

Mongolian set menu

УГТАХ ХАМТЫН ЗУУШ

Монгол дээжис

Монгол малчны өв соёлыг илэрхийлсэн дээжис, гар хийцийн шинэхэн сүүн ааруул, бяслаг, халуун шинэхэн боорцог, өрөм, эээгй. Монголын бэлчээрийн малаас гарган авсан коллагенаар баялаг махан царцаамаг болон байгалийн зэрлэг жимсний цуглуулгатай хослуулан хүргэнэ.

ШӨЛ

Дархлаа

Бэлчээрийн үхрийн хавиргыг зөөлөн гал дээр удаан чанаж, яс махны шимийг бүрэн шингээн гаргасан гүн амттай шөл. Гар хийцийн шинэхэн аарцны зөөлөн исгэлэн амт, зэрлэг сонгины анхилуун үнэртэй хослон Монгол уламжлалт шөлийг орчин үеийн тансаг мэдрэмжээр илэрхийлнэ.

ҮНДСЭН ХООЛ

Ребай Стейк · 150гр

Хэнтийн уудам талд өсгөн бойжуулсан гантигласан үхрийн хавирга. Нарийн жороор боловсруулсан тэжээлийн нөлөөгөөр бүрэлдсэн өөхөн судал нь махыг зөөлөн, шүүслэг, гүн амттай болгоно. Ил гал дээр төгс шарж, утсан чөмөгний тосоор өнгөлөн амталсан энэхүү хавиргыг улирлын шинэхэн ногоо, улаан дарсны баялаг сүмстэй хослуулан аманд хайлах мэт тансаг мэдрэмжээр толилуулна.

Монголын бахархлыг дэлхийн ширээнд.

АМТТАН

Ингэний Сүүн Уул

Шар тос, сүүгээр багсарч боловсруулсан арвайн гурилан суурин дээр ингэний хоормогны өтгөн муссыг зөөлөн давхарлаж, байгалийн зэрлэг аньс болон аарцны сэргэг исгэлэн амтаар тэнцвэржүүлсэн өвөрмөц амттан. Говийн амтыг тансаг ширээнд.

[Нэг хүний - 180.000₮] · 5%-ийн үйлчилгээний хураамж, 10%-ийн НӨАТ, 2%-ийн ХАТ ороогүй болно

Mongolian set menu

SHARED PLATTER

Mongolian Heritage Platter

A tasting of Mongolia's pastoral heritage, hand-pressed fresh curd (aaruul), artisan cheese, warm boortsog, clotted cream (öröm), and ezgii. A selection of collagen-rich meats from Mongolia's free-grazing herds, alongside wild berries gathered from untouched landscapes.

SOUP

Darkhlaa - The Restorative

A long-simmered broth from grass-fed Mongolian beef ribs, enriched with fresh hand-pressed aarts curd and finished with wild onion. A traditional Mongolian flavour, deeply mineral, nourishing, and unmistakably ours.

MAIN COURSE

Highland Park Ribeye

Marbled rib from Mongolia's most celebrated beef, raised on the open plains of Khentii and grain-finished to a Canadian-formulated programme. Seared over open flame, finished with smoked bone marrow butter, paired with seasonal vegetables and a red wine sauce. Mongolia's pride - served at the table of the world.

DESSERT

Camel Milk Mousse Cake

A layered dessert beginning with a base of barley flour enriched with ghee, crowned with a mousse of fermented camel milk (hoormog), and finished with lingonberry curd. A taste of the Gobi, served at the table.

[180.000 MNT per person] · 5% service charge, 10% VAT, and 2% city tax not included

Mongolian set menu

SHARED PLATTER

Mongolian Heritage Platter

体现蒙古牧民传统文化的精选品鉴，手工制作的新鲜奶豆腐、奶酪、热腾腾的蒙古传统炸饼、凝脂奶油与蒙古传统奶制品。搭配采用蒙古天然草场放牧牲畜制成的富含胶原蛋白肉冻，以及甄选自自然山野的野生浆果。

SOUP

Darkhlaa - The Restorative

以天然草场放牧牛肋肉慢炖而成，充分萃取骨与肉的鲜美精华，呈现层次深邃、醇厚浓郁的汤底。手工制作的新鲜酸凝乳带来柔和的微酸口感，与野生葱的清雅香气相互融合，将蒙古传统汤品演绎出更为精致而独特的味觉体验。

MAIN COURSE

Highland Park Ribeye · 150g

甄选产自蒙古肯特辽阔草原的雪花牛肋排。经精细配方饲养形成的细腻脂肪纹理，赋予肉质柔嫩多汁、风味深邃的口感。以明火炙烤至恰到好处，并以烟熏骨髓油轻轻润饰提香，搭配时令鲜蔬与醇厚红酒酱汁，呈现入口即化的奢华味觉体验。

DESSERT

Camel Milk Mousse Cake

以酥油与牛奶拌制而成的青稞粉基底，轻覆浓郁的骆驼酸奶慕斯，并以天然野生越橘与酸凝乳的清新酸香加以平衡，呈现独具蒙古戈壁风味的精致甜品。

将戈壁的风味，呈献于雅致餐桌。

[价格 - 180,000 蒙古图格里克 (MNT)] · 价格不含 5% 服务费、10% 增值税及 2% 城市税