

## - ЗАКУСКИ К ПИВУ -



<b>Семга «Шеф-посола»</b>	<b>1150₽</b>
<i>Аппетитное филе семги маринованное в смеси специй и сока лимона, подается с крем суфле, 150/40/25 г</i>	
<b>Драники с семгой и кремом суфле с семгой</b>	<b>650₽</b>
<i>Классическая закуска из картофеля, 250/90 г</i>	
<b>Крылья «Буффало»</b>	<b>540₽</b>
<i>Куриные крылышки подаются с «Пикантным» соусом, 240/30 г</i>	
<b>Чесночные гренки</b>	<b>280₽</b>
<i>Подаются с «сырным» соусом, 100/30 г</i>	



Насладитесь ЕСО вкусом!

## ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

<b>Пельмени по деревенски с фермерской сметаной</b>	<b>550₽</b>
<i>200/150/50 г</i>	
<b>Вареники с картошечкой и лучком</b>	<b>550₽</b>
<i>Подаются с луком фри и сметаной, 200/30/50 г</i>	

*Пельмени и вареники домашние ручной лепки*



## - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ -

<b>Овощи «по-Деревенски»</b>	<b>430₽</b>
<i>Свежие томаты, огурцы, перец сладкий, маслины и зелень, 270 г</i>	
<b>Грузди со сметаной</b>	<b>490₽</b>
<i>Соленые груздочки с маринованным лучком и сметаной, 100/40/30 г</i>	
<b>Домашний разносол</b>	<b>430₽</b>
<i>Соленые помидорки, огурчики и капуста, засоленные по старинным домашним рецептам, 320 г</i>	
<b>Алтайский сыр с медом, орешками</b>	<b>990₽</b>
<i>150/80 г</i>	
<b>Мясные деликатесы с зеленью и соусом</b>	<b>1150₽</b>
<i>Аппетитная нарезка мясных деликатесов собственного приготовления: язык отварной, «буженина» запеченная и рулет куриный, дополненные горчицей, 250/30 г</i>	
<b>Сало «по-Домашнему»</b>	<b>520₽</b>
<i>Соленое сало с чесночком, луком и горчицей, 250/30 г</i>	



## - САЛАТЫ -

<b>Греческий</b>	<b>580₽</b>
<i>Сладкий перец, томаты, свежие огурцы, зеленый салат, маслины и сыр «Фета» заправленные оливковым маслом неизменно радует своим вкусом и красотой, 225 г</i>	
<b>Салат с мягким сыром и вялеными томатами</b>	<b>580₽</b>
<i>Легкий салат с сочной зеленью, мягким сыром, вялеными томатами, томатами Черри и оливковым маслом, 200 г</i>	
<b>Салат со свеклой, мягким сыром и зеленью</b>	<b>490₽</b>
<i>Яркая и сочная печеная свекла с кедровыми орешками, сливочным сыром и оливковым маслом, 175 г</i>	
<b>Цезарь</b>	<b>590₽</b>
<i>С хрустящими листьями салата, фирменной заправкой, золотистыми гренками, томатами Черри, сыром пармезан и сочной куриной грудкой, 200 г</i>	
<b>Салат из языка</b>	<b>590₽</b>
<i>Сытный салат с телячьим языком, помидорами «Черри», баклажанами – гриль, вялеными томатами, сыром «Пармезан», сочной зеленью и горчицей заправкой, 200 г</i>	
<b>Южный с телятиной</b>	<b>590₽</b>
<i>Нежная отварная телятина, сладкий болгарский перец, красный лук, сыр «Фета», хрустящий лист салата, маслины, оливковое масло и соевый соус, 220 г</i>	
<b>Салат с кальмарами, креветками и овощами</b>	<b>650₽</b>
<i>Аппетитный кальмар, креветки, свежие овощи, оливковое масло и соевый соус, 200 г</i>	
<b>Оливье со слабосоленой семгой</b>	<b>590₽</b>
<i>Отварной картофель, семга слабосоленая, огурцы маринованные, свежие огурцы, морковь, яйцо, горошек, 200 г</i>	



## - БЛЮДА ИЗ РЫБЫ -



<b>Семга на гриле</b>	<b>1300₽</b>
<i>Аппетитный стейк из семги приготовленный на гриле с ароматными травами. Подается с соусом «Тар-тар», 200/50 г</i>	
<b>«Хариус» обжаренный до золотистой корочки</b>	<b>680₽</b>
<i>Рыбка, обжаренная на сковороде до золотистой корочки. Вес рыбки от 100 до 300 г</i>	
<b>Котлетки из судака</b>	<b>850₽</b>
<i>Нежные котлетки из судака, подаются с картофельным пюре и соусом тар-тар, 200/150/50 г</i>	



## - ГОВЯДИНА -

<b>Говядина «по-Алтайски»</b>	<b>1150₽</b>
<i>Нежная вырезка говядины крупно нарезанная и тушеная с овощами. Подается со свежим огурцом, 300 г</i>	
<b>Язык на гриле</b>	<b>1250₽</b>
<i>Подается с маринованным луком и «Пикантным» соусом, 200/80/50 г</i>	
<b>Запеченные мозговые косточки</b>	<b>750₽</b>
<i>Запеченные мозговые косточки приготовленные по специальному рецепту, подаются с гренками из бородинского хлеба, вкуснейшим соусом и рюмочкой водки, 450г/80/50/50 г</i>	
<b>Марал с овощами</b>	<b>1150₽</b>
<i>Аппетитное и полезное мясо алтайского марала тушеное с овощами, 300 г</i>	
<b>Ребра марала в сливочном соусе с кедровым орехом</b>	<b>1150₽</b>
<i>Запеченные ребра марала в сливочном соусе с сыром и кедровыми орешками, 350 г</i>	

## СУПЫ

<b>Борщ</b>	<b>460₽</b>
<i>Подается со смальцем, 300/50 г</i>	
<b>Суп гороховый с копченостями</b>	<b>390₽</b>
<i>300/30 г</i>	
<b>Солянка</b>	<b>550₽</b>
<i>300/50 г</i>	
<b>Суп грибной</b>	<b>390₽</b>
<i>300/50 г</i>	
<b>Окрошка</b>	<b>390₽</b>
<i>300/50 г</i>	
<b>Уха из семги</b>	<b>520₽</b>
<i>300 г</i>	

*Время приготовления супов уточнять у официанта*



## - СВИНИНА -

**Свинные ребрышки, жаренные с луком** 750₽

*Жаренные свиные ребрышки с добавлением пряностей, соевого соуса и лука, 300/30 г*

**Свиная «Рулька»** 1290₽

*Легендарная свиная рулька томленная двенадцать часов в пиве по старинному чешскому рецепту. Подается с «Пикантным» соусом, горчицей, с дольками картофеля и капусткой, 750/220/80 г*

## - КУРИЦА -



**Котлетки из курочки «по-Домашнему»** 690₽

*Сочные куриные котлетки с картофельными дольками и соусом, 200/50/130 г*

**Куриное филе, тушенное с арахисом** 750₽

*Куриное филе, болгарский перец, лук, арахис. Подается с картофельными дольками, 280/100 г*

**Кесадилья «по-Алтайски»** 690₽

*Сочная курочка с овощами, подается с картофельными дольками и соусом, 220/100/30 г*



## - ПАСТА -

**«Фетучини» с семгой и сливочным соусом** 990₽

*Макарони из твердых сортов пшеницы с семгой и сливочным оригинальным соусом, 295 г*

**«Фарфале» с курицей** 790₽

*Паста с курицей и шампиньонами в сливочном соусе, 315 г*

**Спагетти в соусе «Карбонара»** 790₽

*Спагетти в нежном сливочном соусе с беконом и сыром «Пармезан», 295 г*

## - ГАРНИРЫ -

**Картофельное пюре** 250₽

*150 г*

**Овощи на гриле** 350₽

*Помидор, перец, цуккини, лук, картофель, 165 г*

**Картофель жаренный с грибами** 380₽

*Золотистая картошечка с лесными грибами и лучком, 150г*

**Картофельные дольки** 290₽

*130 г*

**Картофель Фри** 290₽

*130 г*



## - ДЕСЕРТЫ -

**Мороженое** 450₽

*Мороженое в ассортименте с ягодным или шоколадным соусом на выбор, 165 г*

**Клубничный смузи** 350₽

*Вкуснейшее лакомство из клубники с добавлением мороженого и персика, 210 г*

**Чизкейк** 490₽

*Традиционный американский десерт, на основе сливочного сыра «Филадельфия», 120/20 г*

**Снежное яблоко** 370₽

*Ароматное яблоко, запеченное с медом и орешками, 260 г*

**Брусника и клюква с медом и орешками** 390₽

*175 г*

**Сырники с вареньем и сметаной** 380₽

*150/30/30 г*

**Тирамису** 490₽

*140 г*

**Торт «Медовик»** 490₽

*100 г*

**Наполеон** 490₽

*120 г*

**Эклер** 390₽

*Арахисовый, манго-маракуйя, ванильный, шоколадный, 80 г*

**Блинчики** 380₽

*На выбор со сгущенкой, сметаной или медом, 150/20 г*

## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

**Салатик из свежих овощей** 250₽

*150 г*

**Нежный куриный супчик с лапшой** 350₽

*250 г*

**Куриная котлетка с картофельным пюре** 370₽

*Нежная куриная котлетка с картофельным пюре, 170 г*

**Макарошки с сыром** 360₽

*150 г*

## - СОУСЫ -

**Пикантный** 150₽

*Соус томатный, помидоры, соус «Аджика», чеснок, зелень, 50 г*

**Сырный** 150₽

*Майонез, сыр, чеснок, 50 г*

**Тар-Тар** 150₽

*Корнишоны, перец болгарский, сок лимона, майонез, 50 г*

**Ягодный** 150₽

*Сладкий соус из сочной клубники, 50 г*

**Шоколадный** 150₽

*50 г*

## - ХЛЕБ -

**Хлебная корзина** 190₽

*Алтайский хлеб, подается с салом, 80/40 г*



**МЫ БУДЕМ БЛАГОДАРНЫ ВАМ ЗА СОБЛЮДЕНИЕ СЛЕДУЮЩИХ ПРАВИЛ В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ:**

1. Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, находящимся в состоянии алкогольного или наркотического опьянения.
2. Мы имеем право отказать в обслуживании лицам, проявляющим агрессию в адрес наших гостей или персонала.
3. В случае, если количество гостей вашей компании 12 и более человек, мы прибавим к вашему счету сервисный сбор 10%.
4. В нашем ресторане запрещено употребление продуктов питания, алкогольных и безалкогольных напитков, принесенные с собой.
5. Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста - сообщите об этом официанту.

Данная печатная продукция является рекламным материалом. Прейскурант цен находится на информационном стенде потребителя. Все цены указаны в рублях. 03/06/24