

~ Дегустация ~

от 5 человек

Трешури

чел./1500-

подается с хлебом, соусом и лимоном

Осетр холодного копчения

50 гр

Осетр горячего копчения

50 гр

Нерка холодного копчения

50 гр

Масляная холодного копчения

50 гр

Вино белое сухое / Вода

150 мл / 300 мл

Стандарт

чел./1000-

подается с хлебом, соусом и лимоном

Осетр горячего копчения

50 гр

Нерка холодного копчения

50 гр

Масляная холодного копчения

50 гр

Вино белое сухое / Вода

150 мл / 300 мл

Жоночи

чел./600-

подается с хлебом, соусом и лимоном

Осетр горячего копчения

50 гр

Скумбрия холодного копчения

100 гр

Кета холодного копчения

50 гр

Вода

300 мл

от 10 человек

На компанию

5000-

подается с хлебом, соусом и лимоном

Осетр горячего копчения

~ 1,2 кг

Вода

3 л

Ланч

для экскурсии от 20 человек

На выбор:

чел./420-

Салат

150 гр

Оливье с ветчиной, Витаминный, Столичный, Свекла с сыром

Суп

300 гр

Уха «По-царски», Куриная лапша, Борщ, Грибной

Горячее

120 гр

Рыба «Бризоль», Курица «по-французски», Мясо «по-французски», Шницель из курицы, Гуляш из свинины, Паста «Карбонара»

Хлеб

1 порция

Белый / чёрный

Напитки

200 мл

Компот / чай

Приглашаем на экскурсию по осетровой ферме

Вы узнаете, что осетры - родственники динозавров

Информацию о разных видах рыб осетровых пород

Почаствуете в кормлении осетров

Узнаете о работе оборудования

Увидите осетров весом более 40 кг

Время экскурсии - 40 минут

Предварительная запись:

+7 985 299-23-73, +7 916 473-55-99