

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-----|
| <i>Овощное ассорти</i> 300 г (помидоры, огурцы, болгарский перец, зелень) | 350 |
| <i>Ассорти домашних солений</i> 200 г (бочковые огурцы, моченые помидоры, маринованный чеснок, черемша, квашеная капуста) | 300 |
| <i>Гурийская капуста</i> 150 г | 180 |
| <i>Ассорти грибное</i> 150 г (грузди соленые, опята маринованные) | 400 |
| <i>Грузди маринованные</i> 120/30 г (подаются в сметане с зеленым луком и чесноком) | 420 |
| <i>Алтайское мясное ассорти</i> 30/30/30 г (казы, марал копченый, суджук) | 450 |
| <i>Сало по-домашнему</i> 100/30/30 г (сало соленое, сало копченое, подается с горчицей, гренками, зеленым луком и корнишонами) | 320 |
| <i>Язык отварной с хреном и зеленым луком</i> 160 г | 420 |
| <i>Семга «шеф-посол»</i> 100/50 г | 580 |
| <i>Хе из семги</i> 150 г | 460 |
| <i>Строганина из муксуна</i> 50/30 г | 600 |
| <i>Муксун слабосоленый</i> 100 г | 600 |
| <i>Сельдь по-русски</i> 180 г (подается с картофелем, ароматным маслом и ржаными гренками) | 250 |
| <i>Пелядь вяленая</i> 200 г | 280 |

САЛАТЫ

| | |
|--|-----|
| <i>Салат «Цезарь» с куриной грудкой</i> 210 г | 450 |
| (куриная грудка, листья салата, пшеничные гренки, сыр «Пармезан», помидоры черри, яйцо перепелиное, соус «Цезарь») | |
| <i>Салат «Цезарь» с семгой</i> 210 г | 550 |
| (семга, листья салата, пшеничные гренки, сыр «Пармезан», помидоры черри, яйцо перепелиное, соус «Цезарь») | |
| <i>Салат «Южный» с телятиной</i> 215 г | 650 |
| (телятина, печеный болгарский перец, красный лук, листья салата и сыр «Фета») | |
| <i>Салат «Оливье» с говядиной и мясом марала</i> 200 г | 350 |
| <i>Сельдь под шубой</i> 240 г | 300 |
| <i>Салат с языком</i> 200 г | 350 |
| (свекла запеченная, язык телячий, соленый огурец, томаты с пикантным соусом) | |
| <i>Салат «Алтай» острый с говядиной</i> 200 г | 380 |
| (говядина, свежий огурец, лук красный и соус «Свитчилли») | |
| <i>Салат «Греческий»</i> 200 г | 380 |
| (овощной салат из томатов, огурцов, болгарского перца, овощной заправки и сыра «Фета») | |
| <i>Салат с редькой и морковью</i> 200 г | 220 |
| <i>Салат Чергинский</i> 180/10 г | 350 |
| (баклажаны, цукини, томаты, сыр «Моцарелла», кедровые орешки) | |

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

| | |
|--|-----|
| <i>Борщ по-сибирски с говядиной и мясом марала</i> 300/20/30 г | 350 |
| <small>(подаётся со сметаной, зеленью и домашней пампушкой)</small> | |
| <i>Похлебка рыбная по-алтайски</i> 300 г | 450 |
| <i>Солянка мясная</i> 300/30 г | 450 |
| <small>(говядина, телячий язык, копчености, маслины, подаётся со сметаной и зеленью)</small> | |
| <i>Суп «Харчо» из баранины</i> 300 г | 450 |
| <i>Суп-лапша куриная с перепелиным яйцом</i> 300 г | 350 |
| <i>Суп из белых грибов с мясом марала и розмарином</i> 300/30 г | 350 |
| <i>Грибной крем-суп с хрустящим багетом</i> 250/30 г | 350 |
| <small>(суп из белых грибов, опят и шампиньонов)</small> | |
| <i>Крем-суп из брокколи и шпината с гренками</i> 300/30 г | 300 |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-----|
| <i>Судак в кляре с соусом «Тар-тар»</i> 150/30/30 г | 330 |
| <i>Драники картофельные со сметаной</i> 150/30 г | 250 |
| <i>Оладьи из цуккини со сметанным соусом</i> 150/30 г | 300 |
| <i>Сыр «Сулугуни» жареный с клюквенным соусом</i> 125/30 г | 350 |
| <i>Овощной «Рататуй»</i> 150 г | 280 |
| <i>Гренки ржаные</i> 150/30/30 г | 250 |
| <small>(подаются с соусом «Блю чиз» и соусом «Барбекю»)</small> | |

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

| | |
|---|----------|
| Форель из местных озер | 600 |
| | за 100 г |
| Муксун на гриле | 550 |
| | за 100 г |
| Пелядь жареная | 450 |
| | за 100 г |
| Форель запеченная под грибным соусом 150/120/30 г | 750 |
| (подаётся с рисом и овощами, лимоном и зеленью) | |
| Стейк из семги 170/120/30 г | 870 |
| (подаётся со спаржей, вялеными томатами и ореховым соусом) | |
| Семга в сковороде под сыром 350 г | 830 |
| (обжаренные кусочки семги, запечённые под сыром. Подаются в сковороде с папоротником, морковью, луком, мини-картофелем, грибами и помидорами в сметанном соусе) | |
| Зразы из щуки 150/80/30 г | 440 |
| (Зразы, фаршированные шпинатом и яйцом, подаются с соусом «Овощная сальса») | |

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

| | |
|---|-----|
| Утиная грудка 170/100/30 г | 670 |
| (подаётся с ягодным соусом и карамелизированным яблоком) | |
| Цыпленок тапака 270/130/30 г | 660 |
| (подаётся с красным маринованным луком, свежими овощами и аджикой) | |
| Грудинка куриная на гриле 150/125/30 г | 420 |
| (подаётся с запеченными помидорами черри, папоротником, морковью и сливовым соусом) | |
| Шашлычки из курицы 200/100/30 г | 430 |
| (подаются с запеченными черри, красным луком и аджикой) | |

БЛЮДА ИЗ МЯСА

| | |
|---|------|
| <i>Каре ягненка с запеченными овощами</i> 200/110/30 г | 1100 |
| <i>Стейк из говядины</i> 150/90/30 г | 790 |
| (вырезка говядины, приготовленная на гриле, подается с овощами-гриль и соусом «Красное вино») | |
| <i>Стейк «Цезарь»</i> 200/110/30 г | 480 |
| (стейк из свиной шеи, приготовленный на гриле, подается с тушеной капустой и пикантным соусом) | |
| <i>Бефстроганов из говядины</i> 200/130/30 г | 620 |
| (подается на выбор с жареным картофелем или картофельным пюре) | |
| <i>Язык на гриле</i> 150/100/30 г | 560 |
| (подается с запеченными овощами и томатным соусом) | |
| <i>Манты с бараниной</i> 300/30/30 г | 450 |
| (подаются с маслом и сметаной) | |

БЛЮДА ИЗ МАРАЛА

| | |
|---|-----|
| <i>Марал тушеный с овощами</i> 350 г | 780 |
| <i>Ребра марала в сливочно-ореховом соусе</i> 400 г | 850 |
| <i>Котлеты «Алтайские»</i> 150/50/30 г | 420 |
| (из мяса марала, подаются с соусом «Сальса» и свежими овощами) | |
| <i>Голубцы</i> 200 г | 320 |
| (с мясом марала, подаются с тушеными овощами в томатно-сметанном соусе) | |
| <i>Манты с мясом марала</i> 300/30/30 г | 450 |
| <i>Пельмени с мясом марала</i> 200/10/30 г | 380 |
| (подаются с маслом и сметаной) | |

ГАРНИРЫ

| | |
|---|-----|
| <i>Овощи-гриль</i> 150 г (цукини, баклажан, перец болгарский, томаты, лук) | 250 |
| <i>Овощи припущенные</i> 150 г (брокколи, морковь, цветная капуста, стручковая фасоль) | 250 |
| <i>Папоротник тушеный с морковью</i> 150 г | 150 |
| <i>Капуста тушеная с грибами</i> 150 г | 170 |
| <i>Картофель жареный по-домашнему с грибами</i> 150 г | 150 |
| <i>Картофель фри</i> 150 г | 150 |
| <i>Картофельное пюре</i> 150 г | 150 |
| <i>Картофель отварной с маслом и укропом</i> 150 г | 150 |
| <i>Рис с овощами</i> 150 г | 150 |
| <i>Гречка с грибами</i> 150 г | 150 |

СОУСЫ

| | |
|--|----|
| <i>Алтайский острый</i> 35 г | 70 |
| <i>Овощная сальса</i> 35 г | 70 |
| <i>Аджика</i> 35 г | 70 |
| <i>Сметанный</i> 35 г | 70 |
| <i>Ткемали</i> 35 г | 70 |
| <i>Хрен</i> 35 г (белый, красный) | 70 |
| <i>Горчица домашняя</i> 35 г | 50 |

ДЕСЕРТЫ

| | |
|---|-------------------------------|
| <i>Ассорти алтайских сыров</i> 120/100 г | 450 |
| <i>Фрукты сезонные в ассортименте</i> | 60 <small>за 100 г</small> |
| <i>Торт «Медовик»</i> 110/20 г | 300 |
| <i>Торт «Прага»</i> 150 г | 300 |
| <i>Пирожное «Наполеон»</i> 120/10 г | 300 |
| <i>Яблочный штрудель</i> 220 г | 350 |
| <i>Чизкейк</i> 150 г | 300 |
| <i>Эклеры</i> 150 г | 300 |
| <small>(в белой и шоколадной глазури)</small> | |
| <i>Панна-котта с ягодным соусом</i> 100/20 г | 250 |
| <i>Пахлава</i> 100 г | 250 |
| <small>(восточное лакомство с орешками и медом)</small> | |
| <i>Шоколадный кекс</i> 100/35 г | 200 |
| <i>Печенье песочное с арахисом</i> 100 г | 150 |
| <i>Мороженое в ассортименте</i> | 100 |
| <small>(пломбир, шоколадное, фисташковое, клубничное)</small> | |
| | <small>за 50 г</small> |