

## 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>
Круассан с ростбифом из марала	190 г	<b>650 ₹</b>
Золотистые драники из деревенского картофеля	200 г	<b>310 ₹</b>
Сытные блинчики с мясом	200 г	<b>360 ₹</b>
Кружевные блинчики	120 г	<b>230 ₹</b>
Драник с сёмгой и яйцом пашот	230 г	<b>680 ₹</b>

## ДОБАВКИ

Икра красная зернистая	30 г	<b>700 ₹</b>
Лосось слабосолёный	50 г	<b>490 ₹</b>
Бекон	50 г	<b>210 ₹</b>
Сыр Творожный	50 г	<b>150 ₹</b>
Сметана	50 г	<b>90 ₹</b>
Варенье из черники / малины / клубники	50 г	<b>80 ₹</b>
Молоко сгущённое	30 г	<b>50 ₹</b>
Горный алтайский мёд	50 г	<b>150 ₹</b>
Орешки кедровые	20 г	<b>100 ₹</b>

## СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ

Апельсиновый	200 мл	<b>640 ₹</b>
Грейпфрутовый	200 мл	<b>680 ₹</b>
Яблочный	200 мл	<b>470 ₹</b>
Морковный	200 мл	<b>470 ₹</b>

## МОРСЫ ДОМАШНИЕ

Облепиховый	500 мл	<b>400 ₹</b>	1300 мл	<b>800 ₹</b>
Брусничный	500 мл	<b>400 ₹</b>	1300 мл	<b>800 ₹</b>
Клюквенный	500 мл	<b>400 ₹</b>	1300 мл	<b>800 ₹</b>
Черносмородиновый	500 мл	<b>400 ₹</b>	1300 мл	<b>800 ₹</b>

## ЛИМОНАДЫ

Домашний	500 мл	<b>450 ₹</b>	1300 мл	<b>900 ₹</b>
Яблоко-Лайм	500 мл	<b>450 ₹</b>	1300 мл	<b>900 ₹</b>
Мохито	500 мл	<b>450 ₹</b>	1300 мл	<b>900 ₹</b>

## МОРОЖЕНОЕ

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



## МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ

Клубника-банан	500 мл	<b>490 ₹</b>
Шоколадный	500 мл	<b>480 ₹</b>
Молочный коктейль	500 мл	<b>450 ₹</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>
Ванильный или карамельный сироп		<b>40 ₹</b>

*Можем приготовить для вас кофе на альтернативном молоке*

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

Petroglyph	330 мл	<b>250 ₹</b>
Карачинская	1,5 л	<b>150 ₹</b>
Aqua Minerale	1 л	<b>200 ₹</b>

## ГЛИНТВЕЙН

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

## ЧАЙ

Чай травяной Асгат / Сила гор / Цветочный	600 мл	<b>450 ₹</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 <i>Подается с шариком ванильного мороженого</i>	150/50 г	<b>650 ₹</b>
Домашний медовик <i>Подается с шариком ванильного мороженого</i>	100/50 г	<b>450 ₹</b>
Чизкейк шоколадный/ сникерс/ фисташковый/ ванильный	100 г	<b>450 ₹</b>
Брусника с алтайским горным мёдом и кедровыми орехами	180 г	<b>550 ₹</b>
Шоколадный фондан	100/50 г	<b>590 ₹</b>

## СЭНДВИЧИ / БУРГЕРЫ

Бургер с мраморной говядиной	280 г	<b>650 ₹</b>
Сэндвич с курицей	250 г	<b>490 ₹</b>
Сэндвич с ветчиной и сыром	250 г	<b>490 ₹</b>

## НАБОРЫ ДЛЯ БАРБЕКЮ

Овощи для запекания	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>

## 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>1350 ₹</b>
Грузди алтайских лесов с ферм-ой сметаной	100/30 г	<b>550 ₹</b>
Слабосолёная сёмга с лимоном и маслинами	100 г	<b>990 ₹</b>
Язык говяжий отварной с соусом из хрена	100/30 г	<b>740 ₹</b>
Чушь из тайменя в пряном маринаде с луком	100 г	<b>1700 ₹</b>
Строганина из сибирского муксуна <i>Подается с маканиной из соли и перца</i>	100 г	<b>960 ₹</b>
Тарелка к вину из фермерских сыров и горного мёда	180/30 г	<b>1200 ₹</b>
Сыровяленые деликатесы Алтая (лось, марал, свинина, говядина, оленина)	125 г	<b>1100 ₹</b>
Ассорти фермерского сала подается 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>
Драники картофельные под сливочно-грибным соусом с беконом	200/50 г	<b>790 ₹</b>
Обжаренный сыр Халуми от местных фермеров с брусничным соусом	100/50 г	<b>710 ₹</b>
Камамбер, запеченный с орехами и багетом <i>Подается с брусничным соусом и медом</i>	100/50 г	<b>850 ₹</b>
Чесночные гренки с соусом тартар	100/50 г	<b>280 ₹</b>
Хрустящие куриные наггетсы с соусом тартар	100/50 г	<b>380 ₹</b>
Сырные палочки с соусом тартар	150/50 г	<b>420 ₹</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>
Традиционный салат Оливье <i>На ваш выбор с лососем или отварной говядиной</i>	250 г	<b>730 ₹</b>
Салат с языком овощным миксом, заправленный горчичным соусом и орехам	200 г	<b>750 ₹</b>
Салат с куриной грудкой, виноградом, яблоком и сельдереем	180 г	<b>640 ₹</b>

## СУПЫ

Уха из лосося и муксуна с молодым картофелем, луком и томатами	300 г	<b>930 ₹</b>
Шурпа из баранины с фермерскими овощами	400 г	<b>980 ₹</b>
Борщ сибирский с чесночными гренками и сметаной	300/ 50 г	<b>720 ₹</b>
Суп куриный	300 г	<b>620 ₹</b>
Суп из белых грибов. Подается со сметаной	300/30г	<b>670 ₹</b>
Крем-суп с белыми грибами и сухариками	300 г	<b>720 ₹</b>
Крем-суп тыквенный	300 г	<b>660 ₹</b>

## ГАРНИРЫ

Овощи гриль	170 г	<b>550 ₹</b>
Картофельное пюре	200 г	<b>260 ₹</b>
Картофель фри / Картофельные дольки <i>Подаются с соусом Heinz</i>	100/ 150/30г	<b>240 ₹</b>
Молодой отварной картофель с зеленью и маслом	150 г	<b>220 ₹</b>
Гречка, томленая в горшочке с лесными грибами	200 г	<b>370 ₹</b>
Рис «Жасмин»	150 г	<b>250 ₹</b>
Брокколи на гриле / на пару	120 г	<b>290 ₹</b>
Спаржа зелёная на гриле / на пару	140 г	<b>360 ₹</b>
Кукуруза на гриле	200 г	<b>310 ₹</b>

## ПАСТА *Все пасты готовятся на сливочной основе*

Паста с вяленой олениной и горным сыром	290 г	<b>950 ₹</b>
Паста с алтайскими лесными грибами и сыром	270 г	<b>920 ₹</b>
Паста с креветками, чесноком и чили	280 г	<b>960 ₹</b>

## ГОВЯДИНА

Строганов из алтайской говядины с лесными грибами и нежным картофелем	180/ 80 г	<b>1200 ₹</b>
Телячий язык обжаренный с овощами	150/50г	<b>1070 ₹</b>
Стейк Рибай. <i>Подается с перченым соусом и обжаренным картофелем</i>	100г	<b>980 ₹</b>
Стейк Филе-миньон. <i>Подается с соусом Деми Глас и запеченным картофелем</i>	100 г	<b>960 ₹</b>

## ПТИЦА

Утиная грудка с брусничным пюре и печеными яблоками	200/ 100 г	<b>990 ₹</b>
Рулет из филе цыпленка с сыром и овощным соте	180/ 70г	<b>840 ₹</b>
Шашлык из мяса птицы. Нежное куриное бедро с овощным миксом и маринованным луком	200/ 120г	<b>690 ₹</b>
Котлеты из куриного филе и свежими овощами	200/ 50г	<b>660 ₹</b>

## РЫБА

Горно-Алтайский хариус <i>Жареный, запеченный или на пару — приготовим по вашему желанию</i>	100 г	<b>700 ₹</b>
Судак, запеченный под грибным дьюкселем с сыром	200 г	<b>870 ₹</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>960 ₹</b>
Филе палтуса с картофелем и тыквенным кремом	130/ 140 г	<b>1200 ₹</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 горного марала с подпеченным картофелем и соусом из томатов	200/ 50 г	<b>1050 ₹</b>
Томленая оленина с глазированной овощами на сковороде	250 г	<b>1200 ₹</b>
Кролик, запеченный в сливочном соусе с картофелем	200/ 100 г	<b>1050 ₹</b>
Ягненок пряный соте с томлеными овощами	240 г	<b>1100 ₹</b>

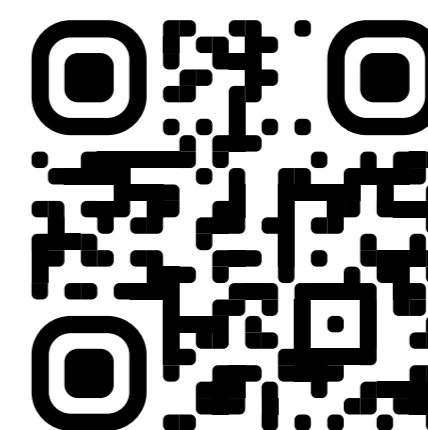
## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Суп с куриными фрикадельками	180 г	<b>310 ₹</b>
Суп куриный с домашней лапшой	180 г	<b>310 ₹</b>
Цветные макароны со сливочным маслом и сыром	150 г	<b>220 ₹</b>
Котлетка из куриного филе со свежими овощами	100/50 г	<b>330 ₹</b>
Шашлык из мяса птицы <i>Нежное куриное бедро с овощным миксом</i>	100/50 г	<b>340 ₹</b>
Сосиски молочные	2 шт	<b>280 ₹</b>
Пельмешки домашние из свинины и говядины со сметаной	150/30 г	<b>390 ₹</b>
Оливье с ветчиной	150 г	<b>370 ₹</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>

≡ Наедине с природой ≡

tenery.ru

Заказ блюд через систему room service  
по внутреннему номеру 1001  
или +7 960 949-49-87 с мобильного,  
либо отсканируйте QR-код



# Завтрак

## Каши (на воде, молоке)

Овсяная	250 г
Гречневая	250 г
Пшенная с тыквой и корицей	300 г
Рисовая	250 г

## Добавить к каше

Варенье: малина, клубника, черника	50 г
Орехи: кедровый, фундук, миндаль	20 г

## Блюда из яиц

Яичница из 2х яиц	140 г
Яичница с беконом	180 г
Яичница с сосиской	200 г
Омлет	180 г
Омлет с ветчиной и сыром	240 г
Скрэмбл из 2х яиц	180 г
Скрэмбл с беконом	220 г
Скрэмбл с сосиской	230 г

## Блины

Со сметаной /сгущенкой/вареньем: черника/малина/клубника	120 г
Фаршированные с мясом	160 г

## Блюда из творога

Творог со сметаной	200 г
Сырники со сметаной	190 г

## Добавки к блюдам из творога

Сгущенка	50 г
Варенье: малина, клубника, черника	50 г

## Выпечка

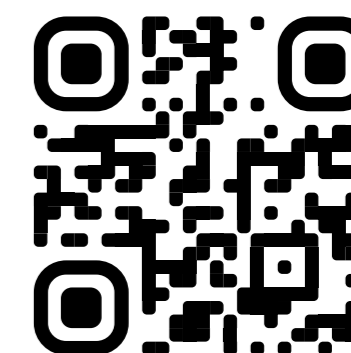
Снек с шоколадом	45 г
Снек с клубникой	45 г
Круассан классический	70 г
Круассан с шоколадом	70 г



≡ Наедине с природой ≡

tenery.ru

Заказ на утро принимается предварительно до 18:00  
через систему Room Service по внутреннему номеру 1001  
или по мобильному +7 960 949-49-87



Отсканируйте QR-код,  
чтобы заказать через WhatsApp