



**ЭтноАгроУсадьба
Естественное Знание**

ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЭТНО-РЕСТОРАН "ДИКОРОСОВЪ"



Мы открыты с 8:00 до 18:00

**Заказы на ужин принимаются до 15:00
На завтрак и обед до 16:00 предыдущего дня**

Готовим по сезону!

**Готовые блюда, напитки
и эксклюзивные изделия
можно купить с 8:00 до 18:00**

***Все вопросы по заказам
к хозяйке усадьбы***





Меню родных, полезных и смачных кушаний

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



Меню

Завтрак на завтра

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

В ночи! Томлёные в печи!

- **Полбяная** - органическая !!! дикая пшеница, выращенная на соседнем участке и собранная нами **230 гр. -**

Живые:

- золотистого льна **230 гр. -**

- из ядер конопли **230 гр. -**

Ладные оладушки

- из цельнозерновой ржаной муки на закваске

- из оживлённой ферментированной зеленой гречки

Добавки: мёд, сироп топинамбура или ягодное сырение **4 шт. -**

Сырники

- из сырого козьего сыра со сметаной или мёдом **2 шт. -**

Ягодные каши с мёдом без термообработки

- черничная с малиной **2 шт. -**

Сытные блюда

Щи-борщи

- **Щи** с просом, крапивой, снытью, квашеной капустой и топинамбуром

- **ХЛЕБная ПоХЛЁБка** из цельнозернового ржаного **ХЛЕБа** на закваске с фасолью, жареными семечками и зеленью

- **Суп-пюре** тыквенный с овощами и специями **250 гр. -**

Деруны (драники) из дикого топинамбура

Дикий топинамбур тушёный с лесными грибами

Омлет из домашних яиц с крапивой, снытью и подорожником

Сырный пирог «Дикий» с местными сезонными дикоросами **1 кус. -**





Меню родных, полезных и вкусных кушаний

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



Живые салаты

- из сезонных дикоросов и квашеных овощей (безсолевой метод квашения) с жареными семечками, лимоном, маслом прямого отжима и мёдом
- **Оригинальный Огородный** из лебеды, кислого бочкового огурца, грецкого ореха, укропа, лука, яйца и зелени **100 гр. –**

Соуса, ароматные масла первого холодного отжима:

- **горчичка с лимонным соком и мёдом**
- **лимонно-медовый**
- **чесночок в масле с травами**
- **песто-соус** из трав, масла холодного отжима с тыквенными семечками и мёдом **30 гр. –**



Хлеб из дровяной печи цельнозерновой ржаной, на ржаной закваске с диким мёдом из органического зерна **100 гр. –**



Полезные конфеты на меду

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

2 шт. - 30 гр. –



ЗдРАвые пироги на цельнозерновом корже из ягод и фруктов с мёдом

1 кусочек –

Морсы на меду из лесных ягод

150 мл. –

Медовые квасы собственного приготовления

- «**Ягодный**» - квас на ржаной закваске вторичной ферментации с ягодами;
- «**Ржаной**» - квас на ржаной закваске **150 мл. –**



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

- одуванчиковый,
- ячменный,
- ячмень+кизил **250 мл. –**



Заварки - чай в заварочном чайнике

чайник 1 л. –



Меню родных, полезных и вкусных 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, благообразию и благополучию Человекам.

Видение нашего будущего

Ресторан, проясняющий знания кулинарии нашего здоровья и самости, развивающей самостоятельность, самообеспеченность и самодостаточность, способствует осознанному поведению и выбору вкусно-полезных, целено-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!

