



ДЕЛИКАТЕСЫ УРАЛЬСКИХ ГОР ЭКСПЕДИЦИОННОЕ МЕНЮ «МИКС»



МЕНЮ

САЛАТЫ

ЗАКУСКИ

СУПЫ

ГАРНИРЫ

МЯСНЫЕ БЛЮДА

РЫБНЫЕ БЛЮДА

ДЕСЕРТЫ

ЧАЙ И КОФЕ

НАПИТКИ

ДИКИЙ СЕВЕР

клуб экспедиций



ДЕНЬ 1

Это Русь

ПРИЕЗД

ПОДБОР МЯСНОЙ

АССОРТИ РАЗНОСОЛОВ
из бабушкиного погребка

СЛАСТИ РАЗНЫЕ

ЧАЙ на травах

КОФЕ с корицей

ЖИТО РАЗНЫЕ
с маслом топленным

ВЕЧЕРЯ РУСИЧЕЙ

КОТЛЕТКИ МЯСНЫЕ

рубленные с салцом
и рубленным чесночком,
с мятым картофелем
и горчичным соусом

ЛИМОНАД ЗАМОРСКИЙ

ПОДБОР МЯСНОЙ

АССОРТИ РАЗНОСОЛОВ
из бабушкиного погребка

СЛАСТИ РАЗНЫЕ

ЧАЙ на травах

КОФЕ с корицей

ЖИТО РАЗНЫЕ
с маслом топленным

ДЕНЬ 2

Questa È L'Italia

LA PRIMA COLAZIONE

БРУСКЕТТА

с рататуем из овощей и жареного мяса

БРУСКЕТТА

с моцареллой и бальзамиком

БРУСКЕТТА

с бланшированными томатами. под соусом из красного пьемонтского вина

СЛАСТИ РАЗНЫЕ

ЧАЙ

с розмарином и лаймом

ПУНШ

с Мадерой и лаймом

АССОРТИ БАГЕТОВ

с оливковым маслом и базиликом

IL PRANZO

СУП МИНЕСТРОНЕ

с овощами разными, да травами прованса под сырным соусом с крутонами из злакового багета

МИКС МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

сыровяленых и брускетта с горгонзолой и базиликовой пастой

КАНАПЕ

из фруктов разных с маасдамом и бальзамическим соусом

АССОРТИ СЫРОВ

заморских с орехами и крутонами из черного багета

ЧАЙ

с розмарином и лаймом

ПУНШ

с Мадерой и лаймом

АССОРТИ БАГЕТОВ

с оливковым маслом и базиликом

LA CENA

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ

с королевскими креветками, томатами черри в чесночном соусе с прованскими травами и зеленым базиликом

МИКС МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

сыровяленых и брускетта с горгонзолой и базиликовой пастой

КАНАПЕ

из фруктов разных с маасдамом и бальзамическим соусом

АССОРТИ СЫРОВ

заморских с орехами и крутонами из черного багета

ЧАЙ

с розмарином и лаймом

ПУНШ

с Мадерой и лаймом

АССОРТИ БАГЕТОВ

с оливковым маслом и базиликом

ДЕНЬ 3

C'est la France

LE PETIT DÉJEUNER

ТОСТЫ

с пармезаном и паштетом из утиной печени и луковым конфиюром

ТЕРРИН ИЗ УТКИ

с крутонами из сырного бриоша, с брусничным джемом

БРЕЗАОЛА С РОКФОРМ

и дольками мандарина

СЛАДКИЕ СЫРЫ

с фруктами и джемом из смородины

ЧАЙ

с фруктами и розмарином, подается с леденцовым сахаром

КОФЕ

заморский с корицей

БУЛОЧКИ

с маслом прованских трав

LE DÉJEUNER

ПОТ-О-ФЁ

насыщенный мясной суп из мяса барашка с жареной корейкой ягненка и обжаренными на углях овощами

БРЕЗАОЛА

с рокфором и дольками мандарина

СЛАДКИЕ СЫРЫ

с фруктами и джемом из смородины

ЧАЙ

с фруктами и розмарином, подается с леденцовым сахаром

КОФЕ

заморский с корицей

БУЛОЧКИ

с маслом прованских трав

LE DÎNER

РОСТБИФ НА УГЛЯХ,

готовленный с луком шалот и жареными овощами, под соусом из Мадеры

БРЕЗАОЛА

с рокфором и дольками мандарина

СЛАДКИЕ СЫРЫ

с фруктами и джемом из смородины

ЧАЙ

с фруктами и розмарином, подается с леденцовым сахаром

КОФЕ

заморский с корицей

БУЛОЧКИ

с маслом прованских трав

ДЕНЬ 4

Das ist Deutschland



DAS FRÜHNSTÜCK

КАШКА ГОРОХОВАЯ

с копчеными ребрышками
и жареными овощами

ГРЕНКИ С ЧЕСНОКОМ

и крученым салом,
с горчицей и мятой капустой

ЧАЙ

с апельсином и красным вином

ГЛЮВАЙН НЕМЕЦКИЙ

с коньяком

АССОРТИ

мультизлаковых хлебов
с маслом и салом



DAS MITTAGESSEN

СУП-ГУЛЯШ

с мясом разным
и жареными овощами,
с рюмкой бальзама травяного

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

с клюквой
и маслом подсолнечным

ОГУРЦЫ МОЧЁНЫЕ

с луком и зеленью

ЧАЙ

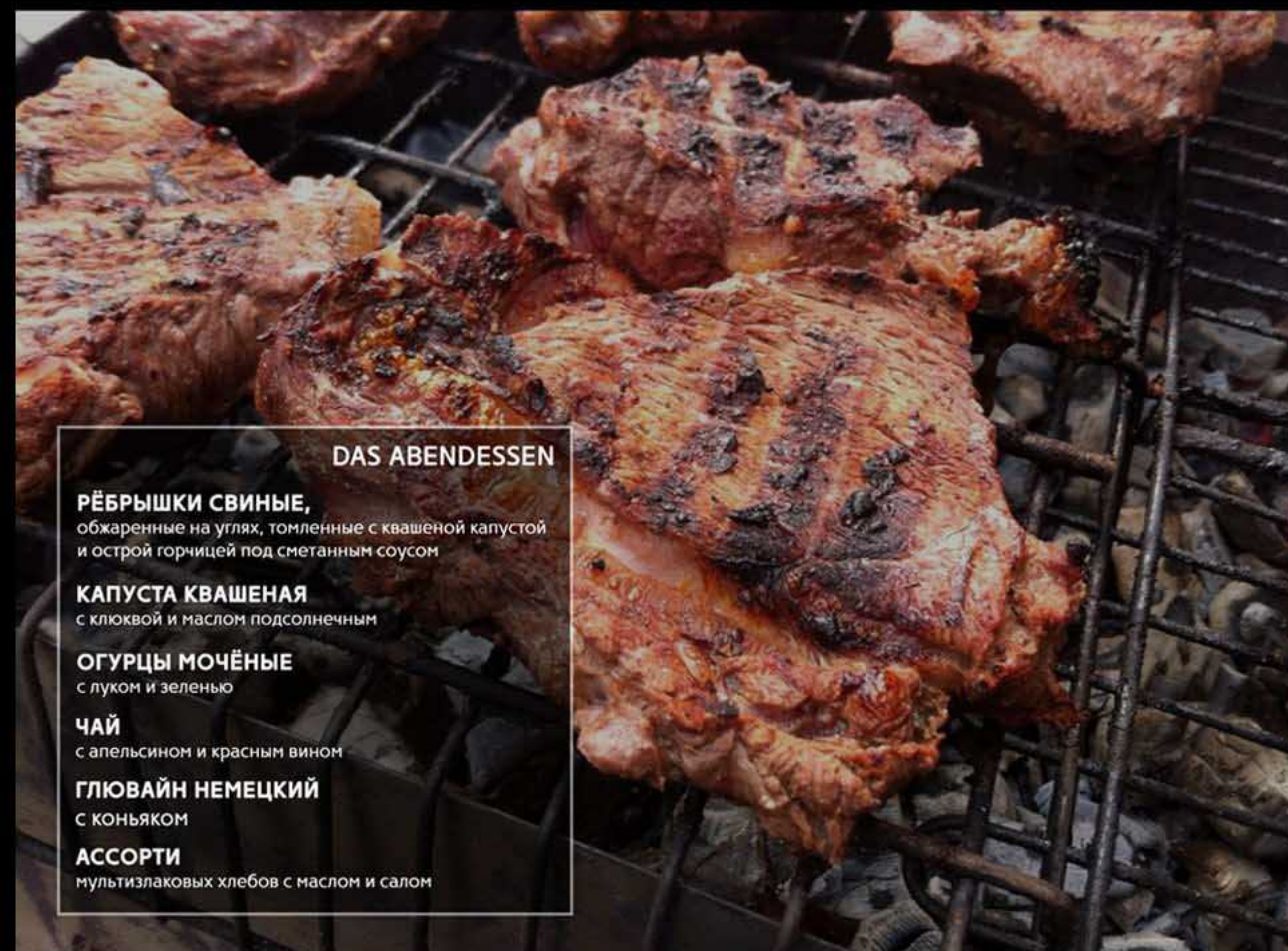
с апельсином и красным вином

ГЛЮВАЙН НЕМЕЦКИЙ

с коньяком

АССОРТИ

мультизлаковых хлебов
с маслом и салом



DAS ABENDESSEN

РЁБРЫШКИ СВИНЫЕ,

обжаренные на углях, томленные с квашеной капустой
и острой горчицей под сметанным соусом

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

с клюквой и маслом подсолнечным

ОГУРЦЫ МОЧЁНЫЕ

с луком и зеленью

ЧАЙ

с апельсином и красным вином

ГЛЮВАЙН НЕМЕЦКИЙ

с коньяком

АССОРТИ

мультизлаковых хлебов с маслом и салом

ДЕНЬ 5

Дикая Кухня

ПОХМЕЛЬНОЕ УТРО

УХА СУТОЧНАЯ

Сварена вечером по рецепту Деда Шукаря на хариусе, с потрошками жареными, да канапе из малосольной икры хариуса (на выбор: холодная или горячая) (р. Рута-Ю)

КАПУСТКА КВАШЕНАЯ

от Дяди Миши, с кислой брусникой, да рассолом огуречным с веточкой сельдерея (река Пай-Соим)

БУТЕРБРОДЫ

по-Захаровски: с бородинским хлебом, огурчиком малосольным, да салом копчения холодного (р. Сарма-пить-яха)

СЭНДВИЧИ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ РАЗНОГО

с вареной сгущёнкой по рецепту Вафина Максима

ЧАЙ ТАЁЖНЫЙ

от Лупандина Алексея, на травах самособранных, с медком гречишным (р. Северная Уш-манья)

КОФЕ С КОНЬЯКОМ

и взбитыми сливками по рецепту Каина Олега (река Койп)

ХОБОТОВАЯ НА ВОДЕ

БОРЩЕЛЛО с копченой олениной и жареными ребрышками лесной коровы, с рюмочкой горькой настойки по рецепту 9 треста (река Игядейеган)

САГУДАЙ

по рецепту Свитова Евгения, с тостами из бородинского хлебушка, да водочным канапе в рюмочке из бочкового огурчика (река Воргаеган)

ОГУРЧИКИ МАЛОСОЛЬНЫЕ

Лаптапаевские (река Пай-Соим) с тархуном и диким чесноком (рецепт Михеева Алексея)

АССОРТИ САЛА

посолу домашнего с кедровой настойкою да тостами из бородинского хлебушка от компании Агидель (река Тыкотлова)

СЭНДВИЧИ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ РАЗНОГО

с вареной сгущёнкой по рецепту Вафина Максима

ЧАЙ ТАЁЖНЫЙ

от Лупандина Алексея, на травах самособранных, с медком гречишным (река Северная Уш-манья)

КОФЕ С КОНЬЯКОМ

и взбитыми сливками по рецепту Каина Олега (река Койп)

ПОСЛЕ СПЛАВА

РИТУАЛЬНЫЙ ОЛЕНЬ

Томлённая оленина в казане, с овощами и протертыми томатами, с веточкой вереска и диким чесноком по рецепту Перескокова Сергея (р. Хайма-Ю)

ОГУРЧИКИ МАЛОСОЛЬНЫЕ

Лаптапаевские (река Пай-Соим) с тархуном и диким чесноком по рецепту Михеева Алексея

АССОРТИ САЛА

посолу домашнего с кедровой настойкою да тостами из бородинского хлебушка от компании Агидель (река Тыкотлова)

СЭНДВИЧИ ИЗ ПЕЧЕНЬЯ РАЗНОГО

с вареной сгущёнкой по рецепту Вафина Максима

ЧАЙ ТАЁЖНЫЙ

от Лупандина Алексея, на травах самособранных, с медком гречишным (река Северная Уш-манья)

КОФЕ С КОНЬЯКОМ

и взбитыми сливками по рецепту Каина Олега (река Койп)

ДЕНЬ 6

Bu O'zbekiston



NONUSHTA

МАМАЛЫГА

кукурузная кашка
с жареными овощами
и отварным мясом молодого барашка

АССОРТИ восточных сладостей

АЙРАН

с рубленой кинзой

ЧАЙ с молоком и розмарином

КОФЕ

с корицей и кумысом

АССОРТИ

обжаренных на углях лавашей
с чесночным маслом



TUSHLIK

ШУРПА

из мяса молодого барашка,
с жареной корейкой ягненка
и печеными овощами

БАСТУРМА

сыровяленая с кинзой и луком

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

с печеным лавашем
и соусом из кефира и зелени

РАЗНОСОЛЫ ВОСТОЧНЫЕ

с томатным острым соусом
и зеленью

АССОРТИ восточных сладостей

АЙРАН

с рубленой кинзой

ЧАЙ с молоком и розмарином

КОФЕ

с корицей и кумысом

АССОРТИ

обжаренных на углях лавашей
с чесночным маслом



КЕШКИ ОВҚАТ

КАЗАН-КАБОБ

шашлык с овощами,
приготовленный в казане,
с восточными специями
в томатном соусе,
с розмарином и кинзой

БАСТУРМА

сыровяленая с кинзой и луком

СЫРЫ РАССОЛЬНЫЕ

с печеным лавашем
и соусом из кефира и зелени

РАЗНОСОЛЫ ВОСТОЧНЫЕ

с томатным острым соусом
и зеленью

АССОРТИ восточных сладостей

АЙРАН

с рубленой кинзой

ЧАЙ с молоком и розмарином

КОФЕ

с корицей и кумысом

АССОРТИ

обжаренных на углях лавашей
с чесночным маслом



ДЕНЬ 7

это Япония



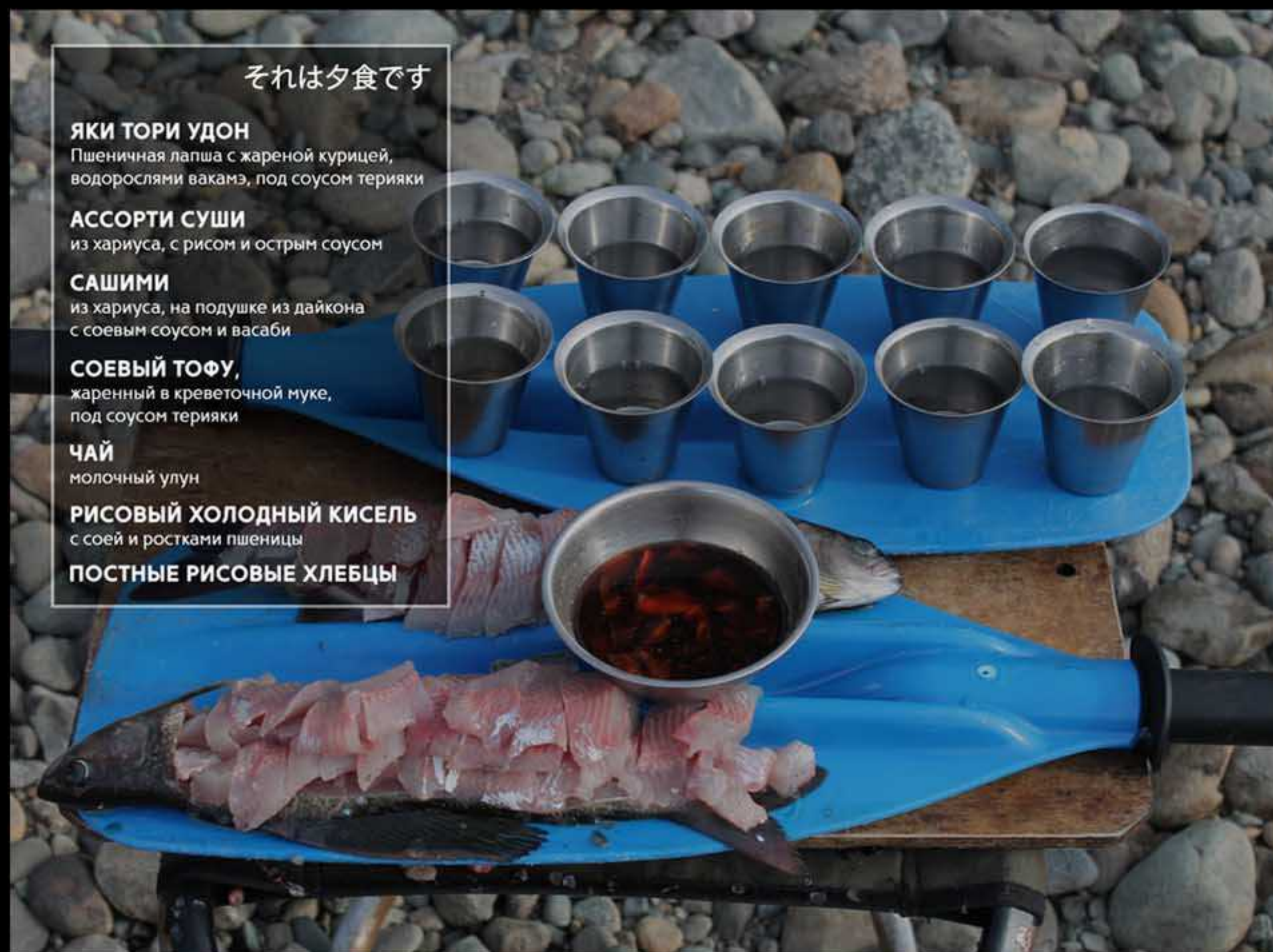
это завтрак

- СУП СУИМОНО**
на курином бульоне с лапшой рамэн и морскими водорослями
- СОЕВЫЙ ТОФУ,**
жаренный в креветочной муке, под соусом терияки
- ЧАЙ**
молочный улун
- РИСОВЫЙ ХОЛОДНЫЙ КИСЕЛЬ**
с соей и ростками пшеницы
- ПОСТНЫЕ РИСОВЫЕ ХЛЕБЦЫ**



это обед

- МИСО СУП**
на основе рыбного бульона и грибов шиитаке, со стеклянной лапшой и жареной говядиной
- САШИМИ**
из хариуса, на подушке из дайкона с соевым соусом и васаби
- СОЕВЫЙ ТОФУ,**
жаренный в креветочной муке, под соусом терияки
- ЧАЙ**
молочный улун
- РИСОВЫЙ ХОЛОДНЫЙ КИСЕЛЬ**
с соей и ростками пшеницы
- ПОСТНЫЕ РИСОВЫЕ ХЛЕБЦЫ**



это ужин

- ЯКИ ТОРИ УДОН**
Пшеничная лапша с жареной курицей, водорослями вакамэ, под соусом терияки
- АССОРТИ СУШИ**
из хариуса, с рисом и острым соусом
- САШИМИ**
из хариуса, на подушке из дайкона с соевым соусом и васаби
- СОЕВЫЙ ТОФУ,**
жаренный в креветочной муке, под соусом терияки
- ЧАЙ**
молочный улун
- РИСОВЫЙ ХОЛОДНЫЙ КИСЕЛЬ**
с соей и ростками пшеницы
- ПОСТНЫЕ РИСОВЫЕ ХЛЕБЦЫ**

ДЕНЬ 8

Це Україна



ВІДЇЗД (СНІДАНОК)

БОТВИННИК

со свеклой и спелыми томатами, с жареной свининкой и домашней сметанкой, подается с рюмочкой горилки

БУТЕРБРОДЫ С САЛОМ

посола домашнего да огурчиком соленым, под горчичной заправкой

СЛАСТИ РАЗНЫЕ

ЧАЙ

на травах северных самособранных

КОФЕ

заморский с корицей

ЖИТО

разные с маслом топленным



ИТОГОВАЯ СТОИМОСТЬ (НА ЭКСПЕДИЦИЮ, 10 ЧЕЛОВЕК):

1) БЛЮДА ПО МЕНЮ
10 755 Р / 1 ЧЕЛОВЕК

2) ПО ВЫБОРУ КОМАНДЫ:

РАБОТА ШЕФ-ПОВАРА
5 000 Р / 1 ЧЕЛОВЕК

РАБОТА БРЕНД-ШЕФА
6 500 Р / 1 ЧЕЛОВЕК

ДОПОЛНИТЕЛЬНО:

ЧИСТКА РЫБЫ
1 500 Р / ДЕНЬ

ЗАСОЛКА РЫБЫ
1 000 Р / ДЕНЬ

КОПЧЕНИЕ РЫБЫ
1 000 Р / ДЕНЬ

ВЯЛКА РЫБЫ
1 000 Р / ДЕНЬ

ВОЗМОЖНЫ ИЗМЕНЕНИЯ
В ДНЕВНОМ МЕНЮ
В ЗАВИСИМОСТИ ОТ
КОЛИЧЕСТВА ДИЧИ / РЫБЫ



WWW.PRIPOLAR.RU

ДИКИЙ СЕВЕР

клуб экспедиций