

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


# ЗАВТРАКИ

Будни: с 10:00-13:00  
Выходной день: 10:00-14:00



Каждый день к завтраку подаём  
комплиментом бокал **Tete de Cheval Brut**

Каша пшённая / ягоды / крем / карамель

680 ₽ 

Каша овсяная с курицей / чипсы /  
травы / огурцы маринованные

690 ₽

Глазунья / болтуня / омлет из 3х яиц  
Дополнительно: грибы 280 р, томаты 350 р,  
лук зелёный 100 р, бекон говяжий 300 р, сулугуни 180 р,  
лосось 650 р, авокадо 250 р, яйцо 120 р.

300 ₽

Южная яичница: томаты / зелёный лук /  
болгарский перец / хлеб

770 ₽ 

Русский завтрак: яйцо отварное / картофель  
поджаренный / бекон говяжий / курица мясо  
/ томат соус / зелень / сыр сулугуни / тост

980 ₽

Драники с грибами / шпинат / томаты черри

770 ₽ 

Гренка / курица / сыр

890 ₽


Творожное кольцо / ягоды / фрукты

590 ₽ 

Гренка / лосось / огурец /  
мягкий сыр / шпинат

890 ₽

Зелёный салат / ферментированная  
морковь / бобы / яйцо

920 ₽ 

Котлета из коня на хлебе

1350 ₽


Яйцо / краб / не черемша

1380 ₽


Блин из печи / малиновое и еловое варенье

620 ₽ 


Сырники / сметана / сгущёнка /  
варенье из мака

620 ₽ 

Обжаренный хлеб / варенье и масло

420 ₽ 

Йогурт / сублимированные ягоды /  
мягкий крем

620 ₽ 



- Vegetарианские блюда



- Содержит острые специи

---

## Стартеры

Ёж / эспума желток / абхазский лимон

---

690 ₺


Устрица / икра уксус / ферментированные овощи / масло кинзы

---

690 ₺

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

---

610 ₺ 

Рубленая телятина / баклажан / эмульсия аджика

---

1100 ₺

Рубленый лосось / гребешок / северная креветка

---

1210 ₺

Паштет утиный / молочный хлеб / чёрная смородина / орехи

---

770 ₺

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

---

720 ₺

Перечная икра / сметана / лепёшка

---

720 ₺

Конь / олень / утка

---

1100 ₺

Сыр / зимние фрукты / мёд

---

1500 ₺

Опалённая строганина из говядины / маринованная ягода / травы

---

1100 ₺

---

## Горячие закуски

Сыр / трюфель

---

980 ₺ 

Обождённая капуста / крыжовник / горелые сливки / пралине

---

690 ₺ 


Чебуреки с крабом / томаты / красnodарская аджика

---

1100 ₺ 

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

---

810 ₺ 

Бешбармак / краб / томат

---

1590 ₺

Баклажан / перец / томат / сыр

---


890 ₺ 

---

## Хлеб

Лепёшка / ароматные травы / чеснок

---

550 ₺ 

Лепёшка / картофель / утка

---

1100 ₺


Лепёшка / авокадо / зелень / морковь с ферментированными бобами

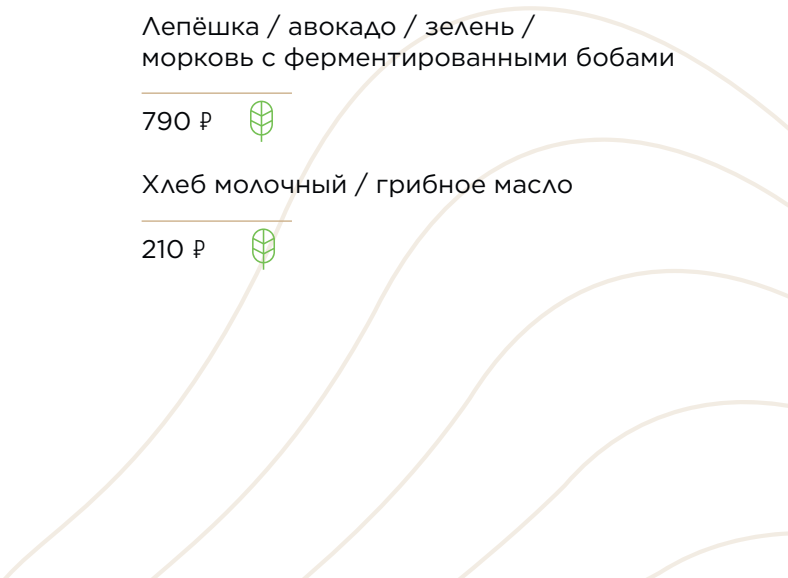
---

790 ₺ 

Хлеб молочный / грибное масло

---

210 ₺ 




## Салаты

Салат с говядиной / томат / ферментированная смородина

975 ₺


Томат / арбуз / сыр

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 ₺

Окрошка / свёкла / олень

890 ₺

Суп куриный с потрохами / щавель / яйцо


690 ₺

Суп Кочо сибирский / томаты / вяленое мясо

890 ₺

## Основной курс

Грибной хинкал / сибулет / крем из сулугуни / трюфель

880 ₺ 

Палтус / кукуруза / морские ракушки

1490 ₺

Форель / миндаль / зелень

1360 ₺

Сибас / масло / чеснок / петрушка

1380 ₺

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

1580 ₺

Цыпленок / фрукты / ель

1460 ₺

Утка / груша / красное вино

1460 ₺

Кусок мяса / соус томатный наршараб / свежий салат

1490 ₺

Говяжье ребро / квасной BBQ / хрустящий картофель

1490 ₺

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

1380 ₺

Ягнёнок / южный пирог / домбайский соус

1900 ₺

Ни рыба / ни мясо / капуста / грибы

1490 ₺



- 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 ягнёнка /  
крупа с зимними фруктами /  
соус брусничный уксус

---

4600 ₺

Полкило лосося

---

6100 ₺

Конина на гриле / соус томатный /  
свежая зелень

---

1350 ₺ за 100 гр

Долма из утки / овощи

---

1100 ₺

## 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 ₺ 

Кабачок / масло / миндаль / чеснок

600 ₺ 

Спаржа / лимон / хлеб

720 ₺ 

---

# Десерты

Медовик из гречишного мёда /  
мороженое из монастырского воска / перга

790 ₺ 

Павлова / персик

790 ₺ 

Птичье молоко / пьяная вишня / ледяной шоколад

790 ₺ 

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

790 ₺ 



- Вегетарианские блюда



- Содержит острые специи

