

*Мы будем рады  
вашим отзывам,  
они помогают  
нам становиться  
лучше!*



282-600

belii\_bereg

[www.bereg-bratsk.ru](http://www.bereg-bratsk.ru)

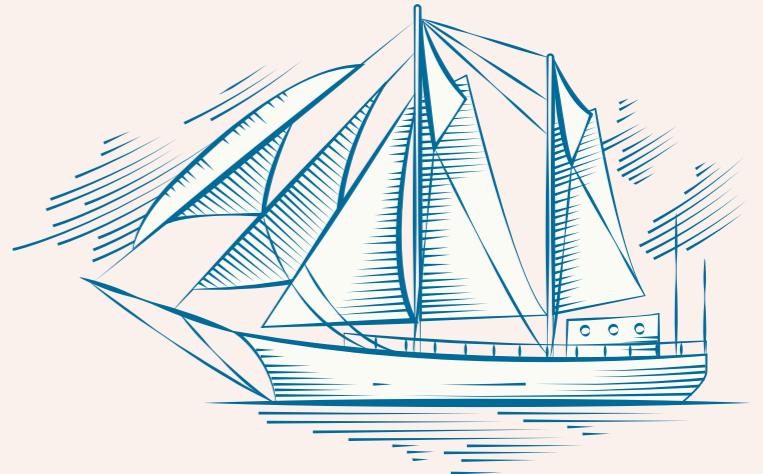
# #БЕЛЫЙ БЕРЕГ



## МЕНЮ Ресторана «БЕЛЫЙ БЕРЕГ»



Уважаемые посетители!  
Просим Вас заранее предупреждать официанта об  
имеющейся у Вас аллергии на определённые продукты!





## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



## САЛАТЫ

**Тар-тар из щуки** 170 290  
Закуска из солёной щуки со свежим огурцом, икрой летучей рыбы, чёрной редью и зелёным айоли.

**Сугдай из муксона** 140/40 480  
Классическая бурятская закуска из охлаждённой, малосольной рыбы. Подается с красным луком и черными гренками.

**Гравлакс из сёмги** 80/15 460  
Норвежская закуска из сёмги, засоленной со свеклой. Подается с соусом "Айоли" из укропа.

**Паштет из кролика** 80/40 290  
Нежный паштет из мяса кролика. Подается с тыквенным конфи и обжаренной булочкой "Бриошь".

**Краб с авокадо NEW** 200/20 580  
Закуска из мяса камчатского краба с авокадо, томатами консервами, икрой масаго и пикантной заправкой. Подаются с рисовыми чипсами.

**Тар-тар из говядины NEW** 115 290  
Тар-тар из говяжьей вырезки со свежим огурцом, картофелем пай и можжевеловым айоли. Подается на хрустящей бриоши.

**Ростбиф** 80/40/30 330  
Говяжья вырезка прожарки "Medium" с пикантным салатом из редиса и дайкона. Подается с хреном и горчицей.

**Буженина** 80/40/30 270  
Запеченная свинина, маринованная в горчичном соусе и чесноке, с пикантным салатом из редиса и дайкона. Подается с хреном и горчицей.

**Ассорти из сала** 100/30 250  
Сало сухого посоля и копченая грудинка с чесноком и зеленью. Подается с хреном и горчицей.

**Сырное плато** 150/60/30 570  
Ассорти из лучших сыров: "Горгонзола" с голубой плесенью, "Камамбер" с белой плесенью, "Маасдам" и "Пармезан". Подается с медом, виноградом и греческими орехами.

**Солёные грибы** 120/30/30 470  
Сибирские груды или рыжики домашнего посола. Подаются со сметаной.

**Маслины и оливки** 110 170  
Крупные греческие маслины и оливки. Подаются в специях и оливковом масле.



## СУПЫ

Мы готовим один суп в день, но 300/300 300  
очень вкусный. Какой?  
Спроси у официанта или прямо у повара!



## ПАСТА

**Равиолли с щукой NEW** 270 410  
Спагетти "Карбонара" 260 390  
**Фетучини "Альфредо"** с голубым сыром 260 390  
Чёрные спагетти с семгой и кальмарами 240 570  
Фетучини "Песто" 230 380



## ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ В ТАЙСКОМ СТИЛЕ

Тигровые креветки, обжаренные в остром "Тайском" маринаде. Подаются с соевым соусом и лаймом.

## КРЫЛЬЯ "БАРБЕКЮ"

Куриные крылья, обжаренные в соусе "Барбекю".



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

**Филе щуки с картофельным пюре NEW** 120/160/50 550  
Филе щуки, обжаренное на сливочном масле с розмарином и чесноком. Подается с картофельным пюре и грибным соусом с трюфельным маслом.

**Треска с цветной капустой NEW** 120/110/50 660  
Филе трески, приготовленное в пергаменте с тимьяном. Подается с цветной капустой, запечённой с горчицей, кунжутом и трюфельным маслом, соусом "Морней" и чипсами из корня сельдерея.

**Сёмга "Саламандра"** 150/70/45 910  
Филе сёмги, запечённое на гриле "Саламандра". Подается с цукини гриль и сливочно-икорным соусом. Сибирская рыба с морковным пюре.

**Сибирская рыба с морковным пюре** 140/150/50 670  
Филе мускуса, обжаренное на оливковом масле с травами. Подается на подкопчённом морковным пюре с топленым из маслин, анчоусов и вяленых томатов.

**Котлета из палтуса с птитимом NEW** 140/150/50 710  
Котлета из палтуса, обжаренная до золотистой корочки. Подается с птитимом, соусом "Сабайон" и яйцом пашот.

**Окунь в хрустящей корочке** 200/110 390  
Жареный основным способом братский мелкий окунь. Подается с пикантным огуречно-имбирным салатом.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА И ДИЧИ

**Говяжьи ребра "Кальби"** 3А 100 ГР 430  
Говяжьи ребра "Кальби" из мраморной говядины зернового откорма, приготовленные методом "Sous Vide". Подаются с пюре из сельдерея, маринованной редью и соусом "Деми".

**Телячьи щёки** 170/150/20 640  
Нежнейшие телячьи щёки, томлённые с сибирской брускиной и можжевельником. Подаются с картофельным пюре со шпинатом и лаймовым желе.

**Большой "Братский" бургер** 340/120/30 580  
Рекомендуемая прожарка: Medium. Черный бургер с котлетой из мраморной говядины зернового откорма, горчичным соусом, карамелизированным луком, обжаренным беконом и сыром "Чеддер". Подается с картофелем фри и кетчупом.

**Утиная грудка NEW** 150/220 690  
Утиная грудка прожарки "Medium". Подается с тыквенным ризotto, шато из тыквы и облепиховым маслом.

**Свиная вырезка** 150/150/40 590  
Свиная вырезка, приготовленная методом "Sous Vide". Подается с обжаренным картофелем, кремом из цветной капусты, луковым соусом и поп-корном из гречки.

**Цыпленок "Тапака"** 350/80/30 590  
Отбитая тушка цыпленка корнишона, нарезанная чесноком, хмели-сунели, и зажаренная на сковороде "Тапака". Подается с аджикой и салатом "Coleslaw".



## ГРИЛЬ

**Кальмары гриль** 170/130 470  
Тушки кальмаров, обжаренные на гриле. Подаются с пюре из зелёного горошка и кукурузой гриль.

**Осьминог гриль NEW** ЗА 100 ГР 900  
Осьминог, приготовленный "Sous Vide" и обжаренный на гриле. Подается с томатами черри, обжаренным картофелем и сливочным соусом "Песто".

**Говяжья вырезка "Tenderloin" NEW** 140/150/50 1200  
Рекомендуемая прожарка: Medium rare, Medium. Мраморная говяжья вырезка "Tenderloin" обжаренная на гриле и запечённая под гратеном из белых грибов. Подается с хрустящей кукурузной полентой и арахисовым соусом.

**Стейк "Рибай"** 3А 100 ГР 890/1050  
Top choice/Prime  
Рекомендуемая прожарка: Medium, Medium Well. Мраморная говядина зернового откорма. Отруб: толстый край. Подается с салатом "Coleslow" и ароматным зелёным маслом.

**Стейк "Tri tip"** ЗА 100 ГР 430  
Рекомендуемая прожарка: Medium. Мраморная говядина зернового откорма. Отруб: кострец. Подается с салатом "Coleslow" и ароматным зелёным маслом.

**Стейк "Top Blade"** ЗА 100 ГР 480  
Рекомендуемая прожарка: Medium, Medium Well. Мраморная говядина зернового откорма. Отруб: лопатка. Подается с салатом "Coleslow" и ароматным зелёным маслом.

**Шашлык из свиной шеи** 180/150/30 590  
Подается с аджикой, маринованным луком и картофелем "Айдахо".

**Люля-кебаб из говядины и свинины** 160/170/80 610  
Люля-кебаб из рубленной говядины и свинины, с добавлением лука и специй. Подается на лаваше с салатом из томатов "Черри", красного лука и кинзы, соусами "Аджика" и "Эстрагон".

**Люля-кебаб из баранины** 160/170/80 630  
Люля-кебаб из рубленой баранины и говядины, с добавлением зерен граната. Подается на лаваше, с салатом из томатов "Черри", красного лука и кинзы, соусами "Аджика" и "Эстрагон".

**Предложение на компанию** 800/600/80 3 000  
Медальоны из говяжьей вырезки, цыпленок "Корнишон", шашлык из свиной шеи, крылья "Барбекю", свиные ребра, овощи гриль, картофель "Айдахо" и маринованные корнишоны. Подается с соусами "Аджика" и "Ремулад".



## ДЕСЕРТЫ

Анна Павлова 150 250  
Воздушная меренга, кокосовый крем и ягодный соус.

**Крем брюле NEW** 110 250  
Классический крем брюле, облекший соусом и карамель.

**Морковный торт NEW** 185 250  
Воздушный морковный бисквит и манговый крем.

**Сметанник** 150 250  
Шоколадный бисквит, крем из варёной сгущенки и лесной орех.

**Чизкейки в ассортименте** 110 250

**Мороженое "БЕЛЫЙ БЕРЕГ"** 150 180

Ванильное мороженое с топингом 150/20 180



## ГАРНИРЫ И ХЛЕБ

**Овощи гриль (На Ваш выбор)** ЗА 60 ГР 100  
Баклажан, цукини, шампиньоны, болгарский перец, картофель.

**Картофель фри / айдахо (На Ваш выбор)** 120/30 130

**Кукуруза с морской солью** 190 190

**Пшеничный хлеб** 120/30 100  
Пшеничный хлеб с добавлением цельнозерновой муки на собственной закваске. Подается со сливочным маслом.

**Бриошь** 100/30 110  
Французская булка из сдобного теста. Подается со сливочным маслом.

**Хлебная тарелка** 220/50 200  
Пшеничный хлеб и булка бриошь. Подается со сливочным маслом.

**Бородинский хлеб** 100 50  
Классический чёрный хлеб с кориандром.

