



+7 (923)-651-4620

www.bazabarviha.ru

[barviha_altay](#)

Меню



Холодные закуски

«Гурьевские» огурчики 150P

закуска из свежих огурцов с чесноком, укропом и растительным маслом
150 г

Слабосоленый лосось 1000P

собственного посола
150 г

Сет из алтайских сыров 1 100P

подаём с мёдом и орехами,
местные алтайские сыры
200 г

Сет мини-брускет 900P

собираем со свежими овощами,
зеленью, яйцом под фирменными соусами
три брускетты на тёплой чиабатте
с курицей, лососем слабой соли
с фирменным ростбифом
350 / 3шт

Паштет из куриной печени 500P с брусничным джемом

подаём с тёплой чиабаттой
и кедровыми орехами
130 / 80 / 50 г

Ростбиф из телятины 1000P с зелёным маслом

110 / 10 г

Мясное плато 1500P

подаём с салом и горчицей
буженина, язык отварной,
говядина запеченная нежная утка,
все собственного приготовления,
280 / 20 / 20 г

* подача блюда может отличаться от изображения

Поке

С лососем 700P

нежная сёмга, салат чукка,
огурец свежий, черри, яйцо,
кунжут, имбирь, соус кунжутный,
основа рис
350 г

С креветкой 600P

креветка тигровая, салат чукка,
огурец свежий, черри, кунжут,
имбирь, соус кунжутный, основа рис
310 г

С курицей 500P

куриное филе, огурец свежий,
бекон, черри, морковь, кукуруза,
кунжут, имбирь, соус терияки,
основа рис
370 г

* подача блюда может отличаться от изображения



Горские закуски

Посикунчики из марала 500P
подаём со сметаной

мини-чебуреки с фаршем марала, обжаренные в масле

150 / 30 г

Картофельные драники 750 / 550P
с лососем / с беконом

картофельные хашбрауны обжаренные в масле, основана выбор (лосось с/с или жареный бекон), соус

180 / 50 / 30 г

Сулугуни в панировке и сладким чили 800P

170 / 30 г

Ассорти к пиву 1300P

картофельные дольки, сырные палочки, гренки чесночные, кольца кальмара, чесночный соус

500 г

Роти с лососем / ростбифом 750P
и сыром моцарелла

210 / 50 г

Запечённый камамбер 1150P
с грушевым джемом

подаём с теплой чабаттой

110 / 50 / 30 г

Креветка в кляре 750P
с соусом спайси

150 / 20 г

* подача блюда может отличаться от изображения

Салаты

Салат «Цезарь» 500 / 700P

с курицей / с креветкой

200 г

Салат «Шеф» 800P

микс салата, авокадо, ростбиф из телятины, перепелиные яйца, свежие томаты, под фирменным домашним майонезом

200 г

Оливье с уткой 350P

200 г

Салат «Три мяса» 800P

буженина, говядина запечённая, отварной говяжий язык, сельдерей, цуккини, свежие томаты, корнишоны, заправленный соусом на основе домашнего майонеза и домашней горчицы

Салат с печеной свеклой 550P

руккола, сыр сливочный, орех кедровый, соус песто, томат вяленый, яблоко в сладком маринаде

260 г

Салат с сыром гриль 800P

сыр «Адыгейский», перец болгарский, томаты, огурец, микс салатов, лук красный, микрозелень, семена льна, медово-горчичный соус

290 г

Салат со свежими овощами, козьим сыром и греческой заправкой 500P

240 г

Тёплый салат с говядиной 1100P

микс салата, перец болгарский, томаты свежие, телятина жареная, зелень, с заправкой на основе масла, соевого соуса, и бальзамического крема

220 г

Салат с томлёной уткой 400P
в манговом соусе

200 г

* подача блюда может отличаться от изображения

Супы

«Финская» уха с гренками 900P

Лосось, картофель, лук порей, томаты, сливки, зелень, чиабатта

300 / 60 г

Солянка «Королевская» 700P

подаём со сметаной
мясная сборная

300 / 30 г

Борщ 550P

с салом, пампушками и сметаной

300 / 20 / 40 / 40 г

Суп - лапша «Домашняя» 400P

Куриный бульон, картофель, лапша, лук, морковь, специи, зелень

300 г

Окрошка (на квасе)

подаём с горчицей, хреном, сметаной и зеленью

- с говядиной 550P

говядина, картофель отварной, огурец свежий, яйцо, редис

300 / 10 / 10 / 40 г

- с колбасой 300P

колбаса, картофель отварной, огурец свежий, яйцо, редис

300 / 10 / 10 / 40 г

Крем - супы

- из брокколи 300 г 550P

- грибной 300 г 600P

- сырный 300 г 850P

* подача блюда может отличаться от изображения

Горячие блюда

Стейк из сёмги со спаржей 1500P

филе сёмги подается на подушке из спаржи обжаренной на сливочном масле, с сочным лимоном

100 / 120 г

Сибас / Хариус фаршированный лососем с оливковым соусом 2250 / 2100P

Тушка сибаса / хариуса, фаршированная лососем в сливочном соусе под нежным сыром, подается с оливковым соусом

300 / 50 / 30 г

Судак под грибным соусом 1000P

подаём на подушке из дикого риса

150 / 150 / 50 г

Мясо цыплёнка в сливочно - горчичном соусе 650P

картофель, зелень

180 / 100 г

Запечённое куриное филе с овощами гриль 650P

цуккини, шампиньоны, болгарский перец, микс зелени, с гранатовым соусом и кремом бальзамиком

150 / 150 г

Томленый марал 1250P

приготовленный в густом мясном соусе с добавлением овощей, перец болгарский, цуккини, томаты свежие, зелень, лук, чеснок

340 г

Буженина с драниками под апельсиновым соусом 800P

буженина из свиной шеи, приготовленная по рецепту нашего шеф повара

150 / 50 / 120 г

* подача блюда может отличаться от изображения

Бургеры

Бургер «Red bull» 950P

булочка для бургера чёрная, нежная говядина, сыр чеддер, томат свежий, лук красный, лист салата, соус кисло-сладкий
310 г

Классический 850P

картофельная булочка, бифштекс, сыр чеддер, томат свежий, огурец свежий, лист салата, соус барбекю
320 г

Чикен бургер 700P

картофельная булочка, куриная котлета, сыр чеддер, томат свежий, лист салата, соус цезарь
320 г

Блюда на сковороде

Курица с овощами 650P

приготовленная в соусе лечо с добавлением овощей, лук, чеснок, фасоль стручковая, томаты, зелень
300 г

Говядина с овощами 1 100P

Нежное мясо, приготовленное в соусе лечо с добавлением овощей, лук, чеснок, сельдерей, цуккини, томаты, зелень
300 г

Сковорода по-деревенски 850P

Говяжья вырезка, обжаренная в нежной панировке с салом, луком, картофелем, грибами и зеленью
350 г

Картофель с белыми грибами и луком 550P

300 г

Картофель жаренный с луком 350P

250 г

Домашняя кухня

Вареники с картофелем 300P

250 / 30 г

Пельмени из мяса марала 550P

250 / 30 г

Пельмени со сметаной 350 / 450P

куриные / говядина со свиной
250 / 30 г

* подача блюда может отличаться от изображения

* подача блюда может отличаться от изображения

Гарниры

Картофель фри 250P

подаём с кетчупом

150 г

Картофельные дольки 300P

150 г

**Картофель отварной
с маслом и укропом** 200P

150 г

Овощи отварные 300P

микс брокколи и цветной капусты,
с зелёным маслом

200 г

Овощи свежие 200P

перец болгарский, томаты,
огурцы, зелень

150 г

**Капуста цветная
в сухарях** 250P

150 г

Драники «Овощные» 350P

подаём со сметаной и зеленью
стручковая фасоль, лук, морковь,
картофель

180 г

**Фасоль стручковая
с болгарским перцем** 300P

200 г

Картофельные драники 300P

подаём со сметаной и зеленью

150 г

* подача блюда может отличаться от изображения

Соусы

Горчица «Дижонская» 70P

30 г

Соус «Спайси» 70P

30 г

Соус «Сальса» 100P

30 г

Соус «Тартар» 70P

30 г

Соус «Цезарь» 100P

30 г

Сладкий чили 70P

30 г

Манговый соус 70P

30 г

Луковый соус 70P

30 г

Сметана 70P

30 г

Кетчуп 70P

30 г

* подача блюда может отличаться от изображения