

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

Сыровяленый домашний марал, ростбиф, сыровяленая свинина, паштет из печени цыпленка, хлеб, дижонская горчица

1 290.-

260 г

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

Сыры дор блю, качотта, раут с овечьим молоком, твердый фермерский сыр в сопровождении винограда, крекера, миндаля и инжирного конфитюра

1 090.-

235 г

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ С ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ

Мурманский лосось домашнего посола, оливковое масло, медово-горчичный соус, зеленый лук, хрустящий хлеб

890.-

100/90 г

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ЦЫПЛЕНКА С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ШИШЕК И ПОДКОПЧЕННЫМ КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

Паштет, варенье из шишек, руккола, копченый кедровый орех, хрустящий хлеб

490.-

150 г

МАРИНОВАННЫЕ ОЛИВКИ

Оливки-гиганты, маринованные в ароматном масле

510.-

70 г

ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

Тыквенный хлеб, чабатта, ржаная и белая булочки, сливочное масло с чесноком и зеленью

370.-

220 г

СУПЫ

БОРЩ С КРУЧЕНЫМ САЛОМ

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

560.-

480 г

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ И ЯЙЦОМ

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

550.-

480 г

ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ И АЛТАЙСКОГО МАРАЛА

Говядина, марал, свиная грудинка, красное вино, морковь, сельдерей, картофель, молоко, чеснок, специи. Подается с черным хлебом, сметаной и зеленью

850.-

410 г

УХА ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБЫ

Сибас, дорадо, судак, розовый томат, печеный картофель, печеная морковь, водоросли вакаме. Подается со взбитым сливочным маслом с зеленью и белым хлебом

610.-

390 г

ЩИ С ГОВЯДИНОЙ

Говядина, говяжий бульон, капуста, картофель, морковь, болгарский перец, репчатый лук, чеснок, зелень. Подаются со сметаной и белым хлебом

450.-

410 г

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ЖАРЕННЫЕ БОРОДИНСКИЕ ГРЕНКИ С СОУСОМ ТАРТАР

Бородинский хлеб, чеснок, зелень,
пармезан, соус тартар

410.-

220 г

КАРТОФЕЛЬ ФРИ С ТРЮФЕЛЬНОЙ ПАСТОЙ И СЫРНЫМ СОУСОМ

Картофель фри, трюфельная паста,
пармезан, сырный соус

410.-

240 г

ХРУСТЯЩИЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ

В чесночном масле и паприке. Подаются
с сырным соусом

590.-

310 г

ЖАРЕННЫЙ КАМАМБЕР С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ШИШЕК С РУККОЛОЙ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

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

890.-

200/80 г

ХРУСТЯЩИЕ БАКЛАЖАНЫ С АЛТАЙСКОЙ СТРАЧАТЕЛЛОЙ

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

610.-

260 г

ЖАРЕННЫЙ СЫР С СОУСОМ ТАРТАР

Моцарелла в панировке, жареная во фритюре,
с соусом тартар и перчиком халапеньо

670.-

270 г

КРЕВЕТКИ ПО-КИТАЙСКИ

Жареные креветки, соевый соус,
перец чили, зеленый лук, кинза, кунжутное
масло, кунжут, петрушка, мед, лайм

890.-

180 г

САЛАТЫ

С МОРЕПРОДУКТАМИ

Креветки, кальмары, руккола, айсберг, томаты черри, икра масаго, заправка на основе домашнего креветочного майонеза

890.-

210 г

С ЛОСОСЕМ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

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

850.-

240 г

С ТОМАТАМИ, РУККОЛОЙ И МОЛОДОЙ МОЦАРЕЛЛОЙ

Алтайская моцарелла, руккола, томат черри, красный лук, крем бальзамик, оливковая заправка

680.-

210 г

С РОСТБИФОМ И РУККОЛОЙ

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

850.-

170 г

ЦЕЗАРЬ С ЦЫПЛЕНКОМ

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

570.-

210 г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ РЫБЫ

1 090.-

Фарш из дорадо, судака и сибаса, картофельное пюре, обжаренные брокколи, соус голландез

360 г

ОБЖАРЕННАЯ КУРИНАЯ ГРУДКА С ПЮРЕ, ГРИБАМИ И СОУСОМ ЖЮ

790.-

Куриное филе, вешенки, картофельное пюре, хрустящий лук, тимьян, розмарин, классический французский соус жу с сельдереем и белым вином

380 г

ТОМЛЕННЫЕ ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ С ЖАРеныМИ ОВОЩАМИ В СОУСЕ ДЕМИГЛЯС

990.-

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

360 г

ЖАРЕНый КАРТОФЕЛЬ СО СВИНИНОЙ И ХРУСТЯЩИМ РОЗМАРИНОМ

590.-

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

360 г

ЖАРЕНАЯ ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА В СОУСЕ ДЕМИГЛЯС С ШАМПИньОНАМИ И КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

1 190.-

Говяжья вырезка, шампиньоны, сливочное масло с донником, картофельное пюре, соус демиглас, зеленый и репчатый лук

360 г

ЧИЗБУРГЕР С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ

950.-

Говяжья котлета, сыр чеддер, бекон, томат, маринованный красный лук, корнишон, бриошь, салат айсберг, соус BBQ, соус майо, кетчуп

480 г

ПАСТА

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

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

650.-

300 г

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С КУРИЦЕЙ, ГРИБАМИ И ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Филе куриного бедра, вешенки, белые грибы, пармезан, тимьян, репчатый лук, чеснок, белое вино, сливки, трюфельное масло

690.-

330 г

МАККЕРОНИ С ЩЕЧКАМИ И СОУСОМ ДЕМИГЛАС

Телячьи щечки, томат черри, красное вино, пармезан, петрушка, тимьян, чеснок, репчатый лук

690.-

350 г

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ

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

890.-

350 г

УДОН С МАРИНОВАННОЙ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ

Говяжья вырезка, вешенки, красный лук, морковь, болгарский перец, кунжутное масло, перец чили, кинза, ростки сои, устричный соус, кунжут

890.-

330 г

ПЕЛЬМЕНИ

ЖАРЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ ПО-АЗИАТСКИ

Пельмени фри в глазури из соевого соуса и меда. Подаются с соусом терияки и лаймом

510.-

340 г

ПЕЛЬМЕНИ В ПЕРЕЧНОМ СОУСЕ С ПАРМЕЗАНОМ

Пельмени, пармезан, сливки, молоко, чеснок, зеленый лук, петрушка, перечный соус, соус демиглас

510.-

300 г

ПЕЛЬМЕНИ ПО-СИБИРСКИ

Подаются со сметаной и маринованным луком

510.-

300 г

ДЕСЕРТЫ

МОРОЖЕНОЕ

Шарик мороженого. Уточняйте вкусы у официанта

180.-

55 г

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН

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

490.-

170 г

ТАЕЖНЫЙ МИКС



Брусника, клюква, кедровый орех, цукаты из шишки, мед или гущенное молоко на выбор

390.-

145/145 г

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ



С соусом патисьер и мороженым на крошке песочного печенья

450.-

180/40/20 г

БРУСНИЧНЫЙ ПИРОГ

Домашний брусничный пирог на мягком песочном тесте

390.-

170 г

ДОМАШНЯЯ ПЕЧЕНАЯ ТЫКВА

Подается с мятой и сахарной пудрой

390.-

170 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®**