

МЕНЮ ПО ПРОГРАММЕ «ШВЕЙЦАРСКИЙ ПРЕЗИДЕНТ»

2 ДЕНЬ

ЧАЕПИТИЕ В МУЗЕЕ «ТАЛЬЦЫ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Блины с красной и черной икрой

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Пироги из русской печи: заливной с рыбой, слоеный с мясом

ДЕСЕРТЫ

Пироги из русской печи: с лимоном и сахаром, с брусникой и яблоком

Мед и домашняя сметана

Варенье: клубничное, черничное, с еловыми шишками

НАПИТКИ

Морсы брусничный и облепиховый

Сбитень

Таежный чай

ПЕЛЬМЕННЫЙ ОБЕД НА ЯХТЕ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сагудай (филе байкальской рыбы, соль, перец, масло оливковое)

Рыбное ассорти (омуль вяленый, омуль м/с, семга х/к, маслины, лимон, зелень)

Мясная тарелка (говядина, буженина, карбонат, балык, колбаса с/к, зелень)

Сырная тарелка из 3-х видов сыра, зелень, оливки, лимон

Салат летний (огурец свежий, помидор «Черри», перец болгарский, салатный лист, масло оливковое)

Салат с говяжьим языком (отварной говяжий язык, огурец свежий, помидоры вяленые, заправка горчиная на масляной основе, зелень)

Сибирский разносолы (огурцы м/с, помидоры м/с, капуста квашенная, зеленый лук, зелень)

Фруктовое ассорти

Хлеб, тосты

ГОРЯЧЕЕ

Пельмени со свиной, олениной, креветками, лососем

СОУСЫ

Гедза, домашняя сметана с хреном, томатная сальса, кимчи

ДЕСЕРТЫ

Конфеты ручной работы, имбирное печенье

НАПИТКИ

Морс брусничный

Чай, кофе



УЖИН В ОТЕЛЕ «БЕЛЫЙ СОБОЛЬ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Разносолы сибирские
Сало по-крестьянски
Блины
Сырная тарелка + фетакса (для греческого салата отдельно)
Греческий салат без сыра фетакса

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Картофель жареный дольками с грибами
Картофель жареный в кожуре

ГОРЯЧЕЕ

Фирменный плов на финской свече

СОУСЫ

Чесночный соус
Сливочный соус
Медово-горчичный соус
Клюквенный соус

ДЕСЕРТЫ

Свежая байкальская клубника со сливками

НАПИТКИ

Сибирский чай
Морс ягодный
Мед таежный

АЛКОГОЛЬ

Сибирская настойка (к плову)

3 ДЕНЬ

ОБЕД НА ГОРЕ МАМАЙ

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Мясные стейки на гриле
Овощи на гриле
Омуть горячего копчения
Омуть на рожнах

СУПЫ

«Солянка»

САЛАТЫ

«Оливье»

ДЕСЕРТЫ

Мед с кедровыми орешками и брусникой

НАПИТКИ



Ягодный морс
Таежный чай

УЖИН В ОТЕЛЕ «БЕЛЫЙ СОБОЛЬ»

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сибирские разносолы
Гренки чесночные из бородинского хлеба
Мясная закуска
Пирожки с лесными грибами
Овощи свежие (нарезка)

ГОРЯЧЕЕ

Стейк из свинины

СУПЫ

Традиционный борщ

ДЕСЕРТЫ

Свежая байкальская клубника
Мед таежный

НАПИТКИ

Чай сибирский
Морс ягодный

4 ДЕНЬ

ОБЕД НА СОБОЛИНЫХ ОЗЕРАХ

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Разносолы (огурцы, помидоры, грибы)
Салат из сезонной овощной с зеленью
Сырная нарезка
Мясная нарезка

ГОРЯЧЕЕ

Шашлык из мяса дикого кабана

СУП

Уха в котелке из байкальских рыб на костре

ДЕСЕРТЫ

Мусс из лесных ягод со сметаной
Оладьи с домашним вареньем и мёдом

НАПИТКИ

Таежный чай
Кофе на углях

5 ДЕНЬ

ОБЕД-ДЕГУСТАЦИЯ В ИВОЛГИНСКОМ ДАЦАНЕ





ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сезонные овощи

Домашний хлеб

ГОРЯЧЕЕ

Шулюм — мясо с картофелем и овощами приготовленное на костре.

Буузы или позы — самое распространенное бурятское блюдо. Готовится из теста, баранины, специй и лука. Напоминает пельмени или хинкали.

Хушуур — те же позы, только приготовленные во фритюре.

Бараньи ребра.

ДЕСЕРТЫ

Боовы — жареные во фритюре кусочки дрожжевого теста, обычно подаются со сгущенным молоком.

Урмэ — замороженная или высушенная молочная пенка. Свежее молоко кипятится пока не появится пена, затем ставится в прохладное место на 12 часов. Когда на поверхности молока образуется слой пены толщиной 1,5-2 см, ее снимают и сушат. Зимой замораживают. После нарезают в форме вафель и подают на стол.

НАПИТКИ

Тонизирующий чай с Сагаан-Дайлэй

Кумыс из кобыльего молока

Вода «Рашиян» — эта вода освящается ламами-преподавателями буддийского университета.