

Сибирская тайга – какая она на вкус?

Бескрайняя тайга таит в себе много загадок. Эти пейзажи завораживают туристов и охотников за красивыми фотографиями. Повара всех кухонь мира пытаются воспроизвести и передать эти вкусы в своих авторских блюдах.

Богатая природа, изобилие грибов, ягод и редких животных делают тайгу известной во всем мире, а сибирскую кухню популярной среди гурманов.

Свежие ягоды, дикое мясо в сочетании с местными травами передают всю красоту и мощь сибирской тайги.

«Прежде чем готовить мясо изюбря на углях, нужно потомить его в травах. И мясо потом буквально пропитается их ароматом! Этому меня научили охотники. Сибирская тайга и охота – вот моя лучшая кулинарная школа. Дым костра, аромат хвои, кислинка лесной брусники... не придумать лучших ингредиентов для дикого мяса», - Ольга Тишуренкова, шеф-повар ресторана «Охотников» Ассоциации «Байкальская виза», за рецептами ездит в тайгу. А потом, за вкусами ее блюд, гости едут со всей России. Приглашают в ресторан самых дорогих гостей и статусных партнеров, чтобы не просто удивить. Околдовать!



А вы уже оценили волшебство этих блюд?

Ресторан «Охотников» - это легенда среди любителей дикой, брутальной, и при этом деликатесной гастрономии. Первый среди ресторанов высокой кухни Иркутска и всегда в топ-100 лучших ресторанов России.

Вы уже убедились, насколько это заслуженно?

Дикое мясо, по-настоящему, по-сибирски, по-охотничьи приготовленное. Но с французским изяществом поданное, - вот магия «Охотников»!

Вы были в ресторане «Охотников»?

Пробовали их стейк изюбря под соусом из чернослива? Нежнейшую, маринованную в хвое косулю под томатным соусом? Бифштекс из оленины с сибирскими грибами. Тающую печень косули. Стейк оленя с домашним лечо... Соусы – только из собственноручно собранных ягод, фермерской сметанки, домашнего мёда. Соленья, хрустящие грузди – собранные вручную и вручную же заготовленные.

Ну а на десерт - на десерт черемуховый торт. Со вкусом того самого летнего вечера, когда над крышами уже кружили стрижи, и мама уже звала, а ты всё не можешь остановиться: с друзьями обрываешь с веток ягоды и горстями отправляешь их в рот...

Ресторан «Охотников» приглашает гостей отведать дичь и настоящую сибирскую авторскую кухню. Ресторан входит в ТОП-10 «Лучших ресторанов высокой кухни Иркутска» по версии портала tripadvisor. Уютный и гостеприимный ресторан, который входит в **ТОП100 лучших ресторанов России**(по версии Р.Р.Р.).

Ресторан работает круглосуточно!

Ядринцева, 1ж

48 91 11

Автор: Ярослава Грин © Babr24.com
ОБЩЕСТВО, ИРКУТСК 👁 21321
07.05.2019, 17:36 📌 1134

URL: <https://babr24.com/?ADE=188578>

Bytes: 3202 / 2463 Версия для печати



👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- Телеграм
- Джем
- ВКонтакте
- Одноклассники

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

Автор текста: **Ярослава Грин.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)

