



ЭТНОУСАДЬБА
АМБАРРА

**Апацха - национальная
абхазская кухня
и Этно-Ресторан
ЗРЛвой кулинарии
"ДикоросовЪ"**



**Ежедневно с 9:00 до 19:00,
кроме понедельника и вторника**

Заказы на ужин принимаются до 16:00

На завтрак и обед до 18:00 предыдущего дня

Готовим из местных сезонных продуктов!

Вопросы по заказам к Хозяйке-повару Ресторана

Адице и ее дочке-помощнице Салиме

Тел / WA +7 940 938 00 64



Меню родных, полезных и вкусных кушаний
Твое тело состоит из того что ты ешь! Еда объединяет!



"Вкус Абхазии"

1. **Абыста** 250 гр 290 р

мамалыга из проса с куском домашнего ашвадза (домашнего кисломолочного первого сыра) или ашвлагун (сүлүгүни) на ваш выбор

2. **Акүд** 250 гр 290 р

кремовая фасоль с орехом, луком и кинзой, острая по желанию

3. **Арашых** 100 гр 190 р

соус из орехов с пряностями

4. **Асызбал** 50 гр 100 р

из местной дикой алычи, чеснока, пряностей и мёда

5. **Аджика** 15 гр 50 р

из местного красного острого перца и пряностей

ПОЛНЫЙ НАБОР ВСЕХ БЛЮД "Вкус Абхазии"

-10% от их общей стоимости = 800 р:





Меню родных, полезных и смачных кушаний

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



Заказное меню

Ача 100 гр 100 р

цельнозерновой ржаной хлеб на закваске с диким мёдом из органического зерна

Ачаш 500 гр 700 р

хачапури абхазский из цельнозерновой ржаной органической муки на закваске под местным сыром – ашвадза, с зеленью по желанию

Ачапа 150 гр 290 р

молодые побеги дикой местной колючки с грецким орехом и пряностями

Ачахарж 250 гр 390 р

вареники из ржаной муки с домашним сыром, подаются с простоквашей – ахарцвы и мёдом

Ахьачапа 200 гр 390 р

вареные каштаны, сдобренные аджикой и соусом арахиса

Амгьал 200 гр 290/390 р

медальоны из проса/каштана с ашвадза (домашним кисломолочным сыром) и соусом асызбал

Арцчо 150 гр 290 р

абхазские квашения в маринаде: огурцы, сладкий и острый перцы, капуста, зелень и местные пряности



Меню родных, полезных и смачных кушаний

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

Местные национальные кисломолочные продукты

Ахарцвы 300 мл 290 р

домашняя местная этическая густая и жирная простокваша из молока свободных счастливых коров (и поел и попил! Советуем попробовать с местным медом!)

Ахарцвыдзюа 200 мл 100 р

полезный кисломолочный напиток из простокваши отлично удаляет жажду



Дегустационный набор абхазских сыров

изготовленных из этического молока местных счастливых коров свободного выгула

Ашвлагҭа 100 гр 190 р

домашний этический сүлүгүни

Ашвадза 100 гр 190 р

домашний кисломолочный - первый сыр без соли

Ашвчапан 100 гр 290 р

ашвадза в ашвлагҭан с мятой

При заказе набора -10% = 600 р





Меню родных, полезных и вкусных кушаний

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



ЗДРАВая кулинария

На завтрак и детям:

Ачар/полба/просо 250 гр 290 р

томлёные каши с маслом и мёдом по желанию

Живая конопляная каша 200 гр 490р

из ядер пищевой конопли варёная или сырая, с мёдом или без – по желанию

Ладные оладушки 4 шт 290 р

из органической цельнозерновой ржаной муки на закваске с мёдом или мёдовыми ягодами

Обеденные блюда: 250 гр 390 р

Щи с местной колючкой, подорожником

Борщ с молодой крапивой, свёклой и фасолью, с мацони по желанию

Суп-пюре гороховый с овощами и специями

Дикий салат 150 гр 290 р

местные дикоросы, зелень, квашеные овощи, растительное масло холодного отжима, лимонный сок, мёд и жареные семечки

Вареники с сыром и дикоросами 250гр 290 р

из цельнозерновой органической ржаной и льняной муки с дикими травами и местным сыром, подаётся с простоквашей и мёдом

Дикие пирожки 100 гр 200 р

из цельнозерновой ржаной муки на закваске с дикими травами и сыром





Меню родных, полезных и вкусных кушаний

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



ЗДРАВЫЕ ДЕСЕРТЫ:

Ацха 50 гр 100 р

мёд собранный пчелами в соседней деревне Блабырхуа во время цветения акации и каштана



Ацха+ахарцвы+ашыр 200 мл 200 р

мёд+простокваша+сезонные фрукты или ягоды - истинное наслаждение !!!

Акомфет 1 шт 100 р

конфеты из конопли, проростков семян льна, орехов на меду в ассортименте



ЗДРАВЫЕ пироги 700 гр 900 р

из цельнозерновой ржаной муки на закваске из органического зерна с фруктовой/ягодной начинкой в ассортименте





Меню родных, полезных и смачных кушаний

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



Напитки

Морсы из свежих ягод или фруктов 200 мл 100 р

Лимонад из свежего лимона и мяты 200 мл 100 р

Медовые и овсяные квасы 200 мл 100 р

собственного приготовления в ассортименте: ягодный/фруктовый, мятный и хвойный

Кэроб и кофе 200 мл 190 р

из плодов рокового дерева, корня одуванчика, цикория, ячменя или ржи с мёдом/сиропом топинамбура и растительным молоком по Вашему желанию

Живые молочные коктейли 250 мл 290 р

из овсяного или орехового молока с мёдом/ягодами и мёдом/мёдом и кэробом

Самоварная церемония 3 л 790 р

с горным местным мёдом (150 гр) и букетом для заваривания на фильтрованной воде

Заварки чайные 0,7/1 л 290/390 р

- "Ягодно-фруктовый" из сезонных ягод и фруктов
- "Разнотравье" чай из местных трав по сезону
- "Иван-чай" кипрей узколистный



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, благообразию и благополучию Человекам.

Видение нашего будущего

Ресторан "ДикоросовЪ" — абхазская жемчужина Черноморского побережья с первобытным пейзажем на бухту, мыс Ра, историко-архитектурный комплекс "АмбарЪ" 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!