



Дорогие друзья!

Вы уже успели оценить, насколько богата флора и фауна Горного Алтая? Это не случайно!

Коренные жители на протяжении тысячелетий относились к местной природе как к божеству, и она воздавала им сторицей – богатым урожаем грибов и ягод, щедрыми дарами озера, рек и тайги.

Мы бережно переняли этот опыт и научились брать от алтайской природы ровно столько, чтобы не оставаться у нее в долгу. Так появилось авторское меню, которое вы сейчас держите в руках.

Оцените симфонию вкусов, которую мы создали для вас, вдохновляясь исконными рецептами русской охотничьей и домашней кухни. В основе этого меню авторские блюда из мяса марала, косули и лося, а также из хариуса, телецкого сига и тайменя, выловленного в горных водах Алтая.

В нашей ресторанной карте вы найдете удивительные богатства алтайской природы, воспетые в кулинарной форме. Позвольте себе насладиться этой мелодией вкусов!

Андрей Кузнецов
Шеф-повар ресторана Озеро

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Cold platter

Овощной сбор

950 Р

Огурцы, помидоры, редис, перец болгарский, морковь, сельдерей, зелень.
Подаются с ароматным маслом и соусом Цезарь. (250/30/30 г)
Fresh vegetables. Cucumbers, tomatoes, radish, bell pepper, carrot, celery, fresh herbs, served with herbs and fragrant oil and Caesar sauce.

Малосольные огурчики (100 г)

300 Р

Pickled cucumbers.

Русские разносолы

1200 Р

Огурцы, помидоры домашнего посола, капуста квашеная,
грибы подтопольники с луком и ароматным маслом. (300 г)
Russian pickles. Cucumbers, tomatoes, sauerkraut,
white mushroom with onions.

Ароматные грибочки

Грибы домашнего посола с луком и алтайским маслом.
Assorted mushrooms. Homemade salted mushrooms with onions and Altay oil.

Грузди со сметаной (100/30 г)

950 Р

Milk mushroom with sour cream.

Белые грибы (100 г)

950 Р

White mushroom.

Подтопольники (100 г)

950 Р

Podtopolnik mushroom.

РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

Fish platter

Ассорти брускет 1900 Р

Нельма со свекольным мармеладом. Таймень с огуречным тоником.
Сиг с цитрусовой сальсой. (180 г)
Assorted bruschetta. Nelma with beetroot marmalade, taimen with cucumber tonic, whitefish with citrus salsa.

Сельдь тихоокеанская с разварным алтайским картофелем 1300 Р

Пряная сельдь, подаётся с отварным картофелем и маринованным луком. (100/100/30 г)
Pacific Ocean Herring with boiled potato and marinated onions.

Строганина из тайменя 2800 Р

Тонко нарезанная рыба, подаётся с лимоном и соевым соусом. (100 г)
Chapped Raw Taimen fish, served with lemon and soy sauce.

Строганина из нельмы 3000 Р

Тонко нарезанная рыба, подаётся с лимоном и соевым соусом. (100 г)
Chapped Raw Taimen fish, served with lemon and soy sauce.

Сугудай из нельмы 2000 Р

Филе рыбы, нарезанное кусочками, маринованное с луком и мочёной брусникой. (100 г)
Chef's Nelma «Sagudai». Marinated chopped Roe fish with onions and pickled lingonberry.

Трио Тар-Тар 2500 Р

Нельма, зеленое яблоко, огурец. Семга, корнишоны, красный лук. Морской гребешок, авокадо, лайм. (170 г)
Tartar Trio. Nelma, green apple, cucumber. Salmon, gherkins, red onion. Scallop, avocado, lime.

Икра на выбор

Подаётся со сливочным маслом и тостами.
Caviar. Served with butter and toast.

Чёрная (50/20/10 г) 15000 Р

Black.

Красная (50/20/10 г) 2500 Р

Red.

Щучья (50/20/10 г) 2500 Р

Pike.

Икорный микс 3300 Р

Лососевая и щучья икра со сметаной и зеленью, подается с тостами и сливочным маслом (140/20 г.)
Salmon and pike caviar with sour cream, onion and herbs.
Served with toast and butter.

МЯСНЫЕ ЗАКУСКИ

Meat platter

Паштет из печени 2000 Р

Утиная печень, тосты, варенье из алтайских помидоров. (150/30/50 г)
Duck liver, toast, Altai tomato jam.

Каарган буур 2100 Р

Гусиная печень, ржаной хлеб, перепелиное яйцо. (200 г)
Goose liver, rye bread, quail egg.

Язык дикого марала 2200 Р

Отварной язык дикого марала. Подается с томатами, хреном, муссом из свеклы с хреном и хрустящими гренками. (100/30/50 г)
Trophy maral tongue with tomatoes, horseradish, beetroot mousse with horseradish and crispy toast.

Ростбиф из говядины 1500 Р

Говяжья вырезка, картофель беби, редька дайкон. (100/100 г)
Beef roast. Beef tenderloin, baby potatoes, daikon radish.

Заливное из мяса лося и марала 1950 Р

Подается с горчицей и хреном. (300/30/30 г)
Jellied meat of maral and elk with mustard and horseradish.

Тар-тар «Белуха и ягель» 2100 Р

Рубленая вырезка марала с каперсами, луком Шалот, ароматными травами и перепелиными яйцами, с заправкой из Вустерского соуса. (150 г)
Maral Tar-tar. Chopped fillet of maral with capers, shallots, aromatic herbs and quail eggs, with a dressing from Worcester sauce.

Карпаччо из косули 2200 Р

Подается с чипсами из ржаного хлеба, брусничным соусом и сыром пармезан. (100/70 г)
Roe Deer Carpaccio. Served with chips from rye bread, lingonberry sauce and parmesan.

САЛАТЫ

Salads

Салат из свёклы с рикоттой 1250 Р

Запечённая свёкла, Рикотта собственного приготовления, малина, кедровый орех, гель из чёрной смородины. (330 г)

Roasted beets, homemade Ricotta. Raspberry, pine nut, blackcurrant gel.

Салат с авокадо 1300 Р

Авокадо, микс салата, Сыр креметто, микс семян, оливковое масло. (250 г)

Avocado, lettuce mix, Cremetto cheese, seed mix, olive oil.

8 овощей 900 Р

Легкий салат-микс из сезонных овощей с пикантным яблочным соусом. (160 г)

Light salad-mix of seasonal vegetables with Apple sauce.

Салат из алтайской полбы 900 Р

Полба, алтайские томаты, микс весенней зелени, заправлен ароматным маслом. (220 г)

Spelled salad.

Салат из папоротника 1150 Р

Папоротник орляк жареный с луком и морковью, приправлен

алтайским маслом и чесноком. (150 г)

Fern, fried with onions and carrot served with Altay oil and garlic.

Тёплый салат с форелью 1600 Р

Микс из свежих овощей, заправленный чесночным соусом с ломтиками жареной северной форели, птитимом, украшается маслинами и лососевой икрой. (200 г)

Warm salad with trout, pttitim, garnished with olives and salmon caviar, served with garlic sauce.

Салат «Охотничий» 1800 Р

Тёплый салат с жареными ломтиками косули, редькой дайкон, луком, сладким

перцем, свежими томатами, кедровым орехом, заправлен чесночным соусом. (220 г)

Warm salad with fried slices roe deer, daikon, onion, pepper, tomatoes, pine nuts, seasoned with garlic sauce.

Салат с ростбифом 1800 Р

Говяжья вырезка, картофель беби, редька дайкон, микс салата, маринованные томаты черри, печеный перец, горчичная заправка. (250 г)

Roast beef salad. Beef tenderloin, baby potatoes, daikon radish, mixed salad, marinated cherry tomatoes, roasted peppers, mustard dressing.

Салат «Оливье» с камчатским крабом и раковыми шейками 2100 Р

Мясо камчатского краба, овощи, яйцо, заправлен домашним майонезом. (220 г)

Olivier salad with Kamchatka crab. Kamchatka crab meat, vegetables, egg, seasoned with homemade mayonnaise.

Салат из кальмаров 1400 Р

Кальмары, яйцо, лук, морковь, пассерованные, яичный блинчик, зелень,

Алтайский сыр, заправлен домашним майонезом. (180 г)

Squid salad with eggs, onions, egg roll, Altai cheese, fresh herbs. Seasoned with homemade mayo.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Hot platter

Баклажан по-гречески **1450 Р**

Лодочка из запеченного баклажана, с сыром Фета, томатом и пряными травами. (220 г.)

Eggplant In Greek style. A boat made of eggplant baked with Feta cheese, tomato and herbs.

Шампиньоны, запечённые с сыром Дор Блю **1600 Р**

Подаются с грибным соусом. (150 г)

Champignons baked with Dor blue cheese. Served with mushroom sauce.

Папоротник молодой жареный **1550 Р**

С мясом косули, луком, приправлен алтайским маслом и чесноком. (150 г)

Fern, fried with roe-deer meat with Altay oil and garlic.

Закуска из морского гребешка **2500 Р**

Обжаренный морской гребешок на подушке из жульена алтайских грибов. (260 г)

Fried sea scallop on a bed of Altay mushrooms julienne.

Жульен с Алтайскими грибами (160 г) **1300 Р**

Julienne with Altay mushrooms.

Драники

Potato «Draniki».

Со сметаной (150/30 г) **850 Р**

With sour cream.

С грибами (150/50/30 г) **1000 Р**

With mushrooms.

СУПЫ

Soups

Суп-крем из тыквы с имбирем **900 Р**

Подается с тыквенными семечками. (300 г)
Pumpkin cream-soup with ginger. Served with pumpkin seeds.

Суп-крем из брокколи **1000 Р**

Подается с креветками. (300 г)
Broccoli cream soup. Served with shrimps.

Похлебка из белых грибов **1450 Р**

Подается со сметаной, пирожком с картофелем и грибами. (250/30/35 г)
Soup of cepes. Served with sour cream, mini pie with potatoes and mushrooms.

Окрошка на домашнем квасе **1100 Р**

С бужениной собственного производства. Подается с хреном, горчицей и сметаной. (250/30/30/30 г)
“Okroshka” with homemade kvas with cold boiled pork. Served with horseradish, mustard and sour cream.

Уха костровая из тайменя **2350 Р**

Подается с рыбным расстегаем. (250/35 г)
“Ukha”. Fish soup with taimen. Served with fish pie.

Калья тройная **2700 Р**

Традиционное блюдо русской кухни из трех видов рыб: тайменя, форели, нельмы, речных раков и щуčky икры. (350/100 г)
Traditional dish of Russian cuisine. Served of 3 fish species: taimen, trout, nelma, river crayfish and pike caviar.

Куриный суп с домашней лапшой (250 г) **950 Р**

Chicken soup with homemade noodles.

Борщ сибирский с красной фасолью **1350 Р**

Подается со сметаной и груздями. (250/30/50 г)
Siberian “Borsch” with red beans. Served with sour cream and milk mushrooms.

Солянка мясная **1400 Р**

Подается со сметаной. (250/30/30 г)
“Solyanka”. Soup of pickled vegetables. Served with sour cream.

Шулюм из марала **1600 Р**

Подается с острым перцем халапеньо (350/10 г)
Meat soup with jalapeno pepper.

ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Vegan mains

Птитим с вялеными томатами

1000 Р

Паста птитим, вяленые томаты, базилик. (300 г)

Pasta ptitim, dried tomatoes, basil.

Гречневая лапша с овощами

1350 Р

Гречневая лапша, баклажаны, цукини, болгарский перец, брокколи. (300 г)

Buckwheat noodles, eggplant, zucchini, bell pepper, broccoli.

Спагетти с сыром буррата

1600 Р

Спагетти, сыр буррата с овощным соусом из брокколи. (300 г)

Spaghetti, burrata cheese with broccoli vegetable sauce.

Голубцы овощные с грибами

950 Р

Приготовленные в соусе из протертых томатов с травами. (150/75 г)

Vegetable cabbage rolls with mushrooms. Cooked in a sauce

of wiped tomatoes with herbs.

Манты из тыквы

1100 Р

Фермерская тыква, подаются со сметаной и брусничным гелем. (200/30 г)

Pumpkin manty. Selfmade, seasoned with butter.

Ризотто из алтайской полбы

1400 Р

Полба, белые грибы, песто из вяленых томатов. (300 г)

Risotto from Altai polba. Polba, porcini mushrooms, dried tomato pesto.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОПРОДУКТОВ

Fish main courses

**Филе тайменя со спаржей
и соусом из шпината (100/80/50 г)** 2700 Р

Fillet of taimen with asparagus and spinach sauce.

**Филе нельмы с пастой птитим
и икорным соусом (100/80/50 г)** 2500 Р

Nelma fillet with pitim paste and caviar sauce.

Котлета из тайменя с кускусом 2500 Р

Подается с кускусом и соусом Берблан. (100/100/30 г)

Fish casserole from taimen, served with couscous and Berblanc sauce.

«Андрейники» из нельмы 2600 Р

Подается со сливочным соусом и щуцьеи икрой. (200/60 г)

“Andreyniki” from Nelma. Served with cream sauce and pike caviar.

Голубцы из тайменя 2300 Р

Томленые в сливочно-томатном соусе. (150/75 г)

“Golubtsy”. Cabbage rolls from taimen. Stewed in creamy tomato sauce.

Бифштекс с мясом краба и креветками 2600 Р

Кукурузная полента, соус термидор. (210 г)

Beefsteak with crab meat and shrimp. Corn polenta, Thermidor sauce

Кальмар-гриль 2000 Р

Подается с перлотто и рыбным дальневосточным соусом. (200/80/30 г)

Grilled squid. Served with perlotto and Far Eastern fish sauce.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

Poultry mains

Индейка у озера **2300 Р**

Филе индейки, обжаренное на гриле. Подается с фермерскими томатами и пряным соусом. (150/150 г)

Grilled turkey fillet. Served with farm tomatoes and spicy sauce.

Бедро индейки **2500 Р**

Запечённое бедро индейки с ароматными травами, брокколи, апельсин. (500 г)

Baked turkey thigh with aromatic herbs, broccoli, orange.

Утиная грудка с муссом из корня сельдерея **2200 Р**

Подается на карамельном соусе с муссом из сельдерея и карамелизированным яблоком. (120/150 г)

Duck breast with celery root mousse. Served with caramel sauce with mashed celery and caramelized apple.

Утиная ножка на сене **2200 Р**

Утиная ножка конфи с тушеной капустой и яблочным соусом. (250/120 г)

Duck leg confit with stewed cabbage and applesauce.

Перепелка «тапака» **2100 Р**

Перепелка, обжаренная на гриле с чесноком и пряной зеленью.

Подается с соусом Сацебели. (200/30 г)

Quail «Tapaka». Grilled with garlic and spicy herbs. Served with Satsebeli sauce.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ

Hot beef dishes

Щечки говяжьи с пюре из репы и батата (160/100/50 г) 2700 Р

Beefchecks with turnip puree and batat.

Стейк миньон 5300 Р

Нежнейший постный стейк из филе мраморной говядины. гусиная печень, Золото 23 карата и перечный соус. (175/40/50 г)

Minion Steak. Tender lean fillet-steak from marbled beef.

Served with pepper sauce.

Стейк рибай 6500 Р

Сочный мраморный стейк из говядины. Подается со свекольным карпаччо и соусом от Шефа. (300/50/50 г)

Ribeye steak. Moisty marbled beefsteak. Served with beetroot carpaccio and sauce from the Chief.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ БАРАНИНЫ

Hot dishes from mutton

Баранина жареная 2900 Р

Филе баранины, жареное с фасолью, овощами и пряными травами. (350 г)

Fried lamb fillet with beans, vegetables and herbs.

Каре куяганского барашка 3150 Р

Фермерское мясо баранины из деревни Куяган, Алтайского края.

Подается с гречневой кашей и кореньями, соусом разнотравье. (200/120/50 г)

Kuyagan rack of lamb. Farmers lamb from altay village Kuyagan. Served with buckwheat porridge, roots and herb sauce.

Алтайский пирог с бараниной и гречкой 1200 Р

Баранина, алтайская гречка, бездрожжевое тесто. (260 г)

Altai pie with lamb and buckwheat. Lamb, Altai buckwheat, yeast-free dough.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ДИЧИ

Game mains

Язык трофейного марала

2650 Р

Обжаренный на гриле. Подается с печеными овощами и муссом из хрена. (150/100/30 г)

Fried trophy maral tongue. Grilled, served with baked vegetables and horseradish mousse.

Котлета из марала

2750 Р

Подается с соусом Сальса и картофельным пюре с говяжьим беконом. (150/100/30 г)

Maral cutlet. Served with Salsa sauce and mashed potatoes with beef bacon.

Пельмени из марала и косули

1800 Р

Подаются с аджикой и сметаной. (200/30/30 г)

Maral and roe deer dumplings. Served with adjika and sour cream.

Голубцы из марала

1800 Р

Томленные в сливочно-томатном соусе. (150/75 г)

Cabbage rolls from maral, stewed in creamy tomato sauce.

Мясо косули

2900 Р

Жареное с картофелем и луком. Подается на чугунной сковороде. (200/100 г)

Fried Roe Deer. Fried with potatoes and onions, served on a cast-iron frying pan.

Косуля по-строгановски

2500 Р

Филе косули, тушеное в сливочном соусе.

Подается с картофельным пюре. (150/100 г)

Roe deer in Stroganov style. Roe deer fillet stewed in cream sauce. Served with mashed potatoes.

Медальоны из лося

3300 Р

Вырезка лося с пюре из корнеплодов на пепелище из ароматных трав. (150/100/50 г)

Moose tenderloin with mashed potatoes roots on the ashes of aromatic herbs.

Трофейный фазан на груше

5000 Р

Грудка и ножка фазана су-вид обжаренные на сковороде, подается с томленой грушей, брусникой и карамельным соусом. (250/100/50 г)

Breast and leg of sous-vide pheasant fried in a frying pan, served with stewed pears, lingonberries and caramel sauce.

ГАРНИРЫ

Sides

Овощи гриль 800 ₹

Помидоры, цукини, баклажаны, шампиньоны, лук репчатый, болгарский перец, капуста брокколи. (200 г)
Grilled vegetables. Tomatoes, zucchini, eggplant, champignons, onion, bell pepper, broccoli cabbage.

Рис жасмин 500 ₹

С ароматным алтайским маслом. (150 г)
Steamed Jasmine rice with aroma Altay oil.

Гречка с грибами и луком (150 г) 700 ₹

Buckwheat with mushrooms and onions.

Капуста жареная 500 ₹

Свежая капуста, обжаренная с луком. (150 г)
Fresh cabbage, fried with onions.

Картофель отварной с маслом и зеленью (150 г) 500 ₹

Boiled potato with butter and fresh herbs.

Картофель по-домашнему, жареный с белыми грибами и луком (300 г) 1300 ₹

Homemade fried potatoes with porcini mushrooms and onions.

Картофельное пюре (150 г) 450 ₹

Mashed potato.

ДЕСЕРТЫ

Desserts

Алтайский сыр «камамбер» **1600 Р**

Сыр приготовлен на гриле, подается с яблочной горчицей (120/60 г)

Altai Camembert. Cheese cooked grilled, served with apple mustard.

Плато алтайских сыров **2300 Р**

Сыры «Горный», Козий, «Алтайский», «Бурёнка с травами»,

«Бурёнка с пажитником». (200/60/30 г)

Cheeses “Mountain”, Goat, “Altai”, “Burenkaas with herbs”, “Burenka with fenugreek”.

Торт «Медовик» **700 Р**

Классический медовый торт со сливочно-сметанным кремом. (120 г)

Classic honey cake with cream-sour.

Торт «Черёмуховый» **700 Р**

Нежный бисквит с классическим крем-чизом,

пропитанный миндальным сиропом. (120 г)

Gentle biscuit with classic the cream-cheese,

impregnated with almond syrup.

Тобого (кедровая шишка) **900 Р**

Мусс из кедрового молока, шоколад, брусничное конфи. (150 г)

ТОБОГО (cedar cone). Cedar milk mousse, chocolate, lingonberry confit.

Десерт «Малина» **900 Р**

Сливочно-малиновый мусс, пюре из свежей малины. (150 г)

Raspberry Dessert. Creamy raspberry mousse, fresh raspberry puree.

Десерт «Лимон» **900 Р**

Сливочный мусс, сорбет лимон, белый шоколад. (150 г)

Lemon dessert. Creamy mousse, lemon sorbet, white chocolate.

**Мороженое домашнее
собственного приготовления (100 г)** **700 Р**

Homemade ice-cream.

Ванильное

Vanilla.

Шоколадное

Chocolate.

Клубничное

Strawberry.

Мёд **190 Р**

Мед, собранный с лугов и предгорий Алтая. (50 г)

Altay hills & highland honey.

Варенье домашнее в ассортименте **190 Р**

Варенье собственного приготовления из сезонных ягод.

Homemade jam from seasonal berries.

КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ

Handmade candies

Брусника & йогурт (10 г) 200 Р

Lingonberries & yogurt

Брусника & конфи (10 г) 200 Р

Lingonberries & confit

Яблоко & карамель (8 г) 180 Р

Apple & caramel

Шоколад & карамель (8 г) 180 Р

Chocolate & caramel

Шоколадная нуга (10 г) 200 Р

Chocolate nougat

Кедровое пралине с брусникой (8 г) 180 Р

Cedar proline with lingonberries

Кедровое пралине (10 г) 200 Р

Cedar proline

ВЫПЕЧКА ДОМАШНЯЯ

From our bakery

Пирожки печёные

Baked puffpastry

С мясом дичи (75 г) 350 Р

With bush meat

С тайменем (75 г) 600 Р

With taimen

С картофелем и груздями (75 г) 350 Р

With potato and mushrooms

С капустой и грибами (75 г) 350 Р

With cabbage and mushrooms

