COSMOS
COLLECTION
ALTAY RESORT

МЕНЮ-ЗАКАЗ

Санаторно-курортное направление

РЕСТОРАН «ЭДЕЛЬВЕЙС»

РЕЖИМ ПИТАНИЯ:

Завтрак:	07.00 – 09.00
Обед:	13.00 – 14.00
Полдник:	16.00
Ужин:	18.00 – 19.00

Уважаемый гость,
при заказе блюда в меню придерживайтесь рекомендаций лечащего врача.

Приглашаем Вас посетить и другие рестораны нашего отеля
(a la carte, оплачивается дополнительно).

ПИЛИГРИМ

Флагманский ресторан комплекса с изысканной атмосферой
уюта и завораживающим видом на горы.

Разнообразие блюд, в том числе вегетарианских, порадует тех, кто знает слово healthy не понаслышке, а многообразие рыбных – покорит сердца с первого взгляда. Второй этаж ресторана станет местом уединения для камерного мероприятия, а летняя площадка – точкой притяжения в теплое время года.

+7 (913) 690-13-94

АДАМАНТ

Ресторан с авторским подходом и разнообразием мясных блюд.

Небольшой и уютный «Адамант» с видом на озера и горы станет прекрасным местом для семейного вечера или камерного торжества, где под хруст дров камина зародятся самые запоминающиеся впечатления.

+7 (913) 690-21-25

1 ДЕНЬ

ЗАВТРАК

«Шведский стол»

ОБЕД

САЛАТ

	Выход, гр.
Салат оливье с мясом марала	150
Салат из свежих овощей с ароматным маслом	200

СУП

Щи с телячьими щечками	300
Уха из рыб местных озер	300

ГОРЯЧЕЕ

Бефстроганов из телятины с грибами	140
Куриная грудка на гриле со сливочным соусом	150

ГАРНИР

Картофельное пюре с чесночным соусом	150
Булгур с брокколи и томатами	150

ПОЛДНИК

	Выход, гр.
Пирог брусничный	200
Фрукты	200
Морс клюквенный	200

УЖИН

САЛАТ

Салат с фунчозой и говядиной в азиатской заправке	180
Римский салат с артишоками	200

ГОРЯЧЕЕ

Котлета из цыпленка под сливочно-грибным соусом	120
Треска запеченная с соусом тар-тар	120

ГАРНИР

Рис с овощами	150
Картофель отварной с маслом и зеленью	150

НА ОБЕД И УЖИН

ХЛЕБ

Хлебная корзина

НАПИТОК

Морс брусничный	200
Чай	250
Кофе (американо/капучино)	200
Вода низкоминерализованная родниковая (собственный источник)	500

Вегетарианские блюда Локальные блюда

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергические реакции на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

2 ДЕНЬ

ЗАВТРАК

«Шведский стол»

ОБЕД

	Выход, гр.
САЛАТ	
Салат с ростбифом из алтайской говядины, битыми огурцами и адыгейским сыром под горчичной заправкой	190
Салат греческий с рассольным сыром фета	150
СУП	
Суп из цыпленка с домашней лапшой	300
Суп минестроне	300
ГОРЯЧЕЕ	
Котлета из щуки с соусом биск	150
Пельмени с мясом марала и сметаной	200
ГАРНИР	
Картофель жареный с белыми грибами	180
Папоротник жареный с луком, морковью и древесными грибами	180

ПОЛДНИК

	Выход, гр.
Шарлотка с яблоками	200
Фрукты	200
Узвар из шиповника с медом	200

УЖИН

САЛАТ	
Сельдь под шубой	220
Салат с со свежей капустой, брусникой и цитрусовой заправкой	180
ГОРЯЧЕЕ	
Бифштекс из марала	220
Филе судака запеченное с грибами и зеленью	150
ГАРНИР	
Гречневая каша с грибами и луком	150
Овощной рататуй	200

НА ОБЕД И УЖИН

ХЛЕБ

Хлебная корзина

НАПИТОК

Морс брусничный	200
Чай	250
Кофе (американо/капучино)	200
Вода низкоминерализованная родниковая (собственный источник)	500

Вегетарианские блюда Локальные блюда

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергические реакции на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

3 ДЕНЬ

ЗАВТРАК

«Шведский стол»

ОБЕД

	Выход, гр.
САЛАТ	
Салат с языком, грецким орехом и сыром	150
Салат цезарь с цыпленком	210
СУП	
Борщ с мясом марала и сметаной	300
Грибная похлебка со сметаной и зеленью	300
ГОРЯЧЕЕ	
Запеченная свиная шея с томатным соусом	180
Камбала запеченая с луком и зеленью	300
ГАРНИР	
Фасоль стручковая с луком и шампиньонами	180
Картофельное пюре с чесночным соусом	150

ПОЛДНИК

	Выход, гр.
Пирожное шпинатно-смородиновое	150
Фрукты	200
Морс брусничный	200

УЖИН

САЛАТ	
Салат винегрет со страчателлой, белым изюмом и трюфельным маслом	250
Салат со свежей редькой и грушей, медово-лимонной заправкой с кедровым орехом	190
ГОРЯЧЕЕ	
Свинные ребра с алтайским соусом	250
Филе муксуна с песто из ароматной зелени	120
ГАРНИР	
Картофель запеченный с травами и беконом	180
Овощи на гриле с соусом чимичюри	180

НА ОБЕД И УЖИН

ХЛЕБ

Хлебная корзина

НАПИТОК

Морс брусничный	200
Чай	250
Кофе (американо/капучино)	200
Вода низкоминерализованная родниковая (собственный источник)	500

Вегетарианские блюда Локальные блюда

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергические реакции на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

4 ДЕНЬ

ЗАВТРАК

«Шведский стол»

ОБЕД

САЛАТ

	Выход, гр.
Салат с индейкой в соусе вителло тонато с артишоками и томатами	200
Авторский салат с гриссини	240

СУП

Щи из утки с грибами	300
Рыбная похлебка	300

ГОРЯЧЕЕ

Паста карбонара	300
Паста болоньез	300

ПОЛДНИК

	Выход, гр.
Пирог с вишней	200
Фрукты	200
Узвар из шиповника с медом	200

УЖИН

САЛАТ

Салат свекольный с орехом, изюмом и черносливом	150
Салат лионский с вешенками	180

ГОРЯЧЕЕ

Куриная грудка с карамельно-горчичным соусом	150
Стейк из свинной шеи с соусом из запеченных овощей	150

ГАРНИР

Картофельные дольки с паприкой	180
Папоротник жареный с луком, морковью и древесными грибами	180

НА ОБЕД И УЖИН

ХЛЕБ

Хлебная корзина

НАПИТОК

Морс брусничный	200
Чай	250
Кофе (американо/капучино)	200
Вода низкоминерализованная родниковая (собственный источник)	500

Вегетарианские блюда Локальные блюда

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергические реакции на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

5 ДЕНЬ

ЗАВТРАК

«Шведский стол»

ОБЕД

САЛАТ

	Выход, гр.
Салат с баклажанами, сырным кремом, томатами и соленым орехом кешью	220
Салат из запеченной свеклы с творожным сыром и кедровым орехом под бальзамической заправкой	170

СУП

Тыквенный крем-суп	250
Борщ с мясом марала и сметаной	300

ГОРЯЧЕЕ

Бефстроганов из телятины с грибами	140
Филе муксуна запеченное с грибами и зеленью	150

ПОЛДНИК

	Выход, гр.
Пирожное карамельное	200
Фрукты	200
Морс брусничный	200

УЖИН

САЛАТ

Салат цезарь с цыпленком	210
Салат с кус-кусом и курицей тандури	260

ГОРЯЧЕЕ

Куриная грудка с карамельно-горчичным соусом	150
Стейк из свинной шеи с соусом из запеченных овощей	150

ГАРНИР

Картофельные дольки с паприкой	180
Папоротник жареный с луком, морковью и древесными грибами	180

НА ОБЕД И УЖИН

ХЛЕБ

Хлебная корзина

НАПИТОК

Морс брусничный	200
Чай	250
Кофе (американо/капучино)	200
Вода низкоминерализованная родниковая (собственный источник)	500

Вегетарианские блюда Локальные блюда

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергические реакции на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

6 ДЕНЬ

ЗАВТРАК

«Шведский стол»

ОБЕД

	Выход, гр.
САЛАТ	
Салат с запеченной бужениной, картофелем и соусом тар-тар	200
Салат из свежих овощей с ароматным маслом и зеленью	200
СУП	
Сырный суп со шпинатом и миндалем	300
Грибной крем-суп	250
ГОРЯЧЕЕ	
Котлета из цыпленка под сливочно-грибным соусом	150
Макрель запеченная с ореховым соусом	200
ГАРНИР	
Брюссельская капуста с орехом пекан и дикой ягодой	150
Картофель отварной с маслом и зеленью	150

ПОЛДНИК

	Выход, гр.
Пирог со смородиной	200
Фрукты	200
Морс брусничный	200

УЖИН

САЛАТ	
Салат греческий с рассольным сыром фета	200
Салат с баклажанами и страчателлой	180
ГОРЯЧЕЕ	
Котлета из цыпленка с грибным соусом	150
Лазанья из кролика с соусом эстрагон	180
ГАРНИР	
Лобио	150
Цветная капуста в ореховом соусе с кунжутом и зеленью	180

НА ОБЕД И УЖИН

ХЛЕБ

Хлебная корзина

НАПИТОК

Морс брусничный	200
Чай	250
Кофе (американо/капучино)	200
Вода низкоминерализованная родниковая (собственный источник)	500

Вегетарианские блюда Локальные блюда

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергические реакции на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

7 ДЕНЬ

ЗАВТРАК

«Шведский стол»

ОБЕД

	Выход, гр.
САЛАТ	
Теплый салат с хрустящим тофу и хумусом	240
Салат из запеченной свеклы с творожным сыром и кедровым орехом под бальзамической заправкой	170
СУП	
Суп из цыпленка с домашней лапшой	300
Уха из рыб местных озер	300
ГОРЯЧЕЕ	
Хрустящий цыпленок со сморчками	300
Стейк из муксуна	150
ГАРНИР	
Булгур с брокколи и томатами	150
Картофель жареный с белыми грибами	180

ПОЛДНИК

	Выход, гр.
Пирожное роше	200
Фрукты	200
Морс брусничный	200

УЖИН

САЛАТ	
Салат из свежих томатов с красным луком и зеленью	240
Салат цезарь с лососем	210
ГОРЯЧЕЕ	
Пельмени с мясом марала сметаной и зеленью	200
Равиолли с дикой уткой	180

НА ОБЕД И УЖИН

ХЛЕБ

Хлебная корзина

НАПИТОК

Морс брусничный	200
Чай	250
Кофе (американо/капучино)	200
Вода низкоминерализованная родниковая (собственный источник)	500

Вегетарианские блюда Локальные блюда

Уважаемые гости, если у Вас есть аллергические реакции на определенные продукты, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

COSMOS
COLLECTION
ALTAY RESORT

+ 7 913 990 23 15, вн. 2401.

www.altayresort.cosmosgroup.ru

altayresort