

Альпенхоф

РЕСТОРАН

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 селедочка со сладким луком, золотистым обжаренным картофелем и ароматным маслом	750 ₺ 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, кабаш, 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	850 ₺ 200/30г
Сало по-домашнему с горчицей и хреном	450 ₺ 50/15/15г



АльпенХоф

РЕСТОРАН

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	670 ₺ 220г
Салат «Оливье» в традиционном стиле (с ветчиной)	670 ₺ 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	750 ₺ 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	820 ₺ 190г
Овощной винегрет По классическому рецепту	610 ₺ 200г
Салат из узбекских помидоров С базиликом и чесноком С красным луком	610 ₺ 150г 150г
Овощное ассорти Микс салата, сельдерей, болгарский перец, свежий огурец, помидоры	750 ₺ 300г

АльпенХоф

РЕСТОРАН

СУПЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15-20 МИНУТ

Бульон куриный с гренками	550 Р 250г
Борщ сибирский Подается с бородинским хлебом, сметаной и салом	750 Р 250/30/15г
Солянка мясная классическая	750 Р 300/30г
Уха из морского окуня и семги	880 Р 300г
Сырный крем-суп с беконом Сливки, три вида сыра (дорблю, ламбер, чеддер), картофель, бекон	790 Р 250г
Тыквенный суп-пюре с гренками Подается со сливками	620 Р 250/20г



АльпенХоф

РЕСТОРАН

ПИЦЦА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 20-30 МИНУТ

4 сыра Пармезан, моцарелла, дорблю, ламбер	950 ₺ 300г
Пепперони Пепперони, 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
Феттуччини с нежным лососем и сливочным соусом	880 ₺ 250г
Ризотто с белыми грибами	940 ₺ 250г



АльпенХоф

РЕСТОРАН

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ МЯСА

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-40 МИНУТ

Рибай Стейк из мраморной говядины зернового откорма, прожарка по вашему выбору	1450 ₺ за 100г
Филе миньон Подается с запеченным перцем и соусом демиглас	1050 ₺ за 100г
Бефстроганов в сливочно-грибном соусе	990 ₺ 180/150г
Австрийский шницель Подается с малосольными огурчиками, соусом тар-тар, лимоном	950 ₺ 200/50/20г
Говяжьи щечки с картофельным пюре	1050 ₺ 160/150г
Язык говяжий на гриле с папоротником	1250 ₺ 100/100г
Корейка ягненка с розмарином	1150 ₺ за 100г
Бургер из мраморной говядины Котлета из мраморной говядины, лист салата, маринованный огурец, бекон, крымский лук, фри, кетчуп	890 ₺ 300/150/30г
Пельмени из свинины и говядины ручной лепки	810 ₺ 200/30г
Пельмени из свинины и оленины ручной лепки	830 ₺ 200/30г

СОУСЫ К МЯСУ

Демиглас	120 ₺ 50г	Дорблю	120 ₺ 50г
Перечный	120 ₺ 50г	Томатный	120 ₺ 50г
Горчичный	120 ₺ 50г		

АльпенХоф

РЕСТОРАН

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 30-40 МИНУТ

Утиное маigre с печеными яблоками

Подается с брусничным соусом

750 ₽
за 100г

Куриная грудка гриль

Подается с киноа и овощами альденте

720 ₽
150/100г

Куриная котлета

Подается с картофельным пюре

670 ₽
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 ₽
за 100г

Стейк из синекорого палтуса

Подается с соусом из шпината

750 ₽
за 100г

Стейк из тайменя

850 ₽
за 100г

Котлетки из трубача и краба «По-Магадански»

Подаются с фирменным соусом

1550 ₽
150/30г



АльпенХоф

РЕСТОРАН

ГАРНИРЫ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 15-20 МИНУТ

Картофельное пюре	390 ₽ 150г
Картофель фри	420 ₽ 150г
Картофель жареный с белыми грибами	650 ₽ 150г
Киноа с овощами Киноа, цукини, перец болгарский, лук	450 ₽ 100г
Овощи гриль Цукини, болгарский перец, брокколи, цветная капуста, кунжутный соус	650 ₽ 200/20г
Стейк из капусты с перечным соусом Капуста белокочанная, перечный соус	610 ₽ 150/50г



АльпенХоф

РЕСТОРАН

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	610 ₺ 100/50г
Меренговый рулет с малиной Воздушная меренга с малиной и творожной прослойкой	650 ₺ 130г
Панна -котта Подается с фруктовым пюре на выбор	580 ₺ 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
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



АльпенХоф

РЕСТОРАН

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Оливье с ветчиной 390 ₺
150г

Свежие овощи 270 ₺
Морковь, сельдерей, огурец, помидоры черри 100г

Куриный суп с фрикадельками 390 ₺
180г

Борщ 450 ₺
180г

Куриная котлета 490 ₺
120г

Наггетсы 450 ₺
100г

Тако с Курицей 690 ₺
170г
Куриная грудка, огурец, сладкие помидоры, красный лук, майонез, лепешка

Пельмешки мини 550 ₺
180г

Фарфалле со сливочным маслом 280 ₺
100г

Картофельное пюре 250 ₺
100г

Картофель фри 420 ₺
150г

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

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



АльпенХоф

РЕСТОРАН

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Молочный коктейль ванильный / малиновый / шоколадный	300 г	380 ₺
Сок Zuegg в ассортименте	200 мл	270 ₺
Байкал вода негазированная, стекло	250 мл	200 ₺
Байкал вода негазированная	450/850 мл	160/270 ₺
Джермук вода газированная	500 мл	200 ₺
Тассай вода газированная/негазированная	500 мл	120 ₺
Морс клюквенный / облепиховый	250/1000 мл	100/400 ₺
Фирменный лимонад	400/1000 мл	390/750 ₺
Фреш яблочный / апельсиновый / морковно-яблочный / морковный со сливками	250/250/250 мл 230/20 мл	350 ₺ 380 ₺
Кока-кола	330 мл	320 ₺

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	580 ₺		
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	220 ₺
Американо	150 мл	250 ₺
Капучино	250/300 мл	300/350 ₺
Латте	250 мл	320 ₺
Гляссе	200 мл	400 ₺

АльпенХоф

РЕСТОРАН

КАРТА БАРА

BAR LIST

ПИВО

BEER

BAKALÁŘ ORIGINAL LAGER Бакалар Ориджинал Лагер (разливное) (Чехия)	0,33/0,5 л	365 ₽/550 ₽
HOFBRÄU MÜNCHEN ORIGINAL Хофброй Мюнхен Ориджинал (разливное) (Германия)	0,33/0,5 л	500 ₽/750 ₽
ĀERNOVAR SVĚTLY Черновар Светлое (бутылочное) (Чехия)	0,5 л	520 ₽
ĀERNOVAR ĀERNY Черновар Темное (бутылочное) (Чехия)	0,5 л	520 ₽
BAKALÁŘ NEALKO Бакалар безалкогольное (бутылочное) (Чехия)	0,33 л	410 ₽

АЛКОГОЛЬНЫЕ КОКТЕЙЛИ

ALCOHOLIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ - АПЕРОЛЬ ШПРИЦ Классический рецепт 3/2/1: Просекко, Апероль, содовая, лед	300 мл	790 ₽
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 ₽
ПЛИНТВЕЙН Красное/ или белое сухое вино, коньяк, корица, имбирь, кардамон, мед	350 мл	550 ₽

АльпенХоф

РЕСТОРАН

ВЕРМУТ VERMOUTH

VERMOUTH BIANCO – MARTINI

Вермут Бьянко – Мартини
(Пьемонт, Италия)

150 мл 510 ₽

VERMOUTH ROSSO – MARTINI

Вермут Россо – Мартини
(Пьемонт, Италия)

150 мл 510 ₽

ПОРТО PORTO

“FIRST ESTATE” RESERVE PORT - TAYLOR'S

«Фест Эстэйт» Резерв Порт – Тэйлор'с
(Дору, Португалия)

150 мл 690 ₽

ЛИКЕРЫ И БИТТЕРЫ LIQUEURS&BITTERS

JAGERMEISTER

Ягермейстер ликер
(Германия)

50 мл 450 ₽

BECHEROVKA

Бежеровка ликер
(Чехия)

50 мл 450 ₽

BAILEYS ORIGINAL

Бэйлис Оригинал ликер
(Ирландия)

50 мл 420 ₽

FERNET BRANCA

Фернет Бранка биттер
(Италия)

50 мл 490 ₽

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 ₽

АльпенХоф

РЕСТОРАН

КАЛЬВАДОС

CALVADOS

CALVADOS VSOP – CHATEAU DU BREUIL 50 мл 450 ₽
Кальвадос Шато дю Брёй VSOP(Франция)

ВИСКИ

WHISKEY

JAMESON 50 мл 450 ₽
Джемесон
(Ирландия)

CHIVAS REGAL 50 мл 900 ₽
Чивас Ригал 12 лет
(Шотландия)

GLENMORANGIE ORIGINAL 50 мл 1050 ₽
Гленморанджи ориджинал 10 лет
(Шотландия)

MACALLAN DOUBLE CASK 50 мл 1600 ₽
Макаллан дабл каск 12 лет
(Шотландия)

КОНЬЯК

COGNAC

VS – MARTELL 50 мл 750 ₽
ВС - Мартель
(Коньяк, Франция)

VSOP – MARTELL 50 мл 900 ₽
ВСОП - Мартель
(Коньяк, Франция)

PALE&DRY XO – DELAMAIN 50 мл 1500 ₽
Пэйл энд Драй XO - Деламен
(Коньяк, Франция)

РОМ

RUM

Ром Barcelo Gran Anejo 50 мл 400 ₽
Барсело Гранд Аньехо
(Доминиканская Республика)

АльпенХоф

РЕСТОРАН

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 И НАСТОЙКИ

VODKA AND TINCTURE

DIAMOND ICE Даймонд айс (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	230 ₽
BORZAYA ORGANIC Борзая органик (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	280 ₽
ЧИСТЫЕ РОСЫ Chistyе Rosy (Россия)	50 мл	290 ₽
РУССКИЙ ШИК Russkiy Shick (Россия) Сибирская водочная компания	50 мл	350 ₽
GREY GOOSE Грей Гуз (Франция)	50 мл	500 ₽
НАСТОЙКА ОНЕГИН Onegin Tincture (Россия)	40 мл	420 ₽
СЕТ ИЗ 4-Х НАСТОЕК ОНЕГИН Onegin Tincture Set (Россия)		1250 ₽

САКЕ И ДЖИН

SAKE AND GIN

SAKE CHIYOMUSUBI JUNMAI GINJO GORIKI 50 Саке Чиёмусуби Дзюнмай Гиндзэ Горики 50 (Япония)	50 мл	490 ₽
GIN BEEFEATER LONDON DRY Джин Бифитер Лондон драй (Англия)	50 мл	400 ₽

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

АльпенХоф

РЕСТОРАН

февраль 2026