

# 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



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



 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 красному вину



блюдо подходит к пиву



вегетарианское блюдо

**NEW** новинка сезона

## Супы

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



## Шипящая Сковорода

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

 местное блюдо

 популярное блюдо

 блюдо подходит  
к белому вину

 блюдо  
подходит  
к пиву

 вегетарианское блюдо

**NEW** новинка сезона

 блюдо подходит  
к красному вину

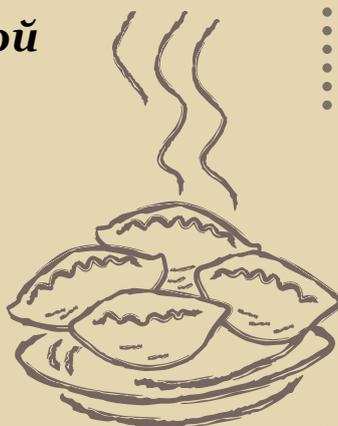
## Пельмени и вареники

**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

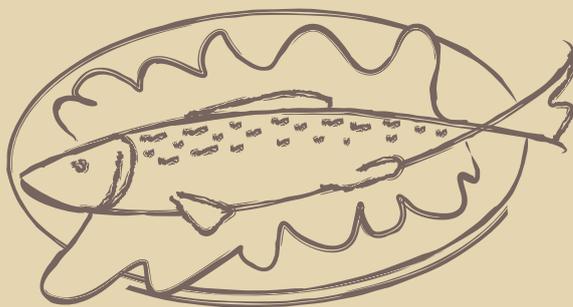
 вегетарианское блюдо

**NEW** новинка сезона

 блюдо подходит к красному вину

## Горячие рыбные блюда

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



## 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

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

## Стейки



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

<b>Мясной пирог</b> (Свинина, говядина, филе курицы, с добавлением лука)	200 г	320 руб.
<b>Расстегай</b> (Осетр, муксун, таймень, семга)	140 г	330 руб.
<b>Курник</b>	200 г	310 руб.

## Десерты



<b>Торт «Медовик»</b>	120 г	370 руб.
<b>Венские вафли</b>	120/40 г	280 руб.
<b>Кекс с горячим жидким шоколадом</b>	140/50 г	310 руб.
<b>Торт «Наполеон»</b> (Шоколадный крем с протертой малиной)	120/20 г	340 руб.
<b>Шоколадный торт с протертой малиной</b>	120/20 г	340 руб.
<b>Яблочно-грушевый штрудель</b>	150/30 г	350 руб.
<b>Томленая груша в вине, с шоколадным мороженым</b>	180/50 г	310 руб.
<b>Морковный торт</b>	120 г	350 руб.
<b>Фруктовая тарелка</b>	400 г	590 руб.
<b>Мороженое с топпингом</b>	150 г	240 руб.

местное блюдо

вегетарианское блюдо

популярное блюдо

**NEW** новинка сезона

блюдо подходит к белому вину

блюдо подходит к красному вину

блюдо подходит к пиву

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

## Напитки собственного приготовления

<b>Морс брусничный</b>	1 л	<b>350</b> руб.
<b>Морс облепиховый</b>	1 л	<b>350</b> руб.
<b>Отвар шиповника</b>	250 мл	<b>200</b> руб.

## Свежевыжатые соки

<b>Яблочный</b>	200 мл	<b>260</b> руб.
<b>Яблочно-сельдереевый</b>	200 мл	<b>260</b> руб.
<b>Морковный</b>	200 мл	<b>260</b> руб.
<b>Морковно-сельдереевый</b>	200 мл	<b>260</b> руб.
<b>Апельсиновый</b>	200 мл	<b>260</b> руб.
<b>Грейпфрутовый</b>	200 мл	<b>260</b> руб.

 местное блюдо

 популярное блюдо

 блюдо подходит к белому вину

 блюдо подходит к пиву

 вегетарианское блюдо

**NEW** новинка сезона

 блюдо подходит к красному вину

## 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

 вегетарианское блюдо

 популярное блюдо

**NEW** новинка сезона

 блюдо подходит  
к белому вину

 блюдо подходит  
к красному вину

 блюдо  
подходит  
к пиву

# 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)

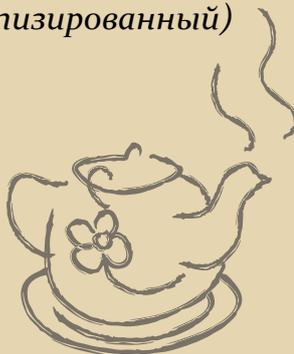
300 мл 190 руб.  
700 мл 330 руб.

**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