

# «КИСЛИЦА»

*1 июня - 14 июня*



# КИСЛИЦА — ВКУС ЮЖНОГО УРАЛА

*Кислица — уральский дикорос с ярким кислым вкусом. Когда-то её сушили, добавляли в пироги, супы, мясные блюда, пельмени, квас, окрошку и грибные похлёбки.*

*Мы запускаем специальное меню «Кислица», чтобы вернуть этот забытый продукт в современный Челябинск. Для нас кислица — не просто растение, именно поэтому наша команда подошла к идеи как к гастрономическому исследованию.*

*Сегодня «Кислица» появляется в наших заведениях. В следующем году мы хотим превратить её в большой гастрономический фестиваль города.*



*Попробуйте, выберите любимые блюда и помогите нам вернуть Южному Уралу его собственный вкус.*

Усадьба  
Рябининых 



КИСЛИЦА  
Челябинск  
2026

## БЛЮДА

### Сезонные намазки

*крем из лактоферментированной кислицы,  
домашний сыр, мусс из копчёной тыквы  
с вяленой клюквой, луковый хлеб 210 г*

390

### Половина цыплёнка

*с куриным жу, муссом из жареного картофеля  
и сливочным кремом из кислицы 350 г*

1090

### Панна-котта из кисличной редукции

*с гелем из мандарина и свежей клубникой 90 г*

370

## НАПИТКИ

### Настойка на сезонном щавеле

*и кислице 50 мл*

350