

Салаты

- 1. Греческий салат**
Ингредиенты: салат романо, помидоры черри, огурцы, болгарский перец, красный лук, маслины, сыр Фета, соус греческий, орегано.
Цена: 350 руб. / 200 г
- 2. Салат «Цезарь» с жареной креветкой в сливочном масле**
Ингредиенты: салат романо, помидоры черри, жареные креветки в сливочном масле, гренки, пармезан, соус «Цезарь».
Цена: 480 руб. / 200 г
- 3. Салат «Цезарь» с запечённой курицей**
Ингредиенты: салат романо, помидоры черри, запечённая куриная грудка, гренки, пармезан, соус «Цезарь».
Цена: 420 руб. / 200 г
- 4. Салат «Белисимо»**
Ингредиенты: красная фасоль, грецкие орехи, говядина вареная, маринованный красный лук, болгарский перец, кинза, чеснок, соус Поке.
Цена: 480 руб. / 200 г
- 5. Оливье**
Ингредиенты: отварной картофель, морковь, горошек, огурцы (солёные и свежие), яйца, докторская колбаса, майонез.
Цена: 320 руб. / 200 г
- 6. Сельдь под шубой**
Ингредиенты: сельдь слабосолёная, отварные картофель, свёкла, морковь, яйца, лук, майонез.
Цена: 360 руб. / 200 г
- 7. Фирменный салат «Ареда»**
Ингредиенты: курица жаренная подкопчённая, сыр Маасдам, грецкие орехи, ананас, яйцо куриное вареное, чеснок, майонез.
Цена: 420 руб. / 200 г
- 8. Печень по-корейски «Огни Сеула»**
Ингредиенты: куриная печень, морковь свежая, болгарский перец, свежий огурец, лук карамелизированный, чеснок, зелень, соевый соус, специи, кунжутное масло, уксус.
Цена: 420 руб. / 200 г
- 9. Салат «Лисичка»**
Ингредиенты: грибы жареные с луком, отварная куриная грудка, морковь по-корейски, майонез.
Цена: 390 руб. / 200 г
- 10. Салат «Карбалъын» (традиционный тубаларский салат)**
Ингредиенты: солёный или по-корейски папоротник, говядина, лук, чеснок, кедровые орехи, кунжутное масло.
Цена: 480 руб. / 200 г

11. Салат с ростбифом и рукколой

Ингредиенты: ростбиф, руккола, перепелиное яйцо, томаты черри, пармезан, имбирный соус.

Цена: 470 руб. / 200 г

12. Салат с лососем и яйцом пашот

Ингредиенты: лосось с/с, яйцо пашот, микс салата, картофельные чипсы, томаты черри, медово-горчичный соус, красный лук.

Цена: 510 руб. / 200 г

13. Салат с овощами и местными травами

Ингредиенты: свежие огурцы, помидоры, морковь, укроп, петрушка, оливковое масло, кунжутное масло, лимонный сок, винный уксус, жареный кунжут, алтайские травы.

Цена: 380 руб. / 200 г

14. Салат «Таёжный» с капустой, клюквой и орехами

Ингредиенты: тонко нарезанная капуста, морковь, брусника, заправка из кунжутного масла и винного уксуса.

Цена: 320 руб. / 200 г

Гостиничный комплекс АРЕДА-1

Русская кухня

Супы

- **Борщ «Алтайский»**
Наваристый борщ с говядиной, маралом и травами. Отдельно: чесночные пампушки и сало соленое, сметана, горчица, зелень.
300 мл | 480 руб.
- **Солянка «Горная»**
Мясная солянка с копчёностями, оливками и лимоном. Отдельно: сметана, корнишоны, гренки чесночные и зелень.
300 мл | 520 руб.
- **Куриный суп с домашней лапшой**
Нежный бульон с кусочками запеченной курицы, вареным куриным яйцом и яичной лапшой. Отдельно: сметана, зелень, сухарики.
300 мл | 380 руб.

Гарниры

- **Картофельное пюре с кедровым маслом**
Воздушное пюре, политое ароматным кедровым маслом.
200 г | 280 руб.
- **Картофель по-деревенски запечённый**
Дольки картофеля с розмарином и чесноком.
200 г | 220 руб.
- **Рис с овощами**
Отварной рис с морковью, болгарским перцем, горошком и кукурузой.
200 г | 250 руб.
- **Гречка с грибами и луком**
Гречневая каша с лесными грибами и карамелизированным луком.
200 г | 200 руб.

Вторые блюда

- **Котлета «Алтайская»**
Из четырёх видов мяса: говядина, свинина, марал, индюшати́на. Подаётся с картофельным пюре.
200 г + 200 г гарнир | 680 руб.

- **Нежная курочка в горчичном соусе**
Куриное филе в сливочно-горчичном соусе с травами.
220 г | 520 руб.
- **Судак, запечённый в сливочном соусе**
Филе судака с фаршированными шампиньонами и сыром.
400 г | 720 руб.
- **Гуляш из говядины и марала**
Тушёное мясо в густом соусе демиглас. Подаётся с гречкой.
250 г + 200 г гарнир | 780 руб.
- **Пельмени с мясом марала**
Домашние пельмени с начинкой из марала. Подаются со сметаной и зеленью.
200 г | 580 руб.

Итальянская кухня

Супы

- **Минестроне с куриной грудкой и пастой**
Овощной суп с пастой и куриным филе.
300 мл | 450 руб.
- **Минестроне с морепродуктами и рисом**
Суп с креветкой и рисом.
300 мл | 480 руб.
- **Суп-пюре из запечённых томатов и сладкого перца**
Нежный крем-суп с базиликом и оливковым маслом.
300 мл | 420 руб.

Гарниры

- **Булгур с зеленью и лимоном**
Рассыпчатый булгур с петрушкой, мятой и лимонной цедрой.
200 г | 290 руб.
- **Макароны с сыром**
Спагетти с пармезаном и сливочным маслом.
200 г | 250 руб.
- **Овощи паровые по-тоскански**
Цветная капуста, брокколи, морковь, стручковая фасоль и моцарелла.
200 г | 250 руб.

Вторые блюда

- **Куриная грудка в сливочном соусе**
Нежное филе с пармезаном и помидорами.
220 г | 550 руб.
- **Бифштекс с сыром**
сочная котлета из говядины и мяса марала с сыром внутри и картофелем по-деревенски.
250 г + 200 г гарнир | 880 руб.
- **Фриттомисто**
Ассорти из обжаренных овощей: кабачки, баклажаны, перец, томаты.
200 г | 380 руб.
- **Карбонара с чесноком**
паста фитучини с беконом, яйцом, пармезаном и сливками.
300 г | 450 руб.
- **Равиоли с маралом**
Тонкое тесто с начинкой из мяса марала и грибов. Подаются с песто.
280 г | 620 руб.

Гостиничный комплекс АРЕДА-1

Азиатская кухня

Супы

- **Тайский суп с морепродуктами**
Кокосовый бульон с креветками и пастой том-ям. Подается с лимоном и рисом.
300 мл | 520 руб.
- **Сливочный суп с лососем**
Нежный крем-суп с кусочками рыбы и укропом.
300 мл | 480 руб.

Вторые блюда

- **Вок с курицей терияки**
Курица в соусе терияки с овощами, зеленым луком и жареным кунжутом. Подается с пастой фетучини.
300 г | 550 руб.
- **Вок с морепродуктами**
Креветки, овощи и листья салата в устричном соусе. Подается с пастой фетучини.
300 г | 750 руб.
- **Ролл «Филадельфия» с лососем**
Лосось 80 г, авокадо, огурец, сливочный сыр.
8 шт. | 800 руб.
- **Гёдзе с маралом**
Японские пельмени с мясом марала и имбирём. Подаются с соевым соусом и васаби.
6 шт. | 520 руб.

Гостиничный комплекс **АРЕДА-1**

Хлебная тарелка

- **Багет из ржаной муки** — ароматный, с хрустящей корочкой.
- **Багет из пшеничной муки** — нежный, воздушный.
- **Палочки гриссини** — тонкие хлебные палочки с травами.
- **Хлебные пампушки:**
 - с белым кунжутом;
 - с чёрным кунжутом.
- **Кукурузный слайс** — лёгкий, слегка сладковатый.
- **Гречневый слайс** — плотный, с насыщенным вкусом.
- **Бездрожжевая лепёшка** — мягкая, с добавлением трав.

Подаётся с укропным маслом и мёдом.

Цена набора из 9 шт. 250 руб.

- **Багет из ржаной муки** — 1 шт. 35 руб.
- **Багет из пшеничной муки** — 1 шт. 35 руб.
- **Палочки гриссини** — 1 шт. 35 руб.
- **Хлебные пампушки** — 2 шт. 35 руб.
- **Бездрожжевая лепёшка** — 1 шт. 35 руб.

Гостиничный комплекс АРЕДА-1

Десерты

- **Бисквитный десерт «Горный рассвет»**
Воздушный бисквит с ягодным соусом из алтайской облепихи и взбитыми сливками. Украшается веточкой горной мяты.
200 г | 380 руб.
- **Фруктовый десерт «Алтайское лето»**
Ассорти свежих сезонных фруктов: яблоки, груши, виноград, дополненные мёдом и кедровыми орешками. Подаётся с мятным сиропом.
250 г | 420 руб.
- **Ореховый десерт «Кедровый край»**
Нежный мусс на основе кедровой пасты с дроблёными кедровыми орехами и медовым кремом. Украшается лепестками миндаля и ягодами брусники.
160 г | 450 руб.
- **Фирменный таёжный десерт «Мараловая тропа»**
шоколадный бисквит пропитанный пантовым бальзамом, кедровые орешки цельные со сгущенкой, свежая брусника и крем чиз.
300 г | 980 руб.
- **Сорбет «Горная свежесть»**
Освежающий сорбет из алтайских ягод: брусника, облепиха, малина. Без добавления сахара, на натуральном мёде. Шарик домашнего пломбира.
150 г + 150 г мороженое | 480 руб.
- **Чизкейк «Катунский берег»**
Классический чизкейк с тонкой основой из песочного теста, дополненный ягодным соусом (брусника и жимолость) и посыпкой из дроблёного кедрового ореха.
180 г | 480 руб.
- **Мороженое «Тайга»**
Домашнее мороженое в кляре обжаренное во фритюре с добавлением кедровой пасты, дроблёных орехов и ягодного соуса (облепиха или брусника).
250 г | 980 руб.