



*Уралан*

---

*меню*

---

*мясной ресторан*



# Мясной ресторан

Шеф-повар ресторана оставляет за собой право изменить подачу блюд  
За обслуживание дополнительно взимается 7% от стоимости счета



Дорогие любители мяса!

Ничто не сравнится с удовольствием от сочного ароматного стейка с аппетитной корочкой и едва уловимым ароматом костра.

Именно такие ощущения дарит Вам мясной ресторан «Гурман»

В меню входят только самые достойные представители многочисленного семейства стейков. Что бы Вы ни выбрали, мы постараемся, чтобы вкус стейка на вашей тарелке вызывал желание возвращаться к нам снова и снова.



# СТЕЙКИ



550р.

**МАЧО (с перцем)**

300/50/50 гр.

из говядины калмыцкой породы,  
шпигованный острым  
стручковым перцем



550р.

**КЛАССИЧЕСКИЙ**

300/50/50 гр.

из говядины калмыцкой породы



575р.

**СТЕЙК ИЗ СЕМГИ**

200/30/30 гр.

530р.

**СТЕЙК  
ИЗ СВИНОЙ ШЕИ**  
300 гр.





## СТЕЙКИ

550р.

СТЕЙК ИЗ ВЕРБЛЮЖАТИНЫ  
300/30/30 гр.



550р.

СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ  
300/30/30 гр.



550р.

СТЕЙК КОВБОЙ  
(на кости)  
300/50 гр.  
из говядины калмыцкой породы.  
Из толстого края на ребре





# ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ БЛЮДА

## БЛЮДА ИЗ КОНИНЫ

коневники, которые по понятным причинам первыми стали употреблять конское мясо, заметили его способность придавать бодрость, согревать, дарить силу. Мясо лошадей является любимым продуктом многих народов. Шведы и французы, например, едят это мясо сырым, щедро сдабривая острыми соусами. Конина обладает огромной пищевой ценностью и диетическими свойствами, поэтому употребление блюд с этим мясом принесет только хороший результат. По своим ценным для организма свойствам конина опережает

говядину, свинину и баранину. Еще один удивительный факт. Ученые выяснили, что жиры, содержащиеся в конском мясе, - это нечто среднее между растительным и животным жиром. Общее количество жира составляет не более 5%, а то и меньше. Следовательно, это диетический продукт, который не вызывает ожирения, не откладывается в жир и может использоваться в диетах. Калорийность конского мяса очень невысока. В ста граммах ароматного филе содержится от 130 до 170 калорий. Полезные свойства конины заключаются в том, что она отлично регулирует процессы обмена веществ. Более того, высокое содержание органических кислот и сбалансированный витаминно-минеральный комплект благотворно влияет на здоровье. Удивительно, но польза конины еще и в том, что она способна снижать вред, нанесенный организму радиацией и химиотерапией. Конское мясо практически никогда не вызывает аллергии.



360р.

**КОНИНА ОТВАРНАЯ С ОБЖАРЕННЫМИ  
ОВОЩАМИ В ТОМАТНОМ СОУСЕ**  
300 гр.



280р.

**МЁРНЯ МАХН ГУЙРТА**

(конина с тестом) –  
450 гр.  
отварная конина, лапша собственного  
приготовления, лук, зелень, бульон



**СТЕЙК ИЗ КОНИНЫ**  
300/30/30 гр.

550р.



## БЛЮДА ИЗ ВЕРБЛЮЖАТИНЫ

Первые упоминания о верблюжьем мясе относятся к библейским временам. Мясо верблюда было основой кулинарии кочевников на протяжении веков. Они могли использовать продукты лишь длительного хранения либо есть мясо тех животных, которых шли с ними: обычно это и были верблюды. Путешествуя, кочевники также обменивали мясо этих животных на другие предметы и продукты. Так и происходило распространение верблюжьего мяса по миру. В Персии и Древнем Риме мясо верблюдов считалось деликатесом. В Монголии из него вытапливали ценный полезный жир. Широкое распространение мясо получило также на территории Ближнего Востока, Северной Африки и Средней Азии. Калорийность верблюжатины составляет 160,2 ккал. При этом в вареном мясе содержится 230 ккал на 100 грамм. Наиболее ценные свойства верблюжатины обусловлены довольно специфичным химическим составом этого продукта, отличающегося небольшим содержанием холестерина, повышенным - белка, а также почти полным отсутствием жиров. Вместе с наличием ряда биологически активных веществ эта особенность делает мясо одним из самых лучших вариантов для включения в меню диетического питания.

## ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ БЛЮДА



ТЕМЯН МАХН БОДНЦГТЯ

340гр.

верблюжати́на туше́нная с картофе́лем

320р.



320р.

ШАРСН ТЕМЯН МАХН АДМЧ

220/150 гр.

Жаренная из верблюжати́на  
в тома́тном соусе на рисо́вой  
подушке



550р.

СТЕЙК

ИЗ ВЕРБЛЮЖАТИНЫ

300/30/30 гр.



## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



400р.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОГО АНТРЕКОТА  
(СВИНИНА НА КОСТИ)  
300/30/45гр.



250р.

ШАШЛЫК СЕМЕЧКИ БАРАНЬИ  
300/30/45гр.



480р.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНИНЫ  
(МЯКОТЬ)  
300/30/45гр.



400р.

ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ  
400/45/30гр.



220р.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ КРЫЛЫШЕК  
300/30/45гр.



230р.

ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОЙ ГОЛЕНИ  
300/30/45гр.





450р. ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ  
300/30/45гр.

## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



180р.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ  
200/30/45гр.



220р.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ  
200/30/45гр.

220р.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ  
200/30/45гр.

230р.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КОНИНЫ  
200/30/45гр.

230р.

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ  
ВЕРБЛЮЖАТИНЫ  
200/30/45гр.



320р.

ШАШЛЫК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО СЕРДЦА  
250/45/30гр.



500р.

ШАШЛЫК ИЗ БАРАНЬИХ ЯЗЫЧКОВ  
250/45/30гр.



## БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



210р.

ШАМПИНЬОНЫ НА ГРИЛЕ  
200р.



80р.

КАРТОФЕЛЬ НА ГРИЛЕ  
300р.



180р.

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ  
300р.



120р.

ШАШЛЫК ИЗ КАРТОФЕЛЯ  
С КУРДЮЧНЫМ САЛОМ  
225р.



350р.

ШАШЛЫК ИЗ СОМА  
200/45/30р.



420р.

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ  
245/30/30р.



480р.

СЕМГА НА ГРИЛЕ  
200/30/30р.



# МЯСНОЕ АССОРТИ

2200р.

## МЯСНОЕ ВЕЛИКОЛЕПИЕ

2000 гр.  
2 шашлыка из баранины,  
3 люля-кебаб из баранины,  
овощи, картофель,  
шампиньоны на углях

2100р.

## МЯСНОЕ АССОРТИ «УРАЛАН»

2000 гр  
Шашлык из свинины, шашлык  
из баранины, люля-кебаб из баранины,  
люля-кебаб из говядины, люля-кебаб  
из курицы, овощи, картофель,  
шампиньоны на углях

1100р.

## АССОРТИ ИЗ ЛЮЛЯ КЕБАБ

1000/90/180 гр.  
Люля-кебаб из баранины,  
люля-кебаб из говядины,  
люля-кебаб из курицы,  
люля-кебаб из конины,  
люля-кебаб из верблюжатины



# САЛАТЫ



**240р.** **ГРЕЧЕСКИЙ**  
245гр.  
огурцы, помидоры,  
перец болгарский, сыр Фетакса,  
масло оливковое, маслины,  
лук красный, зелень



**180р.** **САЛАТ ИЗ ИНДЕЙКИ  
С ВЯЛЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ**

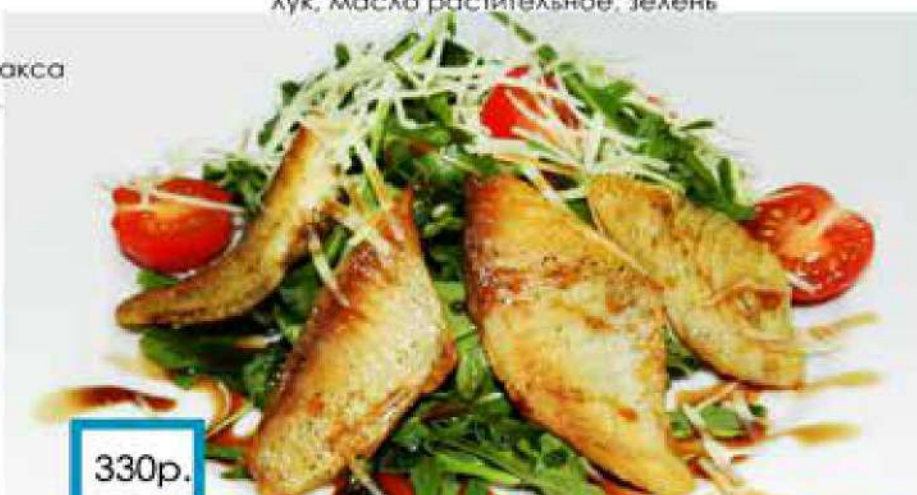
200 гр  
индейка запеченная, пекинская капуста,  
помидоры вяленые, сыр Пармезан,  
соус Горчичный



**150р.** **«ОЛИВЬЕ» КЛАССИЧЕСКИЙ**  
250гр.  
говяжья вырезка запеченная,  
огурцы свежие, огурцы корнишоны,  
яйцо куриное, картофель отварной,  
зеленый горошек, майонез, зелень



**130р.** **ОВОЩНОЙ**  
200гр.  
помидоры, огурцы, перец болгарский,  
лук, масло растительное, зелень



**330р.** **САЛАТ С РУККОДОЙ И ОКУНЕМ**  
150гр.  
салат руккола, помидоры черри, сыр Пармезан,  
окунь морской, масло растительное,  
соевый соус, уксус бальзамический



**360р.** **САЛАТ-МИКС С ТЕЛЯТИНОЙ**  
175гр.  
вырезка телячья запеченная, салат микс,  
помидоры черри, масло оливковое,  
крем «Бальзамический»





210р.

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ЖАРЕНОЙ СВИНИНОЙ

170гр.

буженина, салат листовой, пекинская капуста, помидоры вяленые, сельдерей, перец болгарский, масло растительное, уксус бальзамический, лук салатный, зелень



160р.

### САЛАТ МЕКСИКАНСКИЙ

185гр.

жареное куриное филе, огурцы свежие, помидоры, салат листовой, гренки пшеничные, майонез, крем бальзамический

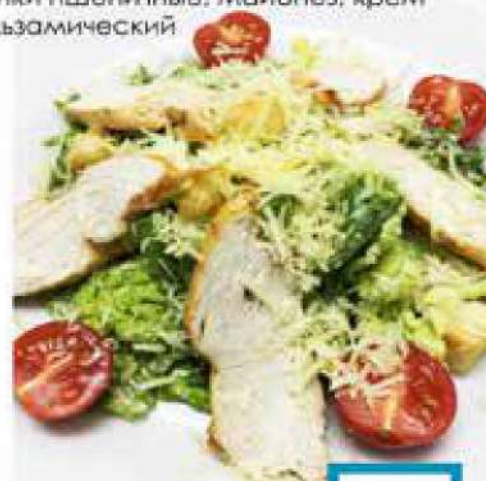


260р.

### ЦЕЗАРЬ С ИНДЕЙКОЙ- ГРИЛЬ

200гр.

салат листовой, грудка индейки, гренки пшеничные, пармезан, помидоры черри, пекинская капуста, соус «Цезарь»



### ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ

240р.

200гр.

куриное филе, гренки пшеничные, соус «Цезарь», салат листовой, пекинская капуста, пармезан, помидоры черри



380р.

### ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ

210гр.

креветки тигровые жареные, гренки пшеничные, соус «Цезарь», салат листовой, пекинская капуста, пармезан, помидоры черри



160р.

### ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

160гр.

Обжаренная куриная печень с луком, салат листовой, масло оливковое, уксус бальзамический, тимьян, чеснок



## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



**210р.** ОВОЩНАЯ НАРЕЗКА  
350гр.  
помидоры, огурцы, перец болгарский, лук зеленый, зелень



**220р.** РАЗНОСОЛЫ  
420гр.  
капуста квашенная, черемша, огурцы соленые, помидоры маринованные, чеснок маринованный, зелень



**140р.** КОНИНА ОТВАРНАЯ  
100/30/30гр.  
конина отварная, огурцы соленые, соус чесночный, зелень



**300р.** НОЖКА БАРАШКА ЗАПЕЧЕННАЯ  
140/60/30гр.  
ножка барашка запеченная, помидоры, соус «Барбекю», зелень



**180р.** ЯЗЫЧОК ТЕЛЯЧИЙ С ХРЕНОМ  
100/60/30гр.  
язычок отварной, помидоры, хрен столовый, зелень



**250р.** МЯСНАЯ НАРЕЗКА  
150/30/10гр.  
буженина, индейка запеченная, ростбиф, хрен, огурцы корнишоны, перец болгарский





300р.

### СЕМГА СЛАБОСОЛЕНАЯ

100/35гр.

семга слабосоленая, лимон, маслины, перец болгарский, зелень



165р.

### СУДАК СЛАБОСОЛЕННЫЙ

150/20 гр.

судак слабосоленый, зелень, лимон



250р.

### СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

120/30/30гр.

брынза домашняя, сыр мраморный, пармезан, сыр российский, орех грецкий, виноград, мед

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



120р.

### САЛО СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА С ГОРЧИЦЕЙ

100/90/30гр.

сало, лук, чеснок, огурцы соленные, хлеб бородинский, горчица, зелень



160р.

### СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ

150/100/40гр.

сельдь слабосоленая, картофель отварной, лук репчатый, лук зеленый



150р.

### ЗАКУСКА К ВОДКЕ

340/20гр.

картофель отварной фаршированный сельдью, луком и зеленью



## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



160р.

### ШАМПИНЬОНЫ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С СЫРОМ «ПАРМЕЗАН»

100гр.  
грибы шампиньоны, сливки,  
сыр «Пармезан»



60р.

### КУТАБЫ С БРЫНЗОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

100гр.  
мучное блюдо, представляющее собой  
тонкий пирожок из пресного теста  
с начинкой из брынзы и зелени



100р.

### НАГЕТСЫ КУРИНЫЕ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

120/30гр.  
филе куриное жареное  
в панировке, кетчуп



120р.

### ЖАРЕННЫЙ СЫР «МОЦАРЕЛЛА»

120гр.  
сыр «Моцарелла» жареный  
в кляре и сухарях



120р.

### ХОШУУРЫ ЖАРЕННЫЕ

240гр. (3 шт)  
калмыцкое национальное блюдо, представляющие  
собой небольшие пирожки из пресного теста  
с начинкой из мяса



280р.

### ЯЗЫК ТЕЛЯЧИЙ, ОБЖАРЕННЫЙ В СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ

100/30/45гр.  
язык телячий, огурцы соленые, помидоры черри,  
хрен столовый



## ЗАКУСКИ К ПИВУ



220р.

### ФИШ ЭНД ЧИПС

200/100/80/30гр.  
рыбное филе в кляре,  
картофель «фри», зеленый  
горошек, соус «тар-тар», лимон



90р.

### ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ С СЫРОМ «ПАРМЕЗАН»

250гр.  
хлеб «Бородинский»  
обжаренный с чесноком,  
сыр «Пармезан»



130р.

### РАКИ ОТВАРНЫЕ

100гр.  
(сезонное блюдо, наличие  
уточняйте у официанта)  
раки отварные, зелень

### ОСТРЫЕ КРЫЛЬЯ «БАФФАЛО»

265/160/50гр.  
куриные крылья жаренные в остром  
соусе, морковь, соус «барбекю»

300р.





## ЗАКУСКИ К ПИВУ



160р.

### ЧИПСЫ «НАЧОС» С СОУСОМ «САЛЬСА»

120/30 гр.

чипсы кукурузные «Начос», сыр моцарелла, перец болгарский, маслины, перец острый стручковый, соус «Сальса»



620р.

### КРЕВЕТКИ КОРОЛЕВСКИЕ В КЛЯРЕ

250/30 гр.

креветки королевские в кляре, соус сладкий «Чили»

### АССОРТИ ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ

650 гр.

колбаски в беконе, сало собственного посола, крылышки острые, гренки чесночные, огурцы малосольные, хлеб чесночный, чеснок, лук, капуста квашеная



700р.



## СУПЫ



150р.

### БОРЩ УКРАИНСКИЙ

250 гр.  
густой борщ заправленный  
чесноком, подается со сметаной



150р.

### СОЛЯНКА МЯСНАЯ СБОРНАЯ

300 гр.  
традиционный суп с мясными продуктами,  
с лимоном зеленью и сметаной



90р.

### СУП ЛАПША С КУРИЦЕЙ

250 гр.

### СУП-ПЮРЕ ГРИБНОЙ

200 гр.  
грибное пюре, заправленное  
сливками, подается с гренками



150р.

### СУП-ПЮРЕ С БРОККОЛИ

200 гр.  
пюре из брокколи,  
заправленное сливками,  
подается с гренками



# ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ



280р.

## ЖАРКОЕ ИЗ БАРАШКА В ГОРШОЧКЕ

400 гр.  
баранина, картофель, лук,  
чеснок, морковь, помидоры



390р.

## БАРАШКА ПО-ДОМАШНЕМУ

400гр.  
баранина, картофель, лук, перец  
болгарский, чеснок, зелень



400р.

## БАРАНЬИ РЕБРА ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ

450гр.  
ребра бараньи, лук репчатый, соус «Барбекю»



280р.

## БАРАНЬИ ПОТРОШКИ С КАРТОШЕЧКОЙ

320 гр.  
Сердце, печень, почки барашка,  
жаренные с картофелем на сковороде