



**БОБРОВАЯ
ДОЛИНА**

ЭТНОКОМПЛЕКС

МЕНЮ

Ресторан «Тыр корка»





Алексей
МУРАШЕВ

Ресторан «ТЫР КОРКА»

БРЕНД-ШЕФ УДМУРТСКОЙ КУХНИ

**БОБРОВАЯ
ДОЛИНА**
ЭТНОКОМПЛЕКС

☎ **970-811**
ул. Свердлова, 4



bobrodolina.ru

Из записок кулинарного географа



Слева направо: Ольга Горшкова, Елена Попова, Татьяна Копытова, Алексей Мурашев, Екатерина Мингазова

География экспедиций

1. Деревня Новая Монья
Малопургинского района
Удмуртской Республики
2. Деревня Старые Быги
Шарканского района
Удмуртской Республики
3. Деревни Сеп и Лудошур
Игринского района
Удмуртской Республики
4. Деревня Карамас-Пельга
Киясовского района
Удмуртской Республики
5. Архитектурно-этнографический
музей-заповедник «Лудорвай»

Каждое блюдо в этом меню — страница наших экспедиционных дневников и ваша возможность оценить вкус удмуртской кухни



Удмуртский дегустационный набор Udmurt tasting set

Перепечи

с мясом / грибами / зелёным луком / капустой

корзинка из ржаной муки с начинкой на выбор, залитая омлетной массой

Табани с зыретом

лепёшка из кислого дрожжевого теста,

подаётся с соусом «Зырет», на основе молока, яиц, муки

Кӧжыпог

гороховые шарики с луком, 3 шт.

Салат «Ижевский»

салат с курицей и картофелем на основе рецепта из старинной поварской книги

Удмуртский пельнянь с хреновиной

пельнянь - в переводе «хлебное ушко» -

традиционно готовят из трёх видов мяса, края не заклеиваются для большей сочности

Виртырем

кровавая колбаса в натуральной оболочке с ячневой кашей и чесноком

Пӧсятэм или чай на луговых травах

пӧсятэм - напиток на основе самогона, настоя из трав и мёда,

принято пить в разогретом виде

1840 г **3850 р**



Табань с зыретом

Чорыгнянь

Жуко мильым

Перепечи

✳ Традиционная выпечка Traditional pastries

Жуко мильым – блинные мешочки с обрядовой кашей udmurt pancakes with porridge and beef, 180 г	480 р
Чорыгнянь с карпом fish pie with carp, 390 г	750 р
Бэлеш с говядиной и картофелем – как у абики из Воткинска beef & potato pie, 300 г	790 р
Кыстыбей с горохом kustybei with peas, 200 г	350 р
Сяртчынянь – Кокрок с калегой, мёдом и маком kokrok with turnip, honey & poppy seeds, 120 г	250 р
Перепеч с мясом perepech with meat, 80 г	180 р
Перепеч с ливером perepech with liver, 80 г	180 р
Перепеч с говяжьей кровью perepech with beef blood, 80 г	180 р
Перепеч с капустой perepech with cabbage, 80 г	170 р
Перепеч с грибами perepech with mushrooms, 80 г	180 р
Перепеч с зелёным луком perepech with green onion, 80 г	170 р
Табань с зыретом taban with zyret, 200/50 г	260 р
Табань с припёком из зелёного лука taban with green onions, 220 г	320 р
Табань с мясным припёком taban with meat, 230 г	360 р

Холодные закуски Cold Appetizers

✦ **Ассорти домашнего сала**
солёное с перцем, копчёное, перетёртое с чесноком, 150/60 г
assorted homemade salo

✦ **Солёные грибы со сметаной**
salted mushrooms with sour cream, 200/50 г

Ческыт силь – Мясные лакомства
Вырезка говяжья, вырезка свиная, язык говяжий, сало, 250/60 г
meat platter: pork, beef, beef tongue, salo

Чорыг кутылон – Рыбный улов
лосось слабосолённый, сельдь пряной соли,
рулет из судака, икра красная, 180/60 г
fish platter: salmon, herring, red caviar, pike-perch

Ароматная сельдь пряного посола с картофелем
salted herring with potatoes, 240 г

Икра красная с зелёным маслом
salmon roe with butter, 50/10 г

Свежие овощи
помидоры, огурцы, перец болгарский, редис, 300 г
fresh vegetables: tomatoes, cucumbers, bell peppers, radishes

✦ **Соленья домашние**
помидоры, огурцы, капуста со свёклой, 300 г
assorted pickles: tomatoes, cucumbers, cabbage

910 р

950 р

1650 р

1650 р

760 р

1900 р

590 р

580 р



Икра овощная

«Рыбный улов»

«Мясные лакомства»



Салат с запечённой свёклой

Уха по-камски

Тыквенный суп-пюре

Щи, томлёные в печи

Салаты / Salads

- ✦ **Ижевский** 560 p
филе куриное, картофель отварной, огурцы свежие, солёные, яйцо, горошек, 160 г
chicken & vegetable salad
- ✦ **Зуринский** 460 p
свежие овощи, картофель отварной, солёные грибы, семена льна, 160 г
salted mushrooms & vegetable salad
- Тёплый салат с языком и картофелем** 780 p
язык говяжий, картофель, яйцо, морковь вяленая, 160 г
warm salad with beef tongue and potatoes
- Салат с красной рыбой и чужеродным сыром** 810 p
salad with red fish and cheese, 160 г
- Салат с запечённой свёклой, мягким сыром и грецким орехом** 480 p
beetroot salad with cheese and walnuts, 160 г

Супы / Soups

- ✦ **Ныгылиен шyd** 680 p
гороховый суп с гусём и традиционным вариантом лапши - ныгыли, 350 г
pea soup with goose and traditional noodles
- ✦ **Щи, томлёные в печи** 690 p
cabbage soup with pork, cooked in a traditional russian oven, 300/50 г
- ✦ **Уха по-камски с красной и белой рыбой** 680 p
soup with red and white fish, 300 г
- ✦ **Губиен шyd - грибовница** 580 p
mushroom soup, 300/50 г
- ✦ **Тыкмач с домашними сухариками** 510 p
суп куриный с традиционной лапшой - тыкмач
chicken soup with traditional noodles, 350 г
- Тыквенный суп-пюре с домашними сухариками** 450 p
pumpkin purée soup, 300 г

✦ Национальные кушанья удмуртов Udmurt National dishes

Виртырем

кровавая колбаса с ячневой кашей, 160/100/50 г
beef blood sausage

1100 р

Язык по-нылгински

запечённый говяжий язык с грибами, сыром и сметаной, 200 г
baked beef tongue with mushrooms, cheese and sour cream

1350 р

Жаркое из почек с белыми грибами в сметане

kidneys with porcini mushrooms in sour cream, 350 г

850 р

Жареные бычьи яйца с соусом из солёных помидоров

pan-fried bull testicles with salted tomato sauce, 150/150/30 г

1400 р

Картофель жареный с лесными грибами

fried potatoes with wild mushrooms, 200/50 г

480 р

✦ Пельмени Pelmeni

Удмуртские пельмени

с начинкой из трёх видов мяса: баранина, говядина, свинина, 200/50 г
pelmeni with lamb, beef and pork

570 р

Бурановские пельмени

с начинкой из говядины, курицы и капусты, 200/50 г
pelmeni with beef, chicken and cabbage

530 р

Чорыген пельнянь

с красной рыбой / Pelmeni with red fish, 200/50 г

590 р

К пельменям соус на выбор: хреновина, сметана, томатный



Язык по-нылгински

Виртырем

Каша с тушёной говядиной

Удмуртские пельмени

Мясной набор на компанию

Томлёная утиная ножка с булгуром

Говядина на кости со сливочно-горчичным кабачком

Горячие блюда / Main courses

- | | |
|---|--------|
| Томлёная утиная ножка с булгуром
duck leg with bulgur, 160/120/30 г | 1260 р |
| Говядина с черносливом, томлёная в печи с картофелем по-деревенски
beef with prunes and potatoes, 200/150 г | 1050 р |
| Говядина на кости со сливочно-горчичным кабачком
bone-in beef with zucchini in a creamy mustard sauce, 500/100/20 г | 3100 р |
| Свиная шея, копчёная над дымом берёзовых дров, с картофелем
pork neck steak with potatoes, 160/200/50 г | 980 р |
| Нежное куриное филе с запечёнными овощами в сливочном соусе
chicken breast with roasted vegetables in a creamy sauce, 180/100/50 г | 780 р |
| Гурманская плескавица с печёным картофелем
Котлета из трёх видов мяса с беконом и сыром. Подаётся с картофелем, 180/150/30 г
three-meat patty with bacon and cheese, served with potatoes | 890 р |
| Мясной набор на компанию
Стейк из свиной шеи, плескавица, куриное филе, колбаска из дичи, 620/150
meat platter: pork neck, chicken breast, meat patty and game sausages | 3200 р |
| Судак на овощной подушке с хреном
baked pike-perch fillet with vegetables, 240/20 г | 1250 р |
| Биточки из щуки в сливочном соусе с мятым картофелем
pike fishcakes with potatoes, 120/100/50 г | 780 р |
| Корюшка в панировке из кукурузной муки с соусом Тартар
cornmeal-crusted pan-fried smelts, 250/50 г | 1400 р |
| Ассорти корюшки
Корюшка в кукурузной, пряной и ореховой панировке, 560/40/70 г
smelt in cornmeal, spiced and nut crusts | 2800 р |



Їужемен шунянь

Кокрок

Удмуртские напевы

Угощения к чаю / Dessert

- ✦ Кортчал 390 р
сливочно-овсяный мусс / creamy oat mousse, 150 г
подаётся с ягодами облепихи и клубники
- ✦ Шунянь 370 р
открытый пирог с калиной / open viburnum tart, 100 г
- ✦ Їужемен шунянь 370 р
открытый пирог с солодом и калиной
open malt and viburnum tart
- ✦ Кокрок горд кушманэн 250 р
кокрок со свёклой и малиной, 120 г
beet & raspberry hand pie
- ✦ Кокрок яблокен 250 р
кокрок с яблоком и брусникой, 120 г
apple and lingonberry hand pie
- ✦ Шекера 390 р
шарики из творожного теста с томлёной в меду брусникой, 120 г
cottage cheese cookies with honey and lingonberries
- ✦ Куарнянь 400 р
хворост с домашним вареньем, 100/50 г
fried pastry ribbons with homemade jam
- ✦ Удмуртские напевы 850 р
бискыли, куарнянь, шекера, шу кисаль, 80/100/120/100 г
selection of local desserts - a tasting assortment of traditional sweets
- ✦ Творожный пирог с грушей и ягодами брусники 430 р
cottage cheese pie with pear & lingonberries, 80 г
- Шоколадный торт с малиной и ванильным снежком 480 р
chocolate cake with raspberries, 100 г

Напитки Beverages

Домашний морс

Клюква / облепиха / смородина
cranberry / sea buckthorn /
blackcurrant mors
250 / 1000 мл

130 / 420 р

Квас на солоде

traditional malt kvass
250 / 1000 мл

120 / 400 р

Мочёная брусника

soaked lingonberries
250 / 1000 мл

170 / 550 р

Соса-Cola

330 мл

270 р

Ижевский лимонад

izhevsk lemonade
500 мл

280 р

Сок Rich

rich juice
200 мл

250 р

Минеральная вода Боржоми

borjomi mineral water
500 мл

340 р

Минеральная вода Увинская

uvinskaya mineral water
500 мл

130 р

Чай и кофе Tea and coffee

Чай с луговыми травами

meadow herbal tea
500 / 1000 мл

300 / 450 р

Чай чёрный/зелёный

black/ green tea
500 мл

200 р

Удмуртский

душица, зверобой, крапива, иван-чай,
листья смородины, малина, рябина,
ромашка, мята
nettle herbal tea

500 / 1000 мл

300 / 450 р

Чай с берёзовыми почками

берёзовые почки, иван-чай, рябина, лист
ежевика, душица, лист смородины
birch bud herbal tea

500 / 1000 мл

300 / 450 р

Иван-чай с лесными ягодами

иван-чай, гибискус, лист ежевики,
шиповник, ягоды облепихи, малины,
черники, лист брусники
Ivan tea with wild berries

500 / 1000 мл

300 / 450 р

Пихтовый чай

ассам с гибискусом, пихта, цедра апельсина
black tea with fir and orange

500 / 1000 мл

300 / 450 р

Американо

americano
120 мл

160 р

Пиво Beer

Местное разливное «Алангасар»

светлое фильтрованное
local draft light filtered, 300 / 500 мл

350 / 410 р

Амбервайс Драфт

светлое нефилтрованное, 300 / 500 мл
unfiltered pale

210 / 270 р

Местное бутылочное «Лудмурт»

светлое нефилтрованное, 330 мл
local unfiltered pale

380 р

Афанасий

светлое/тёмное/безалкогольное, 500 мл
pale/dark/non-alcoholic

490 / 370 р

Spaten Munchen

светлое фильтрованное, 450 мл
light filtered

460 р

Franziskaner Weissbier

пшеничное нефилтрованное, 450 мл
unfiltered wheat

460 р

Игристое вино Sparkling wine

Prosecco Brut/Rose Extra Dry

DOC брют/экстра драй, Италия, Венето, 750 мл

3500 р

Chateau Tamagne

brut/semi-sweet

сухое/полусладкое, Россия, Кубань, 750 мл

1800 р

Белое вино White wine

Chateau Tamagne Select Blanc

dry/semi-sweet
сухое/полусладкое, Россия, Кубань
150 / 750 мл

370 / 1800 р

Pinot Grigio Delle Venezie

DOC сухое, Италия, Венето, 750 мл

2600 р

Bruckentag Riesling Pfalz

полусухое, Германия, Пфальц, 750 мл

3500 р

Ritterstolz Gewurztraminer Pfalz

полусухое, Германия, Пфальц, 750 мл

3500 р

Красное вино Red wine

Chateau Tamagne Select Rouge

dry/semi-sweet

сухое/полусладкое, Россия, Кубань
150 / 750 мл

370 / 1800 р

Cono Sur Tocornal Cabernet Sauvignon, Chile

полусухое, Чили, 750 мл

2800 р

Grape Angel Chianti, Tuscany

DOCG сухое, Италия, Тоскана, 750 мл

3500 р

Nube Zinfandel, USA

полусухое, США, 750 мл

3700 р

Домашние настойки Home-made infusions

Пöсятэм

традиционный напиток на основе самогона, трав и мёда. Подаётся горячим
pösyatem - traditional drink made with samogon (home-distilled spirit), herbs and honey. Served hot, 50/500 мл
250/2300 р

Брусничная настойка

lingonberry tincture, 50/500
250/2300 р

Медовуха

honey tincture, 50/500
260/2400 р

Калиновая настойка

viburnum tincture, 50/500
230/2100 р

Клюквенная наливка

cranberry tincture, 50/500
250/2300 р

Вишнёвая наливка

cherry tincture, 50/500
250/2300 р

Настойка на черноплодной рябине

black chokeberry tincture, 50/500
250/2300 р

Травяная настойка

herbal tincture, 50/500
250/2300 р

Хреноуха

bitter horseradish root tincture, 50/500
260/2400 р

Набор домашних настоек

три настойки на выбор, 90 мл
580 р

Дистилляты / Distillates

Самогон / Moonshine

Тульская винокурня 1911 года, 50/500 мл
180/1600 р

Виски Джемесон / Jameson Whiskey

Ирландия, 50 мл
700 р

Виски Чивас Ригал 12 лет

Whiskey Chivas Regal 12 years
Шотландия, 50 мл
710 р

Коньяк Санатрели пятилетний

Cognac Sanatreli five years old
Грузия, 50 мл
350 р

Коньяк Рулле ВС

Cognac Rouillet VS Франция, 50 мл
760 р

Водка / Vodka

Русь Матушка Золотая

Rus' Mother Golden
Респ. Удмуртия, г. Сарапул, 50/500 мл
170/1500 р

Калашников Премиум

Kalashnikov Premium
Респ. Удмуртия, г. Глазов, 50/500 мл
170/1500 р

Белая Берёзка / White Birch

50/500 мл
210/1800 р

Мамонт / Mammoth

Алтайский край, с. Соколово, 50/500 мл
350/3300 р

Чистые Росы / Pure Dew

первая органик-водка
Респ. Мордовия, г. Саранск, 50/500 мл
420/3900 р



**ИСКУССТВО
ПАРЕНИЯ**

**ТРИ БАНИ —
КУИНЬ МУНЧО**

**БОБРОВАЯ
ДОЛИНА**
ЭТНОКОМПЛЕКС

☎ **970-811**
ул. Свердлова, 4



bobrodolina.ru

**ИСТОЧНИК
ЗДОРОВЬЯ**

**ТРИ БАНИ —
КУИНЬ МУНЧО**

**БОБРОВАЯ
ДОЛИНА**
ЭТНОКОМПЛЕКС

☎ **970-811**
ул. Свердлова, 4



bobrodolina.ru



Рыбный петух
гастробар



Когда «нельзя» становится «надо»

• ВИНО • НАПИТКИ • ДЕСЕРТЫ •

БОБРОВАЯ
ДОЛИНА
ЭТНОКОМПЛЕКС

☎ 565-811
ул. Свердлова, 4



ribny-petuh.ru



Рыбный петух
гастробар



Алексей
ШИРОБОКОВ

ПОВАР-ВЕДУН

КУХНИ УГРО-ФИННОВ

БОБРОВАЯ
ДОЛИНА
ЭТНОКОМПЛЕКС

☎ 565-811
ул. Свердлова, 4



ribny-petuh.ru

БОБРОВАЯ ДОЛИНА ПРЕДЛАГАЕТ аутентичные программы для гостей любого возраста и формата мероприятия

» ТЕМАТИЧЕСКИЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

Секреты удмуртской кухни под руководством мастера.

Мастер-класс по перепечам с капустой.

Мастер-класс по бурановским пельменям.

» ВСТРЕЧА У ПЕЧИ

Живая встреча у печи с народными напевами, играми и забавами.

Ведущий – профессиональный артист, интерактивная программа для детей и взрослых.

» «САМОВАР ЖЕЛАНИЙ»

Каждому имениннику — подарок от «Бобровой долины».

Срок действия: в течение трёх дней до и трёх дней после даты рождения.

» ПРАЗДНИК В «БОБРОВОЙ ДОЛИНЕ»

Мероприятия любого формата.

Подходит для свадебных торжеств, корпоративов, бизнес-встреч, дней рождений и других событий.

Телефон для бронирования и заказов: **970-811**

Уточняйте стоимость, продолжительность и возможные пакеты услуг при бронировании.

Подарите себе знакомство с настоящей Удмуртией!



Ресторан «ТЫР КОРКА»

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ УДМУРТОВ

**БОБРОВАЯ
ДОЛИНА**
ЭТНОКОМПЛЕКС

☎ **970-811**
ул. Свердлова, 4



bobrodolina.ru

