Понедельник

ЗАВТРАК

Горячая закуска	• Жульен из кальмаров	100 гр
Горячее блюдо	• Стейк-рамп из говядины	200 гр
	• Сибас запеченный с овощами	250 гр
Гарнир	• Капуста брокколи запечённая под сливочно-сырным соусом	150 гр
	• Картофельное пюре	150 гр
Второе блюдо	• Блины фаршированные творогом и ананасом	180 гр
	• Вареники с творогом	210 гр
	• Каша рисовая с курагой	220 гр
Напиток	• Смузи ягодный	200 гр

ОБЕД

Салат	• Салат горбуша с отварными овощами под соусом «Провансаль»	150 гр
	• Салат овощной с алтайским сыром	150 гр
Супы	• Солянка грибная	250 гр
	• Фасолевый с фрикадельками	250 гр
Горячее блюдо	• Мясо марала тушеное с брусничным соусом	200 гр
	• Стейк из форели на гриле с соусом «Берблан»	200 гр
	• Запеченная грудка индейки с черносливом и соусом «Красное вино»	250 гр
Гарнир	• Крокеты картофельные с грибами	150 гр
	• Гороховое пюре	150 гр
	• Гречка с топленым маслом	150 гр

УЖИН

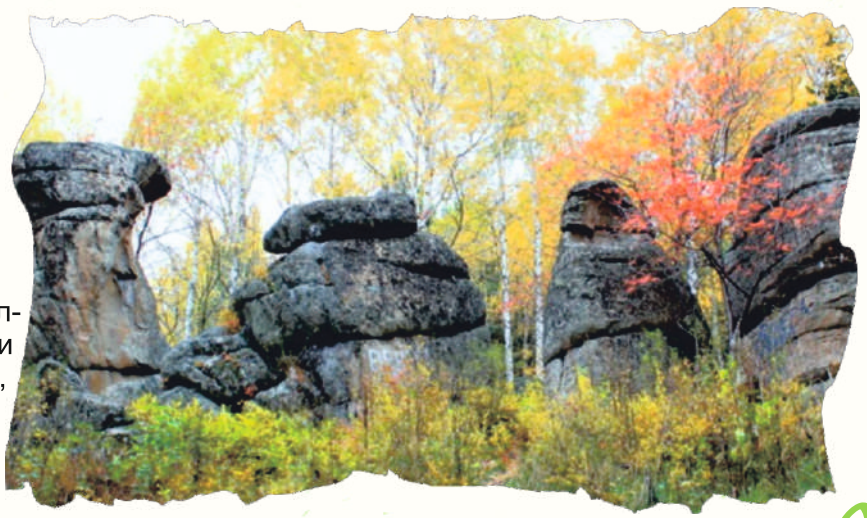
Салат	• Салат из свежих помидоров с брынзой	200 гр
	• Салат мясной с вешенками и горчичной заправкой	150 гр
Горячее блюдо	• Жаркое из свинины по-домашнему	325 гр
	• Судак запеченный с морепродуктами	200 гр
	• Кабаскел с индейкой	290 гр
Гарнир	• Рис припущенный с овощами	150 гр
	• Цветная капуста жареная	150 гр
Второе блюдо	• Запеканка творожная с изюмом	150 гр
	• Драники с пикантным соусом	150 гр
	• Котлета овощная с подкопченной сметаной	150 гр
Мороженое	• Пломбир, шоколадное, ягодное, фисташковое	100 гр

Гора Церковка

Популярное туристическое место – гора Церковка. Такое название она получила из-за вершины, которая формой напоминает купол и увенчана крестом. Высота горы равна 815 метрам, а добраться до вершины можно не только пешком, но и на канатной дороге.

Канатно-кресельная дорога позволяет увидеть неподдельную природную красоту Белокурихи с высоты птичьего полёта — широкие поля алтайских степей и горные вершины. Длина канатной дороги 2050 метров, а перепад высот - 500. Время в пути примерно 30 минут в одну сторону.

На Церковке много природных достопримечательностей, например: скалы Четыре сестры. Четыре сестры – это каменная композиция, созданная самой природой. Она состоит из четырех скал-останцев. Глыбы имеют свои имена: Худышка, Пампушка, Стройнушка и Толстушка.



Вторник

ЗАВТРАК

Горячая закуска	• Жульен из птицы с грибами	125 гр
Горячее блюдо	• Бифштекс с перепелиным яйцом	160 гр
	• Кета жареная с луком фри	200 гр
Гарнир	• Фасоль стручковая жареная	150 гр
	• Картофель отварной с маслом	150 гр
Второе блюдо	• Блины фаршированные ветчиной с сыром	100 гр
	• Сырники	150 гр
	• Каша овсяная с бананом	200 гр
Напиток	• Смузи фруктовый	200 гр

ОБЕД

Салат	• Салат из говядины с грушей	150 гр
	• Салат из запечённого перца с помидорами	150 гр
Супы	• Рассольник по-ленинградски	250 гр
	• Суп-пюре грибной со сливочным сыром	250 гр
Горячее блюдо	• Бефстроганов из индейки	200 гр
	• Палтус под голландским соусом с кедровыми орешками	250 гр
	• Говядина с таёжным папоротником	210 гр
Гарнир	• Картофельное пюре	150 гр
	• «Рисовый микс (дикий и бурый)».	150 гр
	• Овощной микс	150 гр

УЖИН

Салат	• Салат с копченой индейкой и свежими овощами с соусом «Айоли»	110 гр
	• Винегрет с квашеной капустой	150 гр
Горячее блюдо	• Медальон из свинины с перечным соусом	160 гр
	• Перец фаршированный индейкой	360 гр
	• Корюшка жареная	250 гр
Гарнир	• Картофельные дольки по-деревенски	150 гр
	• Спагетти с овощами	150 гр
Второе блюдо	• Рулет картофельный с брокколи	200 гр
	• Пончики с клюквенным соусом	150 гр
	• Биточки овощные	150 гр
Мороженое	• Пломбир, шоколадное, ягодное, фисташковое	100 гр

Андреевская слобода

На территории строящегося курорта «Белокуриха Горная» расположена «Андреевская слобода», в комплекс которой входят такие объекты как дом хлеба, винокурня, кузница, дом знахарки и особняк зажиточного купца Ильи Андреева, чьё имя носит слобода. Все это отражает русскую культуру 19 века и погружает нас в атмосферу тех времён.

Все строения воспроизведены в соответствии с культурой 19 века.

Локомобиль и кузница

Среда

ЗАВТРАК

Горячая закуска	• Горячая закуска «Ямщицкая»	140 гр
Горячее блюдо	• Колбаски на плато с соусом «Барбекю»	200 гр
	• Филе терпуга запечённое в сливочном соусе	250 гр
Гарнир	• Картофель фри	150 гр
	• Макароны отварные из алтайских сортов пшеницы	150 гр
Второе блюдо	• Блины с бананом и ягодным соусом	100 гр
	• Вареники с картофелем и грибами	200 гр
	• Каша пшенная с изюмом	200 гр
Напиток	• Смузи овсяный	200 гр

ОБЕД

Салат	• Салат из фунчезы с овощами и кунжутом	150 гр
	• Салат из копченой индейки с печеным перцем	150 гр
Супы	• Уха «Катунская»	250 гр
	• Щи «Царские»	250 гр
Горячее блюдо	• Филе индейки запеченное с овощами	250 гр
	• Стейк из свинины с грибным соусом	250 гр
	• Кета в кисло-сладком соусе	200 гр
Гарнир	• Кускус с овощами	150 гр
	• Фасоль томленая с томатом и луком	150 гр
	• Картофель запеченный	150 гр

УЖИН

Салат	• Салат с креветками, томатами и лимонной заправкой	150 гр
	• Салат «Витаминный»	150 гр
Горячее блюдо	• Розочка из форели с персиком	200 гр
	• Стейк из индейки с креольским соусом	250 гр
	• Говядина по-алтайски	250 гр
Гарнир	• Капуста по-венгерски	150 гр
	• Овощное ассорти	200 гр
Второе блюдо	• Котлеты морковные	150 гр
	• Запеканка творожная с курагой	150гр
	• Оладьи овощные	195 гр
Мороженое	• Пломбир, шоколадное, ягодное, фисташковое	100 гр

Термальная вода

Окрестности Белокурихи всегда славились своими термальными источниками. Тёплая вода, поднимающаяся через разломы в земной коре с глубины в несколько сотен метров, насыщается по пути микроэлементами и радоном, благодаря чему приобретает целебные свойства. Сегодня в этих местах вряд ли можно найти вырывающиеся на поверхность горячие ключи, окутанные клубами пара, поскольку благодаря системе пробуренных скважин подземные воды подаются сразу к месту их использования – в лечебные корпуса санаториев.

Первая самоизливающаяся скважина в Белокурихе

Первая водолечебница.

Современные ванные процедуры подходят для любого возраста.

Четверг

ЗАВТРАК

Горячая закуска	• Горячая закуска в фольге	200 гр
Горячее блюдо	• Горбуша томленая с овощами	200 гр
	• Купаты «Мюнхенские»	200 гр
Гарнир	• Картофельное пюре	150 гр
	• Капуста тушеная	150 гр
Второе блюдо	• Омлетный блин фаршированный овощами	130 гр
	• Сырники	150 гр
	• Каша овсяная с яблоком	200 гр
Напиток	• Смузи ягодный	200 гр

ОБЕД

Салат	• Салат с пряной тыквой	150 гр
	• Салат из морепродуктов с соусом «Песто»	150гр
Супы	• Суп «Охотничий»	250 гр
	• Борщ «Украинский»	250 гр
Горячее блюдо	• Свинина запеченная с яблоками и тмином	250 гр
	• Кальмары в сливочном соусе	180 гр
	• Стейк из языка с горчичным соусом	250гр
Гарнир	• Гречка с грибами и луком	150 гр
	• Галушки со шпиком	150 гр
	• Картофель отварной с зеленью	150 гр

УЖИН

Салат	• Салат с папоротником	130 гр
	• Салат мясной с горчичной заправкой	170 гр
Горячее блюдо	• Плов из баранины	275 гр
	• Шашлык из индейки	250 гр
	• Опаленная семга	190 гр
Гарнир	• Булгур с овощами	150 гр
	• Овощи гриль	150 гр
Второе блюдо	• Вафли Бельгийские	100 гр
	• Крокеты из моркови	200 гр
	• Шницель капустный со сливочным сыром и зеленью	200 гр
Мороженое	• Пломбир, шоколадное, ягодное	100 гр

Кафе «Барон фон Альбрехт»

Кафе «Барон фон Альбрехт» — кафе с русской душой и немецким качеством.

Рядом с кафе есть открытая сцена.
На территории часто проводят различные фестивали и праздники.

Недалеко расположена собственная пивоварня, поэтому в любое время гости смогут попробовать самые свежие напитки собственного производства и оценить их неповторимый вкус. Все сорта готовятся на фирменном немецком оборудовании «Albrecht».

Пятница

ЗАВТРАК

Горячая закуска	• Жульен «Янтарный»	100 гр
Горячее блюдо	• Рыба «Морской дуэт»	190 гр
	• Котлета «Пожарская»	150 гр
Гарнир	• Гречка с овощами	150 гр
	• Картофель по-деревенски	150 гр
Второе блюдо	• Блины с яблоком и корицей	150 гр
	• Вареники десертные с творогом	210 гр
	• Каша рисовая	200 гр
Напиток	• Смузи овсяный	200 гр

ОБЕД

Салат	• Салат с грудкой индейки под соусом «Цезарь»	150 гр
	• Запеченная свекла с зернами граната	200 гр
Супы	• Суп гороховый с копченостями	250 гр
	• Суп-пюре из тыквы с королевскими креветками и гренками	250 гр
Горячее блюдо	• Баранина по-восточному	150 гр
	• Дорада запеченная	300 гр
	• Индейка томленая	250 гр
Гарнир	• Капуста брокколи запечённая под сливочно-сырным соусом	150 гр
	• Фасоль по-бургундски	150 гр
	• Картофель жареный с грибами	150 гр

УЖИН

Салат	• Салат из свинины с овощами по-корейски	130 гр
	• Салат из овощей с итальянской заправкой	150 гр
Горячее блюдо	• Медальон из свинины с ананасом	250 гр
	• Паста с копченостями	250 гр
	• Кальмары фаршированные	300 гр
Гарнир	• Картофельное пюре с морковью	150 гр
	• Рис припущенный с овощами	150 гр
Второе блюдо	• Котлета овощная	140 гр
	• Запеканка творожная	150 гр
	• Капуста цветная в кляре с чесночным соусом	140 гр
Мороженое	• Пломбир, шоколадное, ягодное	100 гр

Санаторий «Сибирь»

Санаторий «Сибирь» — современный многопрофильный лечебно-оздоровительный комплекс с богатым опытом работы. Расположен в середине курортной зоны, в живописной долине горной реки. В «Сибири» созданы прекрасные условия для активного отдыха и занятий спортом. Санаторий имеет прямой выход на горнолыжную трассу. На территории есть закрытый и открытый бассейны, спортивная площадка для игры в баскетбол и волейбол, зал ЛФК, тренажерный зал и уличные тренажёры.

Суббота

ЗАВТРАК

Горячая закуска	• Жульен «Лесной»	100 гр
Горячее блюдо	• Купаты с жареным луком	200 гр
	• Форель припущенная с зеленью	200 гр
Гарнир	• Рагу овощное с сезонными овощами	150 гр
	• Фасоль стручковая	150 гр
Второе блюдо	• Блины фаршированные индейкой и грибами	150 гр
	• Сырники по-киевски	150 гр
	• Каша пшенная с тыквой	200 гр
Напиток	• Смузи фруктовый	200 гр

ОБЕД

Салат	• Салат из свежих овощей, говядины и копчёностей	220 гр
	• Салат «Винегрет с грибами»	170 гр
Супы	• Шурпа из баранины	250 гр
	• Борщ «Сибирский»	250 гр
Горячее блюдо	• Окунь жареный	250 гр
	• Язык тушеный с овощами	250 гр
	• Говядина по-российски	250 гр
Гарнир	• Овощное ассорти	150 гр
	• Каша перловая рассыпчатая с овощами	150 гр
	• Картофель запеченый с алтайским сыром	150 гр

УЖИН

Салат	• Салат из индейки с ананасом	130 гр
	• Салат «Весенняя свежесть»	150 гр
Горячее блюдо	• Плов с морепродуктами	350 гр
	• Буженина из свинины	250 гр
	• Индейка по-сибирски	250 гр
Гарнир	• Крокеты с грибами	150 гр
	• Макароны отварные из алтайских сортов пшеницы	150 гр
Второе блюдо	• Драники «Любительские»	220 гр
	• Запеканка овощная	155 гр
	• Рулет из творога с овощами «Мозаика»	150 гр
Мороженое	• Пломбир, шоколадное, ягодное, фисташковое	100 гр

База отдыха «Белокуриха Village»

Здесь гостей ждёт уединённый отдых вдали от городской суеты. Аутентичные эко-домики напомнят вам традиционное русское поместье с баней и озером. У вас будет отличная возможность для рыбалки на свежем воздухе Алтая. Здесь хорошо провести выходные, отпуск или устроить важное событие. Спокойствие алтайских гор, простор зелёных лугов и свежий воздух подарят вам позитивные эмоции и заставят ещё долго вспоминать прекрасное путешествие.

Рыбалка на озере...

Воскресенье

ЗАВТРАК

Горячая закуска	• Жульен из мидий	100 гр
Горячее блюдо	• Котлеты щучьи	150 гр
	• Колбаски пикантные на плато с соусом «Барбекю»	200 гр
Гарнир	• Рис	150 гр
	• Капуста цветная	150 гр
Второе блюдо	• Оладьи	150 гр
	• Вареники с картофелем	210 гр
	• Каша «Дружба» с карамелью	250 гр
Напиток	• Смузи овсяный	200 гр

ОБЕД

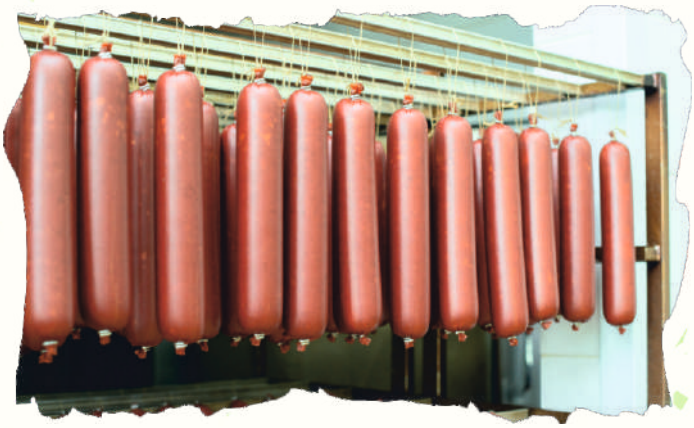
Салат	• Салат «Морское чудо»	150 гр
	• Салат «Гнездо глухаря»	130 гр
Супы	• Солянка домашняя	250 гр
	• Бульон с пельменями	350 гр
Горячее блюдо	• Свинина тушеная с овощами	250 гр
	• Грудка индейки «Жар-Птица»	250 гр
	• Рыба запечённая с помидорами и сыром	300 гр
Гарнир	• Чечевица с овощами	150 гр
	• Капуста тушеная по-домашнему в сметане	150 гр
	• Картофель жаренный	150 гр

УЖИН

Салат	• Салат с языком	150 гр
	• Салат из свежих овощей с луком и пряным маслом	150 гр
Горячее блюдо	• Говядина запеченная «Капитан Флинт»	200 гр
	• Лагман	325 гр
	• Поджарка из рыбы	130 гр
Гарнир	• Картофель отварной	150 гр
	• Макароны запеченные из алтайских сортов пшеницы	150 гр
Второе блюдо	• Гратен из картофеля с грибами	200 гр
	• Пудинг манный	200 гр
	• Оладьи капустные с сыром	140 гр
Мороженое	• Пломбир, шоколадное, ягодное, фисташковое	100 гр

Собственное производство

Комбинат питания АО «Курорт Белокуриха» выпускает продукцию высокого качества для гостей нашей сети санаториев. Полуфабрикаты из натурального мяса и птицы, колбасы собственного копчения, свежие овощи и ароматная выпечка — все это позволяет сделать рацион каждого гостя максимально разнообразным, а главное, сбалансированным и полезным, чтобы здоровое питание помогало эффективному лечению.

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

ПРОДУКЦИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА