

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЭТНО-РЕСТОРАН «ДИКОРОСОВЪ»

Мы открыты с 9:00 до 20:00



**Заказы на ужин принимаются до 16:00
На завтрак и обед до 20:00 предыдущего дня**

Готовим по сезону!



**Готовые блюда, напитки
и эксклюзивные изделия
можно купить с 9:00 до 20:00
Все вопросы по заказам к хозяину
или хозяйке усадьбы**



Меню родных, полезных и вкусных кушаний

Твое тело состоит из того что ты ешь! Еда объединяет!

Дегустационный набор из местных сезонных лекарственных дикоросов

1. **Живой салат** из сезонных дикоросов с медовыми цветами лесной акации (30 гр)
2. **Колючка** свежая в сметане из лесных орехов – ачапа (30 гр)
3. Нежные **черешки лопуха** в остро-сладком соусе (30 гр)
4. **Земляная груша** с молотыми плодами уксусного дерева (50 гр)
5. Дикий **лесной каштан** печеный 1 шт
6. **Амарантовый мусс** с медом и подорожником – псиллиумом (50 гр)
7. Дикий местный лимон в **медовом лимонаде** с лесной мятой или заварка лекарственных местных съедобных цветов (150 мл)
8. Конфеты из ядер конопли или пекана и квашеной крапивой (2 шт)





Меню родных, полезных и смачных кушаний

Твое тело состоит из того что ты ешь! Еда объЕдиняет!



Заказное меню

Каши томлёные и живые с нашими маслами первого холодного отжима и диким местным мёдом/сиропом топинамбура.

В ночи! Томлёные в печи!

- **Полбяная** - дикая пшеница
- **Акуд** - фасолевая с аджикой и кинзой, острая по желанию
- **Мамалыга** из местного каштана или проса

200 гр./10 гр. – 290 р.

Живые:

- золотистого льна
- из ядер конопли

200 гр./10 гр. – 290 р.

200 гр./10 гр. – 490 р.

Щи-борщи

- **Щи** с квашеной капустой и топинамбуром
- **Борщ** варёный с крапивой и фасолью или сыроедческий (по желанию)
- **Хлебная Похлёбка** с жареными семечками и зеленью
- **Суп-пюре** гороховый или тыквенный с овощами и специями

250 гр. – 390 р.

Живые салаты

- из сезонных дикоросов и квашеных овощей (безсолевой метод квашения) с перцем, лимоном, маслом прямого отжима и мёдом
- из сезонных дикоросов и фруктов/ягод с маслом прямого отжима в лимонно-медовом соусе

100 гр. – 290р.

Соуса, ароматные масла первого холодного отжима:

- **горчичка с лимонным соком и мёдом**
- **лимонно-медовый**
- **чесночок в масле с травами**
- **майонез** из семян льна с лимонным соком, горчицей, маслом и мёдом
- местная сметана
- **соус из семечек подсолнечника** с чесноком и кинзой
- **соус из местных дикорастущих трав в масле**

30 гр. – 90 р.





Меню родных, полезных и смачных кушаний

Твое тело состоит из того что ты ешь! Еда объЕдиняет!



Хлеба из дровяной печи

- «Ача» - цельнозерновой ржаной, на ржаной закваске с диким мёдом и хлебными пряностями, из органического зерна
- «Десертный» из ржаной муки на ржаной закваске с диким мёдом, лесным орехом и сухофруктами
- «Гречневый» с семенами льна и сиропом топинамбура

100 гр. – 100 р.



Хачапуры в здРАвом исполнении под местным сыром!

- «Зелёный» - с кинзой и укропом
- «Дикий» с местными сезонными дикоросами и аджикой
- «Сыр с сыром» с двумя видами сыра

1 кусочек - 150 р.



Ладные оЛАдушки

- из цельнозерновой ржаной муки на закваске
 - из оживлённой ферментированной зеленой гречки
- Добавки: мёд, сироп топинамбура или ягодное сырение

4 шт. - 290 р.

ЗдРАвые печеньки

- овсяные с сухофруктами на меду с пряностями
- овсяные с подсолнечными и льняными семечками на сиропе топинамбура
- безглютеновые

1 шт. - 30 гр. – 100 р.



Полезные конфеты на меду

- «КОнопляные»;
- «От местных белочек» - ореховые;
- «Лакомка» из обжаренных подсолнечных семечек в кэробе

2 шт. - 30 гр. – 100 р.



ЗдРАвые десерты: местный органический мацони от счастливых коров

- с горным мёдом
- с сезонными ягодами/фруктами и мёдом

300 мл. – 200 р.

150 мл. – 200 р.

ЗдРАвые пироги на цельнозерновом корже из ягод и фруктов с мёдом

1 кусочек – 200 р.





Меню родных, полезных и смачных кушаний

Твое тело состоит из того что ты ешь! Еда объЕдиняет!



Живые напитки + мёд лесных разнотравий на живой воде

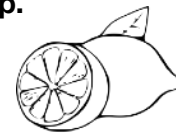
- **Морсы** на меду из лесных ягод
- **Травяные настои** из свежего, местного лекарственного разнотравья
- **Лимонад и лаймонад** из свежего лимона/лайма и мяты

150 мл. – 150 р.



Медовые квасы собственного приготовления

- «**Хвойный**» - квас на ржаной закваске с хвоей;
- «**Ягодный**» - квас на ржаной закваске вторичной ферментации с ягодами;
- «**Ржаной**» - квас на ржаной закваске



150 мл. – 100 р.

Кофейные напитки без кофеина с мёдом/сиропом топинамбура и растительным молоком по Вашему желанию

- Цикорий;
- Ячмень;
- Цикорий+ячмень

250 мл. – 190 р.



Живые молочные коктейли из растительного молока

- с мёдом
- с ягодами и мёдом
- с мёдом и кэробом

250 мл. - 290 р.

Самоварная церемония с диким мёдом (150 гр.) и заваркой на выбор

3 л.– 790 р.

Заварки - чай в заварочном чайнике

- «Иван-чай» не ферментированный
- «Спокойствие» душистый и мягкий успокаивающий чай из кипрея и мяты
- «Бодрость» ароматный чай из кипрея и чабреца
- «Ягодно-фруктовый» из сезонных ягод и фруктов
- «Разнотравье» волшебный чай из сбора трав



чайник 0,7 л. – 290 р., 1 л. – 390 р.



Меню родных, полезных и смачных кушаний

Твое тело состоит из того что ты ешь! Еда объединяет!

Концепция образовательного Этно-Ресторана "ДикоросовЪ"

Задача

Образовательного Этно-ресторана в прояснении природосообразного питания (осознанного, традиционного, естественного, натурального, органического и этичного) стремящимся к здоровью и здоровью, благоразумию и благополучию Человекам.

Видение нашего будущего

Ресторан "ДикоросовЪ" — абхазская жемчужина Черноморского побережья с первобытным пейзажем на бухту, мыс Ра, историко-архитектурный комплекс "АмбарА" и Пицундско-Мюссерский заповедник, поставляющий в ресторан дикоросы.

Ресторан, проясняющий знания кулинарии нашего здоровья и самости, развивающей самостоятельность, самообеспеченность и самодостаточность, способствует осознанному поведению и выбору смачно-полезных, цельно-органических и этичных блюд.

Мы стали авторитетным примером и способствовали открытию аналогичных успешных проектов.

Приоритеты

- Сезонность, вегетарианство, использование натуральных эко-био моющих средств для мытья и стирки
- Этичность органических и цельных продуктов нашей местности
- Отсутствие в собранных и выращенных продуктах химических добавок
- Местные поставщики
- Возможность проверки качества и пользы продуктов

Ценности

- Ваше здоровье, естественность произрастания, хранения и переработки сезонных продуктов.
- Сохранение всей пользы природы при приготовлении блюд для Вас!

