

ТУР МЕНЮ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Овощной салат с фермерской форелью пряного посола.

Салат из запеченной свеклы мяса оленя под медово-горчичной заправкой.

Салат из печеных овощей в восточном соусе.

Таежный салат с папоротником, дичью и брусникой.

Сугудай из байкальского сига с печеным картофелем

Салат с подкопчённым цыпленком и домашним сыром

СУПЫ

Борщ с дичью.

Суп крем с вешанками.

Сырный суп с курицей

Уха из сига на сливках

Солянка сборная из диких копченостей.

ГОРЯЧЕЕ

Котлеты из сибирской шуки с ароматным маслом.

Бифштекс из оленины под грибным соусом.

Поджарка из свиной шеи с луком и грибами.

Косуля томленая в брусничном соусе.

Шницель из курицы с томатами.

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре.

Паста отварная.

Булгур с печеным перцем.

Картофель запеченный с чесноком.

Цветная капуста в хрустящей панировке.

ДЕСЕРТЫ

Пирог с брусникой и сладкой сметаной (группа от 15 гостей)

Черемуховое пирожное.

Медовое пирожное.

Блины с ванильным мороженым и домашним вареньем.

Брусника с медом и кедровым орехом.

МОРС ЛИБО ЧАЙ И ХЛЕБНАЯ КОРЗИНКА ДЛЯ КАЖДОГО ГОСТЯ

**СТОИМОСТЬ ОБЕДА 990 РУБЛЕЙ,
УЖИНА (БЕЗ СУПА) 840 РУБЛЕЙ.**