> <i>"Solyanka" soap with Three Types of meat</i>	250	<b>750</b>
<b>Пельмени «Сибирский разговор»</b> с ольхонской говядиной <i>Pelmeni (Dumplings) with Olkhon beef</i>	250	<b>710</b>

## ГОРЯЧЕЕ

### HOT DISHES

<b>Омуль по-байкальски</b> под сырной шапкой <i>Baikal-Style Omul with under the cheese cap</i>	200/70/30	<b>1300</b>
<b>Драники с омулем</b> <i>Russian hashbrown with Omul</i>	150/50/30	<b>850</b>
<b>Бурятские буузы</b> сет из 3 штук <i>Buryat Buuzes Set of 3</i>	210/80	<b>600</b>
<b>Драники со сметаной</b> <i>Russian hashbrown with Sour Cream</i>	150/30	<b>600</b>
<b>Паста «Карбонара»</b> <i>Pasta "Carbonara"</i>	220	<b>750</b>



**Омуль по байкальски**  
*Baikal-Style Omul*  
with under the cheese cap



**Драники со сметаной**  
*Russian hashbrown with Sour Cream*

Бурятские буузы с 33 защипами-символ мастерства и бережного сохранения сока и аромата. Идеальное число означает терпение и умение: меньше-лень, больше-спешка. Считалось, что крепкие защипы сохраняли бульон даже в длительных походах.



**Бурятские буузы**  
*Buryat Buuzes Set of 3*



**Стейк рибай**  
*Ribeye steak*

## ГОРЯЧЕЕ

### HOT DISHES

<b>Стейк рибай</b> <i>Ribeye steak</i>	300	<b>6000</b>
<b>Стейк из свинины</b> <i>Pork Steak</i>	180	<b>1300</b>
<b>Форель с брокколи</b> <i>на пару / на гриле</i> <i>Steamed or Grilled Trout with Broccoli</i>	250	<b>1800</b>
<b>Ребра свиные</b> <i>Pork Ribs</i>	300	<b>1300</b>
<b>Бефстроганов классический</b> <i>Beef Stroganoff Classic</i>	180/100	<b>980</b>
<b>Крылья в панировке</b> <i>Chicken wings in in breadcrumbs</i>	300	<b>730</b>



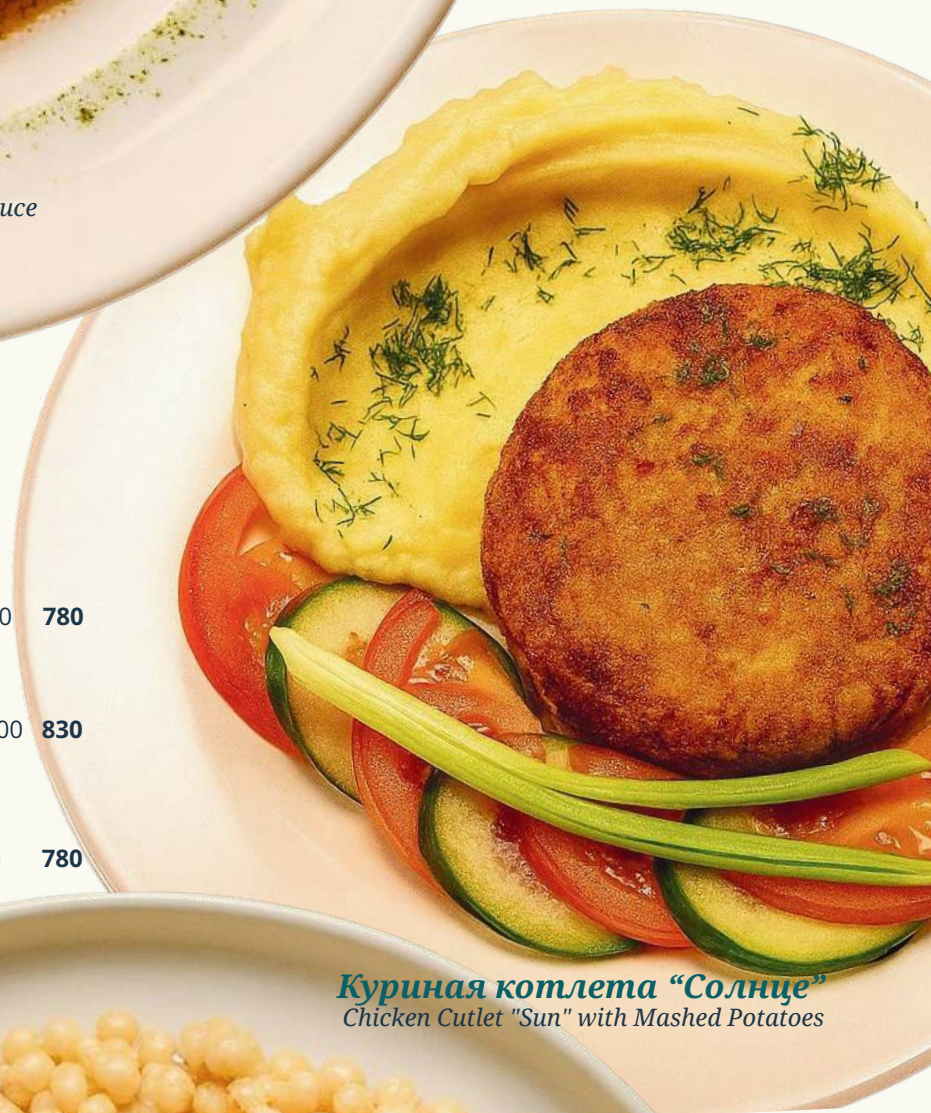
**Ребра свиные**  
*Pork Ribs*



**Крылья**  
*Chicken wings in sour-sweet sauce*



**Удон с курицей**  
*Udon with chicken in pad thai sauce*



**Куриная котлета «Солнце»**  
*Chicken Cutlet "Sun" with Mashed Potatoes*

## ГОРЯЧЕЕ

### HOT DISHES

**Птитим с рубленой говядиной** 215/10 **780**  
*Ptitim with Chopped Beef*

**Куриная котлета «Солнце»** 200/100 **830**  
*Chicken Cutlet "Sun" with Mashed Potatoes*

**Удон с курицей** под соусом падмай 280 **780**  
*Udon with chicken in pad thai sauce*

**Птитим с рубленой говядиной**  
*Ptitim with Chopped Beef*





### Жареная картошечка с мясом

*Latka with Fried Potatoes and Meat*

## ГОРЯЧЕЕ

*HOT DISHES*

### Горячая латка

*Latka (Dishes on Hot Skillets)*

<b>Жареная картошечка с мясом</b>	280	<b>820</b>
<i>Latka with Fried Potatoes and Meat</i>		
<b>Курица с овощами и рисом</b>	250	<b>780</b>
<i>Latka with Chicken and Vegetables and Rice</i>		
<b>Креветки с чесноком и рисом</b>	250	<b>810</b>
<i>Latka Shrimp with Garlic and Rice</i>		



### Креветки с чесноком и рисом

*Latka Shrimp with Garlic and Rice*

## ГАРНИРЫ

*SIDES*

<b>Картофель гриль</b>	150	<b>350</b>
<i>Baked Potatoes</i>		
<b>Жареный рис с яйцом</b>	150	<b>430</b>
<i>Egg Fried Rice</i>		
<b>Картофель фри</b>	150	<b>460</b>
<i>French Fries</i>		
<b>Овощи гриль</b>	150	<b>520</b>
<i>Grilled Vegetables</i>		
<b>Картофель отварной с маслом</b>	150	<b>350</b>
<i>Potatoes Boiled with Butter</i>		

## ДОПОЛНЕНИЕ

*ADDITION*

<b>Сметана</b>	40	<b>100</b>	<b>Чеснок</b>	3 шт	<b>100</b>
<i>Sour Cream</i>			<i>Garlic 3 pcs</i>		
<b>Майонез</b>	40	<b>100</b>	<b>Сырный соус</b>	40	<b>100</b>
<i>Mayonnaise</i>			<i>Cheese Sauce</i>		
<b>Соевый соус</b>	40	<b>100</b>	<b>Горчица</b>	40	<b>100</b>
<i>Soy Sauce</i>			<i>Mustard</i>		

## ДЕСЕРТЫ

### DESSERTS

<b>«Медвежий бочонок»</b> Сибирский десерт <i>Siberian Dessert "Bear Barrel"</i>	220/30	680
<b>«Ольхонское яблоко»</b> Сибирский десерт <i>Siberian Dessert "Olkhon Apple"</i>	110/30	650
<b>Фондан</b> из темного шоколада <i>Chocolate fondant</i>	200	690
<b>Боовы</b> сгущенка или варенье на выбор <i>Boovy(Buryat Traditional Dessert) Crispy deep-fried pastries</i>	150/50	520
<b>Блинный торт</b> с маком и клубничным вареньем <i>Pancake Cake with Poppy Seeds served with Strawberry Jam</i>	150/20	650
<b>Мороженное</b> классическое/шоколадное <i>Ice cream/classic/chocolate</i>	150	430

*\*шутка шамана\*:шаман сказал :”Если смешать муку,масло и сахар-будет сладко!”.*

*Так буряты узнали рецепт праздничных боов.*



**Боовы**  
*Boovy(Buryat Traditional Dessert)*



**Ольхонское яблоко**  
*Siberian Dessert "Olkhon Apple"*



**Блинный торт**  
*Pancake Cake with Poppy Seeds served with Strawberry Jam*

## ЧАЙ tea

<b>Чай</b> черный/зеленый <i>Tea Black / Greentea</i>	500	<b>400</b>
<b>С саган-дайли / чабрецом</b> <i>SaganDalya / Thymetea</i>	500	<b>400</b>
<b>Тажные травы</b> <i>Taiga Herb tea</i>	500	<b>530</b>
<b>Брусничный</b> <i>Lingonberry tea</i>	500	<b>530</b>
<b>Облепиховый с имбирем</b> <i>Buckthorn and Ginger tea</i>	500	<b>530</b>
<b>Смородиновый</b> <i>Currant tea</i>	500	<b>550</b>
<b>Чай Да Хун Пао</b> <i>Da Hong Pao</i>	500	<b>700</b>
<b>Чай Тигуанинь</b> <i>Tie Guan Yin</i>	500	<b>500</b>
<b>Дянь Хунь</b> <i>Dian hong</i>	500	<b>600</b>
<b>Юдзу-Шампанское</b> <i>Yuja-Champagne</i>	500	<b>500</b>
<b>Ройбуш Крем-Карамель</b> <i>Rooibos crème caramel</i>	500	<b>500</b>
<b>Намасте</b> <i>Namaste</i>	500	<b>450</b>
<b>Чай ягодный Грейпберри</b> <i>Grapeberry berry tea</i>	500	<b>500</b>

## КОФЕ coffee

<b>Эспрессо</b> <i>Espresso</i>	40	<b>200</b>
<b>Американо</b> <i>Americano</i>	200	<b>250</b>
<b>Двойной эспрессо</b> <i>Double Espresso</i>	80	<b>250</b>
<b>Капучино</b> <i>Cappuccino</i>	200	<b>300</b>
<b>Латте</b> <i>Latte</i>	300	<b>350</b>
<b>РАФ «Тайга»</b> <i>RAF "Taiga"</i>	250	<b>450</b>
<b>Какао «Шоколадное облако»</b> <i>Cocoa "Chocolate cloud"</i>	250	<b>400</b>
<b>Кофе в дрип пакетах Бразилия</b> <i>Coffee drip bag Brazil</i>	1п	<b>250</b>
<b>Кофе в дрип пакетах Эфиопия</b> <i>Coffee drip bag Ethiopia</i>	1п	<b>250</b>



Все чаи подаются в термочайниках,  
для сохранения аромата и температуры.

### рекомендуем дополнить

<b>Альтернативное молоко</b> <i>Alternative Milk</i>	100	<b>150</b>
<b>Мед</b> <i>Honey</i>	50	<b>100</b>
<b>Лимон</b> <i>Lemon</i>	30	<b>80</b>
<b>Сироп</b> <i>Syrup</i>	30	<b>100</b>



### Глинтвейн

Mulled wine

Теплое вино с яблочной сладостью и цитрусовой свежестью, обволакиваемое ароматами бадьяна, корицы и гвоздики-аромат зимнего вечера в вашей руке.



### Лимонад Сосновая вершина

Pine Top

## НАПИТКИ drinks

<b>Глинтвейн</b> <i>Mulled wine</i>	300	<b>550</b>
<b>Глинтвейн б/а</b> <i>Mulled wine non-alcoholic</i>	300	<b>600</b>
<b>Молочный/Шоколадный коктейль</b> <i>Milkshake/chocolate</i>	300	<b>420</b>
<b>Брусничный морс</b> <i>LingonberryFruit Drink</i>	0.2/1.0	<b>250/ 1100</b>
<b>Сок</b> <i>Juice</i>	0.2/1.0	<b>200/ 500</b>
<b>Кола</b> <i>Cola</i>	500	<b>300</b>
<b>Вода газ/негаз</b> <i>Sparkling/Still water</i>	500	<b>200</b>

### Свежевыжатый сок

Freshly Squeezed Juices

<b>Апельсин</b> <i>Orange</i>	250	<b>450</b>
<b>Грейпфрут</b> <i>Grapefruit</i>	250	<b>550</b>
<b>Яблоко</b> <i>Apple</i>	250	<b>550</b>
<b>Морковный со сливками</b> <i>Carrot with cream</i>	250	<b>450</b>

### Лимонады

Lemonades

<b>Сосновая Вершина</b> <i>Pine Top</i>	0.3	<b>400</b>
	1.0	<b>950</b>
<b>Классический "Лето в стакане"</b> <i>Classic "Summer in a glass"</i>	0.3	<b>400</b>
	1.0	<b>950</b>
<b>Тропик-Ток</b> <i>Tropic-Tok</i>	0.3	<b>400</b>
	1.0	<b>950</b>
<b>Ягода на взводе</b> <i>Fired-up berry</i>	0.3	<b>400</b>
	1.0	<b>950</b>

### Брусничный морс

LingonberryFruit Drink

Освежающий морс из брусники богат витаминами, с бодрящей кислинкой и натуральным ароматом ягод



*Спасибо за ваше время и доверие.  
До новых встреч в «Белой Чайке».*

