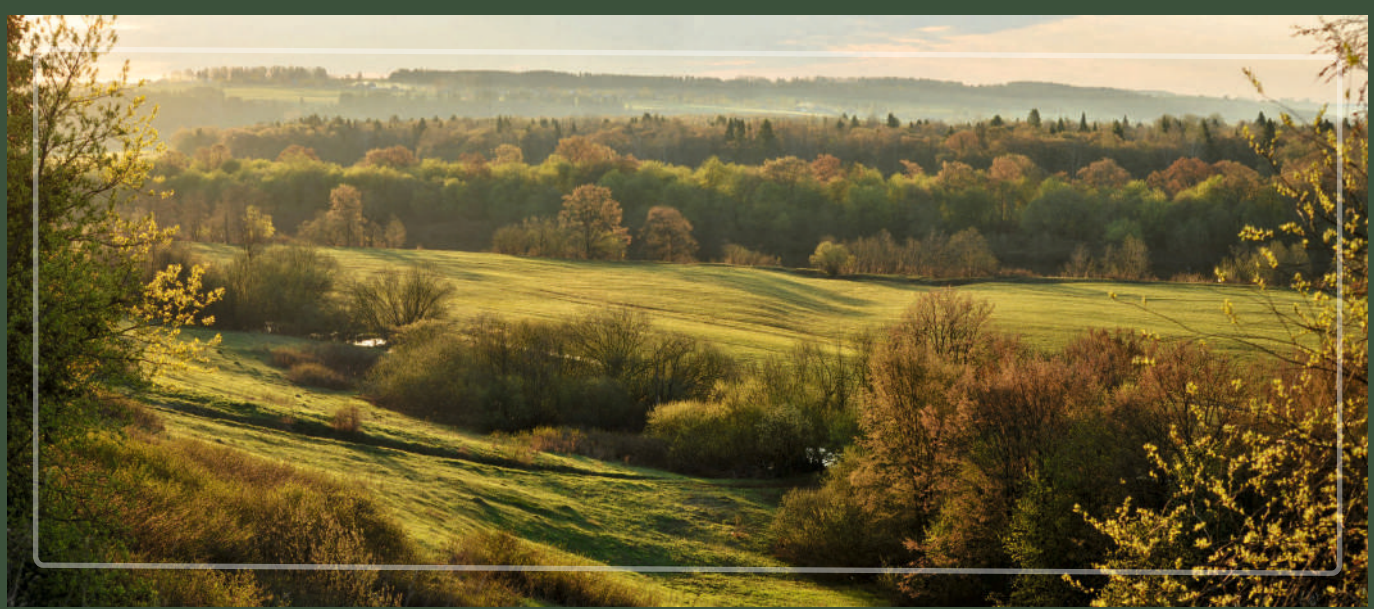
СИМФОНИЯ РОДНОГО КРАЯ

У каждого края есть музыка. У нашего — ещё и вкус.



Родной край можно не только увидеть. Его можно услышать — и попробовать на вкус.

Чайковский, Корепанов и Корепанов-Камский превращали образы родной земли в музыку. Мы продолжаем эту историю на языке вкуса.

Послушать «Симфонию родного края» целиком

Река



У воды свой ритм. У родного края — своя мелодия.

Реки и пруды — часть пейзажа Удмуртии. Образ воды получает вкус через рыбу и русскую традицию кулебяки.

КУЛЬТУРНЫЙ ФАКТ

Мелодия песни Германа Корепанова «Родная Кама-река» легла в основу Государственного гимна Удмуртии. Так образ родной реки буквально стал музыкой целого края.

Послушать, как звучит река

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ



Кулебяка из двух видов рыб с соусом вин-блан

В нежном, воздушном тесте спрятан дуэт благородных рыб: сочная семга и нежный судак.
А над этим дуэтом — лёгкий, изысканный соус вин-блан, будто прозрачная нота в музыкальной партитуре.

130/40г 440 ₽



С родного дома начинаются первые впечатления. Иногда они становятся музыкой. Иногда - вкусом.

Для Чайковского Воткинск был местом детства и семьи. Здесь русская классика получает новое исполнение.

КУЛЬТУРНЫЙ ФАКТ

В Воткинске Чайковский впервые услышал музыку Моцарта благодаря оркестрине — механическому инструменту, воспроизводившему целые произведения. Музыка большого мира пришла к будущему композитору прямо домой.

П.И.Чайковский «Времена года»
Выбирайте композицию согласно текущему месяцу

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ



Пожарская котлета со сливочно-грибным соусом и картофельным пюре

Пётр Чайковский очень любил сочные куриные котлеты по собственному рецепту - их нередко готовили в доме. Хрустящие снаружи и внутри, эти котлеты стали одним из любимых угощений композитора.

320г 640 ₽



Вкус рождается из простых вещей: хороших продуктов, живого огня и мастерства.

Земля, урожай и огонь — простые основы кухни. Здесь они складываются в самое яркое блюдо меню.

КУЛЬТУРНЫЙ ФАКТ

В традиционной удмуртской куале очаг считался святыней дома и рода. При переезде из старого очага брали золу и три камня — вместе с огнём словно переносили память о доме.

* Удмуртская куала — это традиционное родовое святилище удмуртов: небольшая срубная постройка с открытым очагом, где проводили семейные и календарные обряды, почитая духа-покровителя рода (воршуда).

Послушать, как звучит огонь

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ



Ростбиф с опаленным картофелем и домашним соусом из перца

Сочный ростбиф, опалённый картофель и домашний соус из перца — самая яркая часть гастрономической симфонии. Здесь встречаются вкус земли, жар огня и характер мясного блюда.

160г 540 ₽



Есть вкусы, которые возвращают домой.

Мясо, картофель и грибы — понятное сочетание, связанное с домашним столом и природой края.

КУЛЬТУРНЫЙ ФАКТ

Печь в доме была не просто источником тепла, но и важным оберегом. Чтобы защитить дом от нечистой силы. Отправляясь в дорогу, брали с собой кусочек глины от печи.

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ



Медальоны из свиной вырезки с мятым картофелем и грибным соусом

В каждом кусочке — отголоски родных просторов: свиная вырезка тает во рту, будто первый тёплый аккорд в утренней тишине. Мятый картофель несёт уют домашнего очага, а грибной соус раскрывает лесные ноты, словно завершающий пассаж в великой симфонии края. Пусть эта мелодия вкуса станет вашей любимой.

280г 690 ₽

Лес



Иногда, чтобы услышать край, достаточно услышать лес.

Лес — один из самых узнаваемых образов Удмуртии. Его запахи и вкусы становятся тёплой частью партитуры.

КУЛЬТУРНЫЙ ФАКТ

У удмуртов существовали священные рощи — особые пространства со строгими правилами поведения. Здесь лес был не хозяйственным местом, а частью духовной жизни человека.

Послушать звуки леса

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ



Грибовница

В ней звучит древний лес Удмуртии: в грибном аромате — шёпот вековых елей, в полбе — спокойная сила земли, в перепечах — тепло рук, которые помнят старые рецепты. Настойка, как яркая нота, подчёркивает глубину вкуса.

690 ₽



Поле — это музыка для тех, кто умеет слышать тишину.

КУЛЬТУРНЫЙ ФАКТ

Земли Удмуртии всегда считались довольно сложными для земледелия — регион относят к зоне рискованного земледелия. Крестьянам приходилось проявлять большое трудолюбие и изобретательность, чтобы получать хоть какие-то урожаи.

Послушать звуки родного края

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ



Паштет из куриной печени с вареньем из шишек и ремесленным хлебом

Это тихая ода родному краю — простая, глубокая, звучащая в каждом оттенке вкуса: в сливочной нежности паштета — шёпот зрелых полей, в терпком варенье из шишек — дыхание лесных опушек, в плотном ломте ремесленного хлеба — тепло распаханной земли.

170г 590 ₽

Сосны



Сосны это место силы. Это традиционное восприятие сосны как сакрального пространства.

Послушать звуки родного края

КУЛЬТУРНЫЙ ФАКТ

В древности сосновые ветки использовали как обереги: их прятали под дверью для защиты от злой энергии или зашивали в подушку для избавления от болезней.

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ



Мусс из варёной сгущёнки с облепихой и цукатами из сосновых шишек

Словно тихий разговор с вековыми соснами, что хранят секреты удмуртских просторов. Нежная сладость растекается, будто солнечный свет просачивается сквозь густую хвою, согревая изнутри.Облепиха горит янтарными огоньками — как солнечные блики на золотистой коре, а цукаты из шишек шепчут терпкую историю леса.

130г 340 ₽



Для народа «Италмас» — не просто растение, а глубокий символ, олицетворяющий любовь, печаль и надежду.

КУЛЬТУРНЫЙ ФАКТ

С италмасом связана трогательная легенда о трагической любви. Согласно ей, девушка по имени Италмас была просватана за старого богача Байтугана, но любила юношу Камаша. Байтуган поджёг лес и деревню, а Италмас бросилась в огонь, чтобы спасти людей, и превратилась в золотистый цветок.

ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОДОЛЖЕНИЕ



Пирожное «Картошка» с грецким орехом и кремом пломбир

В этом десерте живёт дух родного края: картошка — как земля, надёжная и щедрая; грецкий орех — как лесная мудрость; крем пломбир — как светлая, молочная тишина. Три стихии, что складываются в одну тёплую историю.

150г 340 ₽



Алкогольный глинтвейн «Лесная Ягода»

Тёплый припев из лесных ягод и пряностей:
корица и гвоздика ведут глубокий ритм,
а цитрус добавляет лёгкую искру.

170мл 440 ₽



Чай «Камские Вечера»

Черноплодка даёт чаю глубокий, бархатный оттенок,
брусника — звонкую кислинку. Вместе они звучат
как тёплая мелодия уютного вечера.

1500мл 410 ₽



Настойка «Черноплодка»

Терпкий низкий аккорд — как виолончель
над тихим берегом. В нём — осенний шёпот
удмуртских лесов и спокойный ритм воды.

50мл 190 ₽



Настойка «Брусника»

Звонкий мотив, будто удар барабана:
живая кислинка брусники задаёт ритм вечера
и согревает, как луч солнца над Ижом.

50мл 190 ₽



Компот из сухофруктов

Простая, родная песня детства: тихий напев о доме,
тепле и долгих зимних вечерах.

250/1000мл 145/490 ₽

Девять частей прозвучали.

Река, дом, огонь, земля, лес, поле, сосны, надежда, вдохновение — каждый со своим вкусом, каждым со своим звуком. Но симфония не заканчивается. Она переходит в тишину, из которой растёт следующая.

Есть место, где все эти звуки сходятся вместе — парк имени Кирова, сто гектаров леса на берегу Ижевского пруда. Парк строили всем городом: в один августовский день тридцать третьего года ижевчане вышли на субботник, и каждый рубль пошёл на аллеи и клумбы. Через год на открытие пришло сорок пять тысяч человек — треть города. Симфония родного края начиналась не с нот, а с рук.



Ажурная ограда парка — триста пятьдесят тонн заводского металла, ставшего кружевом. Как народный напев становится симфонией.

В парке работал Зелёный театр — три тысячи мест под открытым небом, крупнейшая сцена Ижевска своего времени. Там звучали спектакли, концерты, живая музыка. От классики до электроники, от крезя до синтезатора — парк остаётся местом, где край звучит.



Один край.
Разные языки.
Одна симфония.