

Предложения для гостей |

# ЗАКАТ И УЖИН НА ЛЕДОВОЙ СТАНЦИИ



*Мы приглашаем вас проводить солнце в центре Малого моря, посидеть у костра, послушать «дыхание Байкала» и отведать настоящий полярный ужин. В вечернем меню мы предлагаем 3 вида сетов со специальными закусками и местными напитками.*

## МЕНЮ УЖИНА

В программе ужина гостям предложена дегустация авторских местных напитков (5 видов).

### ◆ ЗАКУСКИ ДЛЯ КАЖДОГО ГОСТЯ:

- Нежный ростбиф из ольхонской говядины с салатом из дикого папоротника-орляк в ароматном масле с жареным кунжутом и морковью.
- Закуска из печеной свеклы со свежими овощами и кнели творожного сыра с зеленью.
- Зеленое масло с лесной черемшой на зерновой булочке.
- Соленья ассорти и домашняя квашенная капуста с брусникой.
- Сагудай из байкальского омуля с луком и зеленью в масляном соусе.
- Хлеб деревенский из знаменитой ольхонской пекарни.

### ◆ ГОРЯЧЕЕ НА ВЫБОР:

- Подкопченная ангарская форель с запечённым в травах картофелем и овощами.
- Ольхонская говядина су-вид копченая на фруктовой щепе с печеными овощами и таежно-ягодным соусом.
- Капустный стейк томленый в маринаде, лесные грибочки в душистом масле и картофель из печи.

### ◆ ДЕСЕРТЫ: «Таежное таинство» из лесных ягод, кедрового ореха и дикого меда и авторский Десерт-сорбет БОРО-БОРО, который Полярники упаковали в раритетный граненый стакан, создав прекрасное сочетание из вкусов сладкого печеного яблока, морковного бисквита, ягодного сорбета и шарика ванильного мороженого с ягодами.

### ◆ НАПИТКИ:

- Чистейшая питьевая вода, добытая из глубины озера.
- Ягодный домашний морс.
- Ароматный чай с таежными травами и ягодами.



# КОНТАКТЫ

**+7 914 892-25-14** бронирование  
[info@boroborocamp.ru](mailto:info@boroborocamp.ru)  
[@boroborocamp](https://www.instagram.com/boroborocamp)  
[www.boroborocamp.ru](http://www.boroborocamp.ru)