

TOP 100 OF THE BEST RUSSIAN RESTAURANTS (ACCORDING TO THE P.R.R.)

RESTORANOHOTNIKOV.RU

Ресторан
Хотников

COOKING GAME FOR YOU SINCE 2004

A top-down view of a rustic wooden platter. The platter is filled with several pieces of roasted meat, likely venison or wild boar, which are dark brown and glistening. Interspersed with the meat are several bright red cherry tomatoes and a few green vegetables, possibly zucchini or eggplant, that have been roasted. A single, long sprig of fresh rosemary lies vertically across the center of the platter. The platter itself is made of dark wood with a prominent grain and is set against a background of moss and pine needles, suggesting a forest setting.

猎人菜单

词汇表

布里亚特肉汤

布里亚特传统汤、以羊肉和排骨做的。在我们的饭馆我们以驼鹿排骨、土豆浓汤做这个汤。

薄切生肉

切成薄片的生牛肉里脊、配调味料、蛋黄酱。传统上这是冷餐或开胃菜。

在猎人饭馆、生牛肉片是用冷冻的孢子和东北马鹿切成的。

邱希

用鲜鱼加盐和胡椒制成的北方民族菜肴。我们的厨师用当地新鲜的鳟鱼中烹制这菜、再加红洋葱、无皮的西红柿、新鲜青菜。

塞尔兹

煮熟的香肠。它是用猪肉、培根以及舌头、肝脏和其他食用内脏制成的。源自德语的 Sülze、是俄语单词“塞尔兹”的来源、是一种德国风味的肉冻。在我们的饭馆“塞尔兹”是用驼鹿肉、猪腿肉和猪耳煮成的、配肉汤及大蒜、调味香料。

野味肉饺子和肉汤

16世纪的俄国传统菜、是一种带有蘑菇馅的饺子。野味肉饺子面团是用植物油和热水合在一起(维基百科)。“狩猎”野味肉饺子是用野生动物肉馅做的、用肉汤煮熟、配炖蘑菇和荞麦粥。

东北马鹿

哺乳动物(鹿科)、马鹿的一个物种(亚种)。分布在中国北部、西伯利亚东部和远东山区。

刨花鱼片

把冷冻鱼切成许多片。

腌生鱼片(SAGUDAI)

一盘鲜鱼菜、常见于俄罗斯北部。做腌生鱼片常用穆森白鲑、宽鼻白鲑、有时用秋白鲑、茴鱼。做法：将切碎的鱼用洋葱、油和胡椒腌制15分钟。

鞑靼菜

这不仅是菜的名字、而且是菜的制备方法、将切碎的生产品与香料和酱油混合。

DEAR AND BELOVED GUESTS, I AM GLAD TO WELCOME YOU TO OUR HUNTING HOUSE! MY NAME IS SEMYON TEPLYKH, I AM THE CHEF OF THE OKHOTNIKOV RESTAURANT.



You can have many awards, but few guests. I believe that when your halls are full of guests and tables are booked in advance, then this is the main indicator that you cook tasty and well.

The trend of our time is Russian cuisine in combination with Japanese, Italian and other cuisines, but not all guests understand such experiments. Our restaurant is a restaurant of authentic Siberian cuisine, which is the hallmark of Irkutsk.

I systematically study and improve my skills. My motivation is to make people happy. My dream is to open a small hotel on the shore of Lake Baikal, where you can live, work and enjoy the process.

Each dish has two main components - a quality product and the soul of the cook, part of which he will definitely put into the dish when preparing it. Welcome to the Okhotnikov restaurant!

沙拉

鸡肉凯撒沙拉

ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

200 克 **490**

三文鱼凯撒沙拉

ЦЕЗАРЬ С СЕМГОЙ

200 克 **590**

鸭肉沙拉

配蜂蜜南瓜、腌梨、混合沙拉叶、软质阿迪格奶酪、自制奶油沙拉酱和马林果

САЛАТ С УТКОЙ

210 克 **680**

越橘汁火鸡肉沙拉 配炖梨

混合生菜、越橘汁炖火鸡肉

САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ

200 克 **580**

鹌鹑葡萄沙拉

САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И ВИНОГРАДОМ

210 克 **620**

“猎人开胃菜” 沙拉

炸茄子配大蒜、新鲜西红柿配奶酪、用蛋黄酱调味、盖上生菜叶和松子；搭配自制番茄蒜蓉辣酱

САЛАТ «ЗАКУСКА ЕГЕРЯ»

220 克 **480**

“希腊”沙拉

新鲜蔬菜(黄瓜、西红柿、莴苣、甜椒)配奶酪球(芝麻馅羊奶芝士和蓝奶酪)、以及由乡村酸奶油、第戎芥末和蜂蜜制成的特制酱汁。

САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

200 克 **450**

烤甜菜根沙拉配蜂蜜南瓜和自制卡奇塔奶酪、蓝莓、芝麻菜和沙拉酱

САЛАТ С ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛОЙ

200 克 **580**

“老猎人”温沙拉

将烤鹿肉铺在生菜和青罗勒上、配樱桃番茄、炸平菇、鹌鹑蛋、鸡肝和乡村奶油酱

ТЕПЛЫЙ САЛАТ СТАРОГО ОХОТНИКА

270 克 **950**



“星星”沙拉

新鲜蔬菜(黄瓜、西红柿)配三文鱼、炸虾和炸洋葱、使用秘制酱料调味

САЛАТ «ЗВЕЗДА»

210 克 **770**

泰加式炖蕨菜

配烤牛肉(蕨菜加少许大蒜、炸洋葱和胡萝卜、腌蘑菇)

ПАПОРОТНИК ТУШЕНЫЙ ПО-ТАЕЖНОМУ

220 克 **410**

温沙拉

配鸡心、蕨菜和烤胡椒、蜂蜜樱桃番茄、渍蔓越莓、安吉卡奶油酱

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С СЕРДЦЕМ ДИЧИ

210 克 **610**

鱿鱼温沙拉

炸鱿鱼、新鲜黄瓜、樱桃番茄、沙拉叶、派土豆、使用蜂蜜和第戎芥末调制的“乡村”酱汁、橄榄

САЛАТ ТЕПЛЫЙ С КАЛЬМАРАМИ

220 克 **520**

孢子肉沙拉

(炸洋葱和胡萝卜、腌黄瓜、炸孢子肉、秘制酱料)

ОБЖОРКА С МЯСОМ КОСУЛИ

200 克 **470**

烤马鹿肉

蔬菜沙拉(黄瓜、萝卜和沙拉叶蔬菜卷)、使用酱油黑醋汁调味

РОСТБИФ ИЗ ИЗЮБРЯТИНЫ

210 克 **580**

煮鹿肉沙拉配

辣胡萝卜和松子(新鲜黄瓜、嫩酱、橄榄)

САЛАТ С ОТВАРНОЙ ОЛЕНИНОЙ

210 克 **420**



蟹肉橙子酱沙拉

САЛАТ С КРАБОМ И СОУСОМ ПОНЗУ

250 克 **1120**



烤鹿肝沙拉

配芝麻菜、松子仁和石榴汁

САЛАТ С РУККОЛОЙ

210 克 **970**

开胃菜

蔬菜什锦

黄瓜、西红柿、
巴尔加里辣椒和芹菜茎
АССОРТИ ОВОЩНОЕ

270 克 **420**

鱼肉拼盘

白鱼、三文鱼、淡盐水鳟鱼、
红色鱼子酱、腌洋葱和黄油
АССОРТИ РЫБНОЕ

200 克 **1400**

生拌伊尔库茨克河鳟鱼肉

ЧУШЬ ИЗ ИРКУТСКОЙ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ

180 克 **870**

生拌白鲑鱼

配腌洋葱
СУГУДАЙ ИЗ СИГАС

200 克 **740**

刨白鲑鱼片

配柠檬大蒜姜根酱
СТРОГАНИНА ИЗ СИГА

130 克 **630**

主厨水煮三文鱼

配红洋葱和黄油
СЕМГА ШЕФ-ПОСОЛА

100 克 **870**

因迪吉尔卡 拌鱼沙拉

配煎土豆
ИНДИГИРКА

250 克 **720**

农家奶酪拼 盘配蜂蜜南瓜、 葡萄和坚果

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

320 克 **950**

意式多士配生拌西伯利亚鱼肉

БРУСКЕТТЫ С ТАРТАРОМ ИЗ СИБИРСКОЙ РЫБЫ

220 克 **1100**

意式多士配烟熏鹿肉和野味肉酱

БРУСКЕТТЫ С ПОДКОПЧЕННОЙ ОЛЕНИНОЙ И ПАШТЕТОМ ИЗ ДИЧИ

200 克 **680**

水晶肴麋鹿肉

ЗЕЛЬЦ ИЗ СОХАТОГО

150 克 **710**

熏猪油

配博罗迪诺面包丁和木桶

泡菜

САЛО КОПЧЕНОЕ

150 克 **410**

乡村风味咸猪油

САЛО СОЛЕНОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

130 克 **430**

肉类拼盘

牛舌配辣根、自制熟猪肉、烤牛肉

МЯСНОЕ АССОРТИ

330 克 **1300**

孢子肉卷

配番茄水瓜酱

РУЛЕТ ИЗ КОСУЛИ

130 克 **890**

自制孢子肉香肠

配芹菜和自制安吉卡酱

ДОМАШНЯЯ КОЛБАСА ИЗ КОСУЛИ

200 克 **730**

自制麋鹿肉香肠

配渍樱桃番茄

КОЛБАСА ИЗ ЛОСЯ

250 克 **660**

马鹿肉干拼盘配博罗季诺面包丁

БАСТУРМА ИЗ ИЗЮБРЯ

140 克 **750**

野味肉酱配越橘酱和坚果

ПАШТЕТ ИЗ ДИЧИ

195 克 **450**

自制狩猎肉类拼盘

水晶肴孢子肉、冷熏孢子肉、自制孢子肉麋鹿肉香肠、马鹿肉干、烤孢子肉卷、三种野味冷腌肉

ОХОТНИЧИЙ ТРОФЕЙ

1000 克 **4300**

刨孢子肝片

配冷冻蔓越莓

СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЧЕНИ КОСУЛИ

150 克 **650**

生拌三种野味

配炸博罗迪诺面包和辣黄油

ТАРТАР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ДИЧИ

200 克 **650**

冷熏孢子肉

配烤奶酪

КОСУЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

150 克 **870**

刨孢子肝片

配果酱和西伯利亚浆果酱

КАРПАЧО ИЗ КОСУЛИ

130 克 **630**

薄切麋鹿肉片

配腌梨和新鲜番茄煨酱

КАРПАЧО ИЗ ИЗЮБРЯ

170 克 **610**

咸味蔬菜

自制酸奶油洋葱拌乳蘑

ГРУЗДИ ДОМАШНИЕ

150 克 **970**

自制腌菜

腌卷心菜、腌辣椒、腌黄瓜、

腌樱桃番茄

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

370 克 **410**

酸白菜和越桔

КАПУСТА КВАШЕНАЯ
С БРУСНИКОЙ

100 克 **200**



汤类

牛肝菌手擀面

ЛАПША ДОМАШНЯЯ
С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ

350 克 **470**

西伯利亚白鲑 鱼汤配

鳕鱼肝、白鲑鱼片、香草、鳕
鱼肝

ПОХЛЕБКА ИЗ СИБИРСКОГО СИГА

300 克 **490**

西伯利亚猪肉 罗宋汤

СИБИРСКИЙ БОРЩ

350 克 **420**



麋鹿胸肉汤

БУХЛЕР ИЗ ГРУДИНКИ СОХАТОГО

350 克 **700**

蘑菇炖孢子肉汤、洋葱、 胡萝卜、孢子肉酱、煮土豆、 牛肝菌、甜椒、香料

ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ С КОСУЛЕЙ

350 克 **530**

白菜鹿肉汤

ЩИ С ОЛЕНИНОЙ

350 克 **420**



野味肉馅蘑菇饺子浓肉汤

配牛肝菌和荞麦粥

КУНДУМЫ

300 克 **430**

热开胃菜

酸奶油焗蘑菇

ГРИБОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ
В СМЕТАНЕ

120 克 **460**

特色煎薯饼配野味 肉和牛肝菌酱

ДРАНИКИ ФИРМЕННЫЕ

220 克 **650**

乡村风味煎薯 饼配酸奶油

ДРАНИКИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

200 克 **480**

乡村奶油焦糖 酱焗孢子肉

ЖУЛЬЕН ИЗ МЯСА КОСУЛИ

110 克 **570**

烘烤髓骨配安吉卡酱和酥脆面包

ЗАПЕЧЕННЫЕ МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ

200 克 **860**

大份菜

鱼肉拼盘

РЫБНОЕ ИЗОБИЛИЕ

1100 克 **4100**



烤肉串和烤香肠什锦

АССОРТИ ИЗ ШАШЛЫКОВ И КОЛБАС

2000 克 **4500**

费迪亚、野味！

各种野味肉排：越橘酱孢子肉排、蜂蜜芥末酱焗麋鹿肉排配浆果果酱和松子脆片、
梅子酱牡蛎牛排、自制列乔酱驯鹿肉排、配蘑菇炒土豆和炒蔬菜。

ФЕДЯ, ДИЧЬ!

1700 克 **5700**

主食

奶油牛肝菌焗土豆

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В СЛИВКАХ

250 克 **390**

自制煎土豆

КАРТОФЕЛЬ
ЖАРЕНый ПО-ДОМАШНЕМУ

170 克 **170**

油炸土豆 (植物油)

КАРТОФЕЛЬ ОБЖАРЕННЫЙ
НА ПОСТНОМ МАСЛЕ

200 克 **150**

煮土豆配黄油

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ
С МАСЛОМ

150 克 **150**

煎土豆配牛肝菌

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый
С МЯСЛЯТАМИ

220 克 **430**

炸薯条

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 克 **230**

浇汁蔬菜

ОВОЩИ СОТЕ

300 克 **330**

蔬菜烩饭

РИЗОТТО С ОВОЩАМИ

170 克 **250**

双粒小麦焗根菜

ПОЛБА

200 克 **250**

烤生菜配核桃酱和洋葱碎

САЛАТ АЙСБЕРГ, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

200 克 **320**

渔民故事

炭烤白鲑配金枪鱼酱和橙皮烤土豆

СИГ НА МАНГАЛЕ

300 克 910

三文鱼排配蘑菇奶油和小麦

СТЕЙК ЛОСОСЯ
С ГРИБНЫМ КРЕМОМ

250 克 1520

炭烤白鲑配金枪鱼酱和橙皮烤土豆

250 克 1450

新鲜番茄酱焗白鲑鱼片配虾仁

ФИЛЕ СИГА

250 克 1270

梭子鱼排配菠菜

ЩУЧЬИ КОТЛЕТЫ СО ШПИНАТОМ

100/100/50/40 克 790

洋葱油烤香草虹鳟鱼

配烤土豆奶油

РАДУЖНАЯ ФОРЕЛЬ

250 克 1600

热菜

平底锅炖野味和洋葱

ТУШЕНКА ИЗ ДИКОГО ЗВЕРЯ

300 克 1070

鹿肉排配胡椒酱

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

320 克 1300

鮑羅丁斯基麵包中菠菜與蘑菇燉野味

ТУШЕНКА ИЗ ДИЧИ СО ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ

320 克 860

孢子心配洋葱
奶油酱和榛子

СЕРДЦЕ КОСУЛИ

200/100/50 克 1100

橙姜汁焗火鸡肉

配芹菜泥

ИНДЕЙКА В АПЕЛЬСИНОВО-

ИМБИРНОМ СОУСЕ

300 克 880

荨麻草馅饺子

馅料中含有土豆、

蘑菇和蕨菜

КРАПИВНЫЕ ВАРЕНИКИ

320 克 530

三文鱼牛排配芹
菜奶油酱和越橘

半袖汁

СТЕЙК ИЗЮБРЯ

С КРЕМОМ ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

400 克 1690

西梅酱焗马
鹿肉排配

烤苹果和焦糖南瓜

СТЕЙК ИЗЮБРЯ ПОД СОУСОМ

ИЗ ЧЕРНОСЛИВА

350 克 1730

驼鹿肉排

配松子脆、

蜂蜜芥末酱和越

橘果酱和烤蔬菜

СТЕЙК ЛОСЯ

350 克 1950



鸭胸肉配马林果、南瓜泥和香橙

УТИНАЯ ГРУДКА С МАЛИНОЙ

270 克 1150



鹿肉排

配自制列乔和蘑菇炒土豆

СТЕЙК ОЛЕНЯ С ДОМАШНИМ ЛЕЧО

350 克 1570

狍子肉排配越橘酱和浇汁蔬菜

КАРЕ КОСУЛИ

550 克 **2100**



烤麋鹿肋骨

配土豆炸丸子

ЖАРКОЕ ИЗ РЕБЕР ИЗЮБРЯ

400 克 **1150**

蘑菇炒肉和土豆

КАРТОФЕЛЬ С МЯСОМ И ГРИБАМИ

300 克 **710**

烧烤类



烤猪肉串

ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ

370 克 **810**

烤鹿肉排配蘑菇、熏猪油和烤土豆

БИФШТЕКС ИЗ ОЛЕНИНЫ

320 克 **750**

炭烧猪颈肉

ШЕЯ СВИНАЯ НА УГЛЯХ

340 克 **770**

烤羊肉串

ШАШЛЫК ИЗ КОЗЫ

300 克 **1250**

甜品

焦糖酱苹果馅饼

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

120克 420



松子冰淇淋

ХВОЙНОЕ МОРОЖЕНОЕ

110克 420

冷冻蔓越莓配蜂蜜和核桃

150克 320

“普隆别尔”冰淇淋

МОРОЖЕНОЕ «ПЛОМБИР»

100克 200

冰淇淋口味混合：

НАПОЛНИТЕЛИ

巧克力夹心

ШОКОЛАД 30克 100

核桃馅夹心

ГРЕЦКИЙ ОРЕХ 30克 100

松子馅夹心

КЕДРОВЫЙ ОРЕХ 30克 210

安娜帕夫洛娃

АННА ПАВЛОВА

150克 380



蜜糖蛋糕

МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ

150克 320

樱桃馅饼

ЧЕРЕМУХОВОЕ ПИРОЖНОЕ

150克 320



泰加之主

ХОЗЯИН ТАЙГИ

150克 670

松仁馅饼

КЕДРОВЫЙ ТАРТ

150克 670



ABV

hotels & restaurants

