

«Русский завтрак» — культурно-гастрономический проект, который охватывает отели, туристические комплексы, кафе и рестораны разных городов России. «ЭкоНива» выступает его инициатором в партнерстве с METRO и «Гастрономической картой России». Автор проекта — Екатерина Шаповалова.

Проект «Русский завтрак» стартовал в 2023 году, его цель — интеграция русской кухни в сферу гостеприимства. Участники проекта — шеф-повара, рестораторы и отельеры разрабатывают свои рецепты утренних блюд. Заказывая «Русский завтрак», вы сможете попробовать блюда из локальных продуктов, созданные на основе традиций регионов России.

При составлении меню каждый шеф-повар вдохновлялся гастрономическими особенностями региона, природой, детскими воспоминаниями, семейными традициями, переосмысляя рецепты своей бабушки или адаптировав блюда, которые готовила мама.



Куда сходить, чтобы попробовать «Русский завтрак»

ОРГАНИЗАТОРЫ



ИНФОПАРТНЕРЫ



Большой Город



ОФИЦИАЛЬНОЕ РАДИО ФЕСТИВАЛЯ



RUSSKIYZAVTRAK.RU



РЕСТОРАН BRAUPLATZ, Г. НОВОСИБИРСК

КАША РИСОВАЯ С БРУСНИКОЙ, МЕДОМ И КЕДРОВЫМ ОРЕХОМ

рис кубанский круглозерный, молоко цельное^о, мёд, масло сливочное^о, брусника, кедровый орех, сахар

350Р

СЫРНИКИ С ЛАВАНДОЙ И ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЧЕРНИКИ

творог^о, яичный желток, мука пшеничная, лаванда, масло подсолнечное, сливочное масло^о, сметана^о, черничное варенье, кедровый орех, сахар

550Р

ОМЛЕТ С СЫРОМ НА ЗЕРНОВОМ ХЛЕБЕ С ОВОЩАМИ

яйцо куриное, сливки^о, хлеб зерновой, масло подсолнечное, масло сливочное^о, перец сладкий, помидор, сыр «Щучанский»^о, перец черный, соль

580Р

КРЕМ ИЗ ЙОГУРТА С ЧЕРНИЧНЫМ ВАРЕНЬЕМ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ

биоюгurt натуральный^о, варенье черничное, листовой желатин, клубника, голубика, мята

450Р

ЯИЧНИЦА С СИБИРСКИМ ПАПОРОТНИКОМ НА КАРТОФЕЛЬНОМ ДРАНИКЕ

картофель, яйцо куриное, мука пшеничная, масло подсолнечное, папоротник соленый, лук репчатый, микрозелень, сметана^о, перец черный, соль

490Р

^о Блюда приготовлены с использованием натуральной молочной продукции «ЭкоНива»