

ЗАКАТ И УЖИН НА ЛЕДОВОЙ СТАНЦИИ



Мы приглашаем вас проводить солнце в центре Малого моря, согреться таёжным чаем из дровяного самовара, покататься на коньках, карусели и финских санях, приготовить расколотку из байкальской рыбы, отправить открытку близким, посидеть у костра, полюбоваться звездами, послушать «дыхание Байкала» и отведать настоящий полярный ужин. В вечернем меню мы предлагаем 3 вида сетов со специальными закусками и местными напитками.

Ежедневно в 17:30 по предбронированию, продолжительность программы 3,5 часа до 21:00

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 печёной свеклы со свежими овощами и кнели творожного сыра с зеленью.
- Зелёное 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:

- Подкопчёная ангарская форель с запечённым в травах картофелем и овощами.
- Ольхонская говядина су-вид копчёная на фруктовой щепе с печёными овощами и таёжно-ягодным соусом.
- Капустный стейк томлёный в маринаде, лесные грибочки в душистом масле и картофель из печи.

- ◆ **ДЕСЕРТЫ:** «Таёжное таинство» из лесных ягод, кедрового ореха, с диким мёдом и авторский Десерт-сорбет БОРО-БОРО, который Полярники упаковали в раритетный граненый стакан, создав прекрасное сочетание из вкусов сладкого печёного 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 таёжными травами и ягодами.



КОНТАКТЫ

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

ООО «БОРО-БОРО», 2026