

ТРАПЕЗА  
РЕСТОРАН

# МЕНЮ



# НАМАЖЬТЕ

## БАРТА ИЗ БАКЛАЖАНОВ ГРИЛЬ 60 300 ₹

Легкая овощная икра из запеченных на гриле баклажанов, томатов и лука-репки. Пряный оттенок блюду придают чеснок и имбирь, а необычный аромат – копченая паприка. Удачно сочетается с хрустящим тостом или багетом.

50 ккал / 209,2 кДж, белки - 10, жиры - 3, углеводы - 6

## ГРИБНАЯ ИКРА 60 200 ₹

Лесные грузди собственного посола, свежие шампиньоны в сочетании с луком-репкой и оливковым маслом. Рекомендуем в качестве дополнения к хлебу или тостам.

86 ккал / 360 кДж, белки - 4, жиры - 7, углеводы - 3

## ПРЯНОЕ КРЕВЕТОЧНОЕ МАСЛО 60 370 ₹

Алтайское сливочное масло с кусочками тигровых креветок и вяленых томатов, которые придают маслу нежно-розовый цвет и легкую сладость. Чеснок и зелень добавляют пряные нотки.

335 ккал / 1402 кДж, белки - 5, жиры - 34, углеводы - 4

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА 80 40 ₹

Хлеб из пшеничной и ржаной муки

50 ккал / 209,2 кДж, белки - 10, жиры - 3, углеводы - 6

## ГРЕНКИ ЧЕСНОЧНЫЕ 100 200 ₹

Ароматная хрустящая закуска к пиву.

# ЗАКУСКИ

## СЕЛЬДЬ СОБСТВЕННОГО ПОСОЛА 100/100/25/25 400 ₹

Подается с подкопченным картофелем, маринованным луком и черемшой. Рекомендуем к водке.

340 ккал / 1423 кДж, белки - 21, жиры - 18, углеводы - 25

## РОСТБИФ ИЗ АЛТАЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ 100/15/30 800 ₹

Подается с маринованным луком, печеным на гриле болгарским перцем, свежими томатами черри, салатным миксом и луковым маслом с ароматом зеленого лука.

381 ккал / 1595 кДж, белки - 28, жиры - 27, углеводы - 7

## ПАШТЕТ ИЗ АЛТАЙСКОЙ УТКИ 100/50 400 ₹

Нежный паштет из мяса алтайской фермерской утки. Подается с хрустящими пшеничными тостами.

875 ккал / 3661 кДж, белки - 20, жиры - 73, углеводы - 37

## СЫРОВЯЛЕННОЕ МЯСО АЛТАЙСКОГО МАРАЛА 100 500 ₹

Рекомендуем к пиву "Братчина", сваренному в крафтовой пивоварне г. Белокуриха.

93 ккал / 209,2 кДж, белки - 10, жиры - 3, углеводы - 6

## ДОМАШНИЕ ГРУЗДИ 150/30 650 ₹

С маринованным луком и подкопченной сметаной.

125 ккал / 523 кДж, белки - 4, жиры - 11, углеводы - 4

## ОВОЩНОЕ АССОРТИ 160 300 ₹

Свежие овощи (помидор, огурец, перец свежий) с зеленью.

29 ккал, белки - 1,5, жиры - 0,0, углеводы - 6,49

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ С ЗЕЛЕНЫМ КРЕМОМ

60/50 **700 ₹**

Жареные тигровые креветки с кремом на основе творожного сыра с зеленью и чесноком.

*338 ккал; белки - 19,29; жиры - 26,69; углеводы - 5,10.*

## КОКОТ С ГОВЯЖЬИМ ЯЗЫКОМ

110 **300 ₹**

Жареный язык с луком и грибами в сливках под сыром пармезан.

*310 ккал; белки - 13,28; жиры - 25,69; углеводы - 6,49*

## КОКОТ ГРИБНОЙ

110 **300 ₹**

Жареные грибы с луком в сливках под сыром пармезан.

*239 ккал; белки - 9,33; жиры - 18,38; углеводы - 9,12*

## МЯСНОЙ СЕТ К КРАФТОВОМУ ПИВУ

150/200/180/50 **850 ₹**

Ароматные копченые свиные ребра, запеченные куриные крылышки и свиные колбаски гриль с пряным соусом. Рекомендуем к пиву «Братчина», сваренному в крафтовой пиваворне г. Белокуриха.

*600 ккал / 2510 кДж, белки - 35, жиры - 47, углеводы - 13*

# АССОРТИ

## СЫРНОЕ ПЛАТО

30/30/30/30/30 **600 ₹**

Камамбер, ламбер, маасдам, рокфор. Подается со сливовым вареньем собственного приготовления.

*570 ккал / 2385 кДж, белки - 27, жиры - 35, углеводы - 41*

## РЫБНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

180/30/50 **1050 ₹**

Ассорти из благородной рыбы: фермерская форель, слабосоленый лосось, масляная рыба холодного копчения и пряное креветочное масло.

*573 ккал / 2398 кДж, белки - 40, жиры - 35, углеводы - 28*

## МЯСНЫЕ СПЕЦИАЛИТЕТЫ

160/30/30/50 **800 ₹**

Ростбиф из алтайской говядины, нежное филе ягненка на гриле, копченая грудка фермерской утки и сырокопченая говядина. Подается с хрустящими тостами, терпкой домашней горчицей и хреном.

*672 ккал / 2812 кДж, белки - 44, жиры - 42, углеводы - 3*

# САЛАТЫ

## САЛАТ ИЗ ФОРЕЛИ С ВОДОРОСЛЯМИ ЧУКА

180 **600 ₹**

В сочетании с водорослями чука, отварной крупой киноа и салатным миксом. Вкус завершается медовой заправкой с добавлением хрена.

*170 ккал / 712 кДж, белки - 15, жиры - 12, углеводы - 2*

## САЛАТ ИЗ ФОРЕЛИ С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

180 **650 ₹**

В сочетании с томатами черри, перепелиным яйцом и салатным миксом. Заправлен луковым маслом и нежным «Голландским» соусом.

*260 ккал / 1088 кДж, белки - 16, жиры - 20, углеводы - 4*

## САЛАТ С МАСЛЯНОЙ РЫБОЙ ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ

210 **600 ₹**

В сочетании с печеным на гриле картофелем, томатами черри, морковью и салатным миксом с соусом свекольный айоль собственного приготовления.

285 ккал / 1193 кДж, белки - 14, жиры - 20, углеводы - 14

## САЛАТ С ХРУСТЯЩИМ ПШЕНИЧНЫМ КРАНЧЕМ

Салат из теста фило, дополненного бартой из баклажанов гриль, свежими томатами черри и луковым соусом на основе оливкового масла и лука.

Базу салата Вы можете выбрать по своему вкусу:

### РОСТБИФ ИЗ АЛТАЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ

230 **800 ₹**

580 ккал / 2427 - кДж, белки - 29, жиры - 28, углеводы - 33

### ФИЛЕ ЯГНЕНКА

230 **800 ₹**

582 ккал / 2436 - кДж, белки - 29, жиры - 38, углеводы - 31

### ТВОРОЖНЫЙ СЫР

230 **600 ₹**

490 ккал / 2050 - кДж, белки - 6, жиры - 33, углеводы - 34

## САЛАТ С КУРИНЫМИ КРОКЕТАМИ

180 **600 ₹**

Нежные обжаренные крокеты из филе алтайского цыпленка в сочетании с салатным миксом, сыром Пармезан и классическим соусом «Цезарь».

472 ккал / 1975 кДж, белки - 26, жиры - 37, углеводы - 11

## САЛАТ С СОЧНЫМ РОСТБИФОМ ИЗ АЛТАЙСКОЙ ГОВЯДИНЫ

220 **750 ₹**

В сочетании со свежим томатом, хумусом с печеным перцем. Заправлен салат соусом на основе оливкового масла с медом и зернистой горчицей.

780 ккал / 3264 кДж, белки - 37, жиры - 42, углеводы - 65

## ЛЕГКИЙ САЛАТ С МОЦАРЕЛЛОЙ И ПЕЧЕНЫМ БОЛГАРСКИМ ПЕРЦЕМ

180 **600 ₹**

Дополненный томатами черри и красным луком, приготовленными на гриле, с заправкой на основе сока грейпфрута.

180 ккал / 754 кДж, белки - 8, жиры - 12, углеводы - 12

## САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОЙ СВЕКЛЫ

180 **500 ₹**

с нежным козым сыром под ароматным малиновым соусом.

330 ккал / 1380 - кДж, белки - 9, жиры - 17, углеводы - 37

## САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАН С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ В СЛАДКОМ ЧИЛИ

240 **800 ₹**

Жареные баклажаны в хрустящей корочке с помидорами и креветкой, заправленный пикантным сладким соусом чили.

383 ккал; белки - 20,44; жиры - 16,45; углеводы - 38,35

## САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ И ЯЙЦОМ ПАШОТ

200 **550 ₹**

Зеленый овощной салат с ростбифом из мраморной грудинки, заправлен фирменным соусом муретти на основе кунжутного масла, дополняется яйцом пашот.

236 ккал; белки - 6,79; жиры - 19,96; углеводы - 7,78

# СУПЫ

## БОРЩ С АЛТАЙСКОЙ ГОВЯДИНОЙ

300/50/30 **500 ₹**

Подается с копченым салом и сметаной.

572 ккал / 2394 кДж, белки - 15, жиры - 50, углеводы - 17

<b>УХА</b>	300/50	<b>560 ₹</b>
с фермерской форелью и судаком. Подается с водкой. <i>195 ккал / 816 кДж, белки - 20, жиры - 10, углеводы - 7</i>		
<b>СУП-КРЕМ ИЗ ГРИБОВ</b>	300	<b>500 ₹</b>
С ароматным маслом белого трюфеля. <i>436 ккал / 1825 кДж, белки - 10, жиры - 40, углеводы - 6</i>		
<b>ТЫКВЕННЫЙ СУП-КРЕМ</b>	200	<b>400 ₹</b>
Со сливками и печеным перцем <i>400 ккал / 1673 кДж, белки - 7, жиры - 28, углеводы - 29</i>		
<b>СУП ОХОТНИЧИЙ С МЯСОМ МАРАЛА</b>	300	<b>600 ₹</b>
Густой суп с мясом марала, томатами в собственном соку, булгуром, брусникой, луком и морковью. <i>324 ккал; белки - 27,44; жиры - 12,66; углеводы - 25,01.</i>		
<b>СОЛЯНКА МЯСНАЯ</b>	250/20	<b>500 ₹</b>
Классический суп с мясными деликатесами, подается со сметаной и зеленью. <i>293 ккал; белки - 16,65; жиры - 21,33; углеводы - 856</i>		

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

<b>ФИЛЕ ФЕРМЕРСКОЙ ФОРЕЛИ</b>	150/80/50	<b>1400 ₹</b>
Пашированное в ароматном масле с брокколи и сливочным соусом с икрой лосося <i>930 ккал / 3892 кДж, белки - 45, жиры - 80, углеводы - 10</i>		
<b>КОТЛЕТА ИЗ МУКСУНА</b>	140/150/30	<b>700 ₹</b>
Нежная котлета из филе северного муксуна. Подается с воздушным картофельным пюре и густым пряным соусом биск, приготовленным на основе тигровых креветок с добавлением алтайских сливок. <i>630 ккал / 2636 кДж, белки - 20, жиры - 50, углеводы - 30</i>		
<b>СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ</b>	200/50/70	<b>800 ₹</b>
Сочный стейк из свинины, приготовленный на гриле. Подается с луковым соусом и жареным медвежьим луком. <i>300ккал / 5439 кДж, белки - 50, жиры - 120, углеводы - 12</i>		
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b>	230/50	<b>1600 ₹</b>
Приготовлены из алтайской говядины. Подаются с пряным клюквенным соусом и печеной на гриле кукурузой. Рекомендуем прожарку Medium Well. <i>750 ккал / 3138 кДж, белки - 60, жиры - 50, углеводы - 23</i>		
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ</b>	250/50/20	<b>2800 ₹</b>
Подается с острым свекольным релишем и соусом песто с кедровыми орешками. <i>1230 ккал / 5147 кДж, белки - 60, жиры - 80, углеводы - 65</i>		
<b>ФИЛЕ АЛТАЙСКОЙ УТКИ</b>	100/50/110	<b>700 ₹</b>
Подается с кисло-сладким соусом из черной смородины, нежным карамелизованным яблоком с фенхелем. <i>1000 ккал / 4184 кДж, белки - 27, жиры - 70, углеводы - 70</i>		

## ЦЫПЛЕНОК НА ГРИЛЕ

100 **400\*₽**

*\*за 100 грамм*

Алтайский цыпленок, приготовленный на гриле, подается с салатным миксом, свежими томатами черри, кешью и пряным манговым соусом.

100/50/30 **300 ₽**

*760 ккал, 3180 - кДж, белки - 80, жиры - 50, углеводы - 2*

## СТЕЙК РИБАЙ

315/30 **2350 ₽**

Рибай из бычков породы герефорд, приготовленный по классическому рецепту прожарки медиум (по желанию гостя) на оливковом масле с розмарином, чесноком и гималайской розовой солью.

*258 ккал; белки - 1,53; жиры - 26,16; углеводы - 4,09*

## СТРИПСЫ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ В СОУСЕ ТЕРИЯКИ

200/30 **900 ₽**

Межреберная часть мраморной говядины, приготовленная по технологии су вид, обжаренная и заправленная соусом терияки.

*126 ккал; белки - 1,62; жиры - 10,33; углеводы - 6,59*

## МАРАЛ ТОМЛЕННЫЙ

180/30 **800 ₽**

Нежное мясо алтайского марала с овощами под сливочно-грибным соусом.

*550 ккал; белки - 37,98; жиры - 32,17; углеводы - 27,12*

## ГОРЯЩАЯ СКОВОРОДА

300 **800 ₽**

Жареная свиная шея с овощами и перчиком пеперончини. Благодаря огню, блюдо имеет неповторимый аромат и необыкновенный вкус.

*802 ккал; белки - 32,74; жиры - 66,63; углеводы - 17,92*

## КОЛБАСКИ ИЗ БАРАНИНЫ

200/70/300 **700 ₽**

Колбаски собственного приготовления с жареной маринованной капустой и томатным соусом BBQ.

*741 ккал; белки - 46,78; жиры - 56,43; углеводы - 11,57*

## ФЕТТУЧЧИНИ

180 **450 ₽**

С пряным соусом песто с добавлением кедровых орешков, и ароматным сыром Пармезан

*400 ккал / 1673 кДж, белки - 16, жиры - 34, углеводы - 6*

# ГАРНИРЫ

## ОВОЩИ ГРИЛЬ

150 **260 ₽**

*300 ккал / 1255 кДж, белки - 3, жиры - 26, углеводы - 15*

## ОВОЩИ НА ПАРУ

150 **230 ₽**

*550 ккал / 2301 кДж, белки - 3, жиры - 10, углеводы - 10*

## КАРТОФЕЛЬ ЧЕРРИ НА ГРИЛЕ

130 **200 ₽**

*435 ккал / 1820 кДж, белки - 5, жиры - 42, углеводы - 14*

## КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДОЛЬКИ

150 **180 ₽**

*730 ккал / 3055 кДж, белки - 6, жиры - 53, углеводы - 60*

## БУЛГУР С ОВОЩАМИ

120 **180 ₽**

*180 ккал / 753 кДж, белки - 4, жиры - 15, углеводы - 10*

# ДЕСЕРТЫ

## БАНАНОВЫЙ КРОК С ОБЛЕПИХОВЫМ МАРМЕЛАДОМ

210 400 ₺

## МОРОЖЕНОЕ

Добавки на выбор

100 150 ₺

## ТОПИНГ

15 70 ₺

## ОРЕХ ГРЕЦКИЙ

10 70 ₺

## МИНДАЛЬ

10 70 ₺

## ОРЕХ КЕДРОВЫЙ

10 70 ₺

## ЯГОДА

20 70 ₺

## МЁД

40 70 ₺

## ШОКОЛАД

10 70 ₺

## ЧИЗКЕЙК "ТРАПЕЗА"

160 400 ₺

с арахисовым кранблом.

Подается с арахисовой крошкой и свежей ягодой.

790 ккал / 3305 кДж, белки - 12, жиры - 66, углеводы - 39

## ЯБЛОЧНЫЙ КРАМБЛ

250 350 ₺

Классическое сочетание яблок, томленных в сиропе, с миндальной крошкой. Подается с ванильным мороженым и свежей ягодой.

820 ккал / 3431 кДж, белки - 5, жиры - 20, углеводы - 160

## ДЕСЕРТ ГРУШЕВЫЙ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

250 500 ₺

Груша, запеченная под сырно-творожным кремом с кленовым сиропом, приготовленная по фирменному рецепту.

700 ккал; белки - 13,27; жиры - 14,3; углеводы - 129,64

## ДЕСЕРТ ТЫКВЕННЫЙ

170 400 ₺

Тыквенный торт со сливочно-творожной начинкой и апельсиновым конфи.

791 ккал; белки - 8,75; жиры - 18,82; углеводы - 146,60

## ФРУКТОВЫЙ МИКС

300 350 ₺

