

## Сеты

**Большой ознакомительный сет «Великая степь»** **2490 ₮**

Для тех, кто хочет попробовать всё, но боится, что всё не влезет: подробное знакомство с бурят-монгольской кухней. Костный мозг, два вида омуля, хуушууры, буузы, дамбар, баранья печень и зелень. Решайтесь!)

**Сет «Маленькая Монголия»** **1190 ₮**

Коллекция бууз и хуушууров, в компании говяжьего бульона, котором плавают банш. Идеальный способ познакомиться с монгольской кухней за один раз.

**МУЖСКОЙ, НА ТРОИХ** **3690 ₮**

Идеален под крепкие напитки! Два вида бууз (6 шт), три вида мини-хуушур (9 шт), печень в рубашке, костный мозг и, на выбор блюдо с домашней лапшой – бараний цуйван или дамбар.

**Сет СУГУДАЙ из трех видов рыбы:**

- **ОМУЛЬ**
- **СИГ**
- **МУКСУН** **2590 ₮**

Свежая рыба прямо с Байкала. Побывать в ресторане байкальской кухни и не попробовать блюдо, заставляющее плакать тар-тар и сашими – преступление! Подается с картошечкой с зеленью

**Ассорти из сибирской рыбы:**

- **ОМУЛЬ двух видов**
- **СИГ**
- **МУКСУН** **2790 ₮**

Для тех, кого пугает слово «Сугудай», но попробовать байкальскую рыбу хочется.

## Салаты

**Байкальский салат** **840 ₮**

Слабосоленый/копченый байкальский омуль с кусочками молодого картофеля, сваренного в мундире, украшенными каперсами, корнизонами и красным луком.

**Салат Гай Юлий с куриной грудкой/креветками** **690 ₮/890 ₮**

Не спрашивайте, что в бурятском ресторане делают: хрустящий романо, алые томаты черри, перепелиные яйца и обжаренные на чесночном масле кусочки грудки/креветки, одобренные соусом из анчоусов и присыпанные НЕБЕЛОРУССКИМ пармезаном, с гренками собственного приготовления! Он просто есть, и он прекрасен!

**Салат с мраморной говядиной** **890 ₮**

Парная мраморная говядина, приготовленная в сувиде (sous-vide), подается с микс-салатом, томатами, огурцами, под авторским соусом из тунца.

**Теплый таёжный салат с папоротником** **740 ₮**

Обжаренный таёжный папоротник «орляк»с филигранно нарезанной морковью и луком.

**Салат с говяжьим языком** **830 ₮**

Изысканный мясной салат. Насытит голодного мужчину и удивит искушенную даму.

**Нетипичный Байкал** **940 ₮**

Монгольские степные креветки, якутский грейпфрут и свежевыволненный речной авокадо.

**Nabar-Zun 2023** **690 ₮**

(в переводе с бурятского «модная коллекция сезона весна-лето '22»). Свежайшие овощи с авокадо (который фрукт) и пряным оливковым маслом.

## Горячее НЕМЯСО

**Байкальский омуль на пару и ничего лишнего** блюдо на ДВОИХ-ТРОИХ **2400 ₮**

Свежий омуль. Прямиком с Байкала. Целый. В Вашей тарелке. И ничего лишнего. Разве что – картофель с маслом и зеленью на гарнир.

**Снежный Омуль** **1090 ₮**

Нежно обжаренный омуль с печеной цветной капустой в розовом соусе. Необычно и изысканно.

**Стейк из цветной капусты** **730 ₮**

Подается под ореховым соусом, с кунжутом и травами, скажите официанту и мы сделаем его веганским.

**Цуйван: • Креветки** **820 ₮**  
**• Куриное филе** **590 ₮**

Пад Тай из степных монгольских креветок или байкальской курицы с домашней лапшой.

## Супы

**Шулэн**

**Порция «ХААН»** **590 ₮**

**Порция «ХАТАН»** **520 ₮**

Говяжий суп с домашней лапшой – неотъемлемое обеденное блюдо любой бурятской семьи.

**Бухлеор из баранины с картофелем**

**Порция «ХААН»** **770 ₮**

**Порция «ХАТАН»** **700 ₮**

Само название говорит о назначении супа: лучшее лекарство после вечеринки.

**Тэмуджин**

**Порция «ХААН»** **770 ₮**

**Порция «ХАТАН»** **700 ₮**

Бараний бульон с монгольскими пельменями и бараниной. Словом, мяса много не бывает.

**Битуу Шулэн** **680 ₮**

Бараний суп на пару – древнее монгольское лекарство от всех простуд и гриппов, готовится 30 минут.

**Картофельный крем-суп с копченым омулем и гренками** **770 ₮**

Когда байкальский омуль по ошибке заплыл в Ла Манш.

**Хирмаса Шулэн**

**Порция «ХААН»** **680 ₮**

**Порция «ХАТАН»** **600 ₮**

Горячий супер-витаминный суп из бараньих потрошков с домашней лапшой.

**Ногоотой Шулэн**

**Порция «ХААН»** **770 ₮**

**Порция «ХАТАН»** **700 ₮**

Всё просто: наваристый суп из говядины/баранины на выбор с овощами

**Уха Байкальская из омуля** **840 ₮**

Наваристая уха, тонкий вкус омуля и аромат азиатских трав. Просто божественно!

## Горячее МЯСО

**Оленина в пряной глазури** **1590 ₮**

Невероятно красивое блюдо

**Безумный Хуц** **1460 ₮**

Бараньи ребра на огне, по-монгольски. Подаются с кукурузой гриль и соусом «тонкацу».

**Огненное Сердце Оленя** **1190 ₮**

Пряная нежность и удивительный вкус – награда для отважных и решительных

**Жарёха из мраморной говядины и картофеля** **920 ₮**

Как в детстве, у бабушки, только очень изысканно.

**Нежная телятина с овощами** **1080 ₮**

Привет из внутренней Монголии тем, кто не ест мучное.

**Цуйван с бараниной / мраморной говядиной** **690 ₮/840 ₮**

Лапша вок по-монгольски, без ароматизаторов и прочих прикрас. Любимое блюдо монгольских мужчин. Наш Цуйван стоит попробовать чтобы знать, каким он должен быть в идеале.

**Бёриги** **690 ₮**

Рубленые говядина и баранина в изящных младших сестрах бууз.

**Дамбар** **590 ₮**

Внутренности барана – тонкий бурятский деликатес, обжаренные с лапшой /картофелем (на выбор) – произведение искусства.

**Хугабша** **820 ₮**

Обжаренная баранья печень, завернутая в сэмжэ (что такое сэмжэ – спросите у официанта), подается с гарниром на выбор.

**Бараньи язычки в сливочном соусе** **1030 ₮**

Язычки обжариваются с белыми грибами, собранными на берегах Байкала. Нежнейшее, сытное блюдо, подается с гарниром на выбор.

**Банш** **620 ₮**

Микро-буузы, которые обожают дети.

**Паста с олениной и брусникой в сливочном соусе** **960 ₮**

Прямой результат нашего путешествия в заполярную тундру – так готовить оленину умеют только там (а теперь еще и в Сансар).

**Лампочки ягненка под фирменным соусом Сэйши** **960 ₮**

Не смущайте официантку, не спрашивайте, что такое «лампочки». (подается с гарниром на выбор).

**Пряный Унага по-московски** **1120 ₮**

Ребро жеребёнка под соусом BBQ или терияки. (подается с гарниром на выбор).

## Гарниры

**Бэби-картофель по-деревенски** **250 ₮**

**Картофель фри** **250 ₮**

**Овощи гриль** **390 ₮**

**Кукуруза гриль** **250 ₮**

**Картофельно-порейное пюре** **250 ₮**

## Холодные закуски

**Строганина из конской печени и арбина** **940 ₮**

Это просто надо попробовать.

**Сугудай из якутского муксуна/сига/омуля** **1030 ₮**

Просто выберите рыбу

**Пряные битые огурцы времен хана Хубилая** **840 ₮**

Да-да, мы бьем огурцы, а потом утешаем их пряным соусом.

**Бурятас Байкалиус** **840 ₮**

С омулем и креветками. Если к вину вам захотелось тапас, но вы вспомнили, что находитесь в байкальском ресторане.

## Горячие закуски

**Пьяный омуль к пенному пиву** **980 ₮**

Приготовленный во фритюре, хрустящий кляром, с кисло- сладким соусом.

**Баклажан с креветками и соусом Том Ям** **840 ₮**

Свежий баклажан, вымоченный в соленой воде и запеченный с императорскими креветками. Пахнет – по-тайски, выглядит – по-кавказски, на вкус – неповторим.

**Костный мозг (СЭМГЭН)** **790 ₮**

Говяжьи косточки, обильно наполненные костным мозгом, запеченные при высокой температуре, подаются с соусом Чимичурри – аргентинское слово в нашей бурятской кухне.

**Конская Хитээ** **590 ₮**

Либо вы знаете, что это, либо – достаточно смелы, чтобы попробовать (подается с луком, маринованной морковью, чили и кинзой).

**Хрустящие баклажаны в стиле «Азиатский Фьюжн»** **890 ₮**

Легкие, пряные, в кисло-сладком соусе.

**Шарсан бислаг** **790 ₮**

Пышный, жареный сыр.

**Саламат** **480 ₮**

Как хумус, но из муки, только сытнее, вкуснее, мощнее, словом – по-бурятски.

**Саламат с арахисовым крамблом, семенами чиа и тыквенными семечками** **690 ₮**

Самое изысканное прочтение традиционного бурятского блюда. Может стать закуской под вино и крепкие напитки или оригинальным десертом – на Ваш вкус.

san sar



## Буузы

ХОТИТЕ РАССЕРДИТЬ БУРЯТА – СРАВНИТЕ БУУЗЫ С ХИНКАЛИ И МАНТАМИ. КАЖДАЯ НАША БУУЗА ЛЕПИТСЯ ПОД ЗАКАЗ ГОСТЯ, ПОДАЮТСЯ БУУЗЫ С САПАТОМ ИЗ МОРКОВИ И СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ.

3/4/5 шт. в порции

### Традиционные (говядина) 510 ₽/680 ₽/850 ₽

Нежный фарш, приготовленный сегодня утром, завернутый в тончайшее, эластичное тесто, секрет которого мы не скажем никогда.

### Рубленые (говядина, баранина) 570 ₽/760 ₽/950 ₽

Мясо рубится вручную, в день приготовления, рубленые буузы – для настоящих воинов.

### Хирмасан из бараньих потрошков 480 ₽/640 ₽/800 ₽

Деликатес для искушенных.

Горчица и соевый соус к буузам 100 ₽

Дополнительные соусы на выбор: сметана, майонез, аджика домашняя, чили, кимчи 60 ₽

## Хуушууры

НЕ ПУТАТЬ С ЧЕБУРЕКАМИ, СЕРДИТЫЙ МОНГОЛ НЕ ЛУЧШЕ СЕРДИТОГО БУРЯТА.

3 шт. в порции

### Традиционные (говядина) 510 ₽

### Рубленые (говядина, баранина) 570 ₽

### С сыром 590 ₽

### Ассорти 590 ₽

### Лепешка Гамбир с зеленым луком 250 ₽

Яркая, пряная альтернатива московскому хлебу

## Десерты

ВСЕ ДЕСЕРТЫ SAN SAR СОЗДАЮТСЯ ПО УНИКАЛЬНЫМ СЕМЕЙНЫМ РЕЦЕПТАМ, ПОДАЮТСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО В ДЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Черемуховый торт 520 ₽

### Холисо/Урмэ 300 ₽

Сибирский йогурт из перемолотой черемухи.

### Боовы (борцоки) нежные и самые любимые в Бурятии и Монголии пышки

### Со сгущенкой ..... 220 ₽

### С творожным соусом и конфитюром из смородины/вишни/малины с арахисовым крамблом ..... 590 ₽

### Черничный Чизкейк 570 ₽

Сибирская нежность.

### Кристаллы мягкого мороженого 290 ₽

Вы можете сами его изготовить прямо в зале (клубника, манго, шоколад, пломбир)

### Смолка Сибирская 120 ₽

Эко-жвачка сибиряков с начала времен, подойдишь к лиственнице и сгрызаешь застывшую смолу

## Напитки

### ЧАЙ

#### Чай бурятский

Насыщенный зеленый плиточный чай с молоком.

0,6 л ..... 330 ₽  
0,9 л ..... 480 ₽  
1,5 л ..... 750 ₽

#### Чай монгольский

Согревающий, утоляющий жажду, питательный чай с молоком, маслом и солью.

0,6 л ..... 370 ₽  
0,9 л ..... 550 ₽  
1,5 л ..... 810 ₽

**Чай чёрный/зелёный**  
0,6 л ..... 300 ₽  
0,9 л ..... 430 ₽  
1,5 л ..... 700 ₽

**Таёжные травяные чаи в ассортименте**  
Поговорите о них с официантом, травяные сборы приходят к нам из Бурятии, их состав может меняться в зависимости от поставок.  
0,6 л ..... 330 ₽  
0,9 л ..... 480 ₽  
1,5 л ..... 750 ₽

**Авторские ягодные чаи из бурятских ягод:**  
• Чай облепиховый  
• Чай целебный с лимоном, имбирем и тимьяном  
• Чай малиновый с имбирем  
• Чай брусничный пряный с бадьяном и корицей  
• Чай марокканский с мятой и апельсином  
0,9 л ..... 690 ₽

## КОФЕ

### Кофе по-таёжному (Кедрокфе) 250 ₽

На основе кедровых орехов, без кофеина и с кучей пользаностей. На Ваш вкус веганский/сваренный на молоке

### Кофе по-турецки 180 ₽

### Эспрессо/Американо 110 ₽/ 140 ₽

### Горячий шоколад с маршмеллоу 150 ₽

## ДОМАШНИЕ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

### Морс из бурятских ягод брусничный / облепиховый / черная смородина

0,33 л ..... 220 ₽

1 л ..... 600 ₽

### Освежающий домашний лимонад

0,33 л ..... 220 ₽

1 л ..... 600 ₽

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Вода Байкал негазированная (0,45 л) 220 ₽

Вода Байкал газированная (0,5 л) 250 ₽

Соса-Cola (0,5 л) 220 ₽

## ЛЕГКИЙ АЛКОГОЛЬ

Европейский Сидр и Пуаре (Испания, Франция) брют, полусухой, тихий, в стекле (от 0,7) от 1300 ₽

В наших бочках всегда свежее пиво  
Уточняйте ассортимент у официанта от 350 ₽

РЕСТОРАН  
БУРЯТ-МОНГОЛЬСКОЙ  
КУХНИ  
**SAN SAR**

