



ресторан

**ТЕНЕРИ**

магия места

**ЗАВТРАКИ**

Пшённая каша с тыквой и корицей, томлёная на молоке с маслом	300 г	<b>350 ₺</b>
Каша овсяная / рисовая / манная, томлёная на молоке с маслом <i>Можем приготовить без молока / без сахара</i>	250 г	<b>280 ₺</b>
Скрэмбл с хрустящим тостом и сёмгой	190 г	<b>680 ₺</b>
Шакшука: глазунья в соусе из томатов, сладкого перца и лука с приправами	260 г	<b>550 ₺</b>
Сытные блинчики с мясом	200 г	<b>360 ₺</b>
Кружевные блинчики	120 г	<b>230 ₺</b>

**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

Карпаччо из оленины с лимонно-горчичным соусом, вялеными томатами и горным сыром	100 г	<b>1350 ₺</b>
Грузди алтайских лесов с ферм-ой сметаной	100/30 г	<b>550 ₺</b>
Слабосолёный лосось с лимоном и маслинами	100 г	<b>990 ₺</b>
Язык говяжий отварной с соусом из хрена	100/30 г	<b>840 ₺</b>
Чушь из тайменя в пряном маринаде с луком	100 г	<b>1700 ₺</b>
Строганина из сибирского муксуна <i>Подаётся с маканиной из соли и перца</i>	100 г	<b>960 ₺</b>
Ассорти фермерского сала подаётся с гренками из солодового хлеба и домашней горчицей	150/30 г	<b>550 ₺</b>
Ростбиф из марала с карамелизированным луком и гренками	100/50 г	<b>1100 ₺</b>

**ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

Шашлычки из тигровых креветок с кисло-сладким соусом	120/30 г	<b>1050 ₺</b>
Обжаренный сыр Халуми от местных фермеров с брусничным соусом	100/50 г	<b>710 ₺</b>
Камамбер, запеченный с орехами и багетом <i>Подаётся с брусничным соусом и медом</i>	100/50 г	<b>850 ₺</b>

**САЛАТЫ**

Салат Греческий	250 г	<b>640 ₺</b>
Цезарь с куриной грудкой / креветкой	180 г	<b>740 ₺</b>
Салат с семгой, свежими овощами, творожным сыром и цитрусовой заправкой	180 г	<b>790 ₺</b>
Салат с языком овощным миксом, заправленный горчичным соусом и орехам	200 г	<b>750 ₺</b>

**СУПЫ**

Уха из лосося и муксуна с молодым картофелем, луком и томатами	300 г	<b>930 ₺</b>
Борщ сибирский с чесночными гренками и сметаной	300/50 г	<b>720 ₺</b>
Суп из белых грибов. Подаётся со сметаной	300/30 г	<b>670 ₺</b>
Крем-суп тыквенный	300 г	<b>660 ₺</b>
Хлебная корзинка	160/30 г	<b>250 ₺</b>

**АЛТАЙСКАЯ КУХНЯ**

Пельмени из марала ручной лепки со сметаной <i>С бульоном или без по вашему желанию</i>	250/50 г	<b>760 ₺</b>
Манты из Алтайского марала с фермерской сметаной	260/50 г	<b>790 ₺</b>
Стейк из оленя с папоротником, боровиками и соусом на основе можжевельных ягод	150/50 г	<b>1600 ₺</b>
Бифштекс из дичи с подпечённым картофелем и соусом из томатов	200/50 г	<b>1050 ₺</b>
Кролик, запеченный в сливочном соусе с картофелем	200/100 г	<b>1050 ₺</b>
Ягненок пряный соте с томлёными овощами	240 г	<b>1100 ₺</b>

**ГОВЯДИНА**

Строганов из алтайской говядины с лесными грибами и нежным картофелем	180/80 г	<b>1200 ₺</b>
Телячий язык обжаренный с овощами	150/50 г	<b>1070 ₺</b>
Стейк Рибай. <i>Подаётся с перечным соусом и обжаренным картофелем (*цена за 100 г)</i>	100 г	<b>980 ₺</b>

**ПТИЦА**

Утиная грудка с брусничным пюре и печеными яблоками	200/100 г	<b>990 ₺</b>
Шашлык из мяса птицы. Нежное куриное бедро с овощным миксом и маринованным луком	200/120 г	<b>690 ₺</b>

**РЫБА**

Горно-Алтайский хариус <i>Жареный, запеченный или на пару — приготовим по вашему желанию (*цена за 100 г)</i>	100 г	<b>700 ₺</b>
--	-------	--------------

**СОУСЫ**

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

**ДЕСЕРТЫ**

Штрудель с яблоком и орехами <i>Подаётся с шариком ванильного мороженого</i>	150/50 г	<b>630 ₺</b>
Брусника с алтайским горным мёдом и кедровыми орехами	180 г	<b>550 ₺</b>
Шоколадный фондан	100/50 г	<b>590 ₺</b>

**МОРОЖЕНОЕ**

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

**ДЕТСКОЕ МЕНЮ**

Суп куриный с домашней лапшой	180 г	<b>310 ₺</b>
Котлетка из куриного филе со свежими овощами	100/50 г	<b>330 ₺</b>
Картофельное пюре	150 г	<b>260 ₺</b>
Картофельные дольки / картофель фри с соусом Heinz	100/150/30 г	<b>240 ₺</b>
Спагетти с сыром	120 г	<b>230 ₺</b>

**НАБОРЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ**

Овощи для запекания в сыром виде	700 г	<b>700 ₺</b>
Сыр Халуми	400 г	<b>800 ₺</b>
Рёбрышки ягнёнка	1000 г	<b>2500 ₺</b>
Филе форели	1000 г	<b>2500 ₺</b>
Шашлык из свиной шеи	1000 г	<b>800 ₺</b>
Куриные крылышки	1000 г	<b>700 ₺</b>

≡ Наедине с природой ≡

tenery.ru

Вы можете заказать блюда и напитки в свою виллу по системе goot service, набрав 2000 с внутреннего телефона в номере или +7 960 950-96-67 с мобильного. Либо отсканируйте QR-код. +10% к сумме чека.

