МЕНЮ

РЕСТОРАН

ПОЖАЛУЙСТА, ПРЕДУПРЕДИТЕ ВАШЕГО ОФИЦИАНТА,
ЕСЛИ У ВАС ЕСТЬ АЛЛЕРГИЯ НА КАКОЙ-ЛИБО ПРОДУКТ

ROOM SERVICE **20%**

Доставка в номер, баню или SPA — от стоимости заказа

ТЕЛЕФОН РЕСТОРАНА — **+7 (913) 693 55 61**

АЛТИКА®

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА — **1 290.-**
Сыровяленый домашний марал, ростбиф, салями из марала, паштет из печени цыпленка, хрустящий хлеб — 250 г

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА — **1 190.-**
Сыры дор блю, гауда, алтайский камамабер, пармезан, местный мед, виноград, шишки — 240 г

ЛОСОСЬ С МОЛОДЫМ КАРТОФЕЛЕМ И СЛИВОЧНЫМ СЫРОМ — **1 100.-**
Свинина, шампиньоны, картофель, чеснок, розмарин, сметана, петрушка, репчатый и зеленый лук — 230 г

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА — **590.-**
Паштет, варенье из шишек, руккола, копченый кедровый орех, хрустящий хлеб — 130 г

ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ — **850.-**
Говяжья вырезка, красный лук, каперсы, соус табаско, оливковое масло, петрушка, дижонская горчица зернистая, сырный мусс, круассан с устричным айоли — 140 г

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА — **1 050.-**
Филе северной дикой рыбы с лимоном, зеленью и моченой брусникой — 115 г

СУГУДАЙ ИЗ МУКСУНА — **990.-**
Муксун домашнего посола, огуречный тоник, копченое масло, красный лук, маринованный томат — 150 г

ЗАКУСКИ-МИНУТКИ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ — **380.-**
Картофельные дольки с кетчупом — 170 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ — **380.-**
Картофель фри с кетчупом — 170 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ — 680.-

Жареные куриные крылышки в хрустящей панировке. Подаются с соусом баффало

260 г

ЖАРЕНЫЙ КАМАМБЕР С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ШИШЕК С РУККОЛОЙ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ — 1 080.-

Камамбер местного производства, домашнее варенье из шишек, руккола, кедровый орех, хрустящая чиабатта

230 г

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С АЛТАЙСКОЙ СТРАЧАТЕЛЛОЙ — 790.-

Баклажан, страчателла, розовый маринованный томат, кешью, кинза, кисло-острый соус

230 г

ЛАНГУСТИНЫ В ПРЯНОЙ ЗАПРАВКЕ — 1 050.-

Лангустин, томат, кунжутное масло, страчателла местного производства, кинза, заправка на основе пасты кочхуджан

230 г

ЖАРЕНЫЙ СЫР С СОУСОМ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ — 585.-

Сыр моцарелла в хрустящей панировке с соусом из черной смородины

150 г

ТРЕСКА В КЛЯРЕ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ — 800.-

Филе трески, пивной кляр, картофель фри, лимон, петрушка. Подается с соусом тар-тар

250 г

СУПЫ

БОРЩ С КРУЧЕНЫМ САЛОМ — 650.-

Борщ, крученое домашнее сало, теплый ржаной хлеб, зелень, сметана, зеленый лук, петрушка

360 г

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ЯЙЦОМ — 650.-

Насыщенный куриный бульон, лапша собственного производства, обжаренное куриное филе, яйцо, зелень. Подается с пирожком из слоеного теста со шпинатом и зеленым луком

380 г

СОЛЯНКА С МАРАЛОМ И КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ — 650.-

Алтайская солянка с бульоном на мясе марала. Подается с копченой грудинкой, хлебом, лимоном и сметаной

380 г

ТОМ ЯМ С КАЛЬМАРОМ И ЛАНГУСТИНОМ — 1 200.-

Бульон на основе галангала, лемонграсса, листа лайма и чили перца, кокосовое молоко, лангустин, кальмар. Подается с рисом, кинзой и лаймом

485 г

САЛАТЫ

С ТОМАТАМИ, РУККОЛОЙ И МОЛОДОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ

680.-

Алтайская моцарелла, руккола, томат черри, красный лук, крем бальзамик, заправка цитрусовый винегрет

180 г

С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

890.-

Лосось слабой соли, яйцо пашот, микс салата, картофельные дольки,розовый томат, медово-горчичный соус, красный лук

240

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

680.-

Обжаренное куриное филе, салаты айсберг и романо, томат черри, пармезан, хрустящий сухарик, соус цезарь на основе анчоуса

180 г

С РОСТБИФОМ И РУККОЛОЙ

890.-

Ростбиф, руккола, перепелиное яйцо, томаты черри, пармезан, имбирный соус

210 г

САЛАТ С ПАПОРОТНИКОМ, ХРУСТЯЩЕЙ МОРКОВЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ ПАЙ

680.-

Обжаренный папоротник, картофель пай, маринованный розовый томат, орехово-имбирная заправка, соевый соус, чеснок

180 г

САЛАТ С ГРУШЕЙ, СВЕКЛОЙ И СЫРНЫМ МУССОМ

610.-

Томленая в вине груша, свекла су-вид со сливочным маслом, сырный мусс руккола и миндальные лепестки, свекольная и морковная пудра

180 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТЫ ИЗ ЩУКИ И ХАРИУСА — **890.-**

Фарш из щуки и хариуса, картофельное пюре с добавлением масла нуазет, соус голландез — 320 г

ОБЖАРЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА С СОУСОМ ЖЮ И БЕЛЫМИ ГРИБАМИ — **790.-**

Куриное филе, вешенки, хрустящий лук, тимьян, розмарин, классический французский соус жю с сельдереем и белым вином. Подается с картофельным пюре — 340 г

ТОМЛЕНЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ЖАРЕНЫМИ ОВОЩАМИ — **1 100.-**

Томленые щечки, цукини, болгарский перец, брокколи, красный лук, соус демиглас, кориандр, чеснок — 320 г

ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ СО СВИНИНОЙ И ХРУСТЯЩИМ РОЗМАРИНОМ — **790.-**

Свинина, шампиньоны, картофель, чеснок, розмарин, сметана, петрушка, репчатый и зеленый лук — 340 г

ЧИЗБУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ — **1 100.-**

Говяжья котлета, сыр чеддер, бекон, томат, варенье из красного лука, корнишон, бриошь, салат айсберг, соус BBQ, соус майо, кетчуп — 400 г

КОТЛЕТКИ ИЗ ДИЧИ С ТАЕЖНЫМ САЛАТОМ — **850.-**

Котлеты из алтайского марала и кабана с насыщенным брусничным соусом. Подаются с таёжным салатом, жареными вешенками и папоротником — 280 г

СОСИСКА ИЗ АЛТАЙСКОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ — **890.-**

Натуральная сосиска из алтайской говядины местного производства. Подается с картофелем фри и сливовым соусом — 220 г

ПРЕМИАЛЬНЫЙ СТЕЙК ИЗ АЛТАЙСКОЙ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ — **2 500.-**

Стейк чак-ролл премиального качества алтайского бычка. Подается с картофелем фри, перечным и сливовым соусами — 300 г

ЧЕРНЫЙ ДИКИЙ РИС С КАЛЬМАРОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ — **1 450.-**

Черный рис, рыбный бульон, лук тимьян, брокколи, кинза, зеленое масло, томат черри, кальмар гриль — 350 г

ПЕЛЬМЕНИ, ВАРЕНИКИ

ПЕЛЬМЕНИ С ДОМАШНИМ ФАРШЕМ И ТОПЛЕНЫМ МАСЛОМ

650.-

Домашний фарш из свинины и говядины, лук репчатый, топленое масло, соль, перец. Подаются со сметаной, уксусом и укропом

230 г

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ КОСУЛИ, МАРАЛА И КАБАНА С МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ

650.-

Пельмени из фарша дичи. Подаются со сметаной, уксусом зеленым луком и моченой брусникой

240 г

ВАРЕНИКИ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ И СМЕТАНОЙ

650.-

Белый гриб, шампиньон, картофель, топленое масло. Подается с уксусом, сметаной и жареным луком

210 г

ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

790.-

Пармезан, яйцо, бекон, белое вино, сливки, молоко, чеснок, черный перец

280 г

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНОЙ ИКРОЙ

790.-

Куриное бедро, белые грибы, пармезан, тимьян, репчатый лук, чеснок, белое вино, сливки, трюфельное масло, грибная основа, трюфельная икра

280 г

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ

850.-

Креветки, томат черри, пармезан, белое вино, сливки, молоко, руккола, чеснок, соус биск

280 г

ПИЦЦА | С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ ДЛЯ КОРОЧЕК

ПЕППЕРОНИ — **850.-**

Пикантные колбаски пепперони, сыр моцарелла, орегано, томатный соус — 430 г

С ПРОШУТТО И ГРУШЕЙ — **1 100.-**

Вяленая свинина, груша, сыр моцарелла, сыр дор блю, зелень, сливочный соус — 440 г

МАРГАРИТА — **890.-**

Сыр моцарелла двух видов, томаты, базилик, соус песто, томатный соус — 390 г

ПОРТОБЕЛЛО — **850.-**

Ветчина, шампиньоны, вешенки, сыр моцарелла, орегано, томатный соус — 460 г

РИМСКАЯ ПИЦЦА | ПЕППЕРОНИ — **820.-**

Соус из протертых томатов, моцарелла, пепперони, орегано — 320 г

РИМСКАЯ ПИЦЦА | С КРЕВЕТКАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРИ И СОУСОМ ПЕСТО — **1 000.-**

Томатный соус, моцарелла, креветки, соус песто, томат черри, руккола — 320 г

РИМСКАЯ ПИЦЦА | С ВЕТЧИНОЙ И КРЕМОМ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ — **840.-**

Насыщенный крем из лесных грибов, сливочный соус, ветчина, вешенки, орегано, моцарелла — 320 г

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ — **200.-**

Шарик мороженого местного производства — 55 г

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН — **650.-**

Шоколадный кекс, сливочное мороженое, варенье из шишки, цукаты из шишки, мята, крамбл из домашнего печенья — 160

ТАЕЖНЫЙ МИКС — **550.-**

Брусника, клюква, кедровый орех, цукаты из шишки, мед или сгущенное молоко на выбор — 180 г

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ — **680.-**

С соусом патисьер и мороженым на крошке песочного печенья — 190 г

РОМОВАЯ БАБА — **550.-**

Булочка, насквозь пропитанная сиропом с добавлением рома, нежный сливочный крем, конкассе из апельсина — 150 г

БРАУНИ — **650.-**

Домашний брауни на Алтайский манер с сиропом из пант марала, взбитыми сливками и копченым кедровым орехом — 140 г

ИЗ ЛОКАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

ОСТРОЕ

ROOM SERVICE **20%**

Доставка в номер, баню или SPA — от стоимости заказа

ТЕЛЕФОН РЕСТОРАНА — **+7 (913) 693 55 61**

АЛТИКА®