



COŚMOS
KAZAN HOTEL



Ташкент
буноғ



КАРЕЛИЯ

КАЛИТКА С ТОЛЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ФОРЕЛЬЮ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ 520 р

Холодная закуска

Открытый пирожок-лодочка – главная гастрономическая гордость Карелии, повествующая о бережном отношении к продуктам в «краю тысячи озер». Простая ржаная мука может сочетаться с любимыми начинками – от лесных ягод до озерной рыбы.



МУРМАНСК

САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ И ЧИПСАМИ ИЗ МОРКОВИ 620 р

Гастрономическая идентичность Мурманска – в одном блюде, где рыба символизирует дань уважения дарам Баренцева моря, а морковные чипсы подчеркивают суровый характер Заполярья.



ВЛАДИКАВКАЗ

ЛЫВЖА ИЗ ГОВЯДИНЫ 590 р

Суп

Совершенство кавказского гостеприимства из минимального набора продуктов и мудрость, передаваемая через века. Это блюдо отражает многовековой уклад, где еда была источником силы и объединяющим началом для семьи.



СОЧИ

ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ В СОУСЕ ИЗ СЛАДКИХ ТОМАТОВ 1450 р

Горячая закуска

Гастрономический дуэт, рожденный на берегу Черного моря – воплощение главных вкусов города-курорта. Кубанские томаты, впитавшие тепло безлимитного южного солнца, и свежесть морепродуктов переносят туда, где сама природа – это искусство, воплощенное в музыке волн и горных пейзажей.



АЛТАЙ

ПЕЛЬМЕНИ С МЯСОМ МАРАЛА И МОЧЕНОЙ БРУСНИКОЙ 1120 р

Горячее

Локальные специалитеты Сибири в контрастном сочетании на базе классического блюда русской кухни. Олицетворение богатства горной тайги и даров леса: мясо дикого алтайского оленя марала и брусника в традиционном способе заготовки.



КАЗАНЬ

АЗУ ПО-ТАТАРСКИ 1420 р

Горячее

Воплощение кулинарных традиций региона на стыке Востока и Запада. В азу сочетаются традиции тюркских кочевников, выраженные в мясной основе, и элементы русской кухни. Это результат многовекового культурного диалога, создавшего уникальную кухню региона.

