

Alpenhof

HOTEL

МЕНЮ
РЕСТОРАНА ОТЕЛЯ

ЗАКУСКИ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10-15 МИНУТ

Гребешки запеченные с чесноком	1050 ₽ 120г
Попкорн из креветок	850 ₽ 120/30г
Лосось слабой соли по рецепту шеф-повара	1350 ₽ 150/30г
Сельдь с картофелем по-деревенски Олюторская селёdochка со сладким луком, золотистым обжаренным картофелем и ароматным маслом	650 ₽ 150/150г
Креветки магаданские Подаются с фирменным соусом	950 ₽ 200/30г
Ассорти мясных деликатесов	1750 ₽ 180г
Вителло тоннато Нежная говяжья вырезка с соусом тоннато и печеным перцем	890 ₽ 150г
Куриные крылышки с соусом «Барбекю»	850 ₽ 250/30г
Жареный халуми Подается с рукколой, помидорами черри, кедровым орехом, бальзамическим кремом	750 ₽ 120г
Ассорти сыров Сыр Дорблю, швейцарский сыр грюер, камамбер, кабош, грецкий орех, виноград, мед, джем	1750 ₽ 250г
Гренки чесночные из серого хлеба Подаются с соусом тар-тар	420 ₽ 100/30г
Разносолы под водочку Маринованные: помидоры черри, огурцы, капуста, грибы белые	850 ₽ 200/30г
Сало по-домашнему с горчицей и хреном	450 ₽ 50/15/15г



САЛАТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10-15 МИНУТ

Салат «Цезарь» с креветками

Микс салата, креветки, гренки, помидоры черри, соус «Цезарь», сыр

870 ₺

260г

Салат «Цезарь» с курицей

Микс салата, куриная грудка, помидоры черри, соус «Цезарь», сыр

790 ₺

260г

Салат «Оливье» с куриным филе и яблоком

650 ₺

220г

Салат «Оливье» в традиционном стиле (с ветчиной)

650 ₺

220г

Салат с брискетом из говядины

Микс салата, брискет из говядины, помидоры черри, печеные перцы, соус

890 ₺

200г

Салат с хрустящими баклажанами

Баклажаны, фирменная заправка, сладкие помидоры, мягкий сыр, кинза

710 ₺

200г

Салат с моцареллой и креветками

Тигровые креветки, моцарелла, сладкие помидоры, авокадо, руккола, оливковое масло, крем бальзамический

890 ₺

200г

Салат зеленый

Микс салата, руккола, шпинат, брокколи, огурец, авокадо, тыквенные семечки, кунжутная заправка

750 ₺

190г

Овощной винегрет

По классическому рецепту

590 ₺

200г

Салат из узбекских помидоров

С базиликом и чесноком

С красным луком

590 ₺

150г

150г

Овощное ассорти

Микс салата, сельдерей, болгарский перец, свежий огурец, помидоры

650 ₺

300г

СУПЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15-20 МИНУТ

Бульон куриный с гренками

490 ₽
250г

Борщ сибирский

Подается с бородинским хлебом, сметаной и салом

650 ₽
250/30/15г

Солянка мясная классическая

650 ₽
300/30г

Уха из морского окуня и семги

880 ₽
300г

Сырный крем-суп с беконом

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

750 ₽
250г

Тыквенный суп-пюре с гренками

Подается со сливками

580 ₽
250/20г



Alpenhof
HOTEL

ПИЦЦА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20-30 МИНУТ

4 сыра

Пармезан, моцарелла, дорблю, ламбер

950 ₽

300г

Пепперони

Пепперени, сладкие помидоры, моцарелла

850 ₽

300г

Маргарита

Моцарелла, сладкие помидоры, базилик

875 ₽

300г

Пицца с грушей и дорблю

Груша, дорблю, грецкий орех, моцарелла

940 ₽

300г

Фокачча с соусом Песто

450 ₽

220г

ПАСТА И РИЗОТТО

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20-30 МИНУТ

Тальятелле с белыми грибами и сливочным соусом

950 ₽

300г

Карбонара

850 ₽

300г

Орекьетте с томленной говядиной

880 ₽

250г

Ризотто с белыми грибами

940 ₽

250г



Alpenhof
HOTEL

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30–40 МИНУТ

Рибай

Стейк из мраморной говядины зернового откорма, прожарка по вашему выбору

1400 Р

за 100г

Филе миньон

Подается с запеченным перцем и соусом демиглас

1680 Р

200/100/30г

Говяжьи ребра с пюре из цветной капусты

825 Р

за 100г

Говяжьи щечки с картофельным пюре

1050 Р

160/150г

Бефстроганов в сливочно-грибном соусе

990 Р

180/150г

Австрийский шницель

Подается с малосольными огурчиками, соусом тар-тар, лимоном

950 Р

200/50/20г

Язык говяжий на гриле с папоротником

1250 Р

100/100г

Корейка ягненка с розмарином

1150 Р

за 100г

Бургер из мраморной говядины

Котлета из мраморной говядины, лист салата, маринованный огурец, бекон, крымский лук, фри, кетчуп

890 Р

300/150/30г

Пельмени из свинины и говядины ручной лепки

750 Р

200/30г

Пельмени из свинины и оленины ручной лепки

780 Р

200/30г

СОУСЫ К МЯСУ

Демиглас

120 Р

50г

Дорблю

120 Р

50г

Перечный

120 Р

50г

Томатный

120 Р

50г

Горчичный

120 Р

50г

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-40 МИНУТ

Утиное маigre с печеными яблоками

Подается с брусничным соусом

920 Р

100/100/30г

Куриная грудка гриль

Подается с киноа и овощами альденте

690 Р

150/100г

Куриная котлета

Подается с картофельным пюре

610 Р

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

950 Р

за 100г

Стейк из синекорого палтуса

Подается с соусом из шпината

750 Р

за 100г

Стейк из тайменя

850 Р

за 100г

Котлетки из трубача и краба «По-Магадански»

Подаются с фирменным соусом

1550 Р

150/30г



Alpenhof
HOTEL

ГАРНИРЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15-20 МИНУТ

Картофельное пюре	350 Р 150г
Картофель фри	420 Р 150г
Картофель жареный с белыми грибами	650 Р 150г
Овощи гриль Цукини, болгарский перец, брокколи, цветная капуста, кунжутный соус	620 Р 200/20г
Киноа с овощами Киноа, цукини, перец болгарский, лук	420 Р 100г
Стейк из капусты с перечным соусом Капуста белокочанная, перечный соус	590 Р 150/50г



Alpenhof
HOTEL

ДЕСЕРТЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 10-20 МИНУТ

Яблочный штрудель «Альпенхоф» с корицей Подается с мороженым и ванильным топпингом	650 ₽ 180/50г
Тарт-Татен с грушей Слоеное тесто, груши в хрустящей карамельной корочке. Подается с мороженым	890 ₽ 200/50г
Шоколадный фондан Теплый шоколадный десерт, подается с ванильным мороженым	590 ₽ 100/50г
Меренговый рулет с малиной Воздушная меренга с малиной и творожной прослойкой	650 ₽ 130г
Наполеон по рецепту шеф-повара Слоеное тесто и нежный ганаш из белого шоколада	680 ₽ 150г
Таежный десерт Брусника, сгущенное молоко/ мед, кедровый орех	590 ₽ 130г
Мороженое ванильное / шоколадное / фисташковое	175 ₽ 50г
Топпинги и орехи Ванильный / Шоколадный / Малиновый	30 ₽ 30г
Лепестки миндаля / грецкий орех	70 ₽ 30г
Кедровый орех	170 ₽ 20г
Фруктовая тарелка Киви, яблоко, груша, виноград, сезонные фрукты	850 ₽ 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



ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Оливье с ветчиной 350 ₽
150г

Свежие овощи 250 ₽
Морковь, сельдерей, огурец, помидоры черри 100г

Куриный суп с фрикадельками 350 ₽
180г

Борщ 400 ₽
180г

Куриная котлета 490 ₽
Подается с картофельным пюре 120г

Наггетсы 420 ₽
100г

Тако с Курицей 650 ₽
Куриная грудка, огурец, сладкие помидоры, красный лук, майонез, лепешка 170г

Пельмешки мини 550 ₽
180г

Фарфалле со сливочным маслом 280 ₽
100г

Картофельное пюре 210 ₽
100г

Картофель фри 290 ₽
150г

Мороженое 175 ₽
Подается с топпингом на выбор: ванильный, шоколадный, малиновый 50г

Сырники 450 ₽
Подаются на выбор: сметана, сгущенное молоко, джем 100г



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Молочный коктейль ванильный / малиновый / шоколадный	300 г	380 Р
Сок Zuegg в ассортименте	200 мл	250 Р
Байкал вода негазированная, стекло	250 мл	200 Р
Байкал вода негазированная	450/850 мл	160/270 Р
Джермук вода газированная	500 мл	200 Р
Тассай вода газированная/негазированная	500 мл	120 Р
Морс клюквенный / облепиховый	250/1000 мл	100/400 Р
Фирменный лимонад	400/1000 мл	390/750 Р
Фреш яблочный / апельсиновый / морковно-яблочный / морковный со сливками	250/250/250 мл 230/20 мл	350 Р 350 Р
Кока-кола	330 мл	280 Р

ЧАЙ

Смородина с брусничным листом, яблоком и гибискусом			900 мл	480 Р
Улун манго			900 мл	480 Р
Вишня с розмарином			900 мл	480 Р
Абрикос с ромашкой			900 мл	480 Р
Гречишный с кокосом			900 мл	480 Р
Облепиховый			900 мл	580 Р
Черный	400 мл	210 Р	900 мл	420 Р
Зеленый	400 мл	210 Р	900 мл	420 Р
Китайский зеленый сенча	400 мл	210 Р	900 мл	420 Р
Черный с чабрецом	400 мл	210 Р	900 мл	420 Р
Чай таежный	400 мл	250 Р	900 мл	480 Р

КОФЕ

Эспрессо	30 мл	200 Р
Американо	150 мл	250 Р
Капучино	250/300 мл	270/320 Р
Латте	250 мл	280 Р
Гляссе	200 мл	350 Р

КАРТА БАРА

BAR LIST

ПИВО

BEER

BAKALÁŘ ORIGINAL LAGER

Бакалар Ориджинал Лагер (разливное)
(Чехия)

0,33/0,5 л 350 ₽/530 ₽

HOFBRÄU MÜNCHEN ORIGINAL

Хофброй Мюнхен Ориджинал (разливное)
(Германия)

0,33/0,5 л 480/720 ₽

ČERNOVAR SVĚTLÝ

Черновар Светлое (бутылочное)
(Чехия)

0,5 л 490 ₽

ČERNOVAR ČERNÝ

Черновар Темное (бутылочное)
(Чехия)

0,5 л 490 ₽

BAKALÁŘ NEALKO

Бакалар безалкогольное (бутылочное)
(Чехия)

0,33 л 390 ₽

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ – АПЕРОЛЬ ШПРИЦ

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

300 мл 690 ₽

GARIBALDI – ГАРИБАЛЬДИ

Кампари, апельсиновый сок, лед

200 мл 450 ₽

CAMPARI TONIC-КАМАПАРИ ТОНИК

Кампари, тоник, лед

150 мл 450 ₽

LAMPONE – ЛАМПОНЕ

Рецепт 3/1: Просекко, малиновое пюре, лед

250 мл 510 ₽

NEGRONI – НЕГРОНИ

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

250 мл 650 ₽

GIN AND TONIC – ДЖИН-ТОНИК

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

200 мл 450 ₽

ГЛИНТВЕЙН

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

350 мл 550 ₽

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	650 ₽
---	--------	-------

ЛИКЕРЫ И БИТТЕРЫ

LIQUEURS&BITTERS

JAGERMEISTER Ягермейстер ликер (Германия)	50 мл	350 ₽
BECHEROVKA Бехеровка ликер (Чехия)	50 мл	380 ₽
BAILEYS ORIGINAL Бэйлис Оригинал ликер (Ирландия)	50 мл	420 ₽
FERNET BRANCA Фернет Бранка биттер (Италия)	50 мл	450 ₽
AMARO DELLA DONNA SELVATICA Амаро делла Донна Селватика биттер (Италия)	50 мл	590 ₽

ГРАППА

GRAPPA

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 450 ₽

ВИСКИ

WHISKEY

JAMESON
Джемесон
(Ирландия)

50 мл 410 ₽

CHIVAS REGAL
Чивас Ригал 12 лет
(Шотландия)

50 мл 900 ₽

GLENMORANGIE ORIGINAL
Гленморанджи ориджинал 10 лет
(Шотландия)

50 мл 1050 ₽

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 900 ₽

PALE&DRY XO – DELAMAIN
Пэйл энд Драй XO – Деламен
(Коньяк, Франция)

50 мл 1500 ₽

РОМ

RUM

Ром Barcelo Gran Anejo
Барсело Гранд Аньехо
(Доминиканская Республика)

50 мл 350 ₽

Alpenhof
HOTEL

ТЕКИЛА

TEQUILA

JOSE CUERVO «ESPECIAL» GOLD Хосе Куэрво «Эспесьяль» Голд (Мексика)	50 мл	480 ₽
LEY 925 «REPOSADO» Лей 925 Репосадо (Мексика)	50 мл	590 ₽

ВОДКА

VODKA

DIAMOND ICE Даймонд айс (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	190 ₽
BORZAYA ORGANIC Борзая органик (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	240 ₽
CHISTYE ROSY Чистые росы (Россия)	50 мл	270 ₽
RUSSKIY SHICK Русский шик (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	290 ₽
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	490 ₽
GIN BEEFEATER LONDON DRY Джин Бифитер Лондон драй (Англия)	50 мл	350 ₽

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

Alpenhof
HOTEL

2025