

ТОП 100 ЛУЧШИХ РЕСТОРАНОВ РОССИИ (ПО ВЕРСИИ P.R.R.)

🌐 RESTORANOHOTNIKOV.RU

Ресторан
Охотников

ГОТОВИМ ДЛЯ ВАС ДИЧЬ С 2004 ГОДА



ПО СЛЕДАМ
СИБИРСКОГО
ОХОТНИКА

ABV

hotels & restaurants

Ассоциация «Байкальская Виза» — это сеть, объединяющая лучшие рестораны и отели в Иркутске и на берегах Байкала.

В состав ассоциации входят 4 отеля, 10 ресторанов, теплоходы премиум-класса и туроператорская компания.

«Охотников» — аутентичный ресторан настоящего охотника. Здесь вы не останетесь без эмоций наслаждения. Блюда, приготовленные из таежных сибирских деликатесов — дичи, птицы и рыбы, соленья и блюда на углях, неповторимые салаты, закуски, супы и десерты в виде Сибирского мишки — всё это впечатлит вас в ресторане «Охотников». Атмосфера ресторана таинственна и по лесному прекрасна. Почувствуй себя гостем леса и попробуй Сибирь на вкус.

ЖУРНАЛ О ЕДЕ,
ЛЮДЯХ И НЕМНОГО
О БАЙКАЛЕ

готовим для друзей



КАЖДЫЙ ЖЕЛАЮЩИЙ МОЖЕТ ОЗНАКОМИТЬСЯ С МАТЕРИАЛОМ, А ТАКЖЕ РЕЦЕПТАМИ И ПРИГОТОВИТЬ ПОНРАВИВШЕЕСЯ БЛЮДО!

СКАЧАТЬ ЖУРНАЛ И ПОЧИТАТЬ ОНЛАЙН МОЖНО ПО ССЫЛКЕ

Рассказываем про новые рецепты от шеф-поваров, задаем вопросы директорам гостиничных комплексов и топ-менеджменту Ассоциации «Байкальская Виза» и любимые красивые фотографии блюд и природы!



ПРИСОЕДИНЯЙСЯ
К НАШЕЙ
СИСТЕМЕ
ЛОЯЛЬНОСТИ
ЕШЬВАСК

500

приветственных
бонусов

+10%

с каждого
оплаченного чека

до 30%

оплата счета
бонусами

10

действует в 10
ресторанах Иркутска

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.

ИЗЮБРЬ

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

КАРПАЧЧО

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.

КУНДУМЫ

Старинное русское блюдо XVI века, представляющее собой своего рода пельмени с грибной начинкой. Тесто для кундумов замешивается на растительных маслах и

горячей воде и представляет собой, таким образом, сочетание заварного и вытяжного теста. (Википедия) Кундумы «по-охотничьи» — это пельмени с начинкой из мяса дикого зверя, сваренные в мясном бульоне и томленные с грибами и гречневой кашей.

СТРОГАНИНА

Нарезанная пластиком мороженая рыба.

СУГУДАЙ

(сугудать (энецк.) — есть сырую рыбу; альтернативное название: саламур) 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, РАД ПРИВЕТСТВОВАТЬ ВАС В НАШЕМ ОХОТНИЧЬЕМ ДОМЕ! МЕНЯ ЗОВУТ СЕМЁН ТЕПЛЫХ, Я ЯВЛЯЮСЬ ШЕФ-ПОВАРОМ РЕСТОРАНА «ОХОТНИКОВ».



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»!

Можно иметь много премий, но мало гостей. Я считаю, когда у тебя залы полны гостей и столики бронируют заранее, то это главный показатель, что ты готовишь вкусно и хорошо.

Тренд нашего времени — русская кухня в сочетании с японской, итальянской и другими кухнями, но не всем гостям понятны такие эксперименты. Наш ресторан — ресторан аутентичной сибирской кухни, который является визитной карточкой Иркутска.

Я систематически обучаюсь, повышаю свою квалификацию. Моя мотивация — делать людей счастливыми. Моя мечта — открыть небольшой отель на берегу Байкала, где можно жить, работать и получать удовольствие от процесса.

САЛАТЫ

**ЦЕЗАРЬ
С КУРИЦЕЙ**
200 г **490**

**ЦЕЗАРЬ
С СЕМГОЙ**
200 г **590**

**САЛАТ С УТКОЙ
И МЕДОВОЙ
ТЫКВОЙ**

с соусом из домашних
сливок и малины
210 г **680**

**САЛАТ
С ИНДЕЙКОЙ
И ТОМЛЕННОЙ
ГРУШЕЙ**

под брусничным сорбетом
200 г **580**



САЛАТ С ПЕРЕПЕЛКОЙ И ВИНОГРАДОМ

210 г **620**



**САЛАТ
«ЗАКУСКА ЕГЕРЯ»**
овощной салат
из жареных баклажанов
с томатами и сыром

220 г **480**

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ
свежие овощи с сырными
шариками под фирменным
соусом из деревенской
сметаны, дижонской
горчицы и меда

200 г **450**

**САЛАТ
С ПЕЧЕНОЙ
СВЕКЛОЙ,
МЕДОВОЙ ТЫКВОЙ
И ДОМАШНИМ СЫРОМ**

200 г **580**



ТЕПЛЫЙ САЛАТ СТАРОГО ОХОТНИКА

ростбиф из оленины на подушке из листьев салата и зеленого базилика
с помидорами черри, жареными вешенками, перепелиным яйцом, под соусом
из куриной печени и деревенских сливок

270 г **950**



**САЛАТ
«ЗВЕЗДА»**
фирменный салат
с морепродуктами

210 г **770**

**ПАПОРОТНИК,
ТУШЕНЫЙ ПО-
ТАЕЖНОМУ**

с опятами и говядиной

220 г **410**

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С СЕРДЦЕМ ДИЧИ,**

папоротником
и печеным перцем

210 г **610**

**ТЕПЛЫЙ
САЛАТ**

С КАЛЬМАРАМИ

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

220 г **520**

САЛАТ С КРАБОМ И СОУСОМ ПОНЗУ

250 г **1120**



**ОБЖОРКА
С МЯСОМ
КОСУЛИ**

200 г **470**

**РОСТБИФ
ИЗ ИЗЮБРЯТИНЫ**
с овощами в соево-
бальзамической заправке

210 г **580**

**САЛАТ
С ОТВАРНОЙ
ОЛЕНИНОЙ,**
острой морковью
и кедровым орехом

210 г **420**

**САЛАТ С РУККОЛОЙ,
КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ И ПЕЧЕНЬЮ КОСУЛИ,**
обжаренной в гранатовом соусе

210 г **970**



ЗАКУСКИ

АССОРТИ ОВОЩНОЕ

огурец, помидор, болгарский перец
и стебель сельдерея

270 г 420

АССОРТИ РЫБНОЕ

сиг, семга, слабосоленая форель,
красная икра, маринованный лук
и сливочное масло

200 г 1400



ЧУШЬ ИЗ ИРКУТСКОЙ РЕЧНОЙ ФОРЕЛИ

180 г 870



СУГУДАЙ ИЗ СИГА

с маринованным луком

200 г 740

СТРОГАНИНА ИЗ СИГА

с заправкой из лимонного
фрэша с корнем имбиря

130 г 630

СЕМГА ШЕФ- ПОСОЛА

с красным луком
и сливочным маслом

100 г 870

ИНДИГИРКА С ЖАРЕННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

250 г 720

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА ИЗ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ

с медовой тыквой,
виноградом и орехами

320 г 950

БРУСКЕТТЫ С ТАРТАРОМ ИЗ СИБИРСКОЙ РЫБЫ

220 г 1100



БРУСКЕТТЫ С ПОДКОПЧЕННОЙ ОЛЕНИНОЙ И ПАШТЕТОМ ИЗ ДИЧИ,

200 г **680**

ЗЕЛЫЦ ИЗ СОХАТОГО

150 г **710**

САЛО КОПЧЕНОЕ

с гренками из бородинского хлеба и бочковыми огурчиками

150 г **410**

САЛО СОЛЕНОЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

130 г **430**

МЯСНОЕ АССОРТИ

язык говяжий с хреном, буженина домашняя, запеченная говядина

330 г **1300**

Рулет из косули

с томатно-каперсным соусом

130 г **890**

Домашняя колбаса из лося

с томлеными помидорами черри

250 г **660**

Домашняя колбаса из косули

с сельдереем и домашней аджикой

200 г **730**

Бастурма из изюбря

с сухариками из бородинского хлеба

140 г **750**

Паштет из дичи

с брусничным соусом и орехами

195 г **450**

ОХОТНИЧИЙ ТРОФЕЙ

ассорти из мясных деликатесов собственного приготовления

1000 г **4300**



СТРОГАНИНА ИЗ ПЕЧЕНИ КОСУЛИ

с замороженной клюквой

150 г **650**



ТАРТАР ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ДИЧИ

с жареным бородинским хлебом и пряным маслом

200 г **650**

КОСУЛЯ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

с жареным сыром

150 г **870**

КАРПАЧО ИЗ КОСУЛИ

с мармеладом и соусом из сибирских ягод

130 г **630**

КАРПАЧО ИЗ ИЗЮБРЯ

с малиновой грушей и конфитюром из свежих томатов

170 г **610**

РАЗНОСОЛЫ

ГРУЗДИ ДОМАШНИЕ

с луком и сметаной

150 г **970**

ДОМАШНИЕ СОЛЕНЬЯ

маринованная капуста собственного приготовления, соленый перец, соленые огурцы, соленые помидоры черри

370 г **410**

КАПУСТА КВАШЕННАЯ С БРУСНИКОЙ

100 г **200**



СУПЫ

Лапша
домашняя
с белыми
грибами
350 г **470**

Похлебка
из сибирского
сига с печенью
трески
300 г **490**

Сибирский
борщ
со свининой
350 г **420**

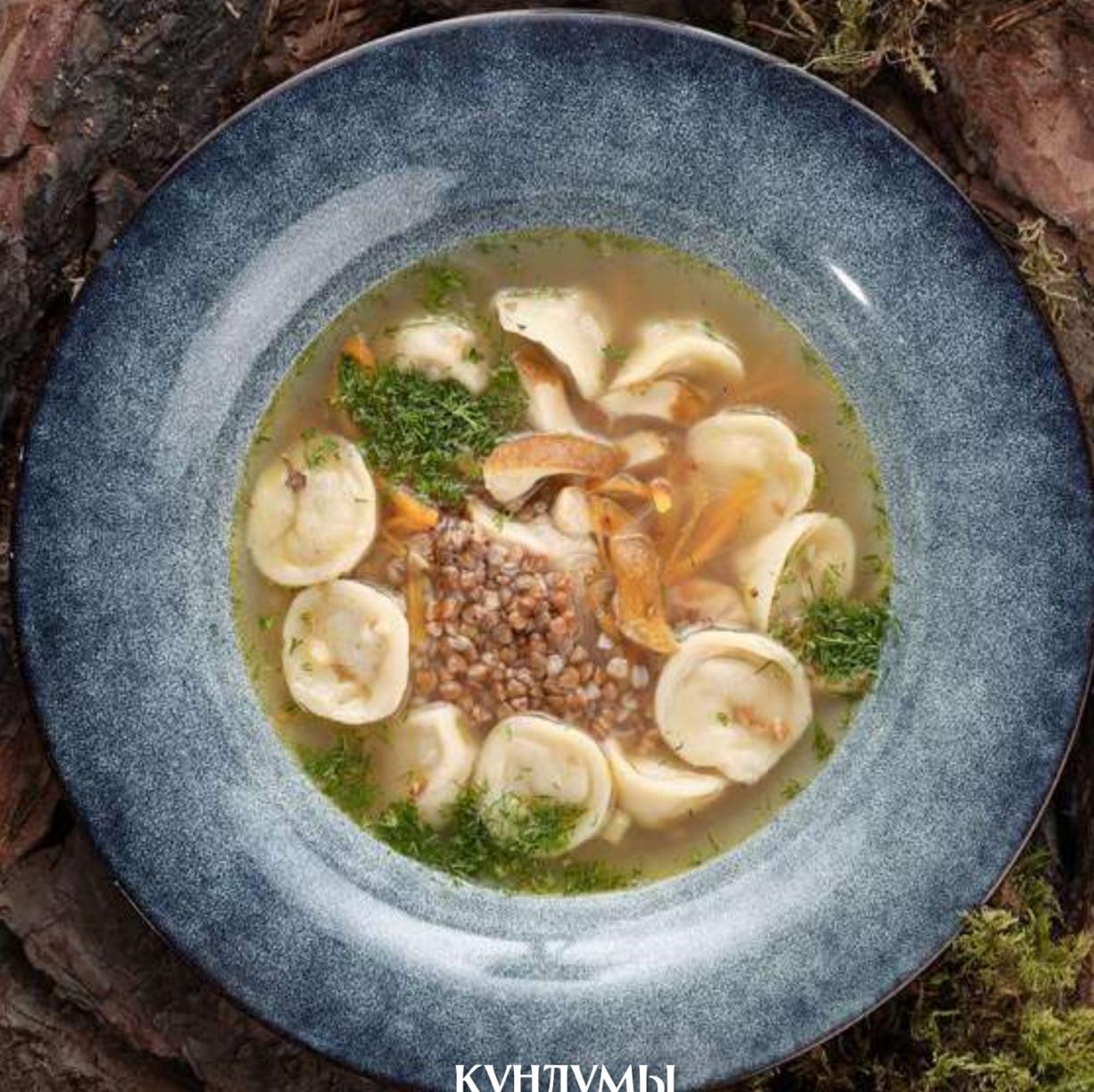


БУХЛЕР
из грудинки сохатого
350 г **700**

Похлебка грибная
с косулей
350 г **530**



Щи с олениной
350 г **420**



КУНДУМЫ
пельмени с мясом дичи в наваристом мясном бульоне
с белыми грибами и гречневой кашей
300 г **430**

МЕЖДУ ПЕРВОЙ И ВТОРОЙ

Грибочки,
запеченные
в сметане
120 г **460**

Драники
фирменные
с мясом дичи
и соусом из белых грибов
220 г **650**

Драники по-
деревенски
200 г **480**
Жульен
из мяса косули
110 г **570**

Мозговые косточки с аджикой
и хрустящим хлебом
200 г **860**

БЛЮДА НА КОМПАНИЮ



РЫБНОЕ ИЗОБИЛИЕ

1100 г **4100**



АССОРТИ ИЗ ШАНЛЫКОВ И КОЛБАС

2000 г **4500**

ФЕДЯ, ДИЧЬ!

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

1700 г **5700**



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ

с белыми грибами в сливках

250 г **390**

КАРТОФЕЛЬ

жареный по-домашнему

170 г **170**

обжаренный
на постном масле

200 г **150**

отварной с маслом

150 г **150**

КАРТОФЕЛЬ

жаренный с маслятами

220 г **430**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г **230**

ОВОЩИ СОТЕ

300 г **330**

РИЗОТТО

с овощами

170 г **250**

ПОЛБА

с запеченными
корнеплодами

200 г **250**

САЛАТ АЙСБЕРГ, ЖАРЕННЫЙ НА ГРИЛЕ

с ореховым соусом и луковой крошкой

200 г **320**

РЫБАЦКИЕ ИСТОРИИ

СИГ НА МАНГАЛЕ,

с соусом из тунца и запеченным с апельсиновой цедрой картофелем

300 г **910**

ФИЛЕ СИГА

под соусом из свежих
томатов с креветками

250 г **1270**

РАДУЖНАЯ

ФОРЕЛЬ

с кремом из картофеля

250 г **1600**



ЩУЧЬИ

КОТЛЕТЫ

СО ШПИНАТОМ

100/100/50/40 г **790**

СТЕЙК ЛОСОСЯ

с грибным кремом
и булгуром

250 г **1520**

СТЕЙК СЕМГИ

НА УГЛЯХ

250 г **1450**

МЯСА МНОГО НЕ БЫВАЕТ

ТУШЕНКА ИЗ ДИКОГО ЗВЕРЯ

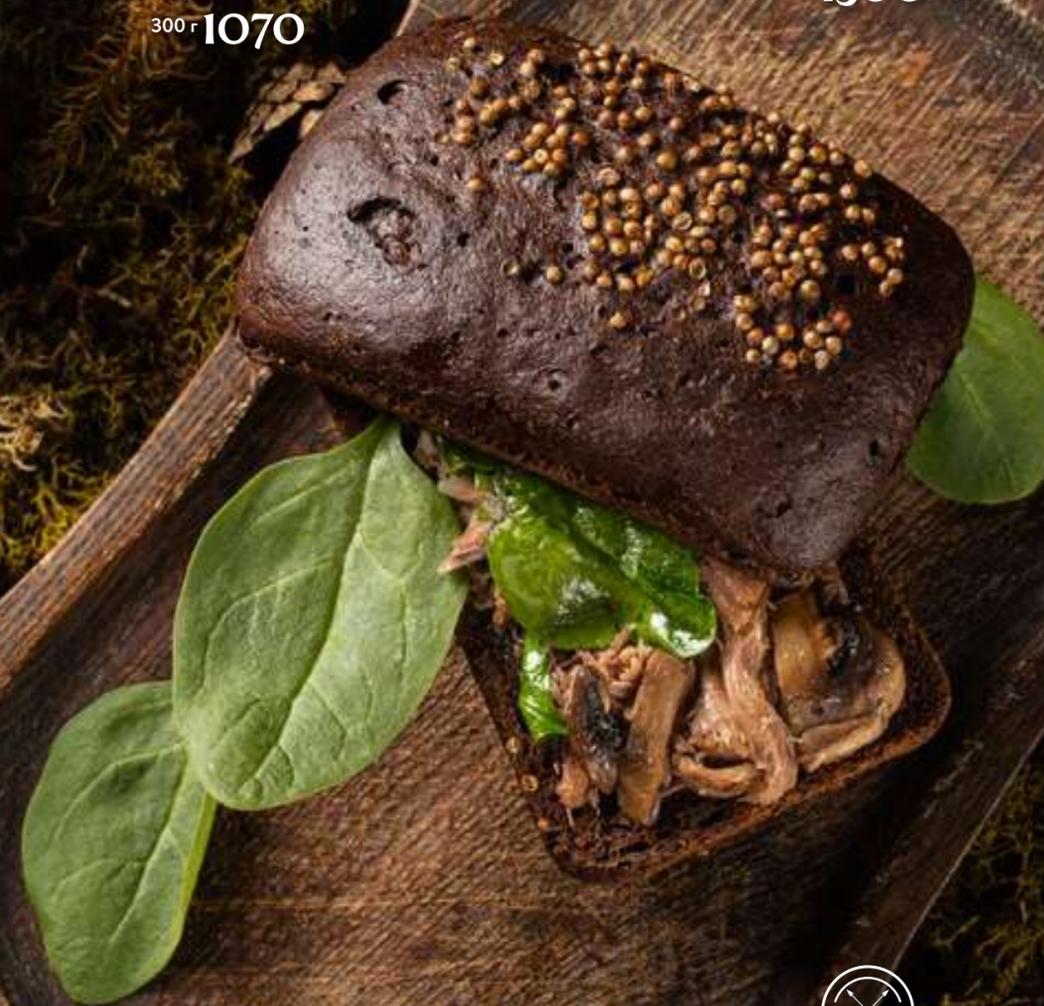
с луком, приготовленная
на сковороде

300 г **1070**

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ОЛЕНИНЫ

с перечным соусом

320 г **1300**



ТУШЕНКА ИЗ ДИЧИ СО ШПИНАТОМ И ГРИБАМИ

в бородинском хлебе

320 г **860**



**СЕРДЦЕ
КОСУЛИ**

с луковым кремом
и фундуком

200/100/50 г **1100**

**ИНДЕЙКА
В АПЕЛЬСИНОВО-
ИМБИРНОМ
СОУСЕ**

с пюре из сельдерея

300 г **880**

**КРАПИВНЫЕ
ВАРЕНИКИ**

с картофелем, грибами
и папоротником

320 г **530**



**УТИНАЯ ГРУДКА С МАЛИНОЙ,
тыквенным пюре и пряными апельсинами**

270 г **1150**

**СТЕЙК ИЗЮБРЯ
С КРЕМОМ
ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ**

и соусом брусничный
демиглас

400 г **1690**

**СТЕЙК ИЗЮБРЯ
ПОД СОУСОМ
ИЗ ЧЕРНОСЛИВА**

с запеченным яблоком
и карамелизованной

тыквой

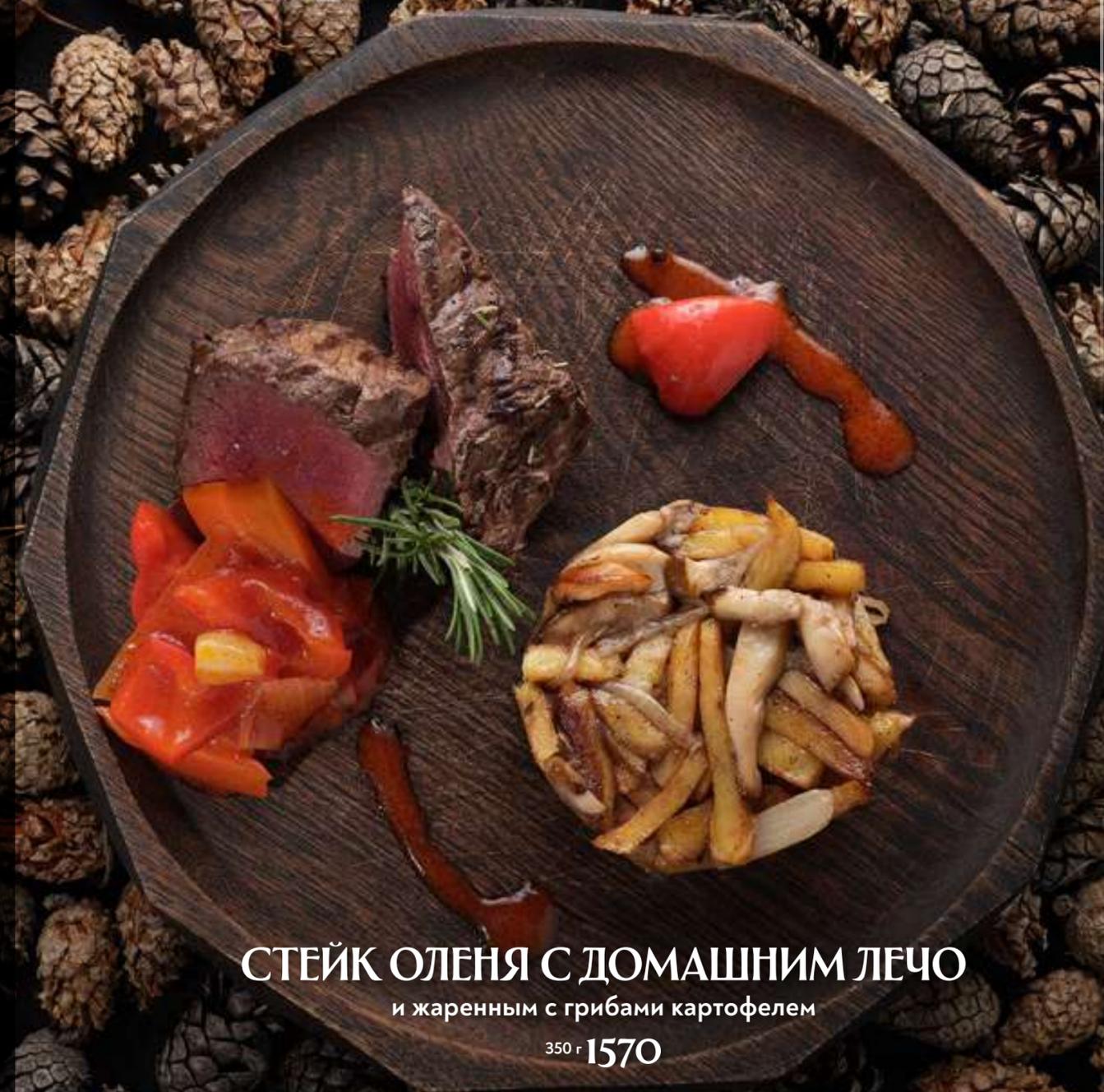
350 г **1730**

**СТЕЙК
ЛОСЯ**

с хрустом
из кедрового ореха

и запеченными
овощами

350 г **1950**



**СТЕЙК ОЛЕНЯ С ДОМАШНИМ ЛЕЧО
и жареным с грибами картофелем**

350 г **1570**

КАРЕ КОСУЛИ 
ПОД БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ

550 г 2100



ЖАРКОЕ ИЗ РЕБЕР ИЗЮБРЯ

подаётся с овощным соте

400 г 1150

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ

с мясом и грибами

300 г 710

ЖАРИМ НА УГЛЯХ



**ШАШЛЫК
ИЗ СВИНИНЫ**

370 г 810

Бифштекс

ИЗ ОЛЕНИНЫ С ГРИБАМИ,
копченым салом
и печеным картофелем

320 г 750

СВИНАЯ ШЕЯ НА УГЛЯХ

340 г 770

ШАШЛЫК ИЗ КОЗЫ

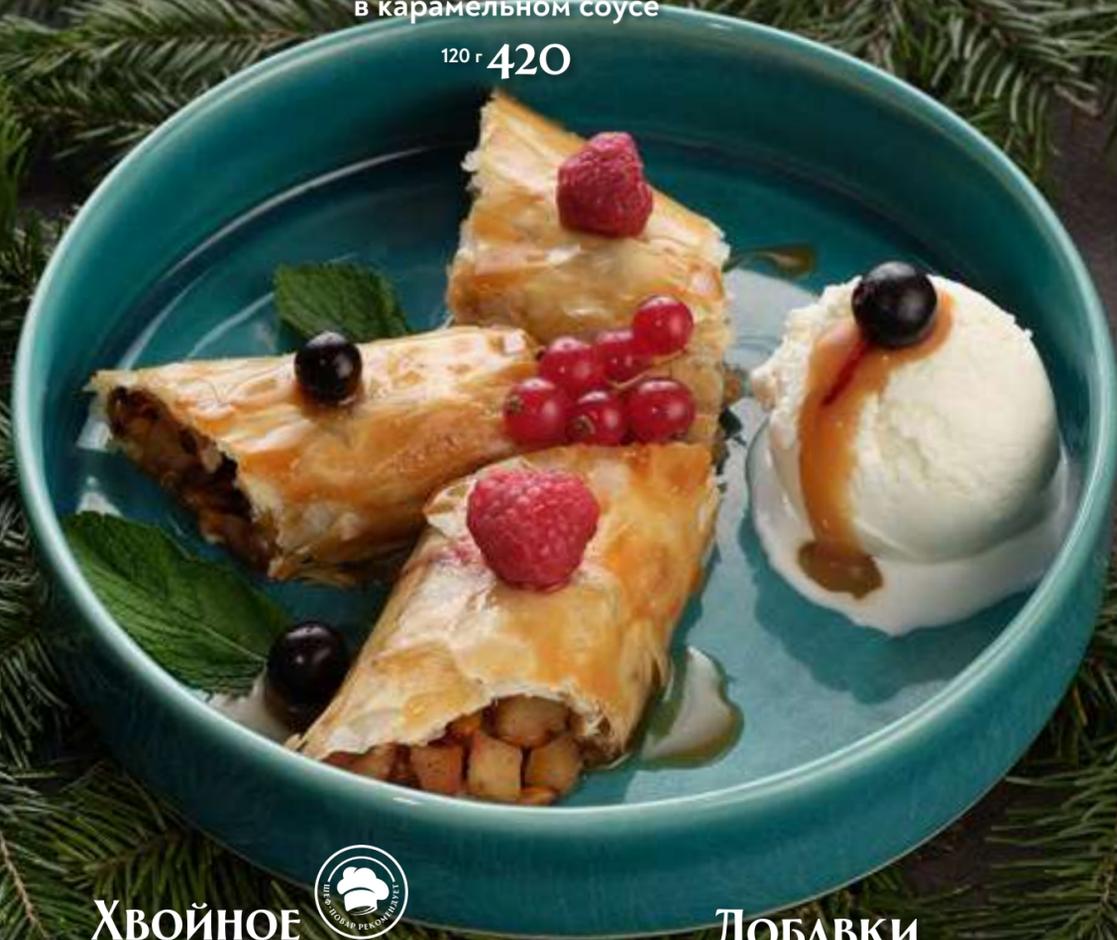
300 г 1250

И, НАКОНЕЦ, ДЕСЕРТЫ

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

в карамельном соусе

120 г 420



Хвойное
Мороженое

110 г 420

Мороженая брусника

с медом и орехом

150 г 320

Мороженое пломбир

100 г 200

Добавки
к мороженому:
Шоколад

30 г 100

Грецкий орех

30 г 100

Кедровый орех

30 г 210

АННА ПАВЛОВА

150 г 380



МЕДОВОЕ ПИРОЖНОЕ

150 г 320

Черемуховое
пирожное

150 г 320

ХОЗЯИН ТАЙГИ

150 г 670



КЕДРОВЫЙ ТАРТ

150 г 670



ABV

hotels & restaurants



ВЕБ-САЙТ



MENU IN ENGLISH



中文選單