ТОП 100 лучших ресторанов России (по версии P.R.R.)

RESTORANOHOTNIKOV RESTORANOHOTNIKOV.RU

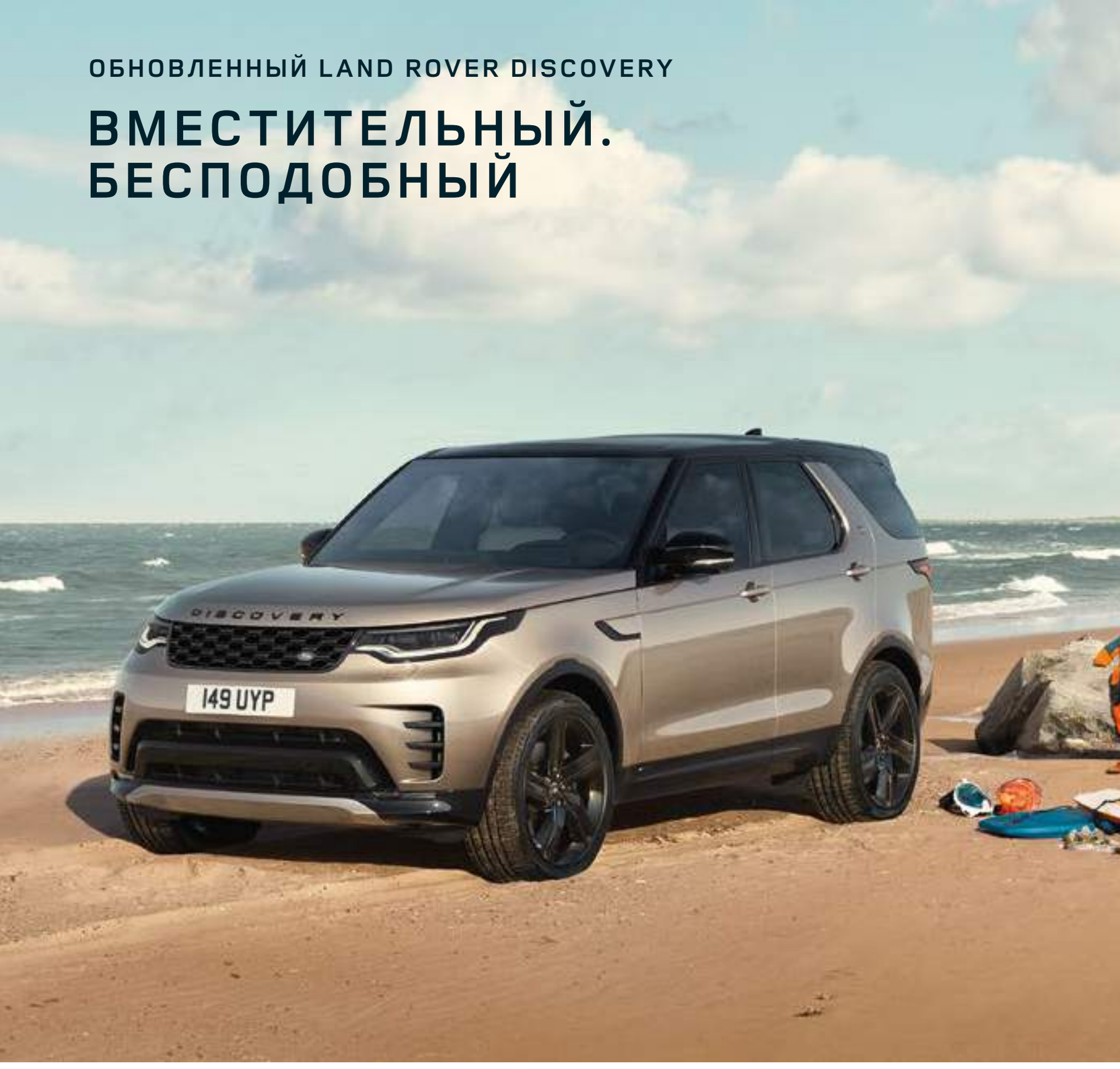
Ресторан Охотников

ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС ДИЧЬ С 2004 ГОДА

ПО СЛЕДАМ СИБИРСКОГО ОХОТНИКА

ОБНОВЛЕННЫЙ LAND ROVER DISCOVERY

ВМЕСТИТЕЛЬНЫЙ. БЕСПОДОБНЫЙ



Обновленный Discovery. Он стал еще более современным и снаружи, и внутри. Все семь полноразмерных сидений оснащены подогревом, функцией интеллектуального складывания и разъемами для гаджетов. 4-зонный климат-контроль с ионизацией воздуха, система мультимедиа Pivi Pro[1] и обновленная эргономика открывают для вас новые измерения комфорта. А новые двигатели и внедорожные технологии позволят вам уверенно покорять любые маршруты. Обновленный Discovery. Больше комфорта, больше свободы, больше возможностей.

ЛЦ-ИРКУТСК
ул.Ширямова, 32
(3952) 550-520
lcirkutsk.ru

* За гранью обыденного. 1. Pivi Pro (англ.) – Пиви Про.

ГЛОССАРИЙ

БУХЛЁР

Бурятский национальный суп, основой которого является баранина, точнее — отвар из нее и сама косточка с мясом. В нашем ресторане это ребрышки сохатого в наваристом мясном бульоне с картофелем.

ЗЕЛЬЦ

Вареное прессованное колбасное изделие в оболочке. Готовится из свиного мяса, шпика, а также языков, печени и других субпродуктов. Немецкий Sülze, от которого произошло русское слово «зельц», является немецкой разновидностью холодца. В нашем ресторане зельц готовят из мяса сохатого, свиной рульки и свиных ушек, уваренных в мясном бульоне со специями и чесноком.

ИЗЮ́БРЬ

Млекопитающее (семейство оленевые), разновидность (подвид) благородного оленя. Распространен в горах Восточной Сибири и Дальнего Востока, на севере Китая.

КАРПА́ЧЧО

Блюдо из тонко нарезанных кусочков сырой говяжьей вырезки, приправленной соусом на основе майонеза. Традиционно подается как холодное блюдо или закуска. В Ресторане Охотников карпаччо нарезают из замороженного филе косули изюбря.

КУНДЮ́МЫ

Старинное русское блюдо XVI века, представляющее собой своего рода пельмени с грибной начинкой. Тесто для кундюмов замешивается на растительных маслах и горячей воде и представляет собой, таким образом, сочетание заварного и вытяжного теста. (Википедия) Кундюмы «по-охотничьи» — это пельмени с начинкой из мяса дикого зверя, сваренные в мясном бульоне и томленные с грибами и гречневой кашей.

СТРОГАНИНА

Нарезанная пластиками мороженная рыба.

СУГУДА́Й

(сугудать (энецк.) — есть сырую рыбу; альтернативное название: саламу́р) Блюдо из свежей рыбы, распространенное на севере России. Для сугудая используют муксуна или чира, иногда предпочитают омуля или хариуса. Процесс приготовления сугудая немного напоминает севиче: тонко нарезанную рыбу в течение 15 минут маринуют в луке, масле и перце, но без кислоты.

ТАРТАР

Это не столько название блюда, сколько техника его приготовления, которая заключается в том, что сырой, мелко нарезанный продукт смешивается со специями и соусом.

ЧУШЬ

Блюдо северных народностей из свежей рыбы (только что пойманной) с солью и перцем. Наши повара готовят ее из местной свежей форели с добавлением красного лука, помидоров «конкассе» (помидоры без кожицы и семян) и свежей зелени.

Уважаемые и любимые наши гости, рада приветствовать вас в нашем охотничьем доме!

Меня зовут Ольга Тишуренкова, я являюсь шеф-поваром ресторана «Охотников».

В данном заведении я работаю пятнадцатый год, из них шефом — 7 лет, и мне очень приятно, что блюда, приготовленные командой моих поваров, заслужили вашу любовь. В обновленное меню мы включили блюда, которые вы так любите и добавили новинки, которые вы оцените, потому что в них сочетаются простота и интенсивность вкусов.

Специфика нашего меню — это блюда из дичи, но мы вам рады предложить блюда из сибирской рыбы и птицы.

У каждого блюда две главные составляющие — это качественный продукт и душа повара, часть которой он обязательно вложит в блюдо при его приготовлении.

Добро пожаловать в ресторан «Охотников»!

САЛАТЫ

Цезарь с курицей
200 г 480

Цезарь с семгой
200 г 480

Салат с уткой и медовой тыквой
с малиновым соусом
210 г 570

Салат с индейкой и томленой грушей
под брусничным сорбетом
200 г 460

САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ, ТОМЛЕННОЙ В БРУСНИЧНОМ СОКЕ
и жаренным с тимьяном виноградом
210 г 580

Салат «Закуска Егеря»

овощной салат
из жареных баклажанов
с томатами и сыром

200/20 г 410

Греческий

свежие овощи с сырными
шариками под фирменным
соусом из деревенской
сметаны, диженской
горчицы и меда

200 г 390

Салат с печеной свеклой,

тыквой и домашним
сыром

200 г 580

Салат с вяленым мясом косули,

сыром качотта и ореховым соусом

200 г 580

Теплый салат с сердцем дичи,

папоротником
и печеным перцем

210 г 580

Теплый салат с кальмарами

обжаренные кальмары, свежие
огурцы, помидоры черри,
листья салата, картофель пай,
соус «Деревенский»

220 г 440

Теплый салат старого охотника

ростбиф из оленины с листьями
базилика,перепелиным яйцом
и жареными вешенками под соусом
из куриной печени

270 г 690

Салат «Звезда»

фирменный салат с морепродуктами
в новой подаче

210 г 620

ПАПОРОТНИК, ТУШЕНЫЙ ПО-ТАЕЖНОМУ С ОПЯТАМИ И ГОВЯДИНОЙ

220 г 410

Обжорка с мясом косули

жареное мясо дикой козы с пассерованными овощами и бочковыми огурцами

200 г 410

Ростбиф из изюбрятины

с овощами в соево-бальзамической заправке

210 г 550

Салат с отварной олениной,

острой морковью и кедровым орехом

210 г 410

САЛАТ С РУККОЛОЙ, КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И ПЕЧЕНЬЮ КОСУЛИ,

обжаренной в гранатовом соусе

210 г 590

ЗАКУСКИ

Свежие овощи с зеленью и маслом петрушки
290 г 390

Ассорти рыбное
150/30/20/10 г 890

Чушь из иркутской речной форели
Шеф-повар рекомендует
180/20 г 640

Сугудай из сига

200 г 580

Строганина из сига

с заправкой из лимонного фреша с корнем имбиря

130/30/10 г 520

Семга шеф-посола

с красным луком

100/20/30 г 520

Трофей рыбака

ассорти деликатессов из сибирской рыбы

1000 г 4000

Сырная тарелка из фермерских сыров

с медовой тыквой, виноградом и орехами

320 г 780

Брускетты с тартаром из сибирской рыбы

домашний хлеб с тартаром из сига и форели

220 г 570

Мясное ассорти

язык говяжий
с хреном, буженина
домашняя, запеченная
говядина

210/60/60 г 790

Сало копченое

с гренками
из бородинского хлеба
и бочковыми огурчиками

100/50/40 г 380

Сало соленое по-деревенски

с горчицей и зеленым
луком

120/20/20 г 370

Зельц из сохатого

150/70 г 660

Брускетта с разварной подкопченной грудинкой изюбря,

бочковыми огурцами и сливочным соусом

180 г 580

Домашняя колбаса из косули

с сельдереем и домашней аджикой

100/40/40 г 730

Рулет из косули

с томатно-каперсным соусом

100/40 г 730

Бастурма из изюбря

100/40 г 690

Колбаса из лося

с томленными помидорами черри

130/50/20 г 660

Охотничий трофей

Шеф-повар рекомендует

ассорти из домашних мясных деликатесов приготовленных из дикого мяса

1000/90 г 4100

Тартар из трех видов дичи

с жареным бородинским хлебом
и пряным маслом

200 г 650

Косуля холодного копчения

с жареным сыром

150/40 г 770

Карпаччо из косули

с мармеладом и соусом
из сибирских ягод

130/30/30 г 610

Карпаччо из изюбря

с малиновой грушей и тартаром
из папоротника

130/40/40 г 610

РАЗНОСОЛЫ

Грузди домашние
с луком и сметаной
150/30/50 г 700

Домашние соленья
маринованная капуста собственного приготовления, соленый перец, соленые огурцы, соленые помидоры черри
370 г 370

Капуста квашенная с брусникой
100 г 200

Строганина из печени косули
с замороженной клюквой
130/30 г 610

СУПЫ

ЛАПША ДОМАШНЯЯ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ
350 г 380

ПОХЛЕБКА ИЗ СИБИРСКОГО СИГА С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ
300 г 330

СИБИРСКИЙ БОРЩ СО СВИНИНОЙ
350 г 380

ТЫКВЕННЫЙ СУП С ДОМАШНИМИ СЛИВКАМИ
350 г 440

Похлебка грибная с косулей

350 г 490

Бухлер из грудинки сохатого

350 г 490

Щи с олениной

350 г 380

Кундумы

пельмени с мясом дичи в наваристом мясном бульоне
с белыми грибами и гречневой кашей

350 г 380

МЕЖДУ ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ

Жульен из мяса косули
110 г 410

Грибочки, запеченные в сметане
120 г 370

Драники фирменные с мясом дичи и соусом из белых грибов
220/40/40 г 560

Драники по-деревенски
200/70/70 г 480

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ

РЫБНОЕ ИЗОБИЛИЕ

для дружной компании

жареная и запеченная рыба, котлеты из щуки с запеченным картофелем и разными соусами

1100 г 3600

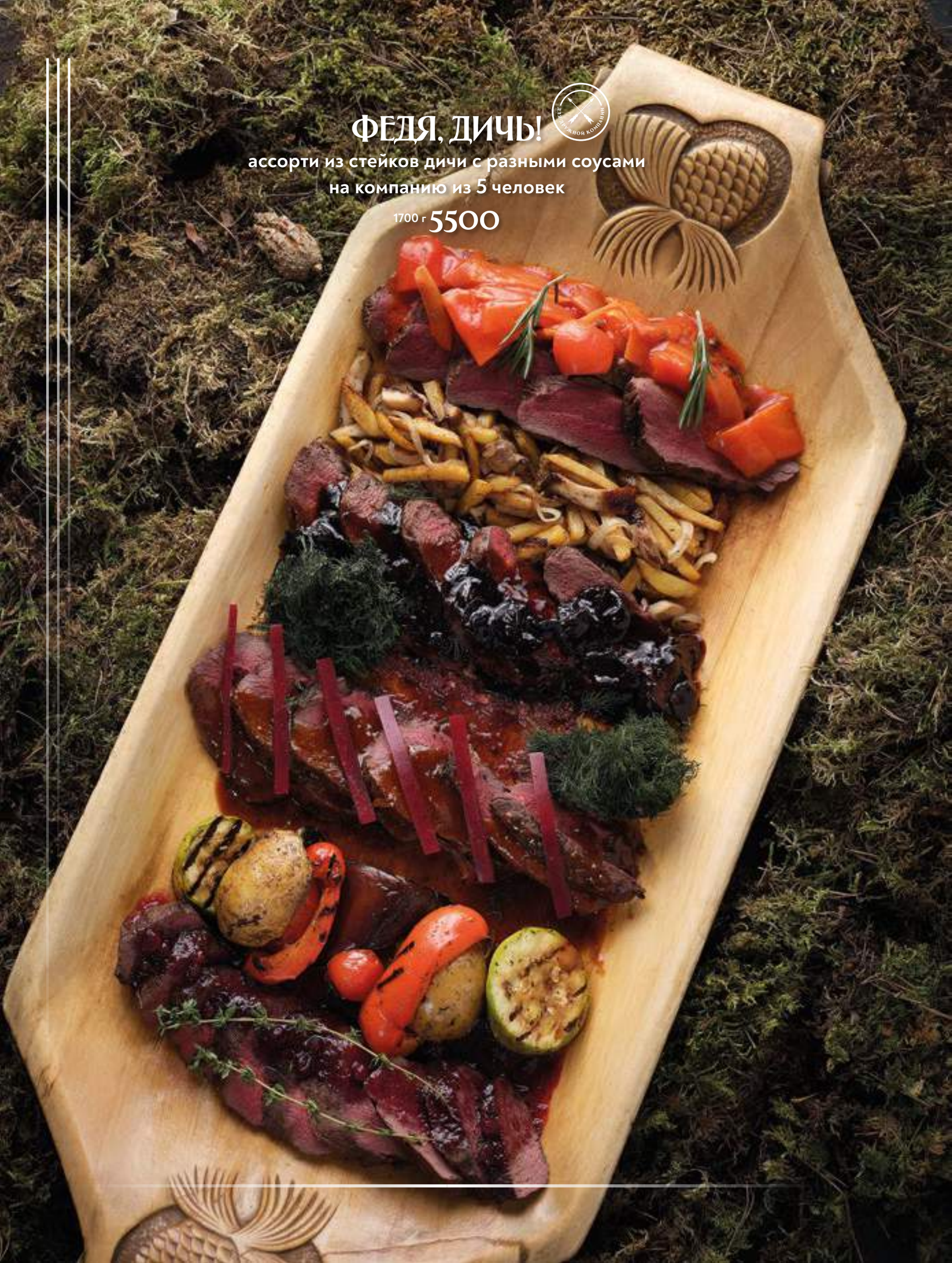
МУКСУН В СОЛЯНОЙ ШАПКЕ

1300 г 3700

ФЕДЯ, ДИЧЬ!

ассорти из стейков дичи с разными соусами
на компанию из 5 человек

1700 г **5500**



ГАРНИРЫ

Картофель жареный по-домашнему
170 г 110

Картофель обжаренный
на постном масле
200 г 120

Картофель отварной
с маслом
150 г 110

картофель жареный
с мяслятами
220 г 300

Овощи соте
300 г 330

ПОЛБА С ЗАПЕЧЕНЫМИ КОРНЕПЛОДАМИ
200 г 210

РЫБАЦКИЕ ИСТОРИИ

ФИЛЕ СИГА
под соусов из свежих томатов с креветками
150/100/70 г 780

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ
с кремом из картофеля
150/100/20 г 780

СТЕЙК ЛОСОСЯ
с грибным кремом и булгуром
150/100/70 г 880

СИГ НА МАНГАЛЕ
100/150/50 г 720

СТЕЙК СЕМГИ НА УГЛЯХ
100/150/50 г 880

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ СО ШПИНАТОМ,
соусом из кукурузы и креветочного биска
100/100/50/40 г 720

МЯСА МНОГО НЕ БЫВАЕТ

Говядина в ореховой панировке

с зеленым салатом

200/150/50 г 710

Медальоны из оленины

с печеной грушей и смородиной

320 г 1250

Тушенка из дичи со шпинатом и грибами

в бородинском хлебе

320 г 540

Утиная грудка с малиной,

тыквенным пюре
и пряными апельсинами

270 г 890

Индейка в апельсиново-имбирном соусе

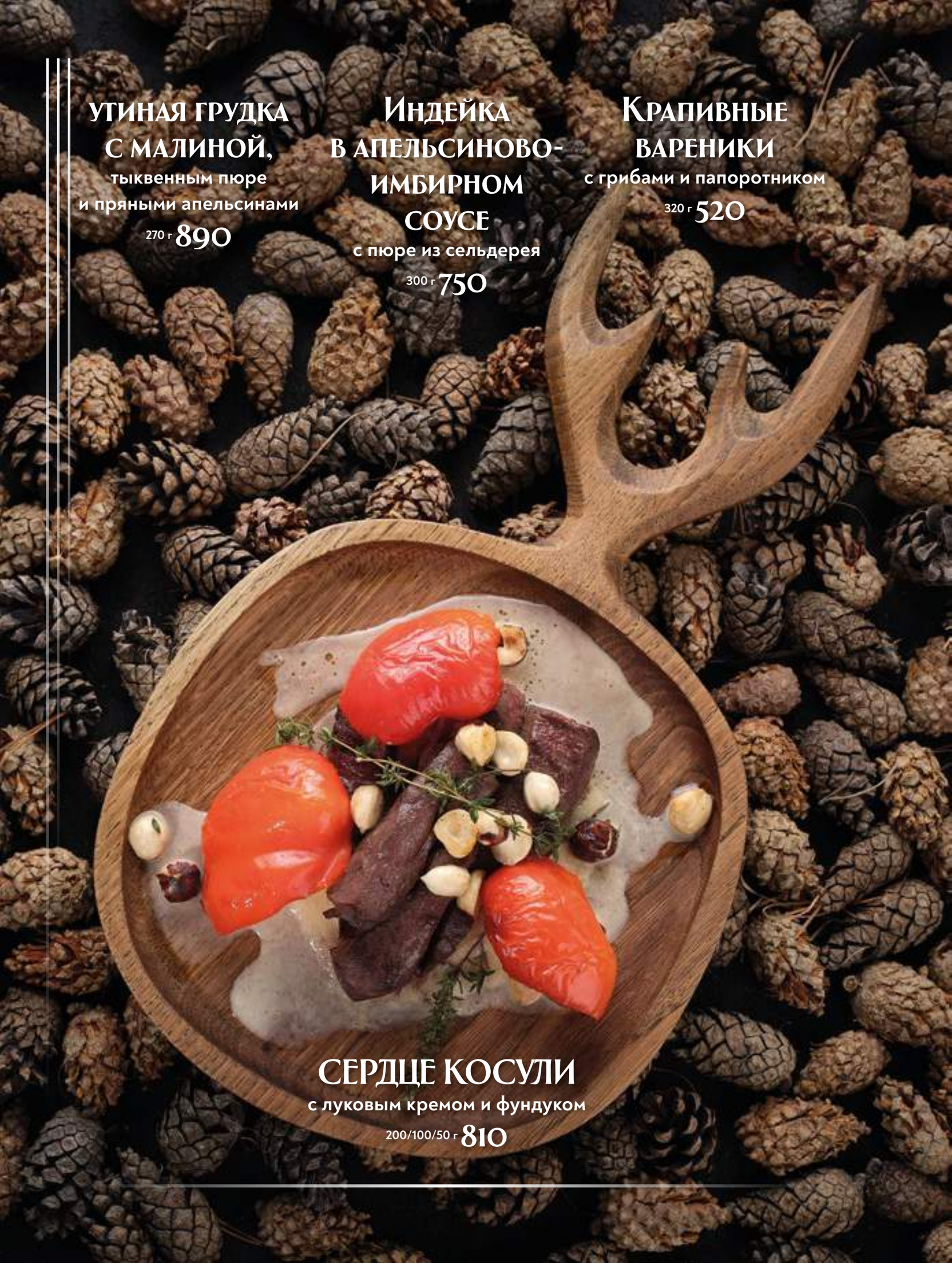
с пюре из сельдерея

300 г 750

Крапивные вареники

с грибами и папоротником

320 г 520



Сердце косули

с луковым кремом и фундуком

200/100/50 г 810

Стейк косули на косточке

с яблоками и тремя ягодными соусами

200/150/70 г **1580**

Стейк изюбря под соусом из чернослива

с запеченным яблоком и карамелизованной тыквой

200/150/70 г **1530**

Стейк лося с хрустом

и запеченными овощами

200/150/70 г **1530**

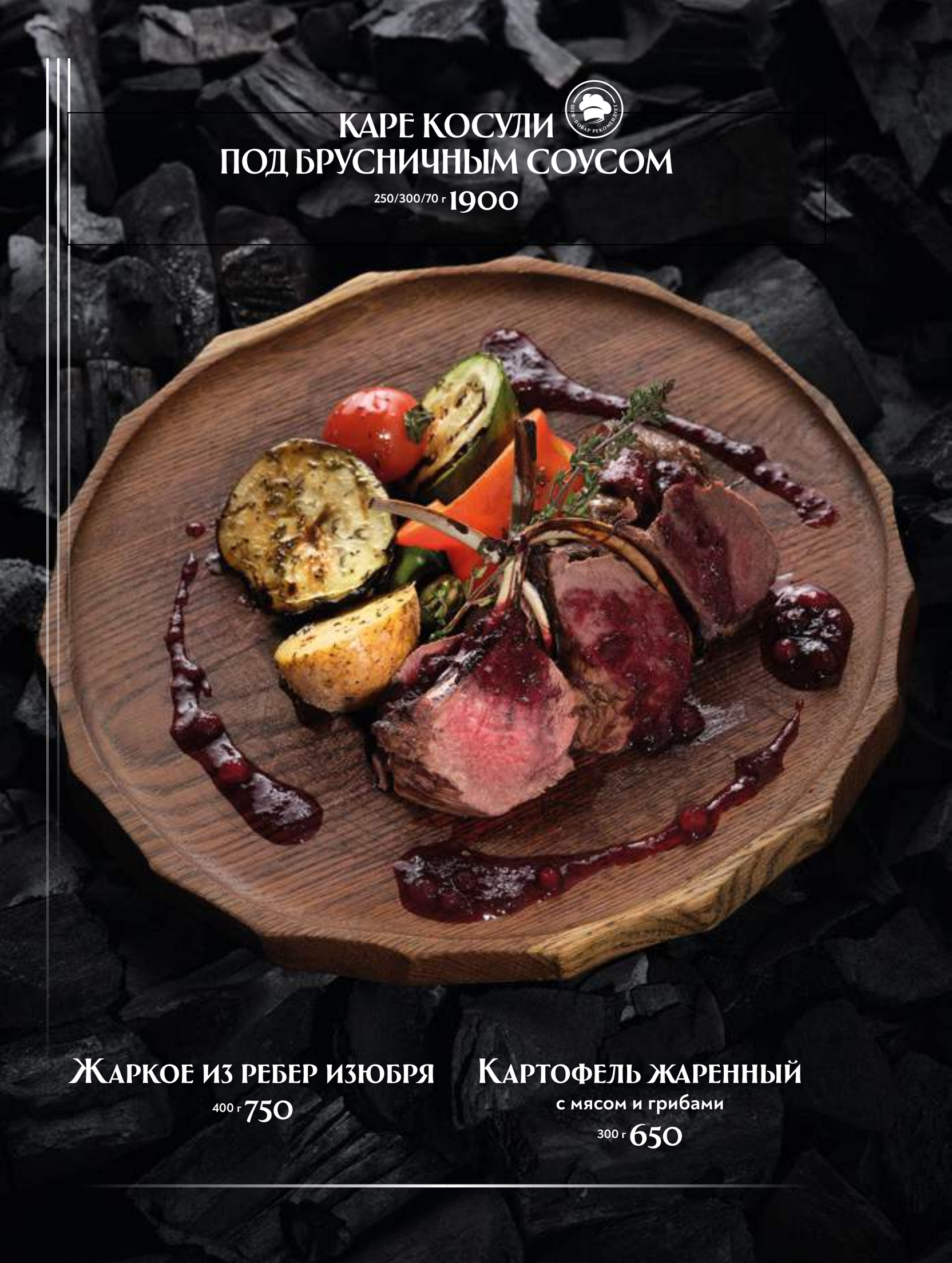
Стейк оленя с домашним лечо

и жаренным с грибами картофелем

200/150/70 г **1530**

Каре косули под брусничным соусом

250/300/70 г 1900



Жаркое из ребер изюбря

400 г 750

Картофель жаренный

с мясом и грибами

300 г 650

Жарим на углях

Шашлык из свинины
170/200/70 г 720

Бифштекс из оленины с грибами,
с копченым салом
и печеным картофелем
150/150/20 г 710

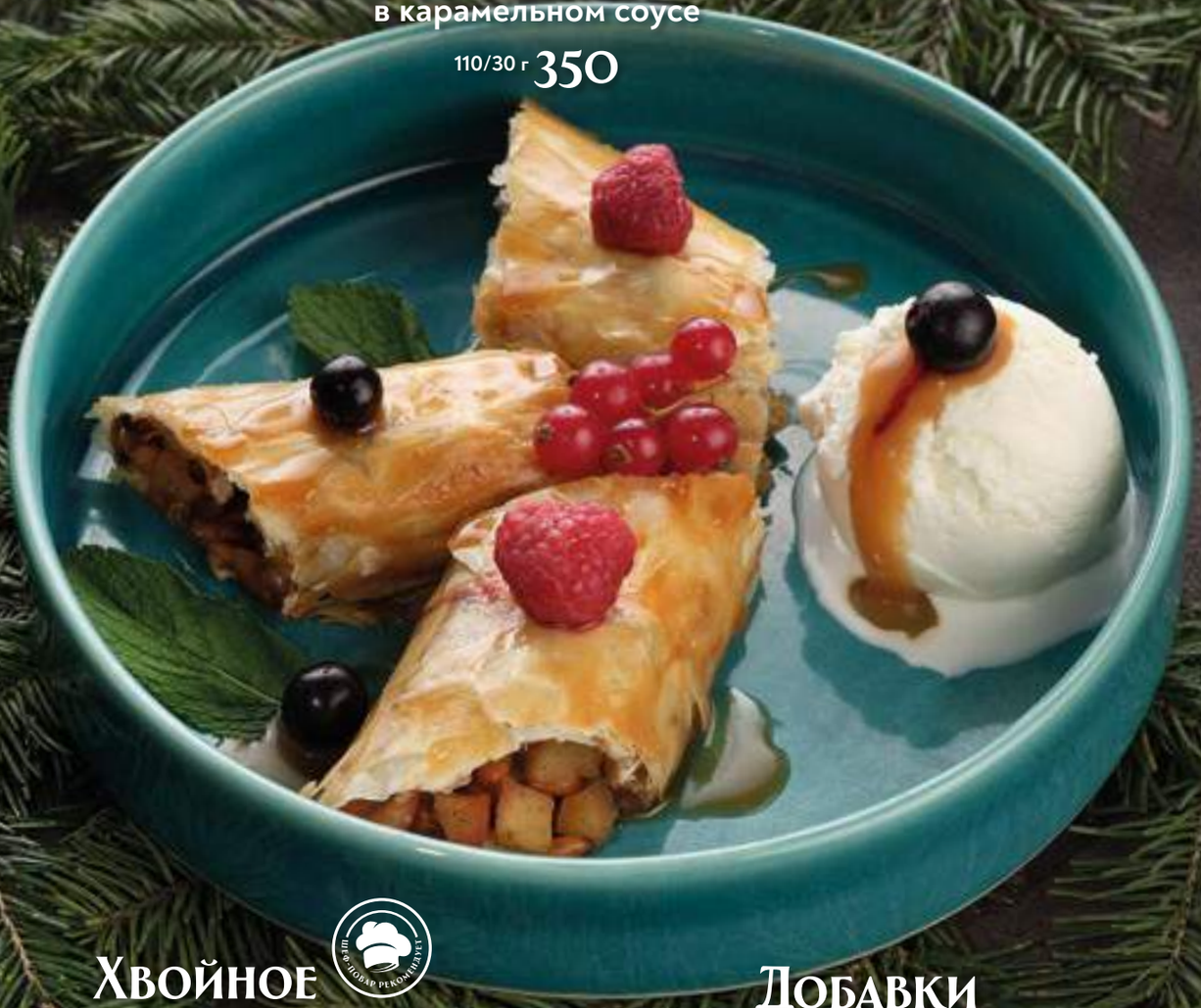
Шеф-повар рекомендует

Шея свиная на углях
170/170/70 г 710

Шашлык из косули
170/130/50/50 г 1250

И, НАКОНЕЦ, ДЕСЕРТЫ

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ
в карамельном соусе
110/30 г 350



Хвойное мороженое
100/20 г 380

Мороженая брусника
с медом и орехом
100/50/10 г 280

Мороженое пломбир
100 г 160

Добавки к мороженому:
шоколад
30 г 80
грецкий орех
30 г 80
кедровый орех
30 г 180

Десерт «Анна Павлова»

120 г 320

Медовое пирожное

100/20 г 320

Черемуховое пирожное

130/20 г 320

Тартар из запеченных фруктов

с брусничным сорбетом
и домашним грильяжем

100/50/20 г 320

BV
BAIKAL
VISA
ASSOCIATION
RESTORANOHOTNIKOV