

# Дорогой гость, мы рады приветствовать тебя в нашем заведении!

Нам очень приятно, что вы выбрали нас.  
В нашем кафе можно все!

- Вкусно позавтракать
- Организовать деловой обед.
- Кофе-брейк
- Тренинги
- А еще, можно провести романтический вечер с дорогим человеком.

Если у вас есть пожелания или замечания, мы ждем обратной связи от вас!

1. Книга отзывов и предложений  
*(спросить у сотрудников зала)*
2. Социальные сети [@sagaanmorin\\_hotel](#)



Для Вас каждый день, у нас проходят завтраки на 14 этаже нашего отеля в формате шведского стола с 7.00 до 10.00, а на 2 этаже Бранч с 10.00 до 12.00

Акция на день рождения при заказе от 8000 рублей  
*(акция действует только на 2 этаже)*

на Национальное блюдо на компанию в подарок  
или торт Маковый – 1100кг

**P.S Дружите с официантами они расскажут вам о  
приятных бонусах все и даже больше!  
Хорошего Вам настроения и отличного дня!**

*\*Готовность наших блюд от 20 минут и более.  
Подробную информацию Вам сообщит наш официант.*

# Закуски

Форель малосольная	140 г	1 200 ₺
Ассорти сыров	350 г	1 300 ₺
<i>3 вида сыра, орехи, крекер, мед, джем, виноград</i>		
Язык говяжий с горчицей	150 / 30 г	950 ₺
Тартар из форели	170 / 50 г	900 ₺
Ассорти Овощное	350 г	765 ₺
<i>помидоры, огурцы, перец сладкий, маслины, зелень, соус</i>		
Картофельные Драники с красной рыбой и соусом тар-тар	180 г	750 ₺
Под водочку	300 г	655 ₺
<i>капуста малосольная, корнишоны маринованные, грибы</i>		
Сало соленое	200 г	425 ₺
<i>хлеб черный, лук зеленый, горчица</i>		
Кольца кальмаров с соусом	150 / 30 г	485 ₺
Сырные палочки с соусом	150 / 30 г	485 ₺
Рулетики из баклажанов	250 г	400 ₺
Луковые кольца с соусом	150 / 30 г	290 ₺
Гренки бородинские с соусом	150 / 30 г	290 ₺
Лимонная нарезка	200 г	300 ₺

*если у Вас есть аллергия, пожалуйста заранее предупредите об этом официанта*

# Салаты

<b>Теплый с морепродуктами</b> <i>креветки, обжаренные на гриле, форель, кальмары, шампиньоны, зелень, слайс миндаля, заправка</i>	240 г	1 100 ₺
<b>Цезарь с форелью</b>	200 г	915 ₺
<b>Царский</b> <i>кальмары, крабовое мясо, яйцо отварное, икра лососевая, лук репчатый, фирменная заправка</i>	200 г	660 ₺
<b>Палермо</b> <i>маринованная говядина, с обжаренной спаржей, шампиньонами и свежими помидорами черри, лист салата, зелень, заправка</i>	200 г	645 ₺
<b>Цезарь с курицей</b>	200 г	615 ₺
<b>Тбилиси</b> <i>болгарский перец, зелень, красная фасоль, красный лук, орехи грецкие, чеснок, говядина, оливковое масло</i>	180 г	590 ₺
<b>Осенний</b> <i>болгарский перец, баклажаны, сыр рассольный, чеснок, заправка</i>	200 г	495 ₺
<b>«Ницца»</b> <i>обжаренные на гриле баклажаны, цуккини, перец сладкий, лук репчатый, сыр рассольный, обжаренные семена тыквы, фирменная заправка</i>	200 г	495 ₺
<b>Греческий</b>	200 г	535 ₺
<b>Салат с баклажанами и крем-чиз</b> <i>баклажаны, обжаренные в крахмале, азиатский соус, помидоры, творожный сыр</i>	200 г	495 ₺
<b>Винегрет</b>	250 г	395 ₺

если у Вас есть аллергия, пожалуйста заранее предупредите об этом официанта

# Пельмени ручной лепки

*\*подаются без бульона, если вам  
необходим бульон - сообщите официанту*

<b>Степные</b> <i>баранина</i>	300 г	<b>730 ₺</b>
<b>Сибирские</b> <b>в сливочном соусе с грибами</b> <i>с говядиной и свиной</i>	350 г	<b>695 ₺</b>
<b>Сибирские</b> <b>в сливочном соусе со шпинатом</b> <i>с говядиной и свиной</i>	350 г	<b>595 ₺</b>
<b>Сибирские</b> <i>с говядиной и свиной</i>	350 г	<b>525 ₺</b>
<b>Вареники с картофелем</b> <b>в сливочном соусе с грибами</b>	300 г	<b>505 ₺</b>
<b>Вареники с картофелем</b> <b>в сливочном соусе со шпинатом</b>	300 г	<b>425 ₺</b>
<b>Вареники с картофелем,</b> <b>жареным луком с салом и сметаной</b>	250 г	<b>355 ₺</b>

# Паста

<b>Птитим с морепродуктами</b>	220 г	<b>675 ₺</b>
<b>Карбонара</b>	220 г	<b>650 ₺</b>
<b>Фарфалле с курицей и грибами</b>	220 г	<b>565 ₺</b>
<b>Фарфалле с молочными сосисками</b>	250 г	<b>440 ₺</b>

*если у Вас есть аллергия, пожалуйста заранее  
предупредите об этом официанта*

## Супы

<b>Уха из Байкальской рыбы</b> <i>байкальская рыба, картофель, помидоры, морковь, репчатый лук</i>	250 мл	915 ₺
<b>Солянка сборная</b>	250 мл	665 ₺
<b>Уха тройная</b>	250 мл	765 ₺
<b>Суп-пюре грибной</b>	250 мл	595 ₺
<b>Борщ Русский</b> <i>сало соленое, лук, булочка хлебная, сметана</i>	250 мл	565 ₺
<b>Суп куриный с домашней лапшой</b>	250 мл	390 ₺
<b>Хлебная корзина</b> <i>французская булочка, четыре злака, баварская, лепешка с пряностями</i>	250 мл	390 ₺

## Блюда из рыбы

<b>Стейк лосося на гриле в медово-горчичном соусе</b>	180 / 50 г	1 680 ₺
<b>Котлеты из трех видов рыб со сливочно-икорным соусом с картофельным пюре</b> <i>филе щуки, минтая, горбуши</i>	320 г	835 ₺
<b>Кальмары фаршированные</b>	300 г	740 ₺

если у Вас есть аллергия, пожалуйста заранее  
предупредите об этом официанта

## Блюда из курицы

Куриное филе в слайсе миндаля с овощным салатом	300 / 50 г	975 ₺
Куриное филе с овощами в ореховой заправке	300 г	675 ₺
Куриный шницель с салатом из цуккини с орехами и зеленью	350 г	675 ₺
Курица с соусом тонкацу и овощным салатом	300 г	675 ₺
Куриные наггетсы с кетчупом	250 / 50 г	380 ₺

## Блюда из мяса

Стейк Стриплойн с овощным салатом <i>прожарка: · с кровью · средняя · полная</i>	200 / 50 г	1 400 ₺
Бефстроганов с грибами в сливочном соусе <i>с картофельным пюре или отварным рисом</i>	350 г	1 050 ₺
Говяжьи щечки <i>с томатным соусом мутти и птитимом</i>	350 г	1 455 ₺
Стейк из свинины с запеченным картофелем	350 г	950 ₺
Жареха из свинины с картофелем	350 г	850 ₺

*если у Вас есть аллергия, пожалуйста заранее  
предупредите об этом официанта*

# Бурятская национальная кухня

<b>Сагудай из Байкальской рыбы</b> <i>байкальская рыба, лук маринованный, картофель обжаренный</i>	180 г	<b>795 ₮</b>
<b>Цуйван</b> <i>яичная домашняя лапша, с говядиной, морковь, свежий огурец</i>	250 г	<b>475 ₮</b>
<b>Буузы с говядиной и свиной</b>	300 г	<b>590 ₮</b>
<b>Буузы с бараниной</b>	300 г	<b>780 ₮</b>
<b>Хушууры с говядиной и свиной</b>	300 г	<b>680 ₮</b>
<b>Бухлёр из баранины</b>	350 г	<b>760 ₮</b>
<b>Печень в рубашке</b>	250 г	<b>880 ₮</b>
<b>Потроха жареные с луком</b>	350 г	<b>775 ₮</b>

## Гарниры

<b>Овощи на гриле</b> <i>перец болгарский, цуккини, баклажан, помидоры черри</i>	250 г	<b>420 ₮</b>
<b>Картофель Айдахо</b>	150 / 50 г	<b>240 ₮</b>
<b>Картофель фри</b>	150 г	<b>250 ₮</b>
<b>Рис с овощами</b>	150 г	<b>150 ₮</b>

если у Вас есть аллергия, пожалуйста заранее предупредите об этом официанта

## Десерты

Грушевый пирог с шариком мороженого	120 / 50 г	385 ₺
Меренговый рулет	120 г	285 ₺
Мороженое в ассортименте • <i>пломбир</i> • <i>шоколадное</i> • <i>клубничное</i>	200 г	380 ₺
Блины с вишневым вареньем	80 / 50 г	185 ₺
Макаронс ассорти	30 г	120 ₺

*если у Вас есть аллергия, пожалуйста заранее предупредите об этом официанта*

# Чайная карта

## **Авторский чай** **на кружку 400 мл**

**Чай брусничный** 310 ₹  
*чай черный, тимьян, розмарин,  
орегано, брусника, сироп*

**Чай облепиховый** 310 ₹  
*чай черный, апельсин, облепиха, лимон,  
корень имбиря, сироп*

**Чай имбирный** 330 ₹  
*чай черный, брусника, апельсин, лимон,  
мед, корень имбиря, сироп*

## **Авторский чай** **во френч-прессе 600 мл**

**Чай брусничный** 465 ₹  
*чай черный, тимьян, розмарин,  
орегано, брусника, сироп*

**Чай облепиховый** 465 ₹  
*чай черный, апельсин, облепиха, лимон,  
корень имбиря, сироп*

**Чай имбирный** 495 ₹  
*чай черный, брусника, апельсин, лимон,  
мед, корень имбиря, сироп*

## **Классический чай во френч-прессе 600 мл**

Черный классический 295 ₽

Жасминовый чай 295 ₽  
*зеленый чай из провинции Юньнань*

Молочный улун 295 ₽  
*чай с ванильно-медовыми нотами  
и сливочно-карамельным послевкусием*

## **Чай с берегов Байкала во френч-прессе 600 мл**

Таежное утро 320 ₽  
*земляники лесной листья, смородины лесной листья,  
бадана листья, малины листья, родиола розовая,  
курильского чая цветки и листья, чабреца трава,  
брусники листья, шиповника плоды, левзеи  
сафлоровидной (маралий корень),  
саган дайля листья, чага, кипрея цветки и листья*

*\*На высокогорных каменистых склонах Саян, Алтая и Бурятии  
растёт редчайшее растение Саган-Дайля,  
что означает "продлевающий жизнь"*

## Кофейная карта

Эспрессо	50 мл	135 ₺
Двойной эспрессо	50 мл	260 ₺
Капучино	150 мл	200 ₺
Американо	150 мл	170 ₺
Латте	300 мл	250 ₺
Кофе по-Мексикански <i>эспрессо, пряности</i>	150 мл	190 ₺
Кофе с коньяком	150 мл	470 ₺
Раф <i>эспрессо, сливки, сироп</i> • классический • мятный • клубничный	250 мл	470 ₺

## Напитки

Морс брусничный / облепиховый	1 л	405 ₺
Сок натуральный	1 л	515 ₺
Компот из сухофруктов	1 л	250 ₺
Вода с газом / без газа	530 мл	230 ₺
Вода без газа «Байкал»	850 мл	220 ₺
Пина колада б/а		290 ₺

<b>Глинтвейн б/а</b>	200 мл	290 ₺
сок натуральный, бадьян, корица, гвоздика, лимон		
• яблочный		
• вишневый		
<b>Лимонад Тархун</b>	300 мл	225 ₺
тоник, лимон, имбирь, сироп тархун		
<b>Energetic</b>	250 мл	190 ₺
<b>Добрый Fanta</b>	500 мл	170 ₺
<b>Добрый Sprite</b>	500 мл	170 ₺
<b>Добрый Coca-Cola</b>	500 мл	170 ₺

## **Милкшейк**

---

<b>Клубничный</b>	225 мл	390 ₺
<b>Карамельный</b>	225 мл	390 ₺
<b>Шоколадный</b>	225 мл	390 ₺