



АЛЬТАИР
ресторанный комплекс

Уважаемые посетители кафе "Альтаир"!

Принимаем заявки на проведение юбилеев, свадебных торжеств, корпоративных мероприятий, фуршетов, презентаций, деловых переговоров, вечеринок, семейных, детских праздников!

Для Вас:

Широкий выбор блюд, а так же, при предварительном заказе наш шеф-повар с удовольствием приготовит любое блюдо по Вашему желанию.

Мы работаем с индивидуальным подходом к каждому посетителю!



Часы работы: с 12.00 ч до 3.00 ч,
с 12.00 до 15.00ч – обеды по умеренным ценам,
без перерыва и выходных
т.5-02-43

Наш сайт: Ermak-altair.ru





АЛЬТАИР
ресторанный комплекс

Информация для посетителей:

Музыкальное оформление
с 20.00 ч - 2.30 ч - 120 руб/чел

Стоимость кабинок - 200 руб

Стоимость ВИП КАБИНКИ - 100 руб /час,

В кафе предусмотрен наличный расчет
и расчет по банковским картам.



**Мы рады приветствовать Вас
в кафе «АЛЬТАИР»!!!**

ВНИМАНИЕ!!!

Вам могут отказать во входе, если вы:

1. в одежде, предназначенной для занятия спортом
2. в неопрятной, рваной или грязной одежде и обуви
3. в рабочей и пляжной одежде и обуви
4. принесете с собой напитки и закуски

**ЗА РАСТПИТИЕ СПИРТНЫХ НАПИТКОВ,
принесенных с собой, ОТПЛАТА 1000 руб**





Закуски

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 15 мин)

Бутерброд с красной икрой **1шт** **210руб**
(хлеб, масло сливочное, икра красная, лимон, зелень)

Семга малосольная **150/15/10/10г** **600руб**
(семга м/с, масло сливочное, лимон, оливки, зелень)

Ассорти рыбное **205/50г** **500руб**
(рыба масляная, лосось, скумбрия, креветки, икра красная, перепелиное яйцо, лимон, оливки, зелень)

Сагудай из ленской рыбы **150г** **400руб**
(ленская рыба, лук, специи)

Селедочка под водочку **150/150/20/5г** **350руб**
(сельдь с/с, картофель по-деревенски, лук маринов, зелень)

Ассорти мясное домашнее **250/50/20г** **560руб**
(говядина духовая, буженина, рулет куриный, зелень, соус «хрен со сметаной»)

Язык отварной говяжий **150/30/50г** **500руб**
(язык отварной, горошек зеленый, соус «горчица»)

Закуска «Хохляцкая» **150/60/80г** **300руб**
(сало соленое, сало копченое, смалец с чесноком, гренки из черного хлебушка, соленый огурчик)

Ассорти овощное **280/50г** **380руб**
(Свежие огурцы, перец болгарский, помидоры черри, зелень, соус «пикантный»)

**Ассорти из соленых и
маринованных овощей и грибов** **300г** **350руб**
(капусточка с брусникой, огурчики, помидорчики, грибочки)





Закуски

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 15 мин)

Грибы соленые	150/30г	570руб
(соленые грузди или рыжики, с луком, подаются на выбор со сметаной или растительным маслом)		
Маслины консервированные	100г	200руб
Сырная тарелка	270/150г	750руб
(сыры в ассортименте, виноград, зелень, мед, грецкий орех)		

Горячие закуски

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 15 мин)

Хрустящие креветки, в кисло-сладком соусе	200/50г	700руб
Судак «Орли»	200/50г	500руб
(судак, обжаренный в нежном хрустящем кляре, с соусом «тар-тар»)		
Крылышки «Бафалло»	260/80/50/5г	450руб
(куриные крылышки, мед, соус «бальзамико», сельдерей, огурцы, морковь, зелень)		
Язык по-кавказски	250г	500руб
(язык томлёный с луком, шампиньонами и грецким орехом)		
Драники картофельные, с икрой	240/90г	350руб
(жаренные хрустящие картофельные оладьи, со сметаной, красной икрой и маринованными грибочками)		
Драники картофельные, с грибным соусом	240/90г	300руб
(жаренные хрустящие картофельные оладьи, со сметаной, грибным соусом)		





Салаты

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 15 ДО 30мин)

Цезарь с семгой **300г** **495руб**

(классический салат с м/с семгой, листом салата, томатом свежим, сыром пармезан, гренками и соусом «Цезарь»)

Цезарь с тигровыми креветками **300г** **525руб**

(Сочетание обжаренных креветок с овощами, сыром пармезан и чесночными гренками, в соусе «Цезарь», дает наслаждение вкуса)

Салат «Жемчужина» **200г** **470руб**

(слоенный салат из отварных кальмаров, обжаренных креветок, м/с семги, с отварным яйцом и св.огурцом, заправленных сливочно-горчичным соусом и декорированы благородной красной икрой)

Альтаир – фирменный салат **200г** **425руб**

(яркий вкус салату придает сочетание спелых помидор, свежих огурцов, сочных листьев салата, лука шалот, маринованного в белом вине и нежных медальонов лосося, приготовленного на гриле, до румяной корочки)

Цезарь с курицей **280г** **300руб**

(Обжаренная грудка куриная, лист салата, томат свежий, сыр пармезан, соус «Цезарь», гренки)

Ермак **200г** **300руб**

(говядина запеченная, обжаренный бекон, перец болгарский, запеченный, свежий огурец, лук пассированный, сыр пармезан, соус лимонно-горчичный)

Салат с прошутто, грушей конференция,

сыром пармезаном, листом салата

и жареным кедровым орехом **170г** **395руб**





Салаты

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 15 ДО 30мин)

Салат «Оливье 1905г»

(классический)

220/60г

390руб

(говядина, огурцы соленые, огурцы свежие, горошек зеленый, яблоко, картофель, морковь, майонез, икра кеты, зелень, хлеб бородинский)

Сельдь под шубой

180г

320руб

(сельдь соленая, лук, картофель, морковь, свекла, майонез, зелень)

Салат «Женский каприз»

220г

370руб

(язык, курица, грибы маринованные, помидоры свежие, листья салат, майонез, сливки, чеснок, сыр, зелень)

Салат «Мужской каприз»

220г

380руб

(сервелат с/к, курица, говядина, грибы жареные, огурцы свежие, майонез, горчица, зелень)

Салат «Гурман»

170г

300руб

(язык, курица, грибы жаренные, майонез, соевый соус, зелень)

Салат «Греческий»

250г

300руб

(помидоры свежие, огурцы свежие, перец болгарский свежий, лук красный, сыр фета, оливки, масло оливковое, сок лимона, зелень)

Первые блюда

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 15 ДО 30мин)

Наваристая уха,

с классическими гренками

300/60г

385руб

(Семга, судак, овощи)

Традиционный рецепт Солянки,

с легкой ноткой терпкости,

подается со сметаной

300/20г

300руб

(бекон, язык говяжий, ветчина, колбаса, буженина, говядина, маслины, лимон, сметана)





Блюда из свинины

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Отбивная из свинины, с картофелем Айдахо, пряным томатным соусом и солеными овощами	150/100/100г	650руб
Свинина «по-французски», с овощами, под сливочно- сырным соусом	150/130г	420руб
Свинина «по-шведски», с грибами и ветчиной, под сливочно-сырным соусом	150/100г	450руб
Стейк, из шейного отруба, жареный на гриле, с маринованным луком и аджикой	240/20/20г	590руб
Шницель «по-венски»	150/40г	460руб

Блюда из говядины

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Бефстроганов по-таежному, с грибами и картофельным пюре	200/100/100г	550руб
(говядина вырезка, сливки, шампиньоны, специи, зелень, картофельное пюре, соленый огурчик)		
Жаркое в горшочке	180г	390руб
(мраморная телятина, картофель, перец болгарский, лук, крепкий бульон демигласс)		
Стейк из мраморной говядины, с овощным гарниром и брусничным соусом	150/50г	820руб





Блюда из баранины

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Мясо молодого барашка

«по-гречески» 100/250г 550руб

(баранина, картофель, помидоры, лук, морковь, перец болгарский, специи, зелень)

Блюда из курицы

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Цыпленок «Табака»,

с чесночно-томатным соусом 300/50/20г 620руб

Мясо курицы, запеченное в соусе терияки,

со свежими овощами 200/60г 400руб

(лук, зелень, огурец, грудка куриная)

Куриная грудка, фаршированная творожным

сыром, с картофелем и

свежими овощами 250/100/75/20г 520руб

Шницель куриный с грибами

и луком фри 250г 420руб

Блюда из рыбы и морепродуктов

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Стейк из семги 150/50г 700руб

Судак с грибами

и картофельными кнелями 100/80г 550руб

Рулетики из скумбрии,

с овощами и соусами 200/50г 450руб





Блюда на сковороде

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Свинина, жаренная

с луком и картофелем 350г 420руб

(жаренные свинина, лук, картофель, зелень)

Жаренная говядина,

с картофелем и луком 350г 450руб

(жаренные говядина, грибы, лук, картофель, зелень)

Жаренные куриные потрошка, в сливках, с картофелем

и соленым огурчиком 350г 400руб

(куриные желудки, сердечки, печень, сливки,
лук, картофель, зелень)

Свинина по-китайски 350г 450руб

(жаренная свинина, перец, лук, мед, соевый соус, уксус)

Гарниры

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Картофель фри 100г 100руб

Картофель по-деревенски,

с чесноком и зеленью 100г 100руб

Овощи «гриль» 150г 170руб

(кабачок, перец, помидор, лук, чеснок, зелень)

Овощи припущенные в пикантном соусе,

с сухариками 170г 170руб

(брокколи, цветная капуста, стручковая фасоль)

Картофельные шарики нозеты 100г 150руб





Соусы

Соус «Сливочно-икорный» (темьян, сок лимона, сливки, икра красная)	50г	140руб
Соус «Брусничный» (брусника, гвоздика, мед)	50г	70руб
Соус «Тар-тар» (майонез, корнишон, чеснок, зелень)	50г	65руб
Аджика	50г	50руб
Сметана	30г	50руб
Майонез	30г	50руб
Соевый соус	30г	50руб

Паста

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Спагетти «Балоньезе» (фетучини, говядина, свинина, бекон, соус мутти)	250г	300руб
Паста Карбонара - классика, в сливочном соусе (бекон, фетучини, соус яично-сырный)	250г	300руб



Десерты

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Фруктовая тарелка (фрукты в ассортименте по сезону)	300г	300руб
Лимон	100г	200руб
«Черный лес» (печенье савоярди, сливки, вишневый джем, кофе, шоколад)	145г	200руб
Чернослив, с грецкими орехами и сливками	120г	200руб
Десерт из тропических фруктов (бисквит, сок, ананас консервированный, пюре манго, сливки, киви)	260г	250руб
Чизкейк	100г	200руб
Тирамиссу	100г	200руб
Мороженое	250г	200руб
Мороженое, с шоколадной крошкой	250/20г	220руб
Мороженое с сиропом	250/20г	230руб

Напитки

Морс из свежих ягод	1л	200руб
Сок в ассортименте	1л	200руб
БонАква (газированная и негазированная)	0,5л	70руб
Кола, спрайт	0,5л	110руб
Ессентуки	0,5л	100руб
Чай (в ассортименте)	0,2л	35руб
Чай с лимоном	0,2л	45руб



Блюда на компанию

(предварительный заказ – не менее чем за 1сутки)

Морской Блюз **1450/150г** **6000руб**
(креветки хрустящие, судак в кляре, стейк из семги, рулетики из скумбрии, с овощами, бутерброды с икрой, соус «гранатовый», «тар-тар», «пикантный», лимон, зелень, маслины)

Рыба фаршированная **1 шт** **2500руб**
(Лосось, фаршированная, долгого томления ,с морковью, запеченная)

**Свиной рулет из лопатки молодого пороса,
с начинкой из кедровых орех, изюмы, сливочного сыра
и куриной печени** **2,5кг** **4600руб**
(запекается в фольге)

Мясной Блюз **1350/800г** **5000руб**
(говядина, свинина, баранина, люля-кебаб, курица, картофель по-деевенски, овощи гриль, соус «Тристана» и сырный соус «Бешамель»)

Куриный рулет Руалда **1шт** **2000руб**
(Куриный рулет, фаршированный сыром, овощами и беконом, запекается в духовке)

**Баранья нога, приготовленная по рецепту
восточных поваров, с картофелем,
свежими овощами и зеленью** **2250/600/250г** **5500руб**





Блюда восточной кухни

(предварительный заказ – не менее чем за 1сутки)

Традиционный Узбекский плов

(готовится из красного риса, с добавлением ароматных восточных специй, на открытом огне)

на выбор	с говядиной,	350г	500руб
свининой		350г	500руб
с бараниной		350г	500руб

Люля-Кебаб

300/50г

650руб

(Колбаски мясные, с зирой, кориандром, чесноком, приготовленные на углях, с соусом аджика.

На выбор фарш из говядины или баранины)

Шашлык заказной,

отруб из шейной части

300/150г

700руб



Пицца

(ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ – ОТ 30 ДО 45мин)

Пицца с двумя видами мяса **570г** **500руб**
(соус «Болоньез», курица, колбаса п/копч, сыр моцарелла)

Пицца с ветчиной и грибами **590г** **450руб**
(ветчина, грибы соус томатный, помидоры свежие, сыр моцарелла)

Пицца «Пепперони» **600г** **580руб**
(соус томатный, колбаса пепперони, базилик, сыр моцарелла)

Пицца с курицей и ананасом **630г** **550руб**
(соус томатный, курица, маслины, ананас консервированный, сыр моцарелла)

Пицца «Маринара» **620г** **600руб**
(морепродукты, соус томатный, специи оригано, сыр мацарелла)

Пицца «Маргарита» **650г** **400руб**
(томатный соус, базилик, сыр моцарелла)

Пицца с сыром,
ветчиной и помидорами **650г** **500руб**
(ветчина, помидоры, маслины, сыр моцарелла)