



**АВТОМОБИЛЬНОЕ ИСТОРИЧЕСКОЕ ОБЩЕСТВО  
ВТОРОЕ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ АВТОРАЛЛИ «ИВАНОВО» GORKYCLASSIC.  
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА (МЕНЮ)**

**2 сентября, четверг. Встречный ужин в ресторане «Риатовский пивовар»**

Салат с филе цыпленка су-вид в пивной глазури на подушке из микс салата, 230 г;  
Купаты из свинины собственного производства с картофелем по-деревенски, 250 г;  
Квас, 1 л.  
Остальное – по счёту ресторана.

**3 и 4 сентября, пятница, суббота**

Завтраки – в гостинице. Перед стартом у «Риатовского пивовара»:  
Свежие утренние соки и морсы от местных производителей – на месте и в дорогу, чай, кофе.

**3–4 сентября, пятница, суббота. Обед в ресторане «Знатная сторонка» в деревне Выголово близ Плёса**

- I. САЛАТ И ЗАКУСКИ: Домашние малосольные хрустящие огурчики; фермерские фаршированные яйца; домашний паштет из утиной печени с апельсиновой ноткой (дегустация); фермерская кабачковая икра (дегустация); овощная тарелка с зеленью с тремя фирменными соусами.
- II. СУП: Ароматная лапша ручной лепки со свежими белыми грибами и зеленью.
- III. ГОРЯЧЕЕ И ГАРНИРЫ (НА ВЫБОР): Куриный тыкваул: кусочки курицы, запечённые внутри тыквы в нежном сливочном соусе; филе карпа без единой косточки на яблочной подушке, подаётся в горячем имбирном соусе. Гарниры: жареная молодая картошка с лисичками, ароматный рис «Жасмин», гречка. К обеду также подаются: домашний хлеб; фирменные пирожки от Елены МАНЬЕНАН.
- IV. НАПИТКИ: Родниковая вода; домашний лимонад; домашний квас; свежезаваренный ароматный травяной чай.

**За дополнительную плату:** Настойки собственного изготовления: лесная земляника, малиновка, черносмородиновая, мандариновая, клюквенная, одуванчиковое вино, самогон, настоянный на колгановом корне, хреновуха.

**3–4 сентября, пятница, суббота. Обед в конопляном поле**

Шулюм из баранины, шашлык из баранины; картошка с лисичками; картошка с белыми грибами со сметаной и розмарином; шуйские ягоды; сыры местного производства; чай из трав; компот; конопляный квас.

**3 сентября, пятница. Общий ужин в ресторане «Риатовский пивовар»**

Сет из мясных деликатесов собственного производства, 470 г;  
Салат из запеченных овощей с разварной говядиной и йогуртовой заправкой, 240 г;  
Опаленная белая рыба с зеленым гарниром, 250 г;  
Дегустационный сет из трех видов пива: Старый Плёт, Золотой Плёт, Плётское, три по 150 мл.

**4 сентября, суббота. Общий ужин в ресторане «Риатовский пивовар»**

Сет из сыров собственного производства, 470 г;  
Салат из пьяной свёклы со стрчателлой и мелиссой, 210 г;  
Стейк из фермерской свинины с печёными овощами, 250 г;  
Дегустационный сет из трёх видов пива: Старый Плёт, Золотой Плёт, Плётское, три по 150 мл.

**5 сентября, воскресенье. Утренний рассол в ресторане «Риатовский пивовар»**

Рассол огуречный, 150 мл  
Рассол капустный, 150 мл  
Свежие утренние соки и морсы от местных производителей – на месте и в дорогу.