



# АДЫГЕЙСКАЯ КУХНЯ





130

150 / 100 г

**Къояжъ - Кояж**

Жареный адыгейский сыр с луком.

Подается с кукурузной кашей - пастэ

430

200/30 г

**Тушеное  
мясо с орехами**

Говядина тушеная  
с грецкими орехами.

БЛЮДО  
ГОТОВИТСЯ  
**40**  
минут



290

150 г

**Лылыбжь**

Жаркое из говядины.

Рекомендуемый гарнир  
к блюду - пастэ

БЛЮДО  
ГОТОВИТСЯ  
**40**  
минут



280

150 г

**Котлеты по-адыгейски**

Котлеты из говядины по-адыгейски

БЛЮДО  
ГОТОВИТСЯ  
**30**  
минут



350

150/150 гр

**Чэтщатэ щыпс**

Курица в сливочном соусе.

Рекомендуемый гарнир к блюду - пастэ

БЛЮДО  
ГОТОВИТСЯ  
**40**  
минут

150

350 г

**КІѣнкІѣщылыбыр -  
Чѣнчѣшилибир**

Омлет с кислым молоком и сметаной



290

130/250 гр

**Чѣтщыпс**

Соус Щыпс с отварной  
курицей. Подается с  
кукурузной кашей - пастэ.

БЛЮДО  
ГОТОВИТСЯ  
**40**  
минут



110

220 г

**Хъалыжъожъый -**

**Халижожый**

Вареники с картофелем и  
луковой зажаркой. Подаются  
с кислым молоком.



10

30 гр

**Щѣлам**

Лепешка, жареная во фритюре



35

1 шт

**Хъалыжъу - Халюж**

Чебуреки с адыгейским сыром,  
жареные во фритюре



40

150 г

**ПІастѣ - Пастѣ**

Каша из кукурузной крупы

БЛЮДО  
ГОТОВИТСЯ  
**20**  
минут

80

250 г

**Къѣлмыкъщай -  
Калмыкъщай**

Калмыцкий чай подается  
с щѣлям (жареная лепешка)

