

РЕСТОРАН ТЕПЛО

ПО-ДОМАШНЕМУ ТЕПЛО!




Дорогой Гость! Благодарим Вас за выбор ресторана «Тепло»!

Мы желаем Вам провести время приятно и со вкусом! В нашем меню представлены блюда русской и европейской кухни. Мы руководствуемся принципами: натуральность, качество и вкус. Поэтому фермерские продукты составляют значительную долю закупаемой продукции. Нам поставляют мясо с фермы в Алтайском крае. Молоко и молочные изделия приходят от завода натуральных молочных продуктов «Родная земля», куда поставляется молоко с собственной фермы. Откроем вам одну небольшую тайну: молочное производство и гостиничный комплекс — это один семейный бизнес.

В меню есть особые «домашние» фишки! Печем свой хлеб. Соленья заготавливаются в местных домохозяйствах. Травы для чаев собраны вручную в экологически чистых районах Горной Шории. Мед привезен из уникального старообрядческого поселения, которое находится вдали от цивилизации в сибирской тайге. Мы приобретаем у местного населения таежные дикоросы: ягоду, папоротник, кедровые орехи, грибы; у рыбаков - рыбу сибирских рек.

Наша команда делает все возможное, чтобы Вам было тепло и уютно, как дома!

С признательностью к Вашему выбору, Наталья и Георгий Лаврик

Нам важно Ваше мнение, мы с благодарностью
выслушаем пожелания и предложения:    8-913-403-71-69
Генеральный директор Татьяна Масалова


Холодные закуски




Сельдь слабосоленая с картофелем и маринованным луком	120/100/60 г	350 руб.
Брускетта с ростбифом	160 г	350 руб.
Брускетта с семгой	160 г	370 руб.
Брускетта с томатами	140 г	310 руб.
Сибирские соленья (Маринованные огурцы, капуста, томаты, брусника свежемороженая, папоротник)	350 г	410 руб.
Грузди соленые с репчатым луком и сметаной	180/40 г	450 руб.
Сало с горчицей	150/30 г	280 руб.
NEW Ассорти сала (Грудинка, сало копченое, горчица, огурец маринованный, чеснок, лук)	160/130/30 г	690 руб.
Семга домашнего посола	100/50 г	530 руб.
Блинчики с семгой (Блинный рулет, фаршированный семгой домашнего посола, с мягким сливочным сыром)	200 г	490 руб.
Телячий язык с хреном	100/30 г	460 руб.
Хариус пряного посола	100 г	450 руб.
Ростбиф с печеными томатами (С маринованным луком и домашней аджикой)	160/30 г	590 руб.
Чушь из тайменя	130/20 г	570 руб.




 местное блюдо


 популярное блюдо

 блюдо подходит к белому вину

 блюдо подходит к пиву

 вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона

 блюдо подходит к красному вину

**Рулеты из баклажана
с ореховой пастой**

180/30 г 390 руб.

Огурцы шеф-посола

120/20 г 250 руб.

Мясная тарелка

(Ростбиф, буженина,
язык отварной, горчица, хрен)

240/30/30 г 890 руб.



Рыбная тарелка

(Семга домашнего посола, нерка холодного
копчения, масляная холодного копчения,
микс салатов, лимон)

100/100/100/30 г 980 руб.

Овощная тарелка

(Томат, огурец, перец болгарский,
зелень, микс салатов, соус сливочный)

250/40 г 390 руб.



Сырная тарелка

(«Маасдам», «Пармезан», «Дорблю», «Бри»)

160/50 г 630 руб.



Горячие закуски



**Чесночные бородинские гренки
с соусом «Тар-тар»**

150/30 г 270 руб.



Куриные крылья «Барбекю»

200/40 г 370 руб.

**Сырные палочки
с соусом «Тар-тар»**

150/50 г 330 руб.

NEW Запечённые шампиньоны

(Шампиньоны, филе куриное,
лук, сливки, сыр)

200 г 390 руб.

Мини-чебуреки

160/30 г 310 руб.



местное блюдо



популярное блюдо



вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона



блюдо подходит
к белому вину



блюдо подходит
к красному вину



блюдо
подходит
к пиву

Сыр фри

(Сыр «Камамбер» с брусничным соусом)

250/50 г 670 руб.

Драники с семгой

150/50/30 г 410 руб.



Ассорти закусок

(Крылышки барбекю, картофельные дольки в специях, луковые кольца, чесночные гренки, охотничьи колбаски гриль, оливки, маслины)

200/100/100/
100/100/30/30 г 920 руб.



Салаты

Салат «Оливье» с бужениной

200 г 460 руб.

Теплый салат

(Телятина, перец болгарский, сыр «Фета», кунжутная заправка)

220 г 480 руб.

Салат «Харат»

(Жареные ломтики телятины с овощами, заправка на основе оливкового масла)

150 г 440 руб.

Сельдь под шубой

230 г 350 руб.

Салат с семгой шеф-посола

(Картофель отварной, семга домашнего посола, омлетный блин, огурец свежий, красная икра, майонез)

220 г 490 руб.



Салат «Цезарь» с семгой

220 г 590 руб.

Салат с угрем и креветками

(Угорь копченый, мидии, тигровые креветки, авокадо, руккола, томат, микс салатов, сыр «Пармезан»)

200 г 490 руб.



местное блюдо



популярное блюдо



блюдо подходит к белому вину



блюдо подходит к пиву



вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона



блюдо подходит к красному вину

Салат «Деревенский»

(Томат, огурец свежий, перец болгарский, лук репчатый, сыр «Фета», жареный кедровый орех, соус «Песто»)

200 г

420 руб.

Салат «Коул-слоу»

(Капуста краснокочанная, морковь, яблоко, соус йогуртовый)

120 г

290 руб.

Салат «Витаминный»

(Капуста белокочанная, дайкон, морковь, яблоко, мерзлая брусника, медово-горчичная заправка)

120 г

270 руб.

Салат «Нежность»

(Яичный блин, томат, сыр «Пармезан», яблоко, филе куриное, соус йогуртовый)

180 г

430 руб.

Салат «Цезарь» с цыпленком домашнего копчения

230 г

470 руб.

Салат «Капрезе»

(Сыр «Моцарелла» с томатами, микс салатов)

125/90/40 г

460 руб.



 местное блюдо



популярное блюдо



блюдо подходит к белому вину



блюдо подходит к пиву





вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона






блюдо подходит к красному вину

Супы

Борщ с салом и сметаной	300/30/30 г	380 руб.
Уха «Сибирская» (Подается с расстегаем)	300/70 г	520 руб.
Солянка мясная	300/30 г	490 руб.
Куриный суп с домашней лапшой	300 г	330 руб.
 Суп-крем из брокколи	300 г	360 руб.
 Грибная похлебка	300 г	360 руб.
NEW Солянка рыбная	300 г	470 руб.



Шипящая Сковорода

Телятина «Фламбе» (С жареными овощами)	280 г	580 руб.
 Овощной микс (Кабачок, морковь, шампиньоны, перец болгарский, томат, микс салатов, лук порей, соус «Песто», кунжут)	220 г	370 руб.
 Картофель жареный с грибами	300 г	310 руб.
 Картофель жареный с папоротником	300 г	310 руб.



местное блюдо



популярное блюдо



блюдо подходит
к белому вину



блюдо
подходит
к пиву



вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона



блюдо подходит
к красному вину

Пельмени и вареники

Пельмени ручной лепки из мяса марала с кедровыми орехами 260/30 г 610 руб.

Сибирские пельмени ручной лепки из трех видов мяса 260/30 г 470 руб.
(Говядина, свинина, курица)

Вареники с картофелем и луком 250/30 г 380 руб.

Вареники с капустой 250/30 г 320 руб.




Паста


Пенне с семгой 280 г 530 руб.
(Семга в сливочно-томатном соусе с добавлением красной икры)


Фетучини с цыпленком и шампиньонами 280 г 470 руб.
(Под сливочным соусом на основе белого сухого вина)

Спагетти «Болоньезе» 280 г 420 руб.
(Мясной фарш, соус «Болоньезе», сыр «Пармезан»)


Фетучини «Карбонара» 280 г 460 руб.
(Бекон, ветчина, оливки, чеснок, сливки, сыр «Пармезан»)

 местное блюдо


 популярное блюдо

 блюдо подходит к белому вину





 блюдо подходит к пиву

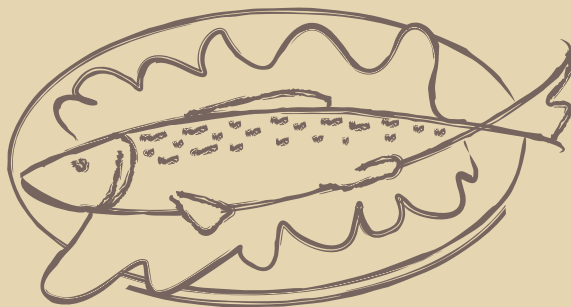
 вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона

 блюдо подходит к красному вину

Горячие рыбные блюда

	Осетр, запеченный с грибами и картофелем	260 г	950 руб.
	Хариус, жаренный в чесночном масле	260/30 г	830 руб.
	Стейк из семги (С овощным сое в сливочном соусе)	180/150 г	890 руб.
	Дорада, запеченная с лимоном и ароматными травами	350/30 г	690 руб.
	Филе тайменя (С теплым овощным салатом, сливочным соусом и кедровым орехом)	120/120/40 г	730 руб.
	Филе муксуна, запеченное на кабачке с томатами	180/150 г	760 руб.
	Сибас, запеченный на овощной подушке (Томат, перец болгарский, картофель, лук)	350/30 г	690 руб.
NEW	Судак с овощным жульеном (Филе судака, цукини, перец болгарский, баклажан, томат, спаржа, соус сливочно-сырный)	230/50 г	630 руб.



местное блюдо



популярное блюдо



блюдо подходит
к белому вину



блюдо
подходит
к пиву



вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона




блюдо подходит
к красному вину

Горячие блюда из птицы

Филе утки с вишневым соусом 180 г 750 руб.


Котлеты из цыпленка со сливочно-грибным соусом 160/50 г 450 руб.

 **Филе куриное с овощами** 200 г 590 руб.
(Жареное куриное филе, микс салатов, перец болгарский, цукини, томат, лук порей, соус «Песто», кунжут)

Фермерский цыпленок гриль 380 г 680 руб.

Горячие блюда из мяса




 **Губернский драник** 300 г 650 руб.
(Кусочки говядины в сливочном соусе с добавлением малосольных огурцов и лука, на картофельном дранике)


Телятина с лесными грибами 200/130 г 690 руб.
(Вырезка, маринованная в сибирских травах, обжаренная на гриле, с жареными грибами со сметаной)

Бифштекс из мяса марала 160/60 г 720 руб.
(Мясо марала с добавлением кедрового ореха, со сливочно-грибным соусом)


Жаркое из кролика в сметанном соусе 350 г 590 руб.

 местное блюдо


 популярное блюдо


 блюдо подходит к белому вину

 блюдо подходит к пиву

 вегетарианское блюдо




NEW новинка сезона

 блюдо подходит к красному вину


	Говядина по-сибирски (Говяжьи медальоны, в сливочном соусе с сибирскими ягодами)	240 г	690 руб.
	Телячьи щечки	180 г	590 руб.
	Каре ягненка с соусом «Наршараб»	200 г	790 руб.
	Бефстроганов из телятины с картофельным пюре	200/150 г	630 руб.
	Телячий язык (С добавлением коньяка, кедрового ореха, со сливочным соусом)	180/50 г	630 руб.
	Рулька свиная (С домашней аджикой, горчицей и тушеной капустой)	800/200/30/30 г	970 руб.
NEW	Телятина с печеным сыром «Сулугуни» и соусом «Айоли»	220/50 г	980 руб.


Стейки




	Стейк Миньон (Телятина, обжаренная на гриле, с соусом «Виньяж» на основе красного сухого вина, с добавлением соуса «Демиглас»)	200/50/30 г	860 руб.
	Перечный стейк (Вырезка говядины, маринованная в смеси перцев, с имбирным соусом на основе сливок)	200/50/30 г	990 руб.
	Стейк Рибай из мраморной говядины	280/30 г	1350 руб.

 местное блюдо


 популярное блюдо

 блюдо подходит к белому вину

 блюдо подходит к пиву

 вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона

 блюдо подходит к красному вину

Свиная шея на гриле
с соусом «Сальса» 180/30/20 г 710 руб.

Свиной стейк из карбоната
(Микс салатов, аджика домашняя) 200/50/30 г 660 руб.



Гарниры


Картофельное пюре 150 г 190 руб.

Картофель фри 150 г 190 руб.

Картофель отварной
(Со сливочным маслом и зеленью) 150 г 190 руб.

 **Папоротник с овощами**
и кедровыми орехами 150 г 230 руб.

 **Свежие овощи**
с миксом салатов 180 г 290 руб.

 **Овощи гриль**
(Перец болгарский, цукини,
шампиньоны, томат, картофель) 180 г 270 руб.

 **Овощи на пару**
(Брокколи, цветная капуста,
морковь, фасоль стручковая) 180 г 220 руб.


Рис 150 г 170 руб.


 **Гречка с шампиньонами** 150 г 190 руб.

 **Микс дикого риса** 150 г 210 руб.


 **Спаржа на пару** 150/30 г 210 руб.

 местное блюдо


 популярное блюдо

 блюдо подходит
к белому вину

 блюдо
подходит
к пиву

 вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона

 блюдо подходит
к красному вину

Домашняя выпечка

Мясной пирог

(Свинина, говядина, филе курицы,
с добавлением лука)

200 г 320 руб.

Расстегай

(Осетр, муксун, таймень, семга)

140 г 330 руб.

Курник

200 г 310 руб.



Десерты



Торт «Медовик»

120 г 370 руб.

Венские вафли

120/40 г 280 руб.



Кекс с горячим жидким шоколадом

140/50 г 310 руб.

Торт «Наполеон»

(Шоколадный крем с протертой малиной)

120/20 г 340 руб.

Шоколадный торт с протертой малиной

120/20 г 340 руб.

Яблочно-грушевый штрудель

150/30 г 350 руб.

Томленая груша в вине, с шоколадным мороженым

180/50 г 310 руб.



Морковный торт

120 г 350 руб.



Фруктовая тарелка

400 г 590 руб.

Мороженое с топпингом

150 г 240 руб.



местное блюдо



популярное блюдо



блюдо подходит
к белому вину



блюдо подходит
к красному вину



блюдо
подходит
к пиву



вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона

Мерзлая брусника со сгущенным молоком и кедровыми орехами	130/50/20 г	280 руб.
Чизкейк в ассортименте (Шоколадный, клубничный, классический «Нью-Йорк»)	110/20 г	290 руб.
Десерт «Павлова»	100 г	270 руб.

Напитки собственного приготовления

Морс брусничный	1 л	350 руб.
Морс облепиховый	1 л	350 руб.
Отвар шиповника	250 мл	200 руб.


Свежевыжатые соки

Яблочный	200 мл	260 руб.
Яблочно-сельдереевый	200 мл	260 руб.
Морковный	200 мл	260 руб.
Морковно-сельдереевый	200 мл	260 руб.
Апельсиновый	200 мл	260 руб.
Грейпфрутовый	200 мл	260 руб.

 местное блюдо



популярное блюдо

 вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона



блюдо подходит к белому вину



блюдо подходит к красному вину



блюдо подходит к пиву

Соки

Сок в ассортименте : 1 л : 300 руб.

Газированные напитки

Coca-Cola : 330 мл : 180 руб.
Кока-Кола

Sprite : 250 мл : 180 руб.
Спрайт

Fanta : 250 мл : 180 руб.
Фанта

Вода

Harrogate : 330 мл : 210 руб.
Харрогейт, газированная/негазированная
Великобритания

BORJOMI : 500 мл : 210 руб.
Боржоми, газированная
Грузия



Кофе

Кофе Ристретто : 15 мл : 110 руб.

Кофе Эспрессо : 35 мл : 110 руб.


Кофе Американо : 110 мл : 120 руб.


Кофе Капучино : 150 мл : 180 руб.

Кофе Латте : 180 мл : 190 руб.


Сироп Монин : 20 мл : 40 руб.

 местное блюдо


 популярное блюдо

 блюдо подходит
к белому вину

 блюдо
подходит
к пиву

 вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона

 блюдо подходит
к красному вину

Чайная карта

Чай травяной

Таёжный
(Смородина, малина, душица, иван-чай, иван-чай соцветие)



300 мл 180 руб.
700 мл 290 руб.

Имбирь-лимон
(Имбирь, мята, листья лемонграсса)

300 мл 180 руб.
700 мл 290 руб.

Чай черный

Эрл Грей
(Чёрный ароматизированный)

300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Ассам Хормутти
(Чёрный байховый)

300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Спайс Панч
(Чёрный байховый ароматизированный)

300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Чай зеленый

Молочный улун



300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Сенча Сенпай

300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Жасмин

300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Чай фруктовый


Кир Ройял
(Гибискус, черная смородина, папайя, черника, малина, земляника)


300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Сочный гранат
(Гибискус, яблоко, ежевика, цикорий, цедра шиповника, черная смородина, сок граната)


300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

 местное блюдо


 популярное блюдо

 блюдо подходит к белому вину

 блюдо подходит к пиву

 вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона

 блюдо подходит к красному вину

Ягодный коктейль

(Гибискус, шиповник, смородина, ягоды бузины, малина, яблоко, ежевика, клубника, вишня)

300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Облепиховый

300 мл 190 руб.
700 мл 330 руб.

Авторские чаи

Клюквенный чай

(Апельсин, лимон, клюква, корица, сахарный сироп)

300 мл 250 руб.
500 мл 350 руб.
700 мл 450 руб.

Чай «Горячий цитрус»

(Каркаде, грейпфрут, апельсин, лимон, мед)

300 мл 250 руб.
500 мл 350 руб.
700 мл 450 руб.

Чай «Облепиховый»

(Облепиха, апельсин, корень имбиря, лимонный сок, мед, мята)

300 мл 250 руб.
500 мл 350 руб.
700 мл 450 руб.

Имбирный чай

(Апельсин, лайм, корень имбиря, мед, мята)

300 мл 250 руб.
500 мл 350 руб.
700 мл 450 руб.

Яблочно-ванильный чай

(Яблоко, груша, апельсин, лимон, корица, ванильный сироп)

300 мл 250 руб.
500 мл 350 руб.
700 мл 450 руб.

Чай «Ягодный микс»

(Клубника, малина, смородина, малина, мед)

300 мл 250 руб.
500 мл 350 руб.
700 мл 450 руб.



местное блюдо



популярное блюдо



блюдо подходит к белому вину



блюдо подходит к красному вину



блюдо подходит к пиву



вегетарианское блюдо

NEW новинка сезона