



ЭтноСАДЬБА  
АМБАРРА



# 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 Ресторана  
или Хозяйке ЭтноСАДЬБЫ**





# Меню родных, полезных и смачных кушаний

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



## Заказное меню

**Каши томлёные и живые** с маслами холодного отжима и горным местным мёдом/сиропом топинамбура.

**В ночи! Томлёные в печи!**

- **Полбяная** - дикая пшеница
- **Акуд** - фасолевая с аджикой и кинзой, острая по желанию
- **Абыста** (мамалыга) из проса с первым сыром и соусом **асысбал**

200 гр./10 гр. – 290 р.

**Живые** (по предзаказу):

- из коричневого льна
- из ядер конопли

200 гр./10 гр. – 290 р.

200 гр./10 гр. – 490 р.

**Щи-борщи**

- **Щи** с местной колючкой, подорожником и фасолью
- **Борщ** с крапивой, свёклой и фасолью, с мацони по желанию
- **Хлебная Похлёбка** с жареными семечками, зеленью и мёдом
- **Суп-пюре** гороховый 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 розмарином**
- **майонез** из семян льна с лимонным соком, горчицей, маслом и мёдом
- **асысбал** - из местной дикой зелёной алычи

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 ферментированный солодовый, на ржаной закваске с диким мёдом и хлебными пряностями, из органического зерна

100 гр. – 100 р.



## АЧАпурь в здРАвом исполнении под местным сыром!

- «Огородный» - с кинзой и укропом
- «Дикий» с крапивой и подорожником

1 кусочек - 150 р.



## ЛАДные ОЛАДушки

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

4 шт. - 290 р.

## ЗдРАвые десерты

### ЗдРАвые печеньки

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

1 шт. - 30 гр. – 100 р.



### Полезные конфеты на меду

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

2 шт. – 100 р.



### Мацони

- местный органический мацони от счастливых коров

330 мл. – 200 р.

- «ЗдРавое наслаждение» органический мацони от счастливых коров с ягодами/фруктами и мёдом

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

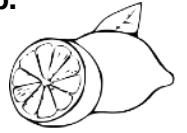
Твое тело состоит из того что ты ешь! Еда объЕдиняет!



**Живые напитки** + мёд лесных разнотравий на живой воде

- **Морсы** на меду из лесных ягод
- **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
- «**Подорожниковый**» - с подорожником

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»
- «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!

