



ТУРИСТИЧЕСКОЕ МЕНЮ

Икорная дегустация

4900 рублей на персону

Икра (по 10гр): стерляжья, осетровая, форелевая, горбуши, щучья;

Оладья, масло сливочное, рубленое яйцо, зеленый лук;

Бокал игристого вина / стопка водки (на выбор)

Дополнительно:

Стол русских закусок – 470 рублей на персону

Русские разносолы, черные грузди, кубанское сало, тихоокеанская сельдь,

Бородинский хлеб, сметана,

Стопка хреной настойки

Настоечный стол с закусками – 550 рублей на персону

Клюква + гатчинская форель

Черноплодная рябина + солонина

"Ерофеич" + соленые лимоны и зеленое яблоко

Хренная + черные грузди

Лепной стол – 720 рублей на персону

3 вида пельменей, 2 вида вареников,

Сметана, топленое масло,

Стопка водки/настойки (на выбор)

Мастер-класс по лепке пельменей и вареников – от 1000 рублей на персону

Секреты ручной лепки: мастер-класс и дегустация

Блинный стол с самоваром – 450 рублей на персону

Стопка пшеничных блинов с медом, вареньем, сметаной и топленным маслом;

Иван-чай из самовара с баранками и сушками

КОНТАКТЫ

За более подробной информацией обращайтесь:



+7 (921) 414-67-65



Конногвардейский б-р, 4



pirgoroi@bk.ru



Petrusharest.ru