



МЭРГЭН
РЕСТОРАН



МЭРГЭН РЕСТОРАН

Уважаемые гости!

Мы рады приветствовать Вас в ресторане «Мэргэн»!

Для Вас опытная команда поваров во главе с шеф-поваром Иваном Жамсарановым приготовит шедевры Европейской и Сибирской кухни, раскрывая новые грани вкуса и возможностей интерпретации.

В будние дни с 12:00 до 15:00 мы готовим деловые обеды.

Ресторан принимает заявки на проведение групповых мероприятий, банкетов, свадеб, фуршетов, коктейлей.

При проведении конференций в Бурятском деловом центре мы организуем для Вас кофе-брейк от самого демократичного до роскошного, Вам стоит только указать свои предпочтения.

Доступно также и выездное обслуживание -кейтеринг.

В ресторане «Мэргэн» действует дисконтная программа, позволяющая накопить скидку до 15%. Для получения карты Вам необходимо сделать заказ на 3000 руб. на человека и карта со стартовой скидкой 5% Ваша! Возможны и другие варианты получения карты. Узнавайте подробности у администратора или на нашем сайте в интернете.

Ресторан открыт ежедневно с 12:00 до 24:00

Телефон для справок: 200-300

мэргэн.рф

www.mergen-bator.ru

Пусть каждая встреча с «Мэргэн» станет особенной...





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Холодные закуски

Карпаччо из телячьей вырезки

Нежная телячья вырезка, приправленная ароматными травами, бальзамическим уксусом и оливковым маслом, подается с рукколой, оливками, вялеными томатами, сыром Пармезан

110 гр

400 руб

Татаки из филе дикого оленя

Сочные ломтики филе дикого оленя, с рукколой, маринованными плодами каперса, вялеными томатами, в сочетании с оливковым маслом, соком лимона и украшенные хрустящей брускеттой из бородинского хлеба

110 гр

550 руб

Ассорти мясных деликатесов

Домашняя буженина, рулет из утки, отварной телячий язык, соленое сало с мясной прослойкой собственного посола

240\15\20\ 20 гр

700 руб

Сало соленое

Сало собственного посола с тонкой мясной прослойкой

60\30\20\20 гр

200 руб

Грузди со сметаной

Соленые грузди из сибирских лесов

150\30 гр

450 руб

Рыжики соленые

100\20 гр

800 руб

Сагудай из Байкальского сига

Пятиминутный засол филе Байкальского Сига с ароматными травами и луковыми кольцами

140\40 гр

470 руб

Ассорти рыбное

Семга м\с, омуль х\к, омуль соленый

300\130 гр

670 руб

Сибирские разносолы

Сочетание хрустящих малосольных огурчиков, томатов черри, домашней квашеной капусты и груздей Сибири

250 гр

350 руб

Овощная нарезка со сливочным соусом

Свежие овощи с зеленью и сливочным хреном

300\40 гр

280 руб

Ассорти сыров с манговым чатни

Сыр Бри, Дор Блю, Пармезан, Маасдам, Грюйер с орехом

Пекан, виноградом и манговым чатни

175\100\40\10 гр

700 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Салаты

Мильфей из камчатского краба и авокадо

Крабовое мясо, авокадо, вяленые помидоры, свежий огурец, нарезанные мелкими кубиками, заправленные домашним майонезом и васаби, выложенные на хрустящее слоеное тесто

200 гр

550 руб

Салат «Цезарь»

- с куриной грудкой

250 гр

420 руб

- с лососем

250 гр

450 руб

- с тигровыми креветками

250 гр

550 руб

Салат с наполнением на ваш выбор в сочетании с сочными листьями свежего салата Романо, томатами черри, заправленный классическим соусом «Цезарь», украшенный хрустящими крутонами и сыром Пармезан

Классический салат «Нисуаз»

Свежая кенийская зеленая фасоль, в сочетании с помидорами черри, маслинами, анчоусами и нежнейшим лососем с яйцом пашот

250 гр

470 руб

Салат «Оливье» с телячьим языком

Молодой картофель, маринованные огурчики, каперсы, нежное перепелиное яйцо в сочетании со свежей икрой лосося, раковыми шейками и телячьим языком, приправленный перцем «Розе»

250 гр

450 руб

Салат Греческий

Классический овощной салат с сыром Фета, помидорами черри, свежим огурцом, болгарским перцем, маслинами, заправленный оливковым маслом с ароматной зеленью

300 гр

370 руб

Салат с сыром Бри и цитрусовыми

Легкий салат с сыром, рукколой и зеленью с дольками грейпфрута с апельсиновой заправкой

220 гр

390 руб

Салат с копченой утиной грудкой

Сочные листья салата с помидорами черри, свежими огурцами, каперсами и копченой утиной грудкой заправленный нежным дижонским соусом

220 гр

500 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Горячие закуски

Слоёный пирог с четырьмя видами сыра

Нежное слоеное тесто, в сочетании с сырами: Пармезан, Гауда, Фетаки и нежным Дор Блю

100 гр

250 руб

Морской гребешок с хрустящей корочкой из «Пармезана»

Сочный морской гребешок, с хрустящей корочкой, с нежным пюре из зеленого горошка

150 гр

670 руб

Жульен с лесными грибами

Ароматные белые грибы запечённые в сливках под сырной корочкой

150 гр

420 руб

Телячий Язык на гриле с картофелем дольками

Язык обжаренный на гриле с соусом Демглас

215 гр

450 руб

Картофельные дранники со сметаной и лососевой икрой

Картофельные дранники по-домашнему со сметанкой

180/30/10 гр

250 руб

Байкальский омуль в кляре

140 гр

200 руб

Супы

Томатный суп

Крем-суп из томатов, с добавлением прованских трав, чеснока, сельдерея и пасты казаречча

300 гр

300 руб

Консоме куриный с домашней лапшой и куриным филе

Классический куриный бульон из нежной куриной грудки, с добавлением зеленой спаржи и перепелиного яйца

250 гр

250 руб

Минестроне по-Генуэзски

Суп из свежих мелконарезанных овощей – кенийской фасоли, цуккини, лука порея, брокколи, сельдерея, молодого картофеля, с соусом «Песто»

250 гр

370 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Супы

Крем Буйабес с морским гребешком и мясом камчатского краба

Нежнейший крем суп из сига, дорадо, с ароматом базилика

250 гр

700 руб

Суп пюре из брокколи

Нежно сливочный суп из брокколи с хрустящими сухариками

250 гр

280 руб

Суп – крем с белыми грибами

250 гр

600 руб

Байкальская Уха

насыщенная уха с Байкальским омулем, сигом и окунем, с

картофелем и зеленью

300 гр

450 руб

Сибирские пельмени в мясном бульоне

250\30\15 гр

300 руб

Горячие блюда из мяса

Стейк из телятины с овощами

Прожарки Rare; Medium

180\110 гр

800 руб

Стейк "Нью-Йорк"

Стейк из говядины Striploin прожарки Rare; Medium

250\15\5 гр

1020 руб

Оссо буко из телятины с картофельными ньоки с соусом «Песто»

Нежная голень телятины с оригинальным овощным соусом,

картофельными ньоками и соусом «Песто»

200\130\20 гр

1400 руб

Томлёная в средиземноморских травах голяшка ягнёнка с картофельным пюре и мини-морковью

Голень ягненка томленная с кореньями и травами, с мини-морковью в

сочетании с запеченным картофельным пюре и ароматным соусом

450\200\15 гр

950 руб

Стейк из свинины с картофелем Айдахо

Шея свинья обжаренная на гриле с картофельными дольками в

кожуре, приправленная ароматом укропа и чеснока

180\150\30 гр

540 руб

Цуйван

Классическое монгольское блюдо из домашней лапши, телятины и

овощей

270 гр

400 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Горячие блюда из рыбы

Запечённый целиком Байкальский омуль

Свежий запеченный омуль с отварным картофелем, лимоном, микс-салатом и соусом белое вино

230\150\50\50 гр

650 руб

Филе Байкальского сига на подушке

Аппетитное филе сига со сливочным пюре из запеченного картофеля

150\150\20\20 гр

690 руб

Стейк из лосося с зелёной спаржей

Нежная семга в сочетании с зеленой спаржей и лимоном

180\30\10 гр

800 руб

Дорада на гриле

Сочная дорада с микс-салата, помидорами черри с соусом терияки и белым вином

170\120\60 гр

680 руб

Котлета из щуки и Байкальского омуля с картофельным пюре и лососевой икрой

120\150\15\25 гр

630 руб

Запеченный карп с рассыпчатым булгуром и карамелизированной тыквой

300\85\30 гр

820 руб

Горячие блюда из птицы

Запечённая с прованскими травами куриная грудка

Сочная куриная грудка в сочетании душистых прованских трав, подается со сливочным пюре из запеченного картофеля и сочным микс-салатом

200\200\20\10 гр

450 руб

Кукурузный цыплёнок-тапака

Цыпленок обжаренный до хрустящей корочки, подается с картофелем гратен, микс-салатом и пикантным чесночным соусом, прекрасно дополняющим блюдо

210\100\30 гр

550 руб

Утиная ножка конфи со сливочным пюре и шпинатом и микс-салатом

Классическое блюдо французской кухни: томленая утиная ножка Конфи в сочетании со сливочным пюре, сопровождающиеся чесночным ароматом и украшенная микс-салатом

125\150\15\10 гр

800 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Охотничья кухня

Похлебка из дичи с лесными грибами

Сытный суп из изюбря, лесных грибов и трав со сметаной

280\50 гр

1000 руб

Похлебка из утиной ножки

Настоящая охотничья похлебка из дикой утки, цукини и баклажанами

300 гр

700 руб

Пельмени из дикого мяса

Пельмени из мяса изюбря и лука подается в бульоне из дикого мяса со сметаной

250\50 гр

400 руб

Кабанчик корейка на гриле

Корейка кабанчика обжаренная на гриле в охотничьей приправе с ароматом лесных трав

220\130\30 гр

1350 руб

Рагу из оленя

Пачатки кукурузы, обжаренные с баклажанами, томатами сорта Pellati, цукини, мини спаржей с кусочками оленины и ароматными травами

400 гр

1200 руб

Перепел фаршированный

Перепел фаршированный белыми грибами и куриной грудкой под соусом Демигляс

500 гр

1000 руб

Соусы \30 гр

Соус BBQ

70 руб

Соус Васаби

50 руб

Соус Нисуаз

50 руб

Соус Сливочный

50 руб

Сметана

50 руб

Соус Терияки

50 руб

Соус Томатный

50 руб

Соус Цезарь

50 руб

Соус Чесночный

50 руб

Соус Аджика домашняя

50 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Паста и ризотто

Фетучини с соусом «Болоньезе»

Итальянское блюдо, одна из разновидностей паст, подается с сочным мясным фаршем, тертым пармезаном, под классическим томатным соусом Болоньезе

260 гр

380 руб

Спагетти «Карбонара»

Спагетти с кусочками обжаренного бекона, с ярким ароматом и пикантным вкусом сливочного соуса, в сочетании с сыром пармезан

250 гр

350 руб

Пенне с томатным соусом и базиликом

Пенне – паста из твердых сортов пшеницы, с пикантным томатным соусом из свежих помидоров черри, сопровождающимся незаменимым ароматом базилика

320 гр

280 руб

Паста чернил каракатиц с морепродуктами

Подается с обжаренными морепродуктами, в сочетании со сливочным соусом

300 гр

800 руб

Фетучини с лососем и икрой

Паста под сливочным соусом с кусочками нежного лосося и красной икрой

300 гр

550 руб

Ризотто с лесными грибами

Итальянское ризотто, с ярким вкусом и ароматом лесных грибов, со сливочным соусом, посыпанное тертым пармезаном

210 гр

450 руб

Гарниры

Рис сорта Басмати

150 гр

200 руб

Молодой отварной картофель с ароматными травами и чесноком

200 гр

250 руб

Овощи на гриле

170 гр

360 руб

Сливочное пюре из запечённого картофеля

250 гр

180 руб

Картофельный гратен

150\30 гр

200 руб

Картофель по-деревенски

150 гр

150 руб

Картофель фри

150 гр

150 руб

Булгур с карамелизированной тыквой

170\15 гр

250 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Бурятская кухня

Арбин

Деликатес из замороженной конской печени, завернутой во внутренний жир

130 гр

350 руб

Саламат

Национальное блюдо из сметаны, муки грубого помола, подается горячим

50 гр

70 руб

Хушуур

Национальная горячая закуска с фаршем

50 гр

70 руб

Бухлер

Традиционный бурятский суп из свежей баранины с добавлением специй

300 гр

300 руб

Шулэн

Наваристый суп из телятины с картофелем и домашней лапшой

300 гр

300 руб

Ореомог (на заказ)

Национальное блюдо из внутренностей барана, заплетенные в косичку

240 гр

300 руб

Тугабша(на заказ)

Национальное блюдо из печени, завернутый в пленочный жир

130 гр

300 руб

Хатын Шуһан(на заказ)

Кровяная колбаса в желудочной пленке барашка с луком и специями

340 гр

450 руб

Хошгоног (на заказ)

Национальное блюдо из внутренностей барашка

115 гр

150 руб

Домашние буузы с горчицей (5 шт)

Национальное Бурятское блюдо, приготовленное на пару

350\15\5 гр

300 руб

Боовы (на заказ)

Национальные лепешки с сахарной пудрой

85\30\5 гр

80 руб

Традиционный зеленый чай молоком

200 мл

20 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Десерты

Шоколадный брауни с фисташковым мороженым

Шоколадный брауни, с нежным фисташковым мороженым, политый вишневым соусом

220 гр

450 руб

Карамелизированный крем Каталан

240\40 гр

300 руб

Нежный воздушный сливочный крем подается с хрустящей слоеной косичкой и свежими лесными ягодами

Яблоко, запечённое с клюквой, кедровыми орехами и мёдом

Восхитительное сочетание запеченного яблока с медово-ореховым наполнителем

250 гр

300 руб

Черемуховое пирожное со сметанным муссом

Воздушное пирожное с насыщенным черемуховым вкусом и легким сметанным соусом

150 гр

250 руб

Тирамису

Нежный итальянский десерт на основе сыра Маскорпоне и печенья Савоярди

140 гр

380 руб

Панна-Котта

Североитальянский десерт на основе сливок, сахара и ванили с клубничным кули

100 гр

150 руб

Чизкейк белый шоколад

Десерт на основе белого шоколада с лепестками миндаля

120 гр

290 руб

Яблочный штрудель

Подается с ванильным соусом и шариком мороженого

250 гр

280 руб

Брусника с медом и орешками

Настоящее сибирское лакомство

70 гр

150 руб

Парфе два шоколада

Холодный десерт на основе взбитых сливок и шоколада

120 гр

150 руб

Макарун малиновой\фисташковой\шоколадной

36 гр

60 руб

Конфета Грильяж ручной работы

10 гр

40 руб

Ассорти мороженого

160 гр

300 руб





Кофе

Эспрессо

Крепкий насыщенный классический итальянский напиток, пользующийся огромной популярностью во всем мире

30мл

100 руб

Доппио

Двойная порция эспрессо, обладающая интенсивным вкусом и ароматом

60 мл

140 руб

Американо

Эспрессо, с добавлением горячей воды, приготовленный скандинавским способом

180 мл

100 руб

Капучино

Итальянский кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока и молочной пенки

180 мл

150 руб

Французская ваниль

Кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением сливок и ванили

150 мл

160 руб

Кофе по-венски

Итальянский кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока, молочной пенки и шоколада

150 мл

160 руб

Латте

Молочный напиток на основе эспрессо, состоит из трех слоев: молоко, кофе, молочная пенка. Обладает нежным молочным вкусом

200 мл

160 руб

Латте маккиато

Молочный напиток на основе эспрессо, с добавлением сиропа, отличается мягким нежным вкусом

200 мл

170 руб

Гляссе

Французский охлажденный кофейный напиток с мороженым, обладающий нежным сливочным вкусом

200 мл

220 руб

Латте с ликером Бейлиз

Ароматное сочетание кофе латте и ликера Бэйлиз

200 мл

250 руб

Айриш кофе

Бодрящий и согревающий кофейный напиток, на основе кофе латте и виски

200 мл

270 руб

Кофе с коньяком

Коньячные нотки в сочетании с кофейным ароматом кофе латте

200 мл

200 руб



Чай в чайнике (на 2 персоны)

Черный Дянь Хун

Крупнолистовой чай, произведенный в провинции Юньнань, которая по праву считается родиной чая.

Имеет весьма ярко выраженный привкус сухофруктов

500 мл

150 руб

Черный Цейлон

На Цейлоне, в основном, производят черный чай, славящийся своей ароматной, янтарного цвета, жидкостью и своим насыщенным, крепким, терпким вкусом

500 мл

150 руб

Зеленый Сенча

Сенча - наиболее известный и часто употребляемый россиянами японский чай. Сырье для изготовления данного чая собирается один раз в год и только весной, в мае. Благодаря содержанию витаминов А, Е, С, витаминов группы В, а также аминокислот и кофеина, прекрасно тонизирует, обеспечивая вам заряд бодрости на целый день

500 мл

150 руб

Зеленый Молочный Улун

Собственный аромат и вкус чая, который напоминает благоухающий нектаром цветов, дополняется восхитительными молочными тонами. Этот чай последнего урожая обладает мягким тонизирующим и согревающим эффектом

500 мл

150 руб

Зеленый Те Гуан Инь

Бирюзовый улун - один из самых известных и изысканных чаев Китая. Он по праву считается шедевром китайских производителей. Его вкус и аромат меняются от чашки к чашке, от легкого, слегка цветочного, до терпкого и насыщенного

500 мл

150 руб

Зеленый Макабео

Макабео - это самая распространенная лоза зеленого винограда в Испании. Элегантный купаж из зеленого и белого чая, различных форм и размеров, приведет в восторг ваши чувства и обещает особое удовольствие

500 мл

150 руб

Зеленый Жасминовый

Зелёный чай с жасмином, изготовленный из молодых чайных листочков с нераспустившимися почками

500 мл

150 руб





Чай авторский

Облепиховый

Ароматный чай с добавлением натуральных ягод облепихи

600 мл

220 руб

Фруктовый

Чай на основе натуральных сухих ягод с кусочками яблока и апельсина

600 мл

220 руб

Чай с сибирскими травами

Чай обладающий успокаивающим эффектом благодаря целебным свойствам чабреца

600 мл

180 руб

Имбирный

Тонизирующий чай с корнем имбиря, лимоном и корицей

600 мл

220 руб

Ромашковый

Чай с добавлением цветков ромашки

600 мл

180 руб

Сибирское здоровье

Чай с насыщенным вкусом ягод брусники, душистого меда, корицы, лимона и горной травы Сагаан Дали

600 мл

270 руб

Какао

Ароматный напиток на основе молока

200 мл

100 руб





Свежевыжатые соки

Апельсиновый 250 мл	250 руб
Яблочный 250 мл	250 руб
Морковный 250 мл	200 руб
Грейпфрутовый 250 мл	250 руб

Смузи

Смузи лесные ягоды 200 мл	150 руб
Смузи манго-маракуйя 200 мл	150 руб
Смузи клубника-банан 200 мл	150 руб
Смузи тропический 200 мл	150 руб

Молочные коктейли

Молочный коктейль с сиропом 300мл	160 руб
Молочный коктейль банановый 300 мл	200 руб
Молочный коктейль черничный 300 мл	220 руб
Молочный коктейль клубничный 300 мл	200 руб





МЭРГЭН РЕСТОРАН

Морс собственного приготовления

Морс клюквенный 200 мл	80 руб
Морс брусничный 200 мл	80 руб
Морс облепиховый 200 мл	80 руб

Сок натуральный

Апельсиновый 200 мл	60 руб
Яблочный 200 мл	60 руб
Персиковый 200 мл	60 руб
Вишневый 200 мл	60 руб
Томатный с солью 200 мл	60 руб

Газированная и минеральная вода

Соса-Сола 250 мл	150 руб
Пепси 250 мл	120 руб
Пепси лайт 250 мл	120 руб
Сэвенап 250 мл	120 руб
Миринда 250 мл	120 руб
Эвервес Тоник 250 мл	120 руб
Феррарелле 330 мл	200 руб
Бадуа 330 мл	250 руб
Эвиан 330 мл	300 руб
Аква Минерале в ассортименте 260 мл	150 руб
Жемчужина Байкала 530 мл	150 руб

