

Ресторан современной кухни народов России.  
Знакомые блюда с диалектами от Камчатки  
до Кавказа.

«Айна» - неиссякаемый источник для ежедневного  
опыта, где каждый гость вместе с командой изучает  
прошлое, создает настоящее и формирует будущее.

**Шеф**  
Дмитрий Нечитайлов

## Стартеры


Ежи / эспума желток / абхазский лимон

690 ₺

Устрицы / икра уксус / ферментированные овощи / масло кинзы

690 ₺

Ферментированные овощи: огурец / томат / морковь / грибы / свёкла / сублимированная брусника

610 ₺ 

Рубленая телятина / костный мозг / салат кислый

1190 ₺

Рубленый лосось / огурец / понзу / забытый томат

1090 ₺

Паштет утиный / молочный хлеб / чёрная смородина / орехи

770 ₺

Риет из рапана / картофель / желток / чипс из подводной травы

720 ₺

Холодная каштановая каша / белые грибы / лепешки

720 ₺

Конь / олень / утка

1100 ₺

Сыр / зимние фрукты / мёд

1500 ₺

## Горячие закуски

Овощи на золе реликтового можжевельника / цахтон / травы

770 ₺ 


Обожжённая капуста / крыжовник / горелые сливки / пралине

690 ₺ 

Чебуреки с крабом / томаты / краснодарская аджика

1100 ₺ 

Крок зразы / грибы / осетинский сыр / соус с белыми грибами / трюфель

810 ₺ 

Бешбармак / краб / томат

1590 ₺

## Хлеб

Лепёшка / ароматные травы / чеснок

550 ₺ 

Лепёшка / ягнёнок с травами / лёгкая аджика / шпинат

1100 ₺

Лепёшка / авокадо / зелень / морковь с ферментированными бобами

790 ₺ 

Хлеб молочный / грибное масло

210 ₺ 



- Вегетарианские блюда



- Содержит острые специи

## Обкалпнт

Обкалпнт нередко возникает в древних легендах аборигенов. По одной из них первый человек захотел оскластивить небо. Он взял ветку обкалпнта и стал в нее дуть, извлекая мелодичные звуки. Сила его дыхания выгнала всех термитов, и они превратились в звезды.

## Ромашка

Всем известны гадания по белым лепесткам «любит-не любит», которыми развлекались молодые девушки на выданье. А еще в народе существовало поверье: там, где падает с неба звезда, обязательно вырастает ромашка.

## Салаты

Салат с говядиной / томат / ферментированная смородина

975 ₺


Винегрет с кукурузой / ледяная свекла / пряное масло

890 ₺ 

Рубленый салат из овощей / гранат / орех

1400 ₺ 

Авокадо / бобы / булгур / брокколи / ферментированная морковь с бобами

810 ₺ 

## Супы

Камчатский суп из рыбы / икра форели / томат

1460 ₺

Бурый борщ / битый картофель / копченая сметана

850 ₺

Суп куриный с потрохами / щавель / яйцо


690 ₺

Суп Кочо сибирский / томаты / вяленое мясо

890 ₺

## Основной курс

Грибной хинкал / сибует / крем из сулугуни / трюфель

880 ₺ 

Палтус / толченый картофель / подводная трава / пена из мидий

1490 ₺

Камбала / зелень / соус с тархуном

1290 ₺

Сибас / масло / чеснок / петрушка

1380 ₺

Глина / голубец с осетриной / креветка / соус с ферментированными бобами /

1580 ₺

Цыпленок с картофелем и перечным соусом

1460 ₺

Утка / груша / красное вино

1460 ₺

Телячий язык в глазури с огня / крем из сельдерея / свежие травы

990 ₺

Кусок мяса / соус томатный наршараб / свежий салат

1490 ₺

Говяжье ребро / квасной BBQ / хрустящий картофель

1360 ₺

Стейк из поясничного отруба

2400 ₺

Котлета по-бакински / квашенный салат / пита / томатный соус

1380 ₺

Плечо ягнёнка / крупа с зимними фруктами / соус брусничный уксус

1550 ₺



- Вегетарианские блюда



- Содержит острые специи

---

# Большие тарелки

Стейк Топор / соус томатный наршараб /  
свежий салат

---

1590 ₺ за 100 гр

Сибас из печи / томат / шпинат

---

9100 ₺

Лопатка молодого ягненка /  
крупа с зимними фруктами /  
соус брусничный уксус

---

4600 ₺

Цыплёнок в сене из печи /  
свежие овощи / хлеб

---

5800 ₺

Полкило лосося

---

6100 ₺

Конина на гриле / соус томатный /  
свежая зелень

---

1350 ₺ за 100 гр

## Напоротник

*Согласно поверьям, напоротник цветёт лишь один раз. Сорвать цветок очень трудно, тем более что нечистая сила этому всячески препятствует и зачаровывает человека, в некоторых случаях лишая рассудка, речи, памяти.*

---

# Гарнир



Кукуруза / масло аджика / кинза

540 ₺  

Картофель в картофеле

490 ₺ 

Печёная зелень / масло аджика / чёрная соль

530 ₺  

---

# Десерты

Медовик из гречишного мёда /  
мороженое из монастырского воска / перга

790 ₺ 

Павлова виноград / меренга /  
заварной крем / сорбет виноград

790 ₺ 

Недопеченный шоколадный пирог /  
мороженое из ряженки / снег из фейхоа

790 ₺ 

Яблоки в краснодарском вине / бисквит /  
крем с цедрой узбекского лимона

790 ₺ 



- Вегетарианские блюда



- Содержит острые специи

