

7 марта, день 1 прибытие

ЗАВТРАК

Овсяная каша со смородиной и яблоками
Сырники с медом, сметаной и клубничным вареньем
Омлет со свежими овощами и сыром Фета

ОБЕД

Бухлер на бараньих голяшках с сыром из байкальской сыроварни и свежей зеленью
Мясная нарезка
Сагудай из омуля с тремя соусами на выбор (соевый, рыбный с чили и из черного перца)
Салат из сезонных овощей с молодым сыром
Домашние маринованные грузди и рыжики под сметаной и луком

УЖИН

Щучьи биточки с соусом из омулевой икры и сметаны
Бифштекс из говядины в соусе Демигляс с брусникой и картофельным пюре
Салат «Цезарь» теплой подачи
Сибирские разносолы летнего быстрого посола (помидоры, огурцы, капуста)
Салат со свеклой, апельсином, запечённым сладким перцем, тыквенными семечками и сыром Фета, заправленный облепиховым маслом
Домашнее овсяное печенье

ВИНО

Trabener Wurzgarten Riesling Kabinet, 2014, Германия, белое полусладкое.

8 марта, день 2 сафари на снегоходах

ЗАВТРАК

Яйца Бенедикт на гренке с помидором, малосолевой морской форелью и зеленью
Блинчик с творогом, кедровым орехом и шоколадным соусом
Фруктовая тарелка
Чай «Таежный»

ОБЕД

Суп с белыми грибами и курицей
Люля из оленины с пюре и соусом Сацибелли
Таёжный сет (ириска, грильяж кедровый, мед в сотах, домашний конфитюр из лесных ягод)
Лимонад с огурцом и лимоном
Чай с листьями смородины

УЖИН

Бефстроганов из говяжьей вырезки, в сливочном соусе с белыми грибами, подается с гречихой на гарнир
Омуль слабой соли с молодым отварным картофелем в мундире
Паштет из печени оленины с кедровым орешком, мясной террин с фисташкой и черносливом, канапе с бужениной и хреном
Свежие овощи и зелень
Пряный пирог с лимоном



ВИНО

Antonin Rodet Rully 1er Cru Molesme, 2011, Франция, красное сухое.

9 марта, день 3

горные лыжи с видом на байкал

ЗАВТРАК

Омлет из деревенских яиц, сыра, зелени, помидоров и копченой грудинки
Оладьи с медом, брусникой и грецким орехом
Компот из чернослива и сухофруктов со специями

ОБЕД

Куриный бульон с гренками
Жаркое из говяжьей вырезки с баклажаном и болгарским перцем
Огурцы малосольные с маком, укропом и чесноком
Калитки крупяные с изюмом, творожные

УЖИН

Запечённая лопатка ягненка с байкальскими травами и овощами
Овощи гриль, обжаренные на березовых углях
Пирог «Шарлотка» с яблоками и взбитыми сливками

ВИНО

Loimer Gruner Veltliner, 2014, Австрия, белое сухое.

10 марта, день 4

ДЖИП-ЭКСПЕДИЦИЯ ПО ЛЬДУ

ЗАВТРАК

Яичница болтуня с копченым лососем и салатом (для тех, кто не ест рыбу подается бекон)
Сырная тарелка от «Байкальской сыроварни» с конфитюрами
Каша рисовая на сливках с изюмом и курагой

ОБЕД

Жульен с белыми грибами, шампиньонами, сливками и розмарином
Борщ из говядины
Салат с говяжьей вырезкой и овощами на гриле, сыром Брынза и кедровым орешком
Корзинка мини-пирожков (яблоко/клюква, крольчатина/грибы, вишня/шоколад, печень, нерка)
Ягодный морс
Традиционный соленый бурятский чай с молоком

УЖИН

Оленина (вырезка) приготовленная на гриле с картофелем и грибами
Салат с глазированной утиной грудкой, грейпфрутом, свежими овощами и малиновой заправкой
Торт медовик

ВИНО

Weingut R&A Pfaffl Zweigelt Sandstein, 2013, Австрия, красное сухое.

11 марта, день 5

острова малого моря

ЗАВТРАК



Домашняя гранола из овсяных хлопьев, меда, сухофруктов и орехов
Йогурт и молоко для гранолы
Омлет с зеленью и помидором
Овощной салат
Апельсиновый сок с мякотью
Свежие фрукты
Чай травяной

О Б Е Д

Салат с папоротником и кедровым орешком
Щи томленные с уткой
Ростбиф из говяжьей вырезки с пюре из зеленого сладкого горошка и шариков моркови
Драники с красной икрой и сметаной
Тыквенный пирог с орешками
Лимонад апельсиновый
Чай с мелиссой

У Ж И Н

Соте из кролика с мини-овощами и малиной
Куриные шашлычки и овощами гриль и соусом из черного пера
Круассан, печеная груша, мороженое с сублимированной малиной
Чай с ромашкой
Чай черный с чабрецом

В И Н О

J.Bouchon Reserva Cabernet Sauvignon Rose, 2015, Чили, розовое сухое.

