



ГАМА

ДАГЕСТАНСКАЯ КУХНЯ



САЛАТ ПО-ДОМАШНЕМУ

Помидор, огурец, редис, цветной перец, лук красный, лук зеленый, микс зелени, сыр дагестанский, оливковое масло

250 | 310 Р

ГОРСКИЙ СУП

Говядина сушеная, фасоль, пшеница, нут, кукуруза, горох черный

400 гр | 450 Р



ХИНКАЛ ЛАКСКИЙ (мясо на выбор*)

Клецки из пшеничной муки в говяжьем бульоне в сочетании с мясом на выбор и чесночно-томатным соусом

300 гр | 780 Р



ХИНКАЛ ТОНКИЙ (мясо на выбор*)

Тонкие пластины из теста в сочетании с говяжьим бульоном, мясом на выбор и чесночно-томатным соусом

300 гр | 780 Р



ХИНКАЛ АВАРСКИЙ (мясо на выбор*)

Воздушные ромбы из теста в сочетании с говяжьим бульоном, мясом на выбор и чесночно-томатным соусом

300 гр | 780 Р



КУРЗЕ С МЯСОМ

Традиционное дагестанское блюдо с уникальной формой лепки с мясной начинкой

350 гр | 540 Р

КУРЗЕ С ЗЕЛЕНЬЮ

Традиционное дагестанское блюдо с уникальной формой лепки с начинкой из зеленого лука и шпината

350 гр | 440 Р

КУРЗЕ С ТВОРОГОМ

Традиционное дагестанское блюдо с уникальной формой лепки с творожной начинкой

350 гр | 440 Р



ЧОХСКИЙ БОТИШАЛ

Традиционная аварская лепешка с тянущейся творожной начинкой, усыпанная толокном

300 гр | 360 Р

КЪЯЧИ

Традиционное лакское чуду с начинкой из говяжьего фарша, дополненное сывороткой

350 гр | 440 Р



КАРТОФЕЛЬ С КУРДЮКОМ

Картофель, приготовленный на мангале в сочном сочетании с курдюком

350 гр | 560 Р

ЧУДУ С МЯСОМ

Традиционная дагестанская лепешка с мясной начинкой

300 гр | 440 Р

ЧУДУ С ЗЕЛЕНЬЮ

Традиционная дагестанская лепешка с начинкой из зеленого лука и шпината

300 гр | 360 Р



ЧУДУ С ТВОРОГОМ

Традиционная дагестанская лепешка с творожной начинкой

300 гр | 360 Р

ЧУДУ С ТЫКВОЙ

Традиционная дагестанская лепешка с начинкой из тыквы и грецкого ореха

300 гр | 360 Р

БАХУХ

Традиционная аварская мучная халва, приготовленная на сливочном масле

120 гр | 280 Р



* При пищевой аллергии или непереносимости заранее сообщите персоналу — мы учтём это при приготовлении

* Подача может меняться из-за сезонности ингредиентов и авторского подхода шеф-повара