



УЖИН (блюда карельской кухни)

Вариант №1

Салат Рускеала 250 г

(форель слабой соли, огурцы, морковь, картофель, яйцо, зелень, майонез)

Заонежская ладья 300 г

(филе судака под сливочным соусом, с сол.огурцами, грибами, печеным картофелем и майонезно-щавелевым соусом)

Наливка / настойка ягодная 50 мл

Морс/ Вода/ 250 мл

Чай/Кофе 250 мл

Хлебная корзинка с маслом

Десерт на выбор: пирожное «Белая ночь» 65 г / печеное яблоко с клюквой и медом

Вариант №2

Салат Посудачим по-карельски 200 г

(судак горячего копчения, картофель, томаты, лук кр., свежая зелень, масло нераф.)

Трофей охотника 350 г

(Тефтельки из лосятины с пюре и можжевелевым соусом)

Наливка / настойка ягодная 50 мл

Морс/ Вода/ 250 мл

Чай/Кофе 250 мл

Хлебная корзинка с маслом

Десерт на выбор: пирожное «Белая ночь» 65 г / печеное яблоко с клюквой и медом

Вариант №3

Салат Деревенский 200 г

(Копченая куриная грудка, картофель, жар.шампиньоны, зел.лук, листовой салат, майонез)

Олень во мху 380 г

Наливка / настойка ягодная 50 мл

Морс/ Вода/ 250 мл

Чай/Кофе 250 мл

Хлебная корзинка с маслом

Десерт на выбор: пирожное «Белая ночь» 65 г / печеное яблоко с клюквой и медом

ОБЕД (блюда карельской кухни)

Салат свежих овощей с сыром Фета 190 г

Борщ 250 г / Щи 250 г / Куриный бульон с яйцом 250 г.

Карельский стейк из форели 230 г

Морс/ Вода/ 250 мл

Чай/Кофе 250 мл

Хлебная корзинка с маслом

Десерт на выбор: пирожное «Белая ночь» 65 г / печеное яблоко с клюквой и медом

ПРЕДЛОЖЕНИЕ ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ

Салат из капусты цветной и брокколи с печеными шампиньонами 200 г
(капуста цветная, брокколи, печеный сельдерей, шампиньоны жареные, лук репч, грутон из хлеба)

Похлебка «Кижские посиделки» с грибами и гречей/Тыквенный крем-суп
«Подарок Осени» 250мл

Печеная свекла/Печеная тыква/Овощной рататуй 300 г

Наливка 100 мл/ настойка 100 мл / бокал вина 150 мл

Морс/Вода/ 250 мл

Чай/Кофе 250 мл

Хлебная корзинка

На выбор:

Печеное яблоко с клюквой и медом/ пирожное Белая ночь /Мороженое с брусникой «Поцелуй Илматар»