

ООО «ЕРМАК ПЛЮС»



АЛЬТАИР

Пивной бар
МЕНЮ



К Вашим услугам:

- восточная и европейская кухня;
- большой выбор блюд с мангала;
- меню на заказ;
- закуски к пиву;
- пицца;
- алкогольные и безалкогольные напитки;
- всегда свежее пиво в розлив;
- готовим блюда на вынос;
- проводим банкеты, фуршеты, корпоративные вечера

Информация для посетителей:

Часы работы с 10.00 ч - 0.00 ч

Правила посещения Пивного Бара:

- ✓ Лица младше 18 лет допускаются только в сопровождении взрослых (ближайших родственников). Правило действует до 22.00 ч
- ✓ В зал ресторана запрещается проходить в верхней одежде!
- ✓ В ресторане запрещается находиться в спортивной одежде и обуви, уличной, рабочей, грязной одежде и обуви.
- ✓ Приносить с собой напитки и закуски.
- ✓ В ресторан запрещается проносить крупногабаритные вещи.
- ✓ Запрещено посещение ресторана в алкогольном или наркотическом опьянении.
- ✓ Запрещено курение в кафе кроме специально отведенных мест для курения.
- ✓ Не допускается хамить, выражаться нецензурной речью, мешать работе персонала и отдыху посетителей.
- ✓ Запрещена реализация алкогольной продукции лицам, не достигшим 21 года.
- ✓ С целью обеспечения надлежащего порядка в кафе, администрация вправе осуществлять видеоконтроль.

***Мы рады приветствовать Вас
в нашем «Пивном Баре»!!!***

**ЗА РАСПИТИЕ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ,
принесенных с собой оплата 500 руб**

Уважаемые посетители!

В «Летнем кафе» ООО «ЕРМАК ПЛЮС» ЗАПРЕЩЕНО приносить и употреблять любые напитки и продукты питания, приобретенные вне нашего заведения.

В соответствии с Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания" - заведения вправе самостоятельно устанавливать в местах оказания услуг правила поведения для потребителей, не противоречащие законодательству Российской Федерации.

Закуски

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 30 мин

Сагудай из ленской рыбы (рыба ленская белая, лук, зелень)	150/20г	395руб
Селедочка под водочку (сельдь с/с, картофель жаренный из отварного, лук маринованный, зелень)	150/150/20/10г	350руб
Ассорти из свежих овощей	250/30г	250руб
Закуска «Сибирская» (огурцы соленые, помидоры маринованные, грибы маринованные, картофель отварной, зелень)	300г	360руб
Ассорти «Хохляцкая закуска» (сало соленое, сало копченое, смалец с чесноком, гренки поджаренные на гриле, соус «горчица», лук, чеснок)	250г	250руб
Ассорти мясное	250/30г	480руб
Сыр «Адыгейский», с зеленью	150/100г	250руб
Закуска «Ассорти» (кольца кальмара, кольца луковые, картофельные пюфеты, курица острая жаренная, соус «сырный»)	300/50г	410руб
Сырные палочки, с медово-горчичным соусом	150/30г	300руб
Кольца кальмара, с сырным соусом	150/30г	250руб
Луковые кольца, с пикантным соусом	150/30г	200руб
Крылья «Баффало» (куриные крылышки, мед, соус острый, свежие овощи, зелень, соус «чесночный»)	260/80/50/5г	460руб
Килька, пряного посола, с маринованным луком и отварным картофелем	150/200г	300руб



Салаты

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 30 мин

- | | | |
|--|-------------|---------------|
| «Оливье 1905» | 160г | 200руб |
| (жареные охотничьи колбаски, со свежими овощами, соленым огурчиком, сыром «Эмменталь», под медово-горчишной заправкой) | | |
| «Дюсель» | 160г | 235руб |
| (колбаски собственного приготовления, с жареными на гриле овощами: кабачками, баклажанами, с пикантным соусом «Тысяча островов») | | |
| «Кайзер» | 170г | 225руб |
| (лист салата с чесночными гренками, яйцо вареное, томат свежий, лук репчатый, мясо жареного цыпленка, соус майонез) | | |
| «Пивной» | 170г | 200руб |
| (нежные кусочки домашнего посола сельди, с запеченными дольками картофеля, с хрустящей соломкой репчатого лука, под соусом «Джигонский») | | |
| «Сырный салат с овощами» | 170г | 280руб |
| (свежие овощи: баклажаны, кабачки, помидоры, под сыром с соусом песто) | | |

Первые блюда

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 30 мин

- | | | |
|--|----------------|---------------|
| «Солянка мясная со сметаной» | 250/20г | 185руб |
| (ветчина, колбаса, свинина отварная, говядина, маслины, огурец консервированный) | | |
| «Уха рыбацкая» | 250г | 195руб |
| (семга, омуль байкальский) | | |



Горячие блюда

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 30 мин

«Баварский шницель» 240/50/30г 300руб
(из свиной шеи, с овощами)

«Бефстроганов из телячьей вырезки,
с шампиньонами» 150г 365руб

Колбаски собственного приготовления, в натуральной оболочке

«Колбаски телячьи, жаренные
с шампиньонами» 200/50г 295руб

«Колбаски жаренные из свинины,
с маринованным луком» 200/30г 335руб

«Колбаски куриные, жаренные,
со свежими помидорами» 200/50г 235руб

Блюда на сковороде

«Мясо телятины, жареное
с грибами и картофелем» 350г 395руб

«Свинина по-китайски» 350г 390руб
(жареные лепестки свинины, с перцем болгарским,
в кисло-сладком соусе)

«Жареные охотничьи колбаски, с яйцом
и картофелем» 350г 325руб



Казан мангал

БЛЮДА ГОТОВЯТСЯ НА ОТКРЫТОМ ОГНЕ

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 40 мин

Шашлык из свинины 100г 180руб

(маринованные кусочки мяса, жаренные на углях, подается с луком, хлебом и кетчупом)

Шашлык из свиной шеи 100г 225руб

(сочное мясо свиной шеи, маринованное по особому рецепту, жаренное на мангале, подается с луком, хлебом и кетчупом)

Шашлык из баранины 150г 350руб

(нежное мясо барашка, маринованное восточными специями, жаренное на углях, подается с луком, хлебом и кетчупом)

Люля-кебаб

из свинины и говядины 100г 170руб

(рубленое мясо с восточными пряностями, запеченное на мангале)

Люля-кебаб из баранины 100г 250руб

(сочетание сочной нежной рубленой баранины и специй, жаренных на углях – праздник вкуса)

Сочная куриная грудка 150г 200руб

(маринованная в соусе «Азия», с легким вкусом перчика чили и нежным чесночным ароматом – готовится на гриля)

Крылышки с мангала 150г 150руб



Блюда на компанию друзей

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 60 мин

«Мясной сет»

850/300/150/150/100 1450руб

(запеченная грудка на гриле, колбаски охотничьи, говядина, томленая в луковом соусе, стейк из свинины, запеченный с травами, картофель фри, овощи сальса, соус тар-тар, соус аджика, хлебные тосты)

«Объеденье Богатыря» 1000г 755руб

(набор жаренных колбасок собственного приготовления, отварной картофель с маслом, квашенная капуста, соус горчиный)

«Многосытный» 1000г 650руб

(жареные охотничьи колбаски, пивные крылышки, уши свиные, картофель фри, лук маринованный, морковь острая)

Приятного аппетита!



Мы предлагаем дополнить Ваши блюда гарнирами

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 20 мин

Картофель фри 100г 70руб

Картофель по-сельски 100г 70руб

Овощи гриль 100г 90руб
(перец болгарский, баклажан, кабачок)

Капуста квашенная с маслом 100г 70руб

Овощи свежие 100г 90руб
(помидоры, огурцы)



Соус

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - 20 мин

<i>Андалузский</i>	<i>30г</i>	<i>30руб</i>
<i>(томаты, перец болгарский, сельдерей, майонез)</i>		
<i>Пикантный</i>	<i>30г</i>	<i>30руб</i>
<i>(томат свежий, сок лимона, майонез, чеснок)</i>		
<i>Азиатский</i>	<i>30г</i>	<i>30руб</i>
<i>(лук, чеснок, имбирь, соевый соус, мед)</i>		
<i>Грибной</i>	<i>30г</i>	<i>50руб</i>
<i>(шампиньоны, сливки)</i>		
<i>Соус сырный чеддер</i>	<i>30г</i>	<i>50руб</i>
<i>(сыр чеддер, соус бешамель)</i>		
<i>Шашлычный</i>	<i>30г</i>	<i>10руб</i>
<i>Тысяча островов</i>	<i>30г</i>	<i>30руб</i>
<i>(майонез, соус чили, корнишоны, чеснок, лук)</i>		

