

ЛЕТНЕЕ МЕНЮ



НАЧНЁМ С ПРОХЛАДИТЕЛЬНОГО БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Квас
- Комбуча

250

250

ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

- Ананас
- Малина
- Гранат

250

350

ХОЛОДНЫЙ ЧАЙ

- Персик/Ромашка
- Ежевика/Лаванда
- Малина/Жасмин

250

350

ЛИМОНАДЫ

- Малина/Мята
- Клубника/Пихта
- Клубника/Базилик
- Ананас
- Манго
- Персик
- Гранат

250

350

СМУЗИ

- Банан/Клубника/Персик
- Киви/Яблоко/Мелисса
- Малина/Апельсин

250

380

В основе всех напитков домашние кордиалы
нашего производства



АЛКОГОЛЬНЫЕ АВТОРСКИЕ КОКТЕЙЛИ

Перечно-клубничная Маргарита текила/клубника/лимон	120	450
Ботритис джин/белое вино/лимонный кордиал	120	450
Малиновый Сауэр с арахисом джин/кордиал малина/белок	200	290
Манхэттен Прованс бурбон/вермут/кордиал вишня с кофе/миндаль	120	670
Ягодный сприц с базиликом игристое вино/водка/кордиал базилик	200	680
«Онегин» Онегин Gourmet Грейпфрут/лимонный кордиал	120	450
Сибирская груша водка на груше/кордиал пихта	200	370

В основе всех напитков домашние кордиалы
нашего производства

ТАРТАРЫ


Тунец, гуакамолле и соус понзу
140 **650**



Креветки, арбуз, маракуйя и соус кимчи
140 **430**

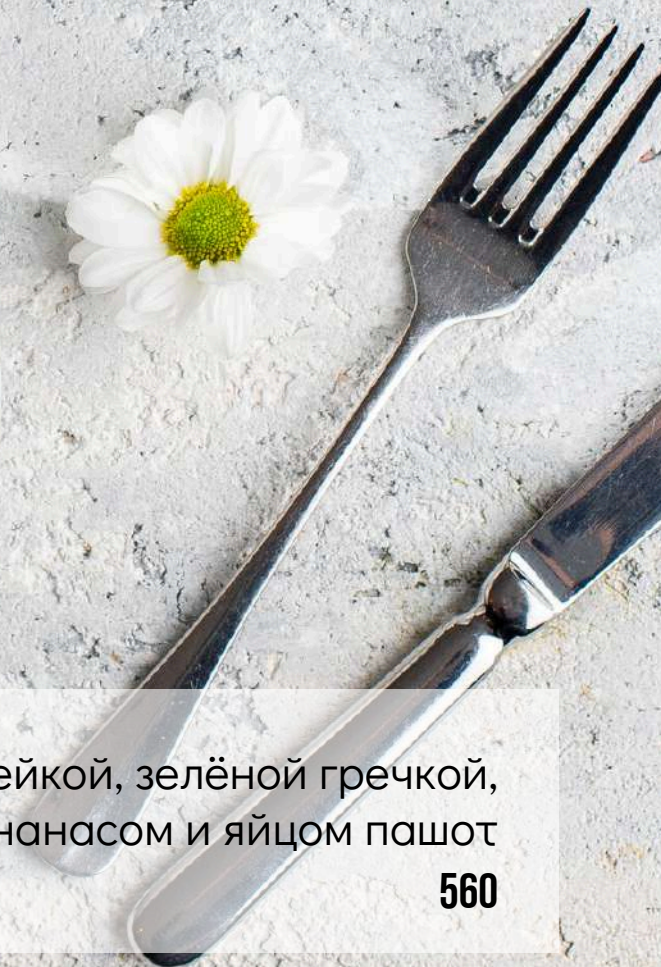



БОУЛЫ



С креветками, киноа,
соевыми проростками, авокадо и манго
200

650




С индейкой, зелёной гречкой,
ананасом и яйцом пашот
200

560

САЛАТЫ



 Большой зелёный салат с авокадо, киноа и эспумой из пармезана
250

550



С креветкой, зелёной гречкой,
нектарином и цитрусовой заправкой
260 **760**



С мачете, домашней страчателлой,
спаржей и бальзамическим соусом
260 **980**



ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

Томатный суп с дальневосточным крабом
и печеным перцем
250

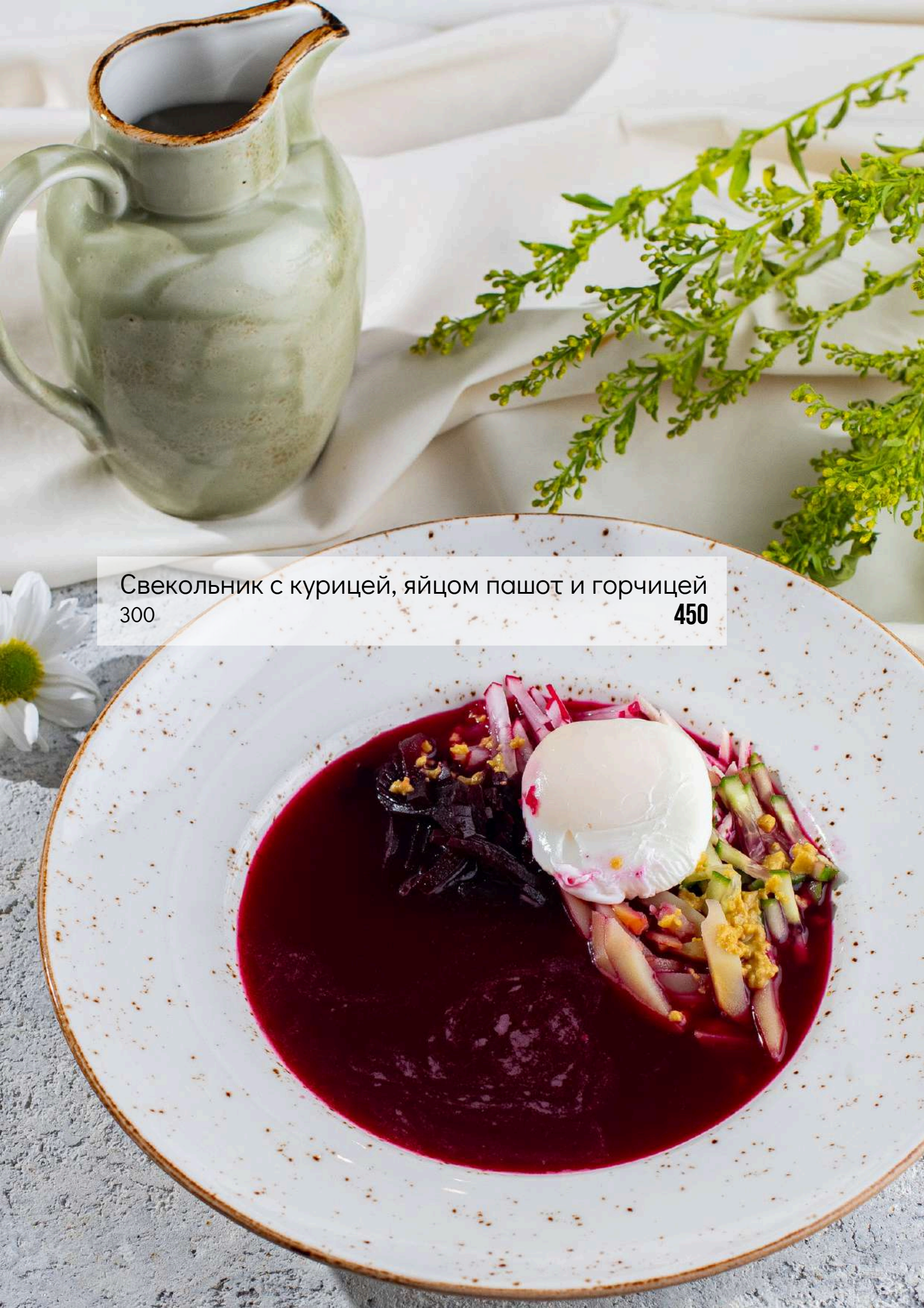
570



Окрошка с ростбифом и не сладким
мороженым из ряженки
250


450



A top-down view of a white ceramic bowl with a gold rim, filled with a vibrant red beet soup. The soup is topped with a poached egg, sliced radishes, and a garnish of dill and mustard seeds. In the background, there is a light green ceramic pitcher and a sprig of fresh dill.

Свекольник с курицей, яйцом пашот и горчицей
300 **450**


ГОРЯЧЕЕ



Кальмар на гриле с карпаччо из цукини, соусом понзу и томатной сальсой

150

880



Сибас на гриле со спаржей, эдамаме и брокколи под азиатским биском

250

1190

ГОРЯЧЕЕ

Каре ягненка с печёной свёклой,
виноградом, зелёной фасолью
и соусом на мускатном вине
230

1290

Цыплёнок чимичурри с авокадо
и соусом тонкацу

150

750



Фрикадельки растительные с хумусом
из баклажана и томатами конкассе

250

690

ДЕСЕРТЫ

Беллини

желе из нектарина/эспума из просекко/
миндальное пралине
100

490

Домашнее мороженое
с мармеладными мишками из хереса
130

450

Меренговый рулет
с пряной вишней
и домашним вишневым
мороженым

160

450

ОТПРАВЛЯЙТЕСЬ В СКАЗОЧНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ВОЛНАМ АНГАРЫ И БАЙКАЛА НА ЯХТЕ С АЛЫМИ ПАРУСАМИ!

ВИНТАЖНАЯ ЯХТА “ТАИС” - ЕЩЁ ОДНА ЛОКАЦИЯ
ГРК “СОБРАНИЕ СПЕШИЛОВА” ДЛЯ ВАШЕГО ОТДЫХА!
КАЖДЫЙ ЯХТЕННЫЙ СЕЗОН “ТАИС”,
СОШЕДШАЯ СО СТРАНИЦ ПОВЕСТИ АЛЕКСАНДРА ГРИНА
“АЛЫЕ ПАРУСА”, УКРАШАЕТ БАЙКАЛЬСКИЕ СИНИЕ ВОДЫ.

Стоимость часа: 15 тыс/час до 3 часов

От 4 часов 12 тыс/час

Максимальное количество гостей: 11 персон

К яхте прикреплена небольшая лодка, чтобы во время фотосессии фотограф мог запечатлеть яркие моменты со всех ракурсов.



При заказе гастрономии по меню ГРК «Собрание Спешилова» доставка заказа до яхты осуществляется бесплатно.

Стоянка яхты “Таис” и место сбора: г. Иркутск, мкр. Солнечный,
яхт-клуб "Иркут"

Бронирование: через менеджера ресторана и по т. 960-555

наведите камеру на qr-код
и посмотрите
видеопрезентацию
яхты “Таис”





СОБРАНИЕ
СТЕШНОВА