



БОБРОВАЯ ДОЛИНА

ЭТНОКОМПЛЕКС

МЕНЮ

Ресторан «Бобровая Долина»





Удмуртский этно-курорт в историческом центре города

Для наших гостей:



Ресторан Удмуртской кухни #Удмуртияугощает



Суоми парк- event пространство для ваших мероприятий



Этно-отель - 14 уникальных номеров, каждый со своей историей



Традиционные бани с титулованными мастерами парения России

Приглашаем вместе с нами отправиться в гастрономическое путешествие.

Многообразие вкусов Удмуртской кухни.

Более 20-ти блюд по традиционным рецептам из местных продуктов.

С 2019 года этно-комплекс является точкой Удмуртской кухни на "Гастрономической карте" России. Начните свое путешествие с нашего ресторана!

Основные направления ресторана:

- Удмуртское гостеприимство, встреча гостей в национальном стиле
- Ресторанное обслуживание разного уровня мероприятий
- Кулинарные мастер-классы

С любовью к каждому гостю!

Забронировать мероприятие **970-811**

Наш сайт **bobrodolina.ru**

Подписывайтесь и отмечайте нас в соцсетях

@ **[bobrovaya_dolina](https://www.instagram.com/bobrovaya_dolina)**





Удмуртский дегустационный набор/ Udmurt tasting set

Перепечи с грибами, мясом, зеленым луком и капустой
Perepechi with mushrooms, meat, green onions and cabbage

Табани с соусом зырет
Tabani with zeret sauce

Салат «Ижевский»
Salad «Izhevsky»
Обжаренный картофель с курицей, свежие и соленые огурцы, яйцо и зеленый горошек/-
Fried potatoes with chicken, fresh and pickled cucumbers, egg and green peas

Удмуртский пельнянь с хреновиной
Udmurt dumpling with horseradish
Пельмени с начинкой из 3-х видов мяса: свинина, говядина и баранина/Dumplings stuffed
with 3 types of meat: pork, beef and lamb

Чорыген пельнянь со сметаной
Пельмени из ржаной муки с кетой/Rye flour dumplings with salmon

Виртырем
Virtyrem
Кровяная колбаса с ячневой кашей/Blood sausage with barley porridge

Посятэм
Posyatem
Теплый напиток на основе самогона/ Warm drink based on moonshine
(возможна замена на **Луговой чай**/possible replacement for Meadow tea)

Перепечи/ Perepechi
Корзинка из ржаной муки с начинкой на выбор, залитая омлетной массой/ A basket of rye
flour with a filling of your choice, filled with scrambled eggs

Табани/ Tabani
Лепешка из пшеничного теста в форме Солнца. Традиционно подается с соусом Зырет, на
основе молока, яиц и муки/ Sun-shaped flatbread made from wheat dough. Traditionally
served with Zyret sauce, based on milk, eggs and flour

1740 г **2900** ₹



Бурановский дегустационный набор/ Buranovsky tasting set

Кокроки с калегой, с яблоком и брусникой, со свеклой и малиной

Kokroki with kalega, with apple and lingonberry, with beets and raspberries

Кыстыбый с картофелем

Kustyby with potatoes

Салат «Зуринский»

Salad «Zurinsky»

Салат из свежих овощей с отварным картофелем и семенами льна. Заправляется постным майонезом/Salad of fresh vegetables with boiled potatoes and flax seeds. Dressed with lean mayonaise

Бурановский пельнянь

Buranovsky dumpling

С мясо-капустной начинкой/With meat and cabbage filling

Кубистэн пельнянь

Cubistan dumpling

С квашеной капустой и салом/With sauerkraut and lard

Домашняя колбаска собственного производства

Homemade sausage of our own production

Посятэм

Posyatem

Теплый напиток на основе самогона/ Warm drink based on moonshine
(возможна замена на **Луговой чай**/possible replacement for Meadow tea)

Кокрок - национальный пирожок на тонком тесте. Традиционно с репой или горохом/Kokrok is a national pie on a thin dough. Traditionally with turnips or peas

Кыстыбый - национальное блюдо татар, ставшее незаменимым блюдом на столе каждого удмурта. Пресные лепешки из ржаной муки с картофельной начинкой/Kustyby is a national dish of the Tatars, which has become an indispensable dish on the table of every Udmurt. Unleavened rye flour flatbread with potato filling

1370 г **2900** ₪

Табань с зыретом



Перепечи



Кокроки

Национальная выпечка/ National Bakery

Перепечи с мясом
Perepechi with meat, 50 г


110 р

Перепечи с ливером
Perepechi with liver, 50 г


110 р

Перепечи с кровью
Perepechi with blood, 50 г


80 р

 **Перепечи с капустой**
Perepechi with cabbage, 50 г


60 р

 **Перепечи с грибами**
Perepechi with mushrooms, 50 г

90 р

 **Перепечи с зеленым луком**
Perepechi with green onion, 50 г


70 р

 **Табань с зыретом**
Tabani with zyret, 110/50 г

140 р

Табань с припеком из корюшки
Tabani with smelt, 120 г


170 р

 **Табань с припеком из зеленого лука**
Tabani with green onion, 120 г

160 р

Табань с мясным припеком
Tabani with meat, 130 г

190 р

 Для вегетарианцев



Калакукко








Сарапульский пирог



Бэлеш



Национальная выпечка/ National Bakery

- | | | |
|--|--|--------------|
|  | Кокрок со свеклой и малиной
Kokrok with beets and raspberries, 80 г | 110 р |
|  | Кокрок с калегой
Kokrok with a kalega, 120 г | 120 р |
|  | Кокрок с яблоком и ягодами брусники
Kokrok with apples and lingonberries, 80 г | 90 р |
|  | Кыстыбый с картофелем
Kustyby with potatoes, 200 г | 290 р |
|  | Калакукко с бульоном на огуречном рассоле
Fish pie with broth, 200/300/30 г | 420 р |
| | Бэлеш с говядиной
Balish with beef, 300 г | 370 р |
|  | Сарапульский пирог по-купечески
Sarapulsky merchant pie, 250 г | 350 р |

Калакукко - финский пирог из 2-х видов рыбы-кета и корюшка-с добавлением сала. Подается с рыбным бульоном на огуречном рассоле с икрой трески/Kalakukko-Finnish pie of 2 types of fish-chum and smelt-with the addition of lard. Served with fish broth on cucumber brine with cod caviar


Бэлеш с говядиной и картофелем - пирог со съёмной крышкой из теста. Рецепт татарского пирога особый: начинка заливается бульоном, закрывается крышкой из теста с отверстием и выпекается до полной готовности/Belesh with beef and potatoes-pie with a removable dough cover. The recipe for a Tatar pie is special: the filling is poured with broth, closed with a lid made of dough with a hole and baked until fully cooked.

A wooden platter featuring two glass jars filled with vibrant red adzhika, several slices of dark bread, a whole red chili pepper, and a green vegetable stalk.

Ассорти домашних аджик

A round wooden platter showcasing a variety of seafood: salmon fillets, bread slices topped with white cheese and red caviar, a slice of lemon, pickled purple onions, and fresh dill.

«Рыбный улов»

A wooden platter with meat treats including sliced ham, salami, and other cured meats, accompanied by fresh parsley, bread, and two small white bowls containing mustard and a creamy spread.

«Мясные лакомства»

Закуски/Snacks

-  **Ассорти домашнего сала** **510 р**
Assorted homemade lard, 150/60 г
Соленое с перцем, копченое, перетертое с чесноком/Salted with pepper, smoked, grated with garlic
-  **Икра красная кетовая с зеленым маслом** **720 р**
Red salmon caviar with green oil, 50/10 г
-  **Соленые грибы со сметаной** **660 р**
Salted mushrooms with sour cream, 300/50 гр
-  **Соленья домашние** **430 р**
Homemade pickles, 450 г
Томаты, огурцы, капуста со свеклой/Tomatoes, cucumbers, cabbage with beets
- «Мясные лакомства»** **670 р**
«Meat treats», 250/60 г
Вырезка свиная домашнего копчения, язык говяжий, ростбиф, сало, перетертое с чесноком/Smoked pork tenderloin, beef tongue, roast beef, lard grated with garlic
- «Рыбный улов»** **650 р**
«Fish Catch», 180/60 г
Кета слабосоленая, сельдь пряной соли, икра красная, рулет из судака с овощами/
Lightly salted chum salmon, spicy salted herring, red caviar, pikeperch roll with vegetables
-  **Ассорти домашних аджик** **420 р**
Assorted homemade adjikas, 300 г
Свекольная, из запеченных овощей, кабачковая/Beetroot, baked vegetables, squash
- Ароматная сельдь пряного посола с отварным картофелем** **380 р**
Salted herring with boiled potatoes, 240 г
- Мясной набор на компанию** **1600 р**
Meat set for the company, 620/150 гр
Стейк из свиной шеи, плескавица, куриное филе, домашняя колбаска/Pork neck steak, splash, chicken fillet, homemade sausage
- Картофель жаренный с лисичками** **460 р**
Fried potatoes with chanterelles, 200/50 гр








Щи

Салат с рыбой и томатами




Теплый салат с языком
и картофелем

Финский суп с красной рыбой

Салаты/Salads

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Салат Зуринский
Salad «Zurinsky», 180 г
Салат из свежих овощей с отварным картофелем и семенами льна.
Заправляется постным майонезом/Salad of fresh vegetables with boiled potatoes and flax seeds. Dressed with lean maynaise | 250 р |
|  | Салат с рыбой и томатами
Salad with fish and tomatoes, 160 г | 450 р |
|  | Салат с «Ижевский»
Salad with «Izhevsky»
Обжаренный картофель с курицей, свежие и соленые огурцы, яйцо и зеленый горошек/ Fried potatoes with chicken, fresh and pickled cucumbers, egg and green peas, 180 г | 330 р |
|  | Теплый салат с языком и картофелем
Warm salad with tongue and potatoes, 180 г | 380 р |
|  | Салат с запеченной свеклой, мягким сыром и грецким орехом
Salad with baked beets, soft cheese and walnuts, 16 г | 300 р |

Супы/Soups

- | | | |
|---|--|--------------|
| | Суп «Ош»
Soup «Osh»
С говядиной, картофелем и домашней лапшой/With beef, potatoes and homemade noodles, 350 г | 310 р |
|  | Щи, томленные в печи
Shchi stewed in the oven, 350/50 г | 380 р |
| | Финский суп с красной рыбой
Finnish soup with red fish, 300 г | 390 р |
|  | Уха по-камски с красной и белой рыбой
Kama-style ear with red and white fish, 350 г | 360 р |
|  | Губиен Шыд
Gubien Shyd
Суп с лесными грибами/Soup with forest mushrooms, 300/50 г | 290 р |
| | Токмач
Tokmach
Суп с курицей и домашней лапшой/Soup with chicken and homemade noodles, 350 г | 250 р |
|  | Тыквенный суп-пюре
Pumpkin puree soup, 300 г | 200 р |



«Скал сйль лымы вылын»






Виртырем



Томленая утиная
ножка с булгуром

Горячие блюда из мяса/Meat dishes

 Томленая утиная ножка с булгуром Stewed duck leg with bulgur, 160/120/30 г	850 р
 Язык по-Нылгински Tongue po-Nylginski Запеченный говяжий язык с грибами, сметаной и сыром/ Baked beef tongue with mushrooms, sour cream and cheese, 200 г	580 р
 Виртырем Virtyrem Кровяная колбаса с ячневой крупой/Blood sausage with barley groats, 160/100/50 г	430 р
 Томленный стейк из говядины на кости со сливочно-горчичным кабачком «Скал сйль лымы вылын» Braised beef steak on the bone with creamy mustard zucchini, 500/100/20 г	1500 р
Говядина с черносливом, томленая в печи Beef with prunes, stewed in the oven, 200/150 г	550 р
Стейк из подкопченной свиной шеи с картофелем Smoked pork neck steak with potatoes, 160/200/50 г	560 р
Нежное куриное филе на гриле с запеченными овощами/ Grilled tender chicken fillet with roasted vegetables, 180/100/50 г	470 р
Гурманская плескавица с печеным картофелем Gourmet splash with baked potatoes, 180/150/30 г	470 р
Бычьи яйца Bull eggs, 150/30/150 г	510 р
Подкопченные свиные ребрышки с томленным в печи горохом Smoked pork ribs with oven-roasted peas, 250/150/50 г	490 р

Стейк кеты с овощами
сотэ в сливочном соусе

Судак на овощной
подушке с хреном

Корюшка в кукурузной панировке
с соусом тартар



Горячие блюда из рыбы/Fish dishes

Судак на овощной подушке с хреном Pike perch with vegetables and horseradish, 240/20 г	680 р
Стейк кеты с овощами сотэ в сливочном соусе Chum salmon steak with saute vegetables in cream sauce, 180/150 г	750 р
Биточки из щуки в сливочном соусе с мятым картофелем Pike cutlets in creamy sauce with potatoes, 120/100/50 г	560 р
Корюшка в ореховой панировке с огуречным соусом Smelt in walnut breading with cucumber sauce, 200/30 г	450 р
Жареная корюшка с соусом тартар Fried smelt with tartar sauce, 250/50 г	470 р
Корюшка в пряной панировке Smelt in spicy breading, 200/30 г	450 р
Сэт из 3-х видов корюшки Set of 3 types of smelt, 620/50/15 г	1250 р

Картофель жареный на гриле

Овощи на гриле

Гарниры и соусы/ Side dishes and sauces

Картофель запеченный
Baked potatoes, 150 г

150 р

Картофель жареный на гриле
Grilled potatoes, 150 г


140 р

Овощи на гриле
Grilled vegetables, 150 г

250 р

Хреновина
Khrenovina
Корень хрена, перетертый с томатами/
Horseradish root grated with tomatoes, 50 г

80 р

 **Постный майонез**
Lean mayonnaise, 50 г


70 р

Соус Тартар
Tartar Sauce, 50 г

70 р

Соус томатный
Tomato sauce, 50 г

70 р

 **Соус «Зырет»**
Sauce «Zyret»
Соус на основе молока, яиц и муки/Sauce based on milk, eggs and flour, 50 г

70 р

Сметана
Sour cream, 50 г

70 р



Кияу пельмене



Удмуртский пельнянь




Пельнянь/Dumplings


-  **Удмуртский пельнянь** **380 р**
Udmurt dumpling
Пельмени с начинкой из 3-х видов мяса: свинина, говядина и баранина/Dumplings stuffed with 3 types of meat: pork, beef and lamb, 200/50 г
-  **Бурановский пельнянь** **350 р**
Buranovsky dumpling
С мясо-капустной начинкой/With meat and cabbage filling, 200/50 г
- Чорыген пельнянь** **400 р**
Chorygen dumpling
С красной рыбой/With red fish, 200/50 г
-  **Кубистэн пельнянь** **300 р**
Cubistan dumpling
С квашеной капустой и салом/With sauerkraut and lard, 200/50 г
- Кияу пельмэне** **380 р**
Kiyau dumplings
Из баранины с бульоном/Lamb with broth, 200/50 г

Пельнянь в переводе «хлебное ушко». Традиционно готовятся из ржаной муки с мясной начинкой из баранины, свинины и говядины. Для большей сочности края не заклеиваются/Pelnyan in translation "bread ear". Traditionally made from rye flour with lamb, pork and beef meat filling. For greater juiciness, the edges do not stick

Кияу Пельмэне в переводе с татарского «пельмень для жениха». По традиции его лепит невеста для суженого. Готовится из тонкого теста с начинкой из мяса барана. Пельмени подаются в бульоне/Kiyau Pelmene translated from the Tatar "pelmeni for the groom." According to tradition, the bride sculpts it for her betrothed. Prepared from thin dough stuffed with lamb meat. Dumplings are served in broth.



Молочный студень
с брусничным соусом



Солодовый пирог
с калиной



Шоколадный торт с малиной
и ванильным снежком



Десерты/Sweets



Солодовый пирог с калиной
Malt pie with viburnum, 80/10 г

180 р

Хворост с ягодным вареньем
Brushwood with jam, 100/50 г

180 р

Молочный студень с брусничным соусом
Milk jelly with lingonberry sauce, 130/40 г

280 р

Шоколадный торт с малиной и ванильным снежком
Chocolate cake with raspberries vanilla snowball, 100 г

310 р

Грушевый пирог с ягодами брусники
Pear pie with cranberries, 120 г

260 р

Тыквенный пирог с мороженым
Pumpkin pie with ice cream, 100/100/30 г

260 р

Рекомендуем чай с луговыми травами Удмуртии: душица, мята, мелисса. Чай на травах имеет успокаивающий эффект, наполнен полезными свойствами, расслабляет и придает чувство деревенского уюта.



По-удмуртски

Напитки/Beverages

Домашний морс Homemade mors облепиха, смородина, клюква/sea buckthorn, currant, cranberry, 250/1000 мл	100/400 р
Квас домашний, хлебный с солодом Homemade kvass, bread with malt, 250/1000 мл	70/250 р
Моченая брусника собственного приготовления Soaked cranberries homemade, 250/1000 мл	80/300 р
Ижевский лимонад Izhevsk lemonade Классический, баргузин, исинди/Classic, barguzin, isindi, 500 мл	150 р
Сок Rich Juice Rich 200 мл	200 р
Минеральная вода «Боржоми» Mineral water «Borjomi», 500 мл	260 р
Минеральная вода «Аквалити» Mineral water «Uvinskaya», 500 мл	150 р

Чай и кофе/Tea and coffee

Луговой чай с травами Meadow tea with herbs, 500/1000 мл	300/450 р
Чай клюквенно-мятный Cranberry mint tea, 500 мл	300 р
Чай лесной с розмарином и можжевельником Forest tea with rosemary and juniper, 500 мл	300 р
Черный, зеленый чай на травах Black, green tea with herbs, 500 мл	250 р
Черный, зеленый чай с вареньем Black, green tea with jam, 500 мл	200 р
Облепиховый чай с медом и лимоном Sea buckthorn tea with honey and lemon, 500 мл	300 р
Красный чай с шиповником Red rosehip tea, 500 мл	300 р
Американо Americano, 200 мл	120 р
Эспрессо Espresso, 40 мл	100 р
Капучино Cappuccino, 200 мл	200 р
Молоко Milk, 30 мл	60 р

Услуги ресторации

Тематические мастер-классы:

- Перепечи в печи
- Удмуртский пельнянь
- Жаркое из утиной ножки с овощами в печи
- Рыба на доске

Встреча у печи с национальным колоритом:

- Встречаем Вас и ваших гостей с удмуртским колоритом
- Табани, приготовленные в русской печи
- Перепечи из печи
- Традиционные фирменные настойки

Попробуйте, приготовьте дома или закажите с собой!

Готовим для Вас из местных продуктов напитки, пироги, домашние соленья и варения из плодовых ягод.

Получите подарок!

За три дня до и три дня после вашей даты рождения мы дарим графин фирменной настойки на выбор.

Ваши мероприятия в этно-комплексе «Бобровая долина»

Мы не ограничиваемся определённым форматом: многофункциональность площадок позволяет проводить как масштабные мероприятия, так и небольшие:

- Свадебное торжество и церемония
- Корпоратив
- День рождения
- Бизнес-завтрак
- Презентация

Наслаждайтесь отдыхом, а мы позаботимся о вас.

Забронировать 970-811





