

Alpenhof

HOTEL

— МЕНЮ —

РЕСТОРАНА ОТЕЛЯ

ЗАКУСКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10-15 МИНУТ

Гребешки запеченные с чесноком	740 ₽ 100г
Тигровые креветки на гриле с чесночным соусом	650 ₽ 150г
Лосось слабой соли по рецепту шеф-повара	1000 ₽ 150/30г
Сельдь с картофелем по-деревенски Олюторская селедочка со сладким луком, золотистым обжаренным картофелем и ароматным маслом	480 ₽ 150/150г
Креветки магаданские Подается с фирменным соусом	810 ₽ 200г
Ассорти мясных деликатесов	1350 ₽ 180г
Паштет из куриной печени Нежный паштет с конфитюром из красной смородины	490 ₽ 150/20г
Вителло тоннато Нежная говядя вырезка с соусом тоннато и печеным перцем	690 ₽ 150г
Куриные крылышки с соусом «Барбекю»	590 ₽ 250/30г
Тако с курицей Куриная грудка, огурец, сладкий помидор, красный лук, майонез, лепешка	410 ₽ 170г
Мини-чебурек	190 ₽ 100г
Жареный халуми Подается с рукколой, помидорами черри, кедровым орехом, бальзамическим кремом	510 ₽ 120г
Гренки чесночные из серого хлеба Подается с соусом тар-тар	210 ₽ 100/30г
Разносолы под водочку Маринованные: помидоры черри, огурцы, капуста, грибы белые	540 ₽ 200г
Сало по-домашнему с горчицей и хреном	280 ₽ 50/15/15г



САЛАТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10-15 МИНУТ

Салат «Цезарь» с креветками Микс салата, креветки, гренки, помидоры черри, соус «Цезарь», сыр	750 Р 220г
Салат «Цезарь» с курицей Микс салата, куриная грудка, помидоры черри, соус «Цезарь», сыр	590 Р 220г
Салат «Оливье» с куриным филе и яблоком	490 Р 220г
Салат «Оливье» в традиционном стиле (с ветчиной)	490 Р 220г
Салатный микс с креветкой и картофелем Микс салата, креветки, картофель, помидоры черри, авокадо, фирменный соус	790 Р 220г
Салат с брискетом из говядины Микс салата, брискет из говядины, помидоры черри, печеные перцы, соус	590 Р 200г
Салат с беконом из утки Микс салата, бекон из утки, вяленая клюква, помидоры черри, творожный сыр, малиновый соус	520 Р 200г
Салат с хрустящими баклажанами Баклажаны, фирменная заправка, сладкие помидоры, мягкий сыр, кинза	490 Р 200г
Салат Греческий Свежие овощи с фетой, маслинами, заправка на основе оливкового масла	510 Р 240г
Капрезе Моцарелла, сладкие помидоры и базилик	480 Р 150г
Овощной винегрет По классическому рецепту	380 Р 200г
Салат из узбекских помидоров С базиликом и чесноком С красным луком	370 Р 150г 150г
Овощное ассорти Микс салата, сельдерей, болгарский перец, свежий огурец, помидоры	450 Р 300г

СУПЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15-20 МИНУТ

Бульон куриный с гренками

320 ₽
250г

Борщ сибирский

Подается с бородинским хлебом, сметаной и салом

460 ₽
250/30г

Солянка мясная классическая

480 ₽
250/30г

Уха из морского окуня и семги

580 ₽
250г

Сырный крем-суп с беконом

Сливки, три вида сыра (дорблю, ламбер, чеддер), картофель, бекон

510 ₽
250г

Крем-суп из белых грибов

Белые грибы, сливки, картофель, лук

520 ₽
250г

Кукурузный суп с крабом

Краб камчатский, кукуруза, сливки, картофель

610 ₽
250г

Тыквенный суп-пюре с гренками

Подается со сливками

360 ₽
250/20г



Alpenhof
HOTEL

ПИЦЦА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20-30 МИНУТ

4 сыра

Пармезан, моцарелла, дорблю, ламбер

610 ₽

300г

Саями

Саями, сладкие помидоры, сыр

570 ₽

300г

Маргарита

Моцарелла, сладкие помидоры, базилик

570 ₽

300г

Пицца с грушей и дор блю

Груша, дорблю, грецкий орех, моцарелла

610 ₽

300г

Фокачча с соусом Песто

360 ₽

150г

ПАСТА И РИЗОТТО

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20-30 МИНУТ

Тальятелле с белыми грибами и сливочным соусом

730 ₽

250г

Карбонара

670 ₽

250г

Болоньезе

680 ₽

250г

Спагетти вонголе

Моллюски вонголе, оливковое масло,
чеснок, петрушка

730 ₽

250г

Римская паста Сасио е рерре

Спагетти, пармезан, смесь душистых перцев

510 ₽

200г

Ризотто с белыми грибами

690 ₽

250г



Alpenhof
HOTEL

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-40 МИНУТ

Рибай с соусом чимичурри Стейк из мраморной говядины зернового откорма, прожарка по вашему выбору	750 Р за 100г
Томленные говяжьи ребра с картофельным пюре	980 Р 200/150/30г
Филе миньон Подается с запеченным перцем и соусом демиглас	1390 Р 200/100/30г
Оссобуко с муссом из картофельного пюре Тушеная телячья голяшка, картофельное пюре, трюфельное масло	980 Р 200/150г
Бефстроганов в сливочно-грибном соусе	850 Р 180/150г
Австрийский шницель Подается с малосольными огурчиками, соусом тар-тар, лимоном	860 Р 200/50г
Жаркое в горшочке с томленной олениной Вырезка северного оленя, картофель, лук, морковь	790 Р 280г
Язык говяжий на гриле с папоротником	780 Р 100/100г
Корейка ягненка с розмарином	980 Р за 100г
Бургер из мраморной говядины Котлета из мраморной говядины, лист салата, маринованный огурец, бекон, крымский лук, фри, кетчуп	660 Р 230/150/30г
Пельмени из свинины и говядины ручной лепки	520 Р 200/30г
Пельмени из свинины и оленины ручной лепки	560 Р 200/30г

СОУСЫ К МЯСУ

Демиглас	90 Р 50г	Дорблю	90 Р 50г
Перечный	90 Р 50г	Томатный	90 Р 50г
Горчичный	90 Р 50г		

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-40 МИНУТ

Перепелка на гриле

Подается с брусничным соусом

580 ₽

170/30г

Утиное маigre с печеными яблоками

Подается с брусничным соусом

520 ₽

за 100г

Куриная котлета

Подается с картофельным пюре

450 ₽

120/100г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-40 МИНУТ

Филе лосося с ризотто из папоротника

Лосось, приготовленный на гриле или на пару на Ваш выбор

Подается с ризотто из папоротника

1190 ₽

160/100г

Стейк из синекорого палтуса

Подается с соусом из шпината

890 ₽

200/50г

Стейк из тайменя

1300 ₽

180г

Котлетки из трубача и краба «По-Магадански»

Подаются с фирменным соусом

1360 ₽

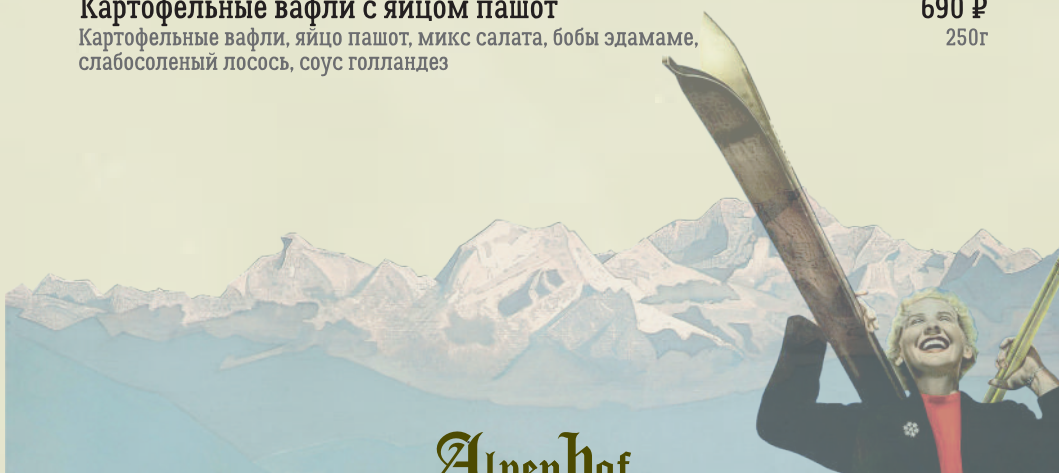
150/30г

Картофельные вафли с яйцом пашот

Картофельные вафли, яйцо пашот, микс салата, бобы эдамаме, слабосоленый лосось, соус голландез

690 ₽

250г



Alpenhof
HOTEL

ГАРНИРЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15-20 МИНУТ

Картофельное пюре	190 ₽ 150г
Картофель фри	240 ₽ 150г
Картофель жареный с белыми грибами	450 ₽ 150г
Гречка с белыми грибами	380 ₽ 230г
Овощи гриль Цукини, белый лук, болгарский перец	370 ₽ 150г
Зеленая спаржа	450 ₽ 150г
Киноа с овощами Киноа, цукини, перец болгарский, лук	270 ₽ 100г
Стейк из капусты с перечным соусом Капуста белокочанная, перечный соус	410 ₽ 150/50г
Мусс из картофельного пюре с трюфельным маслом	390 ₽ 150г



Alpenhof
HOTEL

ДЕСЕРТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10-20 МИНУТ

Яблочный штрудель «Альпенхоф» с корицей Подается с мороженым и ванильным топпингом	450 ₽ 180/50г
Тарт-Татен с грушей Слоеное тесто, груши в хрустящей карамельной корочке. Подается с мороженым	490 ₽ 200/50г
Шоколадный фондан Теплый шоколадный десерт, подается с ванильным мороженым	490 ₽ 100/50г
Меренговый рулет с малиной Воздушная меренга с малиной и творожной прослойкой	480 ₽ 130г
Наполеон по рецепту шеф-повара Слоеное тесто и нежный ганаш из белого шоколада	510 ₽ 150г
Крем-брюле Классический французский рецепт	380 ₽ 130г
Панна-котта Подается с фруктовым пюре на выбор	380 ₽ 130г
Таежный десерт Сгущенное молоко, мед, кедровый орех, брусника	380 ₽ 130г
Мороженое ванильное / шоколадное / фисташковое	250 ₽ 200г
Топпинги и орехи	
Ванильный / Шоколадный / Клубничный	30 ₽ 30г
Лепестки миндаля / грецкий орех	70 ₽ 30г
Кедровый орех	150 ₽ 20г
Фруктовая тарелка Киви, яблоко, груша, виноград, сезонные фрукты	690 ₽ 300г
Зальцбургский нокерльн Знаменитый десерт города Моцарта. Суфле из яичного белка. Три его присыпанные сахарной пудрой горы символизируют три холма, окружающие центр Зальцбурга: Mönchsberg, Kapuzinerberg и Rainberg, минимум на троих гостей (по предварительному заказу)	2000 ₽ 400г
Ассорти сыров Сыр дорблю, швейцарский сыр грюер, камамбер, тартюфо, грецкий орех, виноград, мед, джем	1250 ₽ 220г



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Оливье с ветчиной	160 ₽ 150г
Свежие овощи Морковь, сельдерей, огурец, помидоры черри	140 ₽ 100г
Каша гречневая	150 ₽ 200г
Каша овсяная	150 ₽ 200г
Куриный суп с фрикадельками	160 ₽ 180г
Борщ	230 ₽ 180г
Куриная котлета Подается с картофельным пюре	380 ₽ 120/100г
Наггетсы	180 ₽ 100г
Сосиски молочные	190 ₽ 100г
Пельмешки мини	310 ₽ 180г
Фарфалле со сливочным маслом	150 ₽ 100г
Картофельное пюре	130 ₽ 100г
Картофель фри	190 ₽ 150г
Мороженое Подается с топпингом на выбор: ванильный, шоколадный, малиновый	120 ₽ 50г
Сырники Подаются на выбор: сметана, стуженное молоко, джем	200 ₽ 100г

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Молочный коктейль ванильный / малиновый / шоколадный	300 г	310 ₽
Сок Zuegg в ассортименте	200 мл	200 ₽
Байкал вода негазированная, стекло	250 мл	190 ₽
Байкал вода негазированная	450/850 мл	160/270 ₽
Джермук вода газированная	500 мл	180 ₽
Тассай вода газированная/негазированная	500 мл	100 ₽
Морс клюквенный / облепиховый	250/1000 мл	100/400 ₽
Фирменный лимонад	400/1000 мл	365/690 ₽
Фреш яблочный / апельсиновый / морковно-яблочный / морковный со сливками	250/250/250 мл 230/20 мл	350 ₽ 350 ₽

ЧАЙ

Смородина с брусничным листом, яблоком и гибискусом	900 мл	480 ₽
Улун манго	900 мл	480 ₽
Вишня с розмарином	900 мл	480 ₽
Абрикос с ромашкой	900 мл	480 ₽
Гречишный с кокосом	900 мл	480 ₽
Облепиховый	900 мл	480 ₽
Черный	400 мл 210 ₽	900 мл 420 ₽
Зеленый	400 мл 210 ₽	900 мл 420 ₽
Китайский зеленый сенча	400 мл 210 ₽	900 мл 420 ₽
Черный с чабрецом	400 мл 210 ₽	900 мл 420 ₽
Чай таежный	400 мл 250 ₽	900 мл 480 ₽

КОФЕ

Эспрессо	30 мл	150 ₽
Американо	150 мл	160 ₽
Капучино	250 мл	220 ₽
Латте	250 мл	220 ₽
Гляссе	200 мл	250 ₽

КАРТА БАРА

BAR LIST

ПИВО

BEER

BAKALÁŘ ORIGINAL LAGER

Бакалар Ориджинал Лагер (разливное)
(Чехия)

0,33/0,5 л 250 ₽/380 ₽

HOFBRÄU MÜNCHEN ORIGINAL

Хофброй Мюнхен Ориджинал (разливное)
(Германия)

0,33/0,5 л 350/530 ₽

ČERNOVAR SVĚTLÝ

Черновар Светлое (бутылочное)
(Чехия)

0,5 л 400 ₽

ČERNOVAR ČERNÝ

Черновар Темное (бутылочное)
(Чехия)

0,5 л 400 ₽

HOFBRÄU MÜNCHEN ORIGINAL

Хофброй Мюнхен Ориджинал (бутылочное)
(Германия)

0,5 л 580 ₽

BAKALÁŘ NEALKO

Бакалар безалкогольное (бутылочное)
(Чехия)

0,33 л 300 ₽

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ - АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

Классический рецепт 3/2/1: Просекко, Апероль, содовая, лед

300 мл 630 ₽

CAMPARI SPRITZ - КАМПАРИ ШПРИЦ

Классический рецепт 3/2/1: Просекко, Кампари, содовая, лед

300 мл 750 ₽

LAMPONE - ЛАМПОНЕ

Рецепт 3/1: Просекко, малиновое пюре, лед

250 мл 400 ₽

NEGRONI - НЕГРОНИ

Классический рецепт 1/1/1: джин, Кампари, Мартини Россо, лед

100 мл 350 ₽

MOJITO - МОХИТО

Классический рецепт 1/3: ром, содовая, лайм, лед

230 мл 420 ₽

GIN AND TONIC - ДЖИН-ТОНИК

Классический рецепт 1/3: джин, тоник, лайм, лед

200 мл 290 ₽

ГЛИНТВЕЙН

Красное/ или белое сухое вино, коньяк, корица, имбирь, кардамон, мед

350 мл 390 ₽

ВЕРМУТ

VERMOUTH

VERMOUTH BIANCO – MARTINI Вермут Бьянко – Мартини (Пьемонт, Италия)	150 мл	450 ₽
VERMOUTH ROSSO – MARTINI Вермут Россо – Мартини (Пьемонт, Италия)	150 мл	450 ₽

ПОРТО

PORTO

“FIRST ESTATE” RESERVE PORT – TAYLOR’S «Фест Эстэйт» Резерв Порт – Тэйлор’с (Дору, Португалия)	150 мл	600 ₽
---	--------	-------

ЛИКЕРЫ И БИТТЕРЫ

LIQUEURS&BITTERS

JAGERMEISTER Ягермейстер ликер (Германия)	50 мл	230 ₽
BECHEROVKA Бехеровка ликер (Чехия)	50 мл	300 ₽
BAILEYS ORIGINAL Бэйлис Оригинал ликер (Ирландия)	50 мл	330 ₽
FERNET BRANCA Фернет Бранка биттер (Италия)	50 мл	380 ₽
AMARO DELLA DONNA SELVATICA Амаро делла Донна Селватика биттер (Италия)	50 мл	480 ₽

ГРАППА

GRAPPA

GRAPPA BIANCA – TENUTA DI SAN LEONARDO Граппа Арнеис(Трентино – Альто Адидже, Италия)	50 мл	750 ₽
GRAPPA PROMIS – GAJA Граппа Промис – Гайя(Тоскана, Италия)	50 мл	900 ₽

КАЛЬВАДОС

CALVADOS

CALVADOS VSOP – CHATEAU DU BREUIL

Кальвадос Шато дю Брёй VSOP(Франция)

50 мл 370 ₽

**CALVADOS «RESERVE DU CHATEAU»,
8 ANS – CHATEAU DU BREUIL**

Кальвадос Шато дю Брёй "Резерв дю Шато" 8-летний (Франция)

50 мл 590 ₽

ВИСКИ

WHISKEY

JAMESON

Джемесон
(Ирландия)

50 мл 370 ₽

CHIVAS REGAL

Чивас Ригал 12 лет
(Шотландия)

50 мл 900 ₽

GLENMORANGIE ORIGINAL

Гленморанджи ориджинал 10 лет
(Шотландия)

50 мл 1200 ₽

MACALLAN DOUBLE CASK

Макаллан дабл каск 12 лет
(Шотландия)

50 мл 1800 ₽

КОНЬЯК

COGNAC

VS – MARTELL

ВС - Мартель
(Коньяк, Франция)

50 мл 750 ₽

VSOP – MARTELL

ВСОП - Мартель
(Коньяк, Франция)

50 мл 850 ₽

PALE&DRY XO – DELAMAIN

Пэйл энд Драй XO – Деламен
(Коньяк, Франция)

50 мл 1300 ₽

Alpenhof
HOTEL

ТЕКИЛА

TEQUILA

JOSE CUERVO «ESPECIAL» GOLD Хосе Куэрво «Эспесьяль» Голд (Мексика)	50 мл	360 ₽
LEY 925 «REPOSADO» Лей 925 Репосадо (Мексика)	50 мл	540 ₽

ВОДКА

VODKA

DIAMOND ICE Даймонд айс (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	120 ₽
BORZAYA ORGANIC Борзая органик (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	170 ₽
BELUGA Белуга (Россия)	50 мл	190 ₽
CHISTYE ROSY Чистые росы (Россия)	50 мл	220 ₽
RUSSKIY SHICK Русский шик (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	230 ₽
GREY GOOSE Грей Гуз (Франция)	50 мл	500 ₽

САКЕ И ДЖИН

SAKE AND GIN

SAKE CHIYOMUSUBI JUNMAI GINJO GORIKI 50 Саке Чиёмусуби Дзюнмай Гиндзё Горики 50 (Япония)	50 мл	400 ₽
GIN BEEFEATER LONDON DRY Джин Бифитер Лондон драй (Англия)	50 мл	270 ₽

—*работа официанта / повара после закрытия ресторана 1500 руб/час—

Alpenhof
HOTEL