

Вкус Байкала

Регионы: Иркутская область

О туре

Тур предлагает сочетание гастрономических и культурно-познавательных активностей с посещением ключевых достопримечательностей региона.

Маршрут: Иркутск — Золотая Орда — Листвянка — КБЖД — Иркутск

День 1 Разносторонний Иркутск

После прибытия в город Иркутск мы встретим вас в аэропорту/на ж/д вокзале и поможем заселиться в комфортабельном историческом отеле Иркутска.

Наш гастрономический тур начинается!

Идем на обед в ресторан русской кухни. Меню ресторации предлагает блюда классической русской кухни, по рецептам 18-19 веков. Обед будет по-купечески богатым: салат с ростбифом, борщ со сметаной, винегрет с груздями, бифштекс и черемуховый торт. После сытного обеда начинается наше знакомство с Иркутском.

В программе экскурсии только **самые значимые в истории Иркутска места.**

А вечером нас ждет мясной пир. Мы заглянем в первый smoker-ресторан города. Именно здесь, в Хасановском переулке, с 1872-го года были знаменитые винные погреба нерчинского миллионера Михаила Бутина — предпринимателя, общественного деятеля, мецената, истинного патриота и просто очень разностороннего и интересного человека из истории Иркутска. Попробуем ростбиф с копченой вишней, свиную рульку с капустой, а на десерт — мусс «белый гриб». После такого сытного ужина возвращаемся в отель и отдыхаем.

Питание: обед, ужин.

День 2 Вкусы Востока

В 12:00 мы выезжаем в поселок Усть-Орда, который является одним из центров бурятской культуры.

Мы посетим этнографический комплекс, где нас встретит хозяин юрты (бурятское жилище) и поприветствует белой пищей, а также проведёт обряд очищения огнем.

Далее хозяйка юрты расскажет про быт бурятского народа и **научит готовить главное национальное блюдо — буузы**, а хозяин юрты сыграет для нас на национальном инструменте и споет горловым пением удивительную песню об охотнике Хоридое. В завершении все пустимся в пляс и станцуем круговой танец хоровод Ёхор.

После этнографического погружения в культуру бурят нас **ждёт путешествие гастрономическое.** Попробуем недавно слепленные нами буузы, хушуур с домашним сливочным сыром, байкальскую уху, черемуховый десерт «Урмэ» из фермерских сливок с гриссини, настойку на кедровых орехах и чай со степными травами.

После сытного обеда возвращаемся в Иркутск и немного отдыхаем перед новым гастрономическим открытием. Есть возможность погулять по городу, до 18.30.

В 19:00 мы отправляемся в Китай, и для этого совсем не нужно пересекать границу и даже выезжать за пределы города! Мы посетим ресторан китайской кухни. За соблюдением подлинности рецептуры следят повара, специально приглашенные из Шанхая и Харбина. Визитная карточка ресторана — утка по-пекински. Уникальный маринад, приготовленный по старинным китайским рецептам, пропитывает мясо птицы изнутри, насыщая ароматами восточной кухни. А на десерт попробуем «шанхайское облако». После ужина возвращаемся в отель и отдыхаем.

Питание: завтрак, обед, ужин.

День 3

Вкусы Байкала

Не только четверг может быть рыбным днем. **Попробовать вкуснейшую байкальскую рыбу** можно и нужно в любое время.

Поэтому после завтрака мы едем на Байкал, в поселок **Листвянка**. Всего лишь час пути — и мы на месте! По пути мы посетим уникальное собрание памятников истории и архитектуры народов Восточной Сибири XVIII-XX века — **музей «Тальцы»**. Это один из пяти крупнейших музеев под открытым небом.

Далее поднимемся на кресельном подъёмнике на обзорную площадку — **Камень Черского**, откуда открывается потрясающий вид на озеро Байкал, исток реки Ангара и противоположный берег с могучими хребтами.

Следующая остановка нашей культурно-познавательной программы — **Байкальский музей**, который полностью посвящен изучению озера Байкал. Здесь увидим самого важного эндемика озера — байкальскую нерпу. В конце экскурсии совершим виртуальное погружение на дно озера.

После такой насыщенной программы нас ждет **обед в ресторане**. Сегодня в меню рыбные угощения и байкальские десерты.

После обеда заселяемся в гостиницу, расположенную на берегу Байкала, и немного отдыхаем с видом на Байкал.

А вечером приглашаем вас на **ужин в ресторан, где вы сможете попробовать традиционную байкальскую кухню** в современном исполнении: салат с байкальской рыбой и биточки из байкальской рыбы, а на десерт — «шаман-камень» — муссовое пирожное из белого шоколада, кедрового ореха, с начинкой из брусники, еловой шишки и миндального бисквита.

После ужина свободное время.

Питание: завтрак, обед, ужин.

День 4

Красоты Кругобайкальской железной дороги

После **завтрака** отправляемся изучать Байкал с воды.

На причале нас уже ждет гид, с которым мы отправимся в водное турне по самым красивым местам **Кругобайкальской железной дороги** и расскажет о всех легендах и преданиях великого озера. Экскурсовод расскажет о создании этого отрезка Транссиба: о том, сколько усилий и даже человеческих жизней пришлось оставить на этом участке железной дороги. Ведь не даром этот участок называют «золотой пряжкой стальной России».

Во время экскурсии нас ожидает **вкуснейший домашний обед-пикник**.

После экскурсии возвращаемся в **Листвянку**. У вас будет немного свободного времени, чтобы вы смогли прогуляться по местному рыбному рынку — на память вы привезете с Байкала не только море положительных эмоций и фотографий, но и байкальские сувениры, а также попробуете рыбку холодного и горячего копчения.

В 16:30 мы прощаемся с Байкалом и **выезжаем в Иркутск**.

По прибытии отпразднуем окончание гастротура **ужином в ресторане русской кухни с 17.30 по 18.30**.

Вы можете выбрать поздний рейс и поскорее улететь домой или самостоятельно поселиться в отель, оставить вещи в номере и побродить по сувенирным лавочкам Иркутска, наслаждаясь атмосферой города. Дополнительно можем организовать индивидуальный трансфер до аэропорта и питание. Какой бы вариант вы бы ни выбрали мы будем ждать встречи снова — летом, весной или осенью. Ведь гастрономическая карта Байкала очень разнообразна!

Питание: завтрак, обед, ужин.

Содержание тура

В стоимость включено

- Проживание :
 - 2 ночи в отеле «Централь» 4 * (г. Иркутск), номер категории «Стандарт»
 - 1 ночь в гостинице «Маяк» (посёлок Листвянка), номер категории «Стандарт»
- Трансфер по программе
- Питание по программе :
 - 3 завтрака
 - 4 обеда и ужина
- Входные билеты в музеи с экскурсионным сопровождением
- Водная прогулка вдоль Кругобайкальской железной дороги
- Подъём на фуникулёре
- Услуги аттестованного гида
- Памятные подарки

В стоимость не включено

- Авиа- и/или ж/д билеты до г. Иркутска и обратно
- Размещение в номерах и отелях более высокой категории
- Ранний заезд / поздний выезд
- Дополнительные сутки проживания
- Услуги гида на иностранном языке
- Дополнительное питание, не включённое в программу, а также фирменные блюда ресторанов по основному меню
- Алкогольные напитки
- Дополнительные экскурсии, не включённые в маршрут
- Дополнительный трансфер, не включённый в программу

Дополнительно**Информация о размещении:****Отель «Централь» 4* (Иркутск)**

В программе тура мы предлагаем размещение в 2-местном комфортабельном номере категории «Стандарт» с двумя отдельными кроватями/двуспальной кроватью. Мебель во всех номерах категории «Стандарт» изготовлена по эскизам интерьеров особняков Иркутских купцов-меценатов 19 века. Окна в номерах выходят на тихий пешеходный переулок Богданова или во двор Центрального телеграфа. Площадь номера — 20 кв.м. В каждом номере есть большой плазменный телевизор, кондиционер, плательный шкаф, телефон, сейф, чайник с необходимым набором посуды и предметы индивидуального пользования для каждого гостя.

Отель «Маяк» (Листвянка)

В программе тура мы предлагаем размещение в 2-местном комфортабельном номере категории «Стандарт» с двумя отдельными кроватями/двуспальной кроватью. Мебель во всех номерах категории «Стандарт» изготовлена из натурального дерева. Площадь номера — 12-14 кв.м. В каждом номере есть плательный шкаф, прикроватная тумба, комод, телевизор, зеркало, полноценная ванная комната. Номера имеют как захватывающий панорамный вид на озеро Байкал, так и потрясающий вид на прилегающую гору.

- ⓘ Туроператор оставляет за собой право менять порядок экскурсий, время начала и место сбора или производить замену объекта показа на аналогичные, сохраняя при этом общий объем программы
- ⓘ Размещённые данные носят информационный характер и не являются публичной офертой.