

РЕСТОРАН

ЛЕГЕНДА
БАЙКАЛА



МЕНЮ

— *Menu* —

ЛЕГЕНДА О ШАМАН - КАМНЕ

Подросла у седого Байкала красавица дочь Ангара. От чужих взглядов прятал он её в своих водах и решил найти ей жениха поближе, чтобы не отпускать в дальние края. Байкал выбрал ей в женихи соседа - богатого и знатного Иркут. Но не понравился Иркут Ангаре. Чтобы развеселиться, она прыгала с камня на камень, кружилась, делая повороты и изгибы, словно та девушка, которая забывается в жгучем танце.

Но однажды, ранним утром, когда прозрачные туманы ещё не успели подняться к небу, Ангара подслушала разговор двух чаек, сидевших на прибрежной скале. «Там, далеко-далеко, вьётся извилистой лентой, могучий богатырь – красавец Енисей. Он начинается в высоких Саянских горах, всегда покрытых снегом. Бурлит и кипит он, когда пробивает дорогу себе меж камней, потом разливается по широкой степи и далеко несёт он свои воды, пока не вольётся в самое холодное на свете море...»

Однажды, когда уже закатывалось багряное солнце, задумала Ангара бежать к своему возлюбленному. В ту беспросветную ночь, когда не тревожимый Сармой Байкал крепко спал и не слышал, как в далёких горах переполнились дождевой водой все ручейки и реки. Ангара собрала все свои воды, напрягла все силы и бросилась в море. Обезумел старик, сорвал одну громадную скалу и со всего размаха бросил вслед убежавшей непокорной дочери своей. Со страшным шумом и треском упала скала передубегающей Ангарой, загородила ей дорогу.

Собрала Ангара последние силы, обошла скалу с двух сторон и широкой лентой понеслась к Енисею и слилась с ним. Там, где вырвалась Ангара из тисков Байкала, до сих пор высится Шаман-камень, брошенный отцом вслед красавице.

Шаман-камень – это выступающий из воды фрагмент гряды, сдерживающий натиск байкальских вод и дозирующий отцовское приданое сбежавшей невесты.

В древности, местные жители Приангарья наделяли Шаман - камень чудодейственной силой. По их верованиям, это было место обитания хозяина Ангара – Ама Сагаан Нойона. Здесь проходили особо важные шаманские обряды, здесь давали клятвы и молились, чтобы снять ложное обвинение или отстоять свою честь, сюда на ночь привозили преступника и оставляли его одного над холодным, ледящим потоком, чтобы к утру он сознался в содеянном. Если к утру, вода не забирала его, если он не погибал от страха и студёного дыхания Байкала – его прощали. Свидетельством почитания священного камня является усыпанное монетами дно вокруг Шаман-камня.



Specialties
СПЕЦИАЛИТЕТЫ

САГУДАЙ
«ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА»
(ФИРМЕННЫЙ)

Свежая байкальская рыба, заправленная соевым соусом, подаётся с обжаренным ароматным копчёным картофелем и долькой лимона.

200 гр. 800.-

КЛАССИЧЕСКИЙ
САГУДАЙ

Традиционное блюдо из байкальской свежей рыбы с добавлением лука, специй и дольки лимона.

200 гр. 800.-



ТАРТАР ИЗ ОЛЕНИНЫ

Нежное филе северного оленя, заправленное соусом «Ворчестер», приправленное солью из можжевельника, с брусникой, маринованной в мицукане на основе рисового уксуса, соусом «Цезарь» и запечённым кедровым орешком.

120 гр. 1200.-



СМАЛЕЦ

Закуска из кручёного сала с укропом и чесноком, с маринованным огурцом и ремесленным хлебом, опалённым живым огнём.

160 гр. 400.-



РИИЕТ

Французская закуска из байкальской копчёной рыбы и творожного сыра, подаётся с ремесленным хлебом, опалённым живым огнём.

160 гр. 600.-



БЛИНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ

Блюдо русской кухни, подаются
со сметаной и огурчиками сухого
домашнего посола.

200 гр. 1300.-

БЛИНЫ С ИКРОЙ ОМУЛЯ

Блюдо русской кухни, подаются
со сметаной и огурчиками сухого
домашнего посола.

200 гр. 1300.-



ДОМАШНИЕ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Копчёный ростбиф, запечённая буженина и дикая утка, ароматная чесночная паста из творожного сыра и укропа, огурчики сухого посола, маринованный ялтинский лук и медово-горчичный соус, на основе бальзамического уксуса.

300 гр. 1200.-



РЫБНЫЙ ДУЭТ

Малосольный муксун и мурманская форель, с творожным сыром и лимоном.

180 гр. 1200.-



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Четыре вида сыра: Пармезан, Чеддер, Бри и Дор-блю, подаются с цветочным медом, виноградом, копчёной грушей, грецким орехом и миндалём.

300 гр. 1300.-



Salads САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ С МУКСУНОМ

Копчёная байкальская рыба, листья салата, томаты Черри, заправлены соусом «Цезарь» и сыром Пармезан.

180 гр. 700.-

ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА

Сочные листья салата, малосольная белая рыба, перепелиные яйца, обжаренный ароматный копчёный картофель, заправлены медово-горчичным соусом.

190 гр. 600.-



КОПЧЁНЫЙ РОСТБИФ И ПЕЧЁНАЯ СВЕКЛА

Копчёный ростбиф и печёная свекла, лист салата, заправлены медово-горчичным соусом, на основе бальзамического уксуса, сыр Фета и кедровый орешек.

180 гр. 700.-



РУССКИЙ С БУЖЕНИНОЙ

Запечённая буженина, копчёный картофель, отварная морковь, маринованный огурчик, заправленный майонезом. Подаётся с зелёным горошком, перепелиным яйцом и соусом «Песто».

200 гр. 500.-



КОПЧЁНАЯ ФАНТАЗИЯ

Копчёная куриная грудка, листья салата, маринованный огурчик, заправленные соусом «Цезарь». Подаётся с картофелем пай, сыром Пармезан и пастой из творожного сыра с чесноком и укропом.

190 гр. 600.-



УТКА С КОПЧЁНОЙ ГРУШЕЙ

Утиная грудка, приготовлена на живом огне, копчёная груша, томаты Черри, лист салата, заправлены соусом, на основе свекольного сока и ягоды чёрной смородины. Подается с сыром Дор-блю и кедровым орешком.

190 гр. 700.-



БРИСКЕТ В СОУСЕ СПАЙСИ

Томлёная говяжья грудинка, маринованный патиссон, лист салата, томаты Черри, заправлены соусом «Спайси». Подается с картофелем пай.

180 гр. 700.-



СВЕКЛА И АПЕЛЬСИН

Печёная свекла, лист салата, томаты Черри, апельсин, заправлены соусом, на основе свекольного сока и ягоды чёрной смородины. Подается с сыром Дор-блю и кедровым орешком.

190 гр. 500.-



Soups СУПЫ

БОРЩ С ГОВЯЖЬИМИ ЩЁЧКАМИ

Подаётся со смальцем на ремесленном хлебе, опалённым живым огнём, и сметаной.

500 гр. 600.-

УХА «ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА»

Подаётся с рийетом из копчёной байкальской рыбы на ремесленном хлебе, опалённым живым огнём.

500 гр. 900.-

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

Из домашних деликатесов с ароматом копчения, подаётся с шашлыком из куриных сердец и сметаной.

500 гр. 700.-

**ПЕЛЬМЕНИ
«ЛЕГЕНДА БАЙКАЛА»**

В сливочном соусе и икрой омуля.

250 гр. 900.-



ПЕЛЬМЕНИ «РЫБОЛОВ»

С бульоном на основе копчёных сливок.

300 гр. 500.-

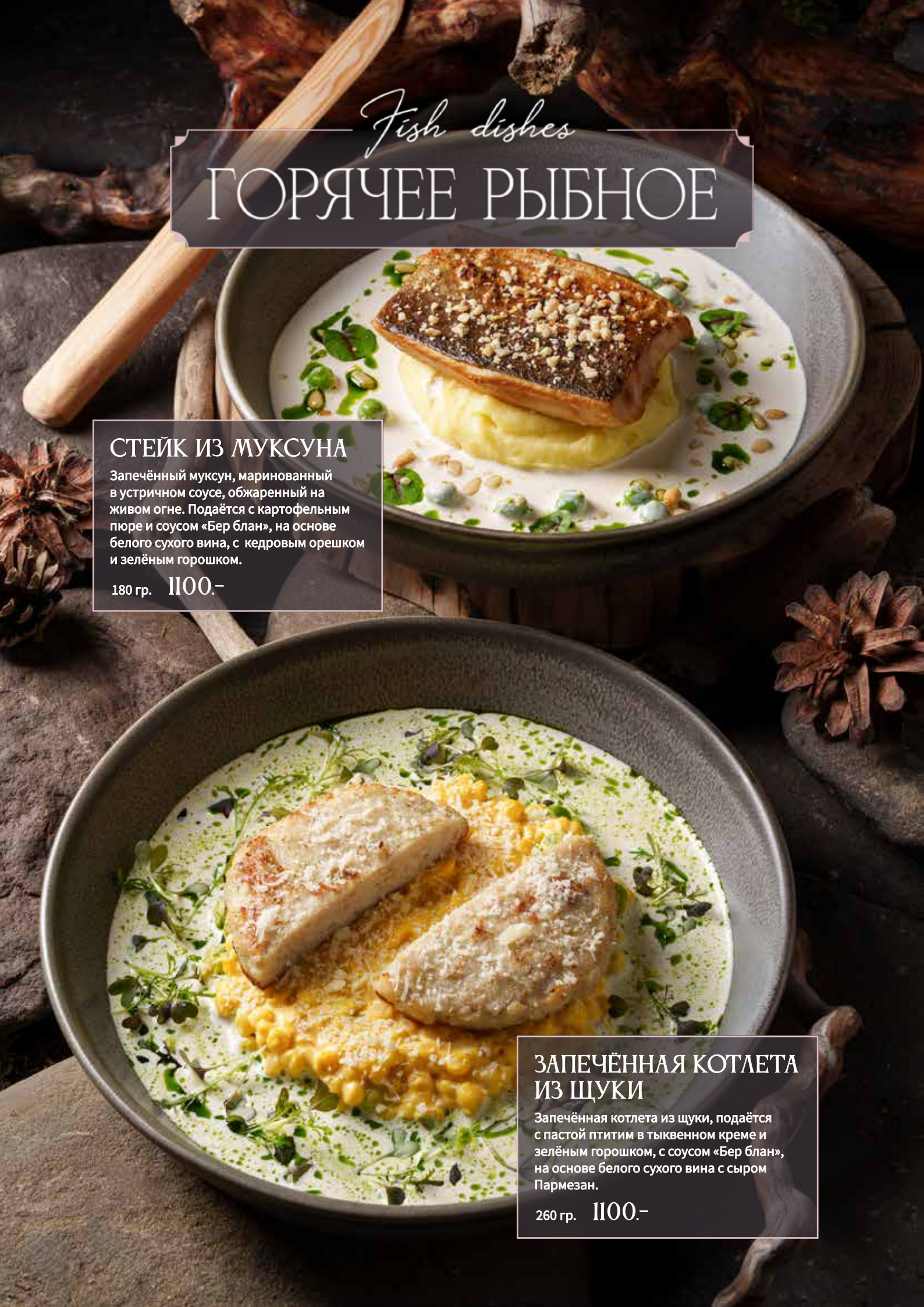


**ПЕЛЬМЕНИ
«ПО-ДОМАШНЕМУ»**

Со сметаной и бульоном.

300 гр. 400.-





Fish dishes ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ

СТЕЙК ИЗ МУКСУНА

Запечённый муксун, маринованный в устричном соусе, обжаренный на живом огне. Подается с картофельным пюре и соусом «Бер блан», на основе белого сухого вина, с кедровым орешком и зелёным горошком.

180 гр. 1100.-

ЗАПЕЧЁННАЯ КОТЛЕТА ИЗ ЩУКИ

Запечённая котлета из щуки, подаётся с пастой птитим в тыквенном креме и зелёным горошком, с соусом «Бер блан», на основе белого сухого вина с сыром Пармезан.

260 гр. 1100.-



СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ

Запечённый стейк из мурманской форели, с капустой брокколи, подаётся с соусом «Бер блан» на основе белого сухого вина, миндалём и красной икрой.

280 гр. 1600.–



СКОБЛЯНКА РЫБНАЯ

Обжаренная байкальская рыба с жареным картофелем, луком и морковью, под сливочно-устричным соусом и сыром Пармезан.

320 гр. 1300.–

Meat dishes

ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ



УТИНАЯ НОЖКА КОНФИ

Нежная, тающая утиная ножка под соусом «Демиглас» и ягодно-свекольным соусом, на подушке из пасты птитим в тыквенном креме.

360 гр. 1200.-



СТЕЙК ИЗ ОЛЕНИНЫ

Северная оленина в соусе «Ворчестер», приготовленная на гриле прожаркой medium. Подаётся с кашей из кедрового ореха и сыром Пармезан, брусникой, маринованной в мицукане, на основе рисового уксуса.

280 гр. 2500.-



ОЛЕНИНА ПО-СТРОГАНОВСКИ

Северная оленина с луком и грибами,
в сливках и соусе «Демиглас».
Подаётся с картофельным пюре,
брусникой, маринованной в мицукане,
кедровым орехом и огурцами
сухого посола.

300 гр. 1800.-



БЕФСТРОГАНОВ

Говядина с луком и грибами
в сливках и соусе «Демиглас».
Подаётся с картофельным пюре
и огурцами сухого посола.

300 гр. 900.-



СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ

Обжаренный на гриле стейк, обжаренный
копчёный картофель, маринованный лук,
перец Халапеньо и горный кавказский
томатный соус.

310 гр. 900.-



СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ

Говядина, маринованная в соусе «Ворчестер», приготовленная на гриле прожаркой medium. Подаётся с ягодно-свекольным соусом, маринованными патиссонами и обжаренными томатами Черри под соусом «Песто».

280 гр. 1600.-



БРИСКЕТ

Томлёная говяжья грудинка, хрустящая квашеная капуста, маринованный лук, перец Халапеньо и горный кавказский томатный соус.

320 гр. 1200.-



СКОБЛЯНКА МЯСНАЯ

Жаренный картофель, печёный перец, обжаренная свинина, с соусом «Демиглас» и сыром Пармезан.

320 гр. 900.-



НЕЖНЫЕ ТЕЛЯЧЬИ ЩЁЧКИ

Нежное, тающее мясо говядины с тыквенным пюре, соусом «Демиглас» и ягодно-свекольным соусом и луковым фри.

280 гр. 1200.-

Appetizers
ЗАКУСКИ

**ДРАНИКИ СО СМЕТАНОЙ
И ОГУРЧИКАМИ СУХОГО
ДОМАШНЕГО ПОСОЛА**

МАЛОСОЛЬНЫЙ МУКСУН	250/40 гр.	600.-
МАЛОСОЛЬНАЯ МУРМАНСКАЯ ФОРЕЛЬ	250/40 гр.	600.-
ОМУЛЁВАЯ ИКРА	250/40 гр.	1300.-
КРАСНАЯ ИКРА	250/40 гр.	1300.-

**ЖУЛЬЕН С ЛЕСНЫМИ
ГРИБАМИ**

**ЖУЛЬЕН РЫБНЫЙ
С УСТРИЧНЫМ СОУСОМ**

ЖУЛЬЕН КУРИНЫЙ

80 гр. 400.-



ПОГРЕБОК ИЗ СИБИРСКИХ СОЛЕНИЙ

Хрустящая квашеная капуста,
маринованные помидоры, огурцы и
патиссоны, брусника, маринованная в
мицукане на основе рисового уксуса, и
маринованный ялтинский лук.

300 гр. 500.-



ГРУЗДИ СО СМЕТАНОЙ И ЯЛТИНСКИМ ЛУКОМ

200 гр. 700.-



Лиханов Денис

Бренд-шеф

Ведущий шеф-повар города Иркутска,
известный бренд-шеф многих заведений,
специалист в создании авторского меню
и сочетаний не стандартных вкусов.

Топ 10 шеф-поваров г. Иркутск
Победитель в баттле «Вкус Огня» 2020
Победитель Olkhon «Food Market» 2023
Лучший шеф-повар по версии радио "mCm" 2022