

## ЗАВТРАКИ

Пшённая каша с тыквой и корицей, томлёная на молоке с маслом	300 г	<b>290 ₮</b>
Каша овсяная / рисовая / манная, томлёная на молоке с маслом	250 г	<b>190 ₮</b>
<i>Можем приготовить без молока / без сахара</i>		
Скрэмпл с хрустящим тостом и сёмгой	190 г	<b>570 ₮</b>
Шакшука: глазунья в соусе из томатов, сладкого перца и лука с приправами	260 г	<b>440 ₮</b>
Круассан с ростбифом из марала	190 г	<b>590 ₮</b>
Золотистые draniki из деревенского картофеля	200 г	<b>190 ₮</b>
Сытные блинчики с мясом	200 г	<b>360 ₮</b>
Кружевные блинчики	120 г	<b>180 ₮</b>
Драник с сёмгой и яйцом пашот	230 г	<b>490 ₮</b>

## ДОБАВКИ

Икра красная зернистая	30 г	<b>450 ₮</b>
Лосось слабосоленый	50 г	<b>350 ₮</b>
Бекон	50 г	<b>100 ₮</b>
Сыр Творожный	50 г	<b>100 ₮</b>
Сметана	50 г	<b>50 ₮</b>
Варенье из черники / малины / клубники	50 г	<b>40 ₮</b>
Молоко сгущённое	30 г	<b>50 ₮</b>
Горный алтайский мёд	50 г	<b>100 ₮</b>
Орешки кедровые	20 г	<b>70 ₮</b>

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	200 мл	<b>350 ₮</b>
Грейпфрутовый	200 мл	<b>350 ₮</b>
Яблочный	200 мл	<b>300 ₮</b>
Морковный	200 мл	<b>300 ₮</b>

## МОРСЫ ДОМАШНИЕ

Облепиховый	480 мл	<b>290 ₮</b>	1300 мл	<b>650 ₮</b>
Брусничный	480 мл	<b>290 ₮</b>	1300 мл	<b>650 ₮</b>
Клюквенный	480 мл	<b>290 ₮</b>	1300 мл	<b>650 ₮</b>
Черносмородиновый	480 мл	<b>290 ₮</b>	1300 мл	<b>650 ₮</b>

## ЛИМОНАДЫ

Домашний	480 мл	<b>290 ₮</b>	1300 мл	<b>650 ₮</b>
Яблоко-Лайм	480 мл	<b>290 ₮</b>	1300 мл	<b>650 ₮</b>
Мохито	480 мл	<b>290 ₮</b>	1300 мл	<b>650 ₮</b>

## МОРОЖЕНОЕ

Шоколадное / Ванильное / Клубничное	50 г	<b>120 ₮</b>
-------------------------------------	------	--------------



горный отель  
**МЭНЕРИ**

## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубника-банан	500 мл	<b>330 ₮</b>
Шоколадный	500 мл	<b>420 ₮</b>
Пина-Колада	500 мл	<b>630 ₮</b>

## КОФЕ

Капучино	200 мл	<b>210 ₮</b>
Американо	200 мл	<b>170 ₮</b>
Латте	200 мл	<b>210 ₮</b>
Эспрессо	50 мл	<b>170 ₮</b>
Молоко 3,8%	200 мл	<b>50 ₮</b>
Сливки 33%	50 мл	<b>90 ₮</b>

*Добавьте ванильный или карамельный сироп  
Можем приготовить для вас кофе на альтернативном молоке*

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Petogurph	330 мл	<b>170 ₮</b>
Карачинская	1,5 л	<b>90 ₮</b>
Aqua Minerale	1 л	<b>90 ₮</b>

## ГЛИНТВЕЙН

На красном вине	750 мл	<b>1200 ₮</b>
Безалкогольный	800 мл	<b>900 ₮</b>

## ЧАЙ

Чай травяной Аскад / Сила гор / Цветочный	600 мл	<b>350 ₮</b>
Чай облепиховый с имбирём и мёдом	600 мл	<b>450 ₮</b>
Чай ягодный с клубникой, малиной и чёрной смородиной	600 мл	<b>450 ₮</b>
Чай имбирный с лимоном и мёдом	600 мл	<b>450 ₮</b>

## ДЕСЕРТЫ

Штрудель с яблоком и орехами	150/50 г	<b>380 ₮</b>
<i>Подается с шариком ванильного мороженого</i>		
Домашний медовик	100/50 г	<b>350 ₮</b>
<i>Подается с шариком ванильного мороженого</i>		
Чизкейк шоколадный/ сникерс/ фисташковый/ ванильный	100 г	<b>350 ₮</b>
Брусника с алтайским горным мёдом и кедровыми орехами	180 г	<b>320 ₮</b>

## СЭНДВИЧИ / БУРГЕРЫ

Бургер с мраморной говядиной	280 г	<b>520 ₮</b>
Сэндвич с курицей	250 г	<b>320 ₮</b>
Сэндвич с ветчиной и сыром	250 г	<b>260 ₮</b>

## НАБОРЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Овощи для запекания	700 г	<b>490 ₮</b>
Сыр Халуми	400 г	<b>530 ₮</b>
Рёбрышки ягнёнка	700 г	<b>1300 ₮</b>
Филе форели	700 г	<b>790 ₮</b>
Шашлык из свиной шеи	900 г	<b>800 ₮</b>
Куриные крылышки	800 г	<b>700 ₮</b>

## СОУСЫ

Сливочно-грибной / Брусничный / Перечный	50 г	<b>120 ₮</b>
--	------	--------------

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из оленины с лимонно-горчичным соусом, вялеными томатами и горным сыром	100 г	<b>1050 ₮</b>
Грузди алтайских лесов с ферм-ой сметаной	100/30 г	<b>440 ₮</b>
Слабосоленая сёмга с лимоном и маслами	100 г	<b>850 ₮</b>
Язык говяжий отварной с соусом из хрена	100/30 г	<b>630 ₮</b>
Чушь из тайменя в пряном маринаде с луком	100 г	<b>1500 ₮</b>
Строганина из сибирского муксуна	100 г	<b>800 ₮</b>
<i>Подается с маканиной из соли и перца</i>		
Тарелка к вину из фермерских сыров и горного мёда	180/30 г	<b>900 ₮</b>
Сыровяленые деликатесы Алтая (лось, марал, свинина, говядина, оленина)	125 г	<b>1090 ₮</b>
Ассорти фермерского сала подается с гренками из солодового хлеба и домашней горчицей	150/30 г	<b>440 ₮</b>
Ростбиф из марала с карамелизированным луком и гренками	100/50 г	<b>690 ₮</b>

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Шашлычки из тигровых креветок с кисло-сладким соусом	120/30 г	<b>750 ₮</b>
Драники картофельные под сливочно-грибным соусом с беконом	200/50 г	<b>420 ₮</b>
Обжаренный сыр Халуми от местных фермеров с брусничным соусом	100/50 г	<b>490 ₮</b>
Камамбер, запеченный с орехами и багетом	100/50 г	<b>650 ₮</b>
<i>Подается с брусничным соусом и мёдом</i>		
Чесночные гренки с соусом тартар	100/50 г	<b>210 ₮</b>
Хрустящие куриные наггетсы с соусом тартар	100/50 г	<b>290 ₮</b>
Сырные палочки с соусом тартар	150/50 г	<b>350 ₮</b>

## САЛАТЫ

Салат Греческий	250 г	<b>460 ₮</b>
Цезарь с куриной грудкой / креветкой	180 г	<b>540 ₮</b>
Салат с семгой, свежими овощами, творожным сыром и цитрусовой заправкой	180 г	<b>560 ₮</b>
Традиционный салат Оливье	250 г	<b>580 ₮</b>
<i>На ваш выбор с лососем или отварной говядиной</i>		
Салат с языком овощным миксом, заправленный горчичным соусом и орехам	200 г	<b>580 ₮</b>
Салат с куриной грудкой, виноградом, яблоком и сельдереем	180 г	<b>490 ₮</b>

## СУПЫ

Уха из лосося и муксуна с молодым картофелем, луком и томатами	300 г	<b>590 ₮</b>
Шурпа из баранины с фермерскими овощами	400 г	<b>490 ₮</b>
Борщ сибирский с чесночными гренками и сметаной	300/50 г	<b>540 ₮</b>
Суп куриный	300 г	<b>480 ₮</b>
Суп из белых грибов. Подается со сметаной	300/30 г	<b>550 ₮</b>
Крем-суп с белыми грибами и сухариками	300 г	<b>590 ₮</b>
Крем-суп тыквенный	300 г	<b>420 ₮</b>

## ГАРНИРЫ

Овощи гриль	170 г	<b>350 ₮</b>
Картофельное пюре	200 г	<b>170 ₮</b>
Картофель фри / Картофельные дольки	100/30 г	<b>210 ₮</b>
<i>Подается с соусом Heinz</i>		
Молодой отварной картофель с зеленью и маслом	150 г	<b>200 ₮</b>
Гречка, томленая в горшочке с лесными грибами	200 г	<b>270 ₮</b>
Рис «Жасмин»	150 г	<b>140 ₮</b>
Брокколи на гриле / на пару	120 г	<b>160 ₮</b>
Спаржа зелёная	140 г	<b>290 ₮</b>
Кукуруза на гриле	200 г	<b>230 ₮</b>

## ПАСТА *Все пасты готовятся на сливочной основе*

Паста с вяленой олениной и горным сыром	290 г	<b>540 ₮</b>
Паста с алтайскими лесными грибами и сыром	270 г	<b>540 ₮</b>
Паста с креветками, чесноком и чили	280 г	<b>590 ₮</b>

## ГОВЯДИНА

Строганов из алтайской говядины с лесными грибами и нежным картофелем	180/80 г	<b>900 ₮</b>
Телячий язык обжаренный с овощами	150/50 г	<b>850 ₮</b>
Стейк Рибай. Подается с перечным соусом и обжаренным картофелем	100 г	<b>980 ₮</b>
Стейк Филе-миньон. Подается с соусом Деми Глас и запеченным картофелем	100 г	<b>800 ₮</b>

## ПТИЦА

Утиная грудка с брусничным пюре и печеными яблоками	200/100 г	<b>850 ₮</b>
Рулет из филе цыпленка с сыром и овощным соте	180/70 г	<b>620 ₮</b>
Шашлык из мяса птицы. Нежное куриное бедро с овощным миксом и маринованным луком	200/50 г	<b>590 ₮</b>
Котлеты из куриного филе и свежими овощами	200/50 г	<b>590 ₮</b>

## РЫБА

Горно-Алтайский хариус Жареный, запеченный или на пару – приготовим по вашему желанию	100 г	<b>520 ₮</b>
Судак, запечённый под грибным дьюкселем с сыром	200 г	<b>650 ₮</b>
Стейк лосося в сливочно-икорном соусе на подушке из спаржи	130/50 г	<b>1300 ₮</b>
Котлеты из филе сёмги и судака на пару	170 г	<b>590 ₮</b>
Филе палтуса с картофелем и тыквенным кремом	130/140 г	<b>900 ₮</b>

## АЛТАЙСКАЯ КУХНЯ

Пельмени из марала ручной лепки со сметаной	250/50 г	<b>630 ₮</b>
<i>С бульоном или без по вашему желанию</i>		
Манты из Алтайского марала с фермерской сметаной	260/50 г	<b>650 ₮</b>
Стейк из оленя с папоротником, боровиками и соусом на основе можжевельных ягод	150/50 г	<b>1500 ₮</b>
Бифштекс из горного марала с подпечённым картофелем и соусом из томатов	200/50 г	<b>800 ₮</b>
Томленая оленина с глазированными овощами на сковороде	250 г	<b>950 ₮</b>
Кролик, запеченный в сливочном соусе с картофелем	200/100 г	<b>880 ₮</b>
Ягненок пряный соте с томлёными овощами	240 г	<b>700 ₮</b>

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Суп с куриными фрикадельками	180 г	<b>260 ₮</b>
Суп куриный с домашней лапшой	180 г	<b>240 ₮</b>
Цветные макароны со сливочным маслом и сыром	150 г	<b>220 ₮</b>
Котлетка из куриного филе со свежими овощами	100/50 г	<b>260 ₮</b>
Шашлычок из мяса птицы	100/50 г	<b>250 ₮</b>
<i>Нежное куриное бедро с овощным миксом</i>		
Сосиски молочные	2 шт	<b>190 ₮</b>
Вареники с творогом и домашним вареньем	100/30 г	<b>260 ₮</b>
Пельмешки домашние из свинины и говядины со сметаной	150/30 г	<b>260 ₮</b>
Оливье с ветчиной	150 г	<b>290 ₮</b>
Картофельное пюре	150 г	<b>170 ₮</b>
Картофельные дольки / картофель фри с соусом Heinz	100/30 г	<b>210 ₮</b>
Спагетти с сыром	120 г	<b>220 ₮</b>

❖ **Наедине с природой** ❖  
tenery.ru

Заказ блюд через систему room service  
по внутреннему номеру 1001