



Рыбный пир (24 февраля)

Аперитив

Стопка хреновухи, медовухи
(приготовлены по традиционным рецептам)

Закуски

•Капуста квашеная•

(капуста, квашенная в соответствии с традиционной рецептурой, принятой в северо-русской кухне)

•Соленья (черемша, чеснок, перец, огурец, помидор)•

(ассорти из домашних консерваций и маринадов)

•Рыба под овощным маринадом•

(запеченная треска под маринадом из помидоров, болгарского перца и брусники)

•Сельдь под шубой•

(классический рецепт салата с сельдью по шубкой из запеченных овощей с майонезным соусом и перепелиным яйцом.)

•Салат с печенью трески•

(классический рыбный салат с тресковой печенью, отварным картофелем и перепелиным яйцом)

Горячее

•Запеченный судак с печёным картофелем•

(запеченный с травами судак, подается с половинками печеного картофеля)

Блины

•Дюжина блинов с яствами и угощениями•

Напиток

•Чаепитие из самовара: иван чай с брусникой•

(традиционный напиток северо-русской кухни)

•Ягодный морс

(в графинах на столах)•

(морс из северных ягод: клюквы, брусники, черники)

•Хлебная корзинка с рыбным вологодским маслом•

(корзинка из четырех видов хлеба: картофельного, монастырского, царскосельского и чесночной булочки с добавкой из рыбного масла)