



NINE PINES

ХООЛНЫ ЦЭС

(All Taxes Included)

ЗУУШ

Буриад Талхан Зууш 32.0

Эмээгийн талх, үрлэн лооль, буррата бяслаг, ширгээсэн балзамик, оливийн тос, цөцгий

Тахианы Далавч 38.0

Тахианы далавч, буфалло соус

Зууханд Шарж Болгосон 45.0

Үхрийн Чөмөг

Үхрийн чөмөг, шарсан талх, холимог салат, чимичури соус

ҮНДСЭН ХООЛ

Үхрийн Богино Хавирга 72.0

Жигнэсэн үхрийн хавирга, хуурсан ногоо

Хонины Шаант Чөмөг 68.0

Жигнэсэн хонины шаант, төмсний нухаш, хуурсан ногоо, үндсэн улаан сүмс

Гахайн Нуруу 58.0

Гахайн нуруу, шарсан байцаа, шарсан төмс, алимны нухаш, үндсэн улаан сүмс

Давсалсан Гахайн Махтай Паста 52.0

Давсалсан гахайн цорой, лингиүни гоймон, сүүн крем, хатуу бяслаг, өндөг

Цуйван 42.0

Үхрийн хааны мах, өвчүүний мах, хонины сүүл, гараар бэлдсэн гурил

Хуушуур 38.0

Үхрийн машиндсан мах, хонины сүүл, дорнод гурил, холимог салат

Нэрийн Стейк 115.0

Рибай эсвэл филе миньон сонголтоор, нухсан төмс, жигнэсэн ногоо

САЛАТ

Цезарь Салат 38.0

Холимог навч, Буриад шарсан талх, пармезан бяслаг, гахайн утсан мах, тахианы цээж мах, чанасан өндөг

Үхрийн Хэл, Алимтай Салат 40.0

Алим, холимог навч, хушны самар, улаан лооль, үхрийн хэл, лемон соус, ширгээсэн балзамик цуу

Хүрэн Манжин, Аарцтай Салат 36.0

Жигнэсэн хүрэн манжин, аарц, жүрж, холимог навч, анар

ШӨЛ

Хөц Будаатай Шөл 28.0

Үхрийн мах, хөц будаа, шарсан талх

Мөөгний Зутан Шөл 26.0

Тахианы шөл, бор мөөг, цөцгий, шарсан талх

Хулууны Зутан Шөл 24.0

Жигнэж болгосон хулуу, тахианы шөл, шарсан талх

Банштай Цай 32.0

Хийцтэй цай, банш, өвчүүний мах

Бантан 24.0

Ясны шөл, үхрийн мах, гараар бэлдсэн гурил

Жигнэсэн Гурилтай Шөл 26.0

Үхрийн мах, гараар бэлдсэн гурил

Борц 28.0

Буриад талх, цөцгийтэй

АМТТАН

Шоколадтай Брауни 28.0

Ванилтай зайрмаг

Сонгодог Крем Брюле 24.0

Карамелжуулсан сахар, зөөлөн крем, жимсгэнэ





FOOD MENU

(All Taxes Included)

APPETIZERS

- Buryad Bruschetta** 32.0
Buryad toast, burrata cheese, cherry tomato salad, balsamic reduction, olive oil, & herbs
- Buffalo Chicken Wings** 38.0
Chicken wings, buffalo sauce
- Roasted Bone Marrow** 45.0
Roasted bone marrow served with buryad toast, salad, and fresh chimichurri

MAIN COURSE

- Beef Short Ribs** 72.0
Beef short ribs served with root vegetables
- Lamb Shank** 68.0
Braised lamb with creamy mashed potatoes and sautéed seasonal vegetables
- Pork Loin** 58.0
Pork loin served with roasted cabbage, homemade potatoes, apple puree
- Cured Pork Belly Creamy Pasta** 52.0
Cured pork belly with creamy pasta
- Tsuivan** 42.0
Wok-fried hand-cut noodles with beef and vegetables
- Khuushuur** 38.0
Traditional fried meat pastries served with a fresh side salad
- Signature Steak** 115.0
Choice of Ribeye or Filet Mignon, served with mashed potatoes and sautéed vegetables

SALADS

- Cesar Salad** 38.0
Mixed lettuce, Buryad toast, grated hard cheese, bacon, chicken breast, and a deep-fried poached egg
- Beef Tongue and Apple Salad** 40.0
Apple, pine nuts, cherry tomatoes, and beef tongue with a lime dressing and balsamic reduction
- Beetroot with Curd Salad** 36.0
Sweet orange and tart blood orange segments, and finished with a scatter of pomegranate seeds.

SOUPS

- Barley Soup** 28.0
Hearty broth served with Buryad toast
- Creamy Mushroom Soup** 26.0
A rich, earthy blend of sautéed mushrooms and fresh aromatics
- Pumpkin Soup** 24.0
Velvety smooth soup made from slow-roasted seasonal pumpkins
- Milk Tea with Dumplings** 32.0
Traditional Mongolian milk tea with dumplings and tender beef brisket
- Bantan** 24.0
Traditional dough flake soup with rich beef broth
- Steamed Noodle with Beef Broth** 26.0
Hand-pulled noodles in a savory beef broth
- Beef Borscht** 28.0
Served with locally sourced sour cream and a side of thick-cut Buryad bread.

DESSERTS

- Brownie** 28.0
Served with premium vanilla ice cream
- Classic Crème Brûlée** 24.0
Torched sugar crust with a rich custard base

