

RESTONEWS
Ресторанная жизнь города



Цыпята
табака
РЕСТОРАН

партнеры фестиваля



ФЕСТИВАЛЬ
«RESTONEWS. ПЕЛЬМЕНИ»

Урал — он ведь не только про горы, заводы и суровый характер. Урал — это ещё и огромный стол, за которым веками собирались самые разные народы.

И почти у каждого есть своё любимое тесто с начинкой.

Пельмени, манты, хинкали, поэзы...
Маленькие и огромные, круглые и пузатые, варёные, жареные и на пару. С мясом, рыбой, овощами, сыром и вообще всем, что можно придумать.

Рецепты разные, названия разные, а идея одна: завернуть что-нибудь вкусное в тесто и накормить человека от души.

А на Урале это особенно понятно: когда за окном минус тридцать, горячий пельмень — это уже не просто еда, это практически средство выживания.

Так что пусть спорят, чьи пельмени правильнее. Мы лучше попробуем все.

Потому что Урал большой. Народов много. И пельменей должно быть много!

МЕНЮ

Хинкали с креветкой
и цыплёнком в соусе биск

210 г. — **320** —

Хинкали с цыплёнком в сливочном соусе,
белыми грибами и копчёной сметаной

210 г. — **290** —

Хинкали с говядиной в сливочном соусе,
белыми грибами и копчёной сметаной

210 г. — **360** —

Хинкали с печёной грушей
и яблоком на сливочно-миндальном креме

160 г. — **260** —

Скидка по карте привилегий
и другие скидки ресторана
не распространяются.