







Кавказ — горы, которыми невозможно просто восхищаться.

Посетив их однажды и пообщавшись с кавказским народом, вы уже никогда не забудете это гостеприимство, красоту природы и чудесный воздух.

Кавказ — не просто горы. Это целая культура, где люди с особым трепетом уделяют внимание еде, способам ее приготовления и подаче. Давняя история кухни жителей Кавказа тесно связана с их историческим прошлым. Кухня Кавказа — это кулинарные изыски жителей Северного Кавказа и Закавказья.

Есть у разных народов определённые сходства в кулинарных пристрастиях, но имеются и некоторые различия.

Ласковое море, яркое солнце, улыбчивые люди... и отовсюду пахнет ароматной выпечкой и потрясающими специями, без которых сложно представить кавказские блюда.

Мы приглашаем вас отведать национальные блюда «чуду», «калакури», «хинкал», «хычин» у нас в «Край Древних Гор».



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ЗАВТРАКИ

С 10:00 до 14:00

Овсяная каша с сыром Сулугуни и лепешкой

Овсяная каша приготовленная на молоке с сыром Сулугуни, сливочным маслом и свежеиспечённой лепешкой

450 гр./ **460 руб**

Кавказская яичница с колбасой

Яичница из трех яиц, колбаса из говядины, шампиньоны, сыр фета, зелень, свежеиспечённая лепешка

290 гр./ **550 руб**

Кавказский завтрак

Пряная яичница из двух яиц с овощами, овощной салат, домашний сыр Сулугуни, зелень, свежеиспечённая лепешка

300 гр./ **580 руб**

ТОППИНГИ

Сыр Моцарелла

30 гр./ **120 руб**

Сыр Сулугуни

30 гр./ **120 руб**

Сыр Сулугуни копченый

30 гр./ **120 руб**

Сыр Чеддер

30 гр./ **120 руб**

Колбаса из говядины

40 гр./ **180 руб**

Курица

60 гр./ **200 руб**

Шампиньоны

100 гр./ **200 руб**



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ЧУДУ

С жареным картофелем и луком

Пресное тесто, картофель жареный, лук, сыр Чеддер, сыр Моцарелла

260 гр./ 450 руб

Четыре сыра

Пресное тесто, сыр Сулугуни копченый, сыр Чеддер, сыр Моцарелла,
сыр Дор Блю, сливки

210 гр./ 470 руб

С рваной говядиной

Пресное тесто, томленая говядина, жареный картофель, сыр Моцарелла,
битые огурцы, соус барбекю, лук красный

230 гр./ 530 руб

Кухня народов Дагестана таит в себе поразительную особенность — при минимальном наборе ингредиентов и довольно простой рецептуре, она позволяет приготовить большое количество блюд, каждое из которых будет иметь неповторимый, отличный от других вкус.

Дагестанские блюда — это цветная гастрономическая мозаика со множеством необычных деталей. Суровые условия горского быта и необходимость долгой и трудной работы на свежем воздухе не могли не повлиять на рецептуру приготовления еды.

Дагестанская кухня очень питательна, легка в приготовлении, но одновременно полезна. Ярким примером многообразия вариаций, собранных в одном блюде, можно назвать дагестанское блюдо «Чуду». Это ароматный, тонкий закрытый пирог, который может быть приготовлен с самыми разнообразными начинка.



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ДАРГИНСКОЕ ЧУДУ

Чуду с мясом

Дрожжевое тесто, картофель жареный, фарш из говядины, сливочное масло

420 гр./ 990 руб

Чуду с творогом и сыром

Дрожжевое тесто, творог, сыр Фета, сыр Моцарелла, сыр Сулугуни, сыр Имеретинский, сыр творожный, кинза, тархун, петрушка

420 гр./ 990 руб

Пирог по-Мегрельски

Дрожжевое тесто, яйцо, сыр Сулугуни, сыр Моцарелла, сыр Имеретинский, сливочное масло

350 гр./ 700 руб

Даргинское чуду – это традиционный дрожжевой пирог из Дагестана, представляющий собой закрытый круглый или полукруглый пирог с начинкой из мяса, картофеля, сыра или творога, выпекаемый в духовке. В отличие от других видов чуду, которые часто готовят на тонком пресном тесте и жарят на сухой сковороде, даргинское чуду выделяется более пышным тестом и выпечкой в духовке.



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ХЫЧИНЫ

С картофелем и домашним сыром Сулугуни

210 гр./ 360 руб

Дрожжевое тесто, картофель и с домашним сыром Сулугуни, украшается кусочком сливочного масла

С кавказскими сырами

200 гр./ 450 руб

Дрожжевое тесто, с домашним сыром Сулугуни, копчёный сыр Сулугуни, Имеретинский сыр, украшается кусочком сливочного масла

С говядиной

220 гр./ 480 руб

Дрожжевое тесто с начинкой из домашнего фарша из говядины украшается кусочком сливочного масла

С бараниной

220 гр./ 480 руб

Дрожжевое тесто с домашним фаршем из баранины, чили, кинза, украшается кусочком сливочного масла

С курицей и сыром Сулугуни

229 гр./ 480 руб

Дрожжевое тесто, обжаренный нежный цыпленок с домашним сыром Сулугуни и чесночным соусом, украшается кусочком сливочного масла

Хычин — визитная карточка родного края — Кабардино-Балкарии.

Это блюдо по праву заслужило почетное место постоянного гостя не только на праздничных застольях, но и на повседневных трапезах балкарцев. У каждого блюда есть своя история, хычин не стал исключением!

Изображения хычина были найдены историками в исторических и археологических документах. Его история уходит в глубокую древность: более 5000 лет назад!

Хычин неотрывно связывают с тюркскими народами и тенгрианством. В прошлом карачаевцы и балкарцы считали главным божеством небо, основной символ которого — Солнце. Румяный хычин выступал у них репрезентацией солнечного круга из-за своей похожей формы.



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ХИНКАЛ

Аварский хинкал с говядиной

500 гр./ 890 руб

Пышное тесто, говядина, красный лук с добавлением виноградного уксуса, отдельно подается насыщенный говяжий бульон

Аварский хинкал с бараниной

500 гр./ 890 руб

Пышное тесто, баранина, красный лук с добавлением виноградного уксуса, отдельно подается насыщенный говяжий бульон

Кумыкский хинкал с говядиной

450 гр./ 890 руб

Тонкое тесто, говядина, красный лук с добавлением виноградного уксуса, отдельно подается насыщенный говяжий бульон

Кумыкский хинкал с бараниной

450 гр./ 890 руб

Тонкое тесто, баранина, красный лук с добавлением виноградного уксуса, отдельно подается насыщенный говяжий бульон

Хинка́л — традиционное блюдо кавказской кухни, одно из наиболее популярных и в наши дни. Представляет собой вареные в мясном бульоне кусочки теста, подаваемые с бульоном, варёным мясом и соусом.

Слово «хинкал» имеет аварское происхождение и дословный перевод этого слова — «кусочек теста». Поскольку аварский народ проживает в горах Дагестана, можно смело утверждать, что хинкал родился именно там.

Хинкал в Дагестане подают дорогим гостям, с ним отмечают свадьбы, его готовят в честь рождения детей, по нему скучают на чужбине и именно ему больше всего радуются, вернувшись на родину.

Хинкал — не просто мясо, тесто, соус и бульон.

В отличие от людей, мудрый хинкал не признает границ и наций. Он шагает повсюду, адаптируется к традициям разных народов, но сохраняет свое лицо и четыре неизменных ингредиента.



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ЖАРЕННЫЕ КАЛАКУРИ

от 3 шт. (25 минут)

С бараниной

100 гр./ 120 руб

С говядиной

100 гр./ 120 руб

С сыром

100 гр./ 120 руб

С грибами и сливками

100 гр./ 120 руб

Калакури — это ароматное блюдо из теста с начинкой с мясным фаршем со специями в собственном соку.

Своё происхождение калакури берет из горных грузинских областей Пшави, Мтиулети и Хевсурети. По одной из версий грузинские женщины готовили своим мужчинам ароматные мешочки из теста с рубленным мясом и зеленью еще во времена войны с персами.



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

КУРЗЕ

С говядиной и горгондзолой

Тонкое тесто с пряной мясной начинкой
и домашним соусом из итальянского сыра
горгондзола

8 шт./ 200 гр./ **450 руб**

10 шт./ 240 гр./ **550 руб**

12 шт./ 280 гр./ **650 руб**

Курзе — национальное блюдо в Дагестане, хинкали напоминающие пельмени или манты, но другой формы, лепятся они обязательно косичкой. Наиболее популярными являются мясные курзе, многие хозяйки добавляют в начинку ханц (кисловатую сыворотку из молока). Кроме мяса, начинкой бывают: яйца, творог, картофель, халта.

Согласно одной из версий, название традиционным курзё дала Змея Гюрза: дагестанцы говорят, что шов на курзе плетется, будто змейка ползет.

Блюдо курзе – это не только вкусно, но и очень красиво. Нарядная косичка – а именно такой способ защипывания используют при лепке – превращает дагестанские пельмени в кулинарное произведение искусства.



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

СУПЫ

Куриный суп

Домашний куриный суп с лапшой

350 гр./ **400 руб**

Борщ

Настоящий, домашний борщ с говядиной

350 гр./ **470 руб**

Лагман

Лагман с домашней лапшой и говядиной

370 гр./ **650 руб**

Шурпа с говядиной

500 гр./ **650 руб**



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Жареный лагман с курицей

Домашняя лапша, куриное бедро, овощи, чеснок, украшается кинзой

330 гр./ **650 руб**

Рагу по-кавказски с курицей

Куриная мякоть, картофель, с добавлением томата, чеснока и кинзы

280 гр./ **690 руб**

Жареный лагман с мраморной говядиной

Домашняя лапша, мраморная говядина, овощи, чеснок, украшается кинзой

330 гр./ **750 руб**

Казан кабоб с говядиной

Говяжья шея длительного томления с аджикой, подается с жареным картофелем, помидором, красным луком и зеленью

420 гр./ **1250 руб**



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Тарелка горца с курицей

Маринованный, обжаренный цыпленок, овощной салат, свежее испеченная лепешка,
подается с йогуртово-чесночным соусом

450 гр./ **850 руб**

Томленая говядина в вишневом соусе с картофельным пюре

Говяжья шея длительного томления, вишневый соус, картофельное пюре,
битые огурцы, лук фри, кинза

380 гр./ **1150 руб**

Тарелка горца с мраморной говядиной

Мраморная говядина, овощной салат, свежее испеченная лепешка,
подается с аджикой

410 гр./ **1350 руб**



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Битые огурцы с кешью

Огурцы, соевый соус, чеснок, кинза, орех кешью

120 гр./ 360 руб

Салат со спелыми помидорами и сыром Сулугуни

Сочные розовые Азербайджанские помидоры, домашний сыр Сулугуни, красный лук, базилик, заправляется оливковым маслом

190 гр./ 480 руб

Салат из спелых и сочных овощей, зелени и орехов

Огурцы, помидоры, паприка, зелень, чили перец, красный лук, заправляется оливковым маслом и украшается грецким орехом

260 гр./ 550 руб

Салат с хрустящими баклажанами

Баклажаны, томаты, сыр творожный, сладкий чили, гранатовый соус, кунжут, кинза

240 гр./ 700 руб





КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

МЯСО

Куриная грудка на гриле

210 гр./ 670 руб

Скерт стейк

220 гр./ 1200 руб

ДОМАШНИЕ СОУСЫ

Сметана

35 гр./ 50 руб

Йогуртово-чесночный

35 гр./ 125 руб

Томатный

35 гр./ 125 руб

Горгонзола

35 гр./ 130 руб

Аджика

35 гр./ 150 руб

Наршараб

35 гр./ 170 руб

Сацебели

35 гр./ 170 руб



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ГАРНИРЫ

Картофель запечённый с чесноком и травами

150 гр./ 200 руб

Картофельное пюре со сливочным маслом

170 гр./ 200 руб

Жареный сыр Сулугуни с ягодным соусом

145 гр./ 420 руб





КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ДЕСЕРТЫ

Ни для кого не секрет, что особой гордостью азербайджанской кухни является пахлава. Пряная, ароматная, с характерным блеском от щербета и неповторимым ореховым вкусом.

Маленький ромбик с орешком посередине — её ни с чем не спутаешь!

Пахлава

90 гр./ 260 руб





КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

НАПИТКИ

Лимонады CRISTAL BERRY

Ананас/ Вишня/ Виноград/ Груша/ Клубника-банан/
Мохито/ Гранат/ Тархун/ Лимон-бузина/ Айва

450 мл./ 330 руб

Лимонад DEFIТО

Кизил/ Фейхоа/ Шиповник/ Курага

470 мл./ 330 руб

Лимонад Натахтари

Тархун/ Сапериави/ Груша/ Лимон-лайм/
Крем-сливки/ Барбарис/ Фейхоа

500 мл./ 330 руб

Вода ДАУСУЗ

С газом/ Без газа

330 мл./ 200 руб

Coca-Cola

330 мл./ 300 руб

Морс Клюква

300 мл./ 200 руб

Морс Вишня

300 мл./ 200 руб

Компот урюк

300 мл./ 200 руб

Бульон говяжий

350 мл./ 200 руб





КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ЧАЙНАЯ КАРТА

Растения мы собираем в высокогорных районах республики Дагестан. Для приготовления сборов используем только дикорастущие травы высокого качества — сбор производится вручную.

В продукции нет пестицидов и других химических добавок, не используют ароматизаторы и прочие искусственные компоненты. Поэтому вся продукция очень полезна!

Чай в ассортименте

350 мл./ 200 руб

Гидатлинская долина

Плоды шиповника, плоды боярышника, мята горная узколистная (листья), зверобой (цветы, листья), черный тмин

Тизан «Гидатлинская долина» представляет собой сбор из трав, которые выросли в экологически чистых, горных районах Дагестана. Это уникальное сочетание пользы и отличного вкуса. Такой напиток придаст сил и энергии, повысит сопротивляемость организма простудным заболеваниям, поддержит ваши силы в любое время года.

Порт Петровск

Чай черный байховый высший сорт, чабрец (листья, цветы), плоды горного шиповника

В травах, входящих в состав чая, содержится большое количество антиоксидантов, которые продлевают молодость и оказывают оздоровительное действие на организм человека. Плоды горного шиповника помогут ослабленному иммунитету, поэтому чай особенно рекомендуется пить в холодное время года. А чабрец поможет справиться с простудными заболеваниями и кашлем.

Жемчужина каспия

Чай чёрный высший сорт ОП1, родендрон адамса

Чайный напиток для бодрости духа и тела! Особенно полезен такой чай будет по утрам, он придаст энергии на целый день.

Чайный напиток помогает при головной боли, способствует снижению уровня холестерина, успокаивает нервы и усиливает кровоток. Напиток будет полезен людям любого возраста. Кстати, чай с рододендроном способствует снижению веса, он полезен при диетах, имеет мочегонный эффект.



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ЧАЙНАЯ КАРТА

Легенда Шамильских гор

Чай черный байховый высший сорт, мята горная узколистная (листья), зверобой (цветы, листья), черный тмин, горный тмин

Напиток успокаивает, снимает напряжение и усталость, приводит в порядок мысли и чувства.

Также, компоненты, входящие в состав чайного напитка, укрепляют иммунитет, обладают способностью восстанавливать силы. Все травы, входящие в состав, дикорастущие, собранные в горах Дагестана, а сам напиток изготовлен по старинным кавказским рецептам.

Хочбар

Чай черный байховый высший сорт, зверобой (цветы), черный тмин, горный тмин

В состав чайного напитка входят уникальные травы, которые издавна собираются на Кавказе и употребляются для повышения защитных сил организма.

К примеру, семена горного и черного тмина обладают общеукрепляющим действием, а также они активизируют пищеварение. Зверобой — источник энергии. Все травы собраны в экологически чистых районах Кавказа.

Душевный

Чай черный байховый высший сорт, вербена

«Душевный» — чайный напиток, в состав которого входят дикорастущие травы и чёрный чай высшего сорта.

В состав чайного напитка входят уникальная трава вербена, которая издавна собирается на Кавказе и употребляются для повышения защитных сил организма.



КРАЙ ДРЕВНИХ ГОР

ЧАЙНАЯ КАРТА

Цада

Дикорастущие травы высокогорного Дагестана (смородина, шиповник, зизифора, цикорий)

Компоненты, входящие в состав чайного напитка, укрепляют иммунитет, обладают способностью восстанавливать силы.

Все травы, входящие в состав, дикорастущие, собранные в горах Дагестана, а сам напиток изготовлен по старинным кавказским рецептам.

Это экологически чистый продукт, который поможет справиться с хандрой и депрессией, наполнит организм витаминами.

Чарующий гуниб

Лист смородины, дикорастущие травы высокогорного Дагестана: чабрец, душица

Отличный сбор, состоящий из сушеных трав, растущих в Дагестане.

Все растения собраны вручную в экологически чистых районах.

Это настоящий горный эликсир, который подарит заряд бодрости уже после первого глотка!

Сокровища Тидиба

Плоды шиповника, мята горная узколистная (листья), зизифора (цветы, листья), черный тмин, горный тмин

Все растения дикорастущие, напитанные горячим кавказским солнцем — настоящий кладезь целебных веществ!

К примеру, шиповник — одно из лучших средств для профилактики простуды и повышения иммунитета.

Семена черного тмина положительно влияют на укрепление организма, повышают работоспособность и общий тонус.

Составы каждого тизана и любого из чайных напитков с травами тщательно сбалансированы таким образом, чтобы они оказывали максимальную пользу для человеческого организма.

Для составления сборов используем старинные рецепты, также, обязательно руководствуемся и последними достижениями ученых в области фитотерапии. Отличное здоровье, отличное настроение, бодрость духа и тела — в каждой чашке чая!

