

ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

САЛАТЫ - 150 ГР

- Оливье с байкальским сигом
- Салат с папоротником и олениной
- Салат с цыпленком, шампиньонами и огурцом
- Салат с солеными груздями, печеным картофелем и красным луком
- Овощной салат со сметаной, яйцом и зеленым луком

СУПЫ - 250 ГР

- Борщ с лосятиной и сметаной
- Грибной суп с булгуром
- Сырный суп с курицей
- Уха на сливках с байкальской рыбой
- Насыщенный бульон с лапшой и дичью

ГОРЯЧЕЕ - 150 ГР

- Бифштекс из оленины с грибным соусом
- Фрикасе из курицы с овощами в сливках
- Биточки из щуки с кукурузным соусом
- Жареха из свинины с луком и грибами
- Строганов из косули с маринованным огурцом и грибами

ГАРНИРЫ - 150 ГР

- Картофельное пюре
- Картофель жареный с луком
- Рис отварной
- Овощной рататуй

ДЕСЕРТЫ

- Пирог с брусникой и сладкой сметаной
- Черемуховое / Медовое пирожное
- Сырники со сгущенкой
- Брусника с медом и кедровым орехом

НАПИТКИ

- Чай черный / зеленый пакетированный
- Морс брусничный
- Хлебная корзинка

ОБЕД - 1 700 Р

УЖИН (БЕЗ СУПА) - 1 500 Р