

МЕНЮ

КРУИЗ ПО БАЙКАЛУ НА ТЕПЛОХОДЕ

«Николай Ероценко»



ДИСТАЭНД

Приветственный фуршет

Мини-пирожки с брусникой и яблоком	30 г
Канapé с омулем на чёрном хлебе	40 г
Десерт байкальский (брусника, мёд, кедровый орех)	30 г
Настойка брусничная	50 мл
Брусничный морс	200 мл

День первый. Обед

Салат из свежих овощей с редисом и базиликовым маслом	150 г
Байкальская м/с рыба с маринованным луком, маслинами и лимоном	100/20/10/10/2 г
Уха байкальская из двух видов рыб	250/50 г
Стейк из свинины с аджикой	120/50 г
Овощной микс	100 г
Брусничный морс	400 мл
Вода «Байкальская»	500 мл
Чай чёрный/зелёный/таёжный с травами	200 мл/15 г
Фрукты сезонные	200 г
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Ужин

Солёные грузди и рыжики со сметаной и зеленью	50/25/2 г
Буженина домашняя с хреном и горчицей оформление: помидор «Черри», зелень салата	100/15/15/10/2 г
Котлета «Монастырская» из байкальских рыб с картофельным пюре и грибным соусом	150/150/30 г 200 г
Пирог с ягодой	100 г
Брусничный морс	200 мл
Вода «Байкальская»	500 мл
Чай чёрный/зелёный/таёжный с травами	200 мл/15 г
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	40 г

День второй. Завтрак

Масло «Сливочное»	5 г
Сырная тарелка (Маасдам, Король Артур, виноград, орех грецкий, зелень)	20/20/10/10/2 г
Сарделька, запечённая на решётке гриль	100 г
Омлет из двух яиц с помидором и зеленью	150/2 г
Соус томатный (кетчуп)	10 г
Каша 5 злаков на молоке/ на воде со сливочным маслом	150/10 г
Нежный маффин с джемом	60 г
Морс из смородины	400 мл
Молоко/ кефир/ йогурт	100/100/100 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Кофе «Венский завтрак»	200 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Обед. Бурятская кухня

Овощи крупной нарезки (помидор свежий, огурец свежий, перец болгарский, оливковое масло, зелень)	50/50/50/5/2 г
Сугудай из маринованной байкальской рыбки (маслина, лимон, салатный лист, зелень)	100/10/15/2 г
Бухлёр (мясо отварной баранины, картофель, лук репчатый, морковь, зелень)	50/250/2 г
Буузы мясные	2 шт/ 270 г
Боовы бурятские – хрустящий «Хворост»	105 г
Морс из смородины	200 мл
Вода «Байкальская»	500 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г
Бурятский чай на сливках	200 мл

Ужин

Отварной говяжий язык с маринованными овощами, хреном и зеленью	100/30/20/2 г
Рулетики из баклажан, обжаренные с мягким сыром и грецким орехом	100/2 г
Филе байкальской рыбы в ореховой панировке	130/30/2 г
Брокколи с фасолью и чесноком	150 г
Морс из смородины	400 мл
Панакотта с малиной	140 г
Вода «Байкальская»	500 мл
Чай чёрный/зелёный/ таёжный с травами	200 мл/15 г
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

День третий. Завтрак

Масло «Сливочное»	5 г
Сырная тарелка (Маасдам, Пармезан, виноград, орех грецкий, зелень)	20/20/10/10/2 г
Каша рисовая на молоке/ на воде со сливочным маслом	150/10 г
Глазунья из двух яиц	105 г
Сосиска, запечённая на решётке гриль	100 г
Молоко/ кефир/ йогурт	100/100/100 мл
Круассан с варёным сгущённым молоком	50 г
Шиповник	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Кофе «Венский завтрак»	200 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Обед

Салат из печёной свёклы с сыром фета и грецким орехом	150 г
Байкальская рыбка малой соли, оливковое масло, лук репчатый, лимон, зелень	100/20/20/2 г
Куриный суп с домашней лапшой	250 г
Котлета «Пожарская»	150 г
Картофель отварной с маслом и зеленью	100 г
Грушевый штрудель с орехами	120 г
Вода «Байкальская»	500 мл
Шиповник	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Ужин

Ассорти «Таёжное»	60/60/15/15/2 г
Мясо – шпигованная буженина по-домашнему с морковью, репчатым луком, томатом, чесноком, специями. Рулет куриный, запечённый с грецким орехом, сыром, черносливом. Соус хрен, соус горчица, зелень.	
Запасы из погреба домашнего приготовления	40/40/40/20/10 г
Телятина, запечённая с травами	150/30 г
Овощной микс	150 г
Мороженое с мёдом и кедровым орехом	120/20/20 г
Шиповник	200 мл
Вода «Байкальская»	2 бутылки по 500 мл
Чай чёрный/зелёный/ таёжный с травами	200 мл/15 г
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

День четвёртый. Завтрак

Масло «Сливочное»	5 г
Сырная тарелка (Маасдам, Горный, виноград, орех грецкий, зелень)	20/20/10/10/2 г
Каша пшеничная на молоке/ на воде со сливочным маслом	150/10 г
Омлет из двух яиц с помидором, зеленью и ветчиной	150/2 г
Блины домашние с вареньем	100 г
Молоко/ кефир/ йогурт	100/100/100 мл
Сметана	20 г
Брусничный морс	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Кофе «Венский завтрак»	200 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Обед

Буженина домашняя с хреном и горчицей	50/5/5/10/5 г
Салат с куриной грудкой, овощами и сыром	150 г
Щи со свиными рёбрышками и сметаной	50/250/15 г
Биточки из рыбы с соусом Тартар	120/50 г
Рис с овощами	150 г
Пирог из песочного теста с ягодой	120 г
Вода «Байкальская»	500 мл
Брусничный морс	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Ужин

Сугудай из маринованной байкальской рыбки оформление: лук репчатый, маслины, лимон, салатный лист, зелень	100/10/15/2 г
Салат с ростбифом и овощами	150 г
Куриная грудка, фаршированная сыром с брокколи и сырным соусом	120/150/30 г
Яблоко печёное с мёдом и брусникой	140 г
Брусничный морс	400 мл
Вода «Байкальская»	500 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200 мл/15 г
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

День пятый. Завтрак

Масло «Сливочное»	5 г
Сырная тарелка (Голландский, Российский, виноград, орех грецкий, зелень)	20/20/10/10/2 г
Каша 5 злаков на молоке со сливочным маслом/ на воде	150/10 г
Глазунья из двух яиц с беконом и зеленью	100/30/2 г
Оладьи домашние	100 г
Молоко/ кефир/ йогурт	100/100/100 мл
Варенье домашнего приготовления из малины	30 г
Сметана	20 г
Морс из клюквы	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Кофе «Венский завтрак»	200 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Обед

Сагудай из байкальской рыбы	100/20/20/2 г
Отварной телячий язык с хреном, черри и зеленью	50/10/10/10/20/2 г
Овощной суп с мясными фрикадельками	250 г
Гуляш из телятины	150 г
Гречка отварная с грибами	150 г
Мороженое с таёжной брусникой	100/20 г
Вода «Байкальская»	500 мл
Брусничный морс	200 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Ужин

Буженина домашняя с хреном и горчицей	50/5/5/10/5 г
Салат из томатов с красным луком и зеленью с оливковым маслом	150/2 г
Байкальская рыба горячего копчения с соусом Тартар (омуль)	250/50 г
Овощи на гриле	150 г
Пирог ягодный	100 г
Брусничный морс	400 мл
Вода «Байкальская»	500 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200 мл/15 г
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

День шестой. Завтрак

Масло «Сливочное»	5 г
Сырная тарелка (Чёрный Герцог, Маасдам, виноград, орех грецкий, зелень)	20/20/10/10/2 г
Каша рисовая на молоке со сливочным маслом/ на воде	150/10 г
Омлет натуральный из двух яиц с ветчиной и зеленью	100/30/30/2 г
Маффин шоколадный	50 г
Молоко/ кефир/ йогурт	100/100/100 мл
Морс из смородины	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Кофе «Венский завтрак»	200 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Обед

Язык отварной с маринованными овощами и хреном	50/30/20/2 г
Сагудай из байкальской рыбы (сиг)	100/15/20/2 г
Борщ с говядиной и сметаной	250 г
Медальоны из свинины с печеными овощами и горчичным соусом	150/150/2 г
Пирог с брусникой из песочного теста	200 г
Вода «Байкальская»	2 бутылки по 500 мл
Морс из смородины	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Ужин

Запасы из погреба домашнего приготовления: (огурчики солёные, помидорчики солёные, перец маринованный, капуста квашеная с брусникой)	50/50/50/50/2 г
Салат из овощей с сыром фета	150 г
Байкальская рыба, запечённая с картофелем и овощами	250 г
Штрудель грушевый с мороженым	100/20 г
Морс из смородины	400 мл
Вода «Байкальская»	500 мл
Чай чёрный/зелёный/ таёжный с травами	200 мл/15 г
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Седьмой день. Завтрак

Масло «Сливочное»	5 г
Сырная тарелка (Маасдам, Адыгейский, виноград, орех грецкий, зелень)	20/20/10/10/2 г
Каша 5 злаков на молоке со сливочным маслом/ на воде	150/10 г
Сырники из творога со сметаной	100/20 г
Сарделька, запечённая на решётке гриль	100 г
Глазунья из двух яиц с сыроми зеленью	100/10/2 г
Молоко/ кефир/ йогурт	100/100/100 мл
Морс из брусники	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Кофе «Венский завтрак»	200 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Обед

Овощная тарелка с зеленью (свежий помидор, огурец, болгарский перец)	50/50/50/5 г
Омуть холодного копчения с маринованным луком	100/2 г
Похлёбка их байкальской рыбы	250 г
Шашлык из свинины (оформление: репчатый лук, кетчуп, зелень)	150/20/50/2 г
Картофель отварной с маслом и зеленью	150 г
Домашний творожный пирог	100 г
Вода «Байкальская»	2 бутылки по 500 мл
Морс из брусники	400 мл
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Праздничный Капитанский Ужин

Шампанское «Абрау-Дюрсо»	150 мл
Бочковые грибы (грузди сибирские с зелёным луком, сметаной)	100/15/15 г
Салат из индейки с маринованным перцем и овощами	150 г
Байкальская рыба малой соли с маринованным луком и зеленью	100/15/30 г
Медальоны из телятины с соусом Демиглас и овощами гриль	120/150/30 г
Панна Котта с клубникой	100 г
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200 мл/ 15 г
Морс из брусники	400 мл
Вода «Байкальская»	500 мл
Хлебная корзинка (булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)	50/50/50 г

Восьмой день. Завтрак

Масло «Сливочное»	5 г
Сырная тарелка <i>(Голландский, Сулугуни, виноград, орех грецкий, зелень)</i>	20/20/10/10/2 г
Каша рисовая на молоке со сливочным маслом/ на воде	150/10 г
Сосиска, запечённая на решётке гриль	100 г
Глазунья из двух яиц с помидором, кетчупом и зеленью	100/30/2 г
Блинчики домашние	100 г
Молоко/ кефир/ йогурт	100/100/100 мл
Варенье домашнего приготовления из малины	30 г
Сметана	20 г
Брусничный морс	400 мл
Сезонные фрукты	200 г
Чай чёрный/ зелёный/ таёжный с травами	200/15 мл
Кофе «Венский завтрак»	200 мл
Хлебная корзинка <i>(булочки ржаные, белые, хлеб 2 сорт)</i>	50/50/50 г