

Фестиваль

ДИКОРОСЫ

Специальное меню

Партар из оленины с яйцом
и зелёным луком

Шырзьём көр яй да лука сов

690 р.

Стряпня коми-пермяков

Коми-пермяккөзлөн пöжат

250 р.

Печёный в костре картофель
с грибами и грибным чаем
Тшакон да тшак чайон Бипурын
пöжалом картошка

540 р.

Пирог из налима с крепким бульоном
Крепыт чериваись Бульонон черинянь

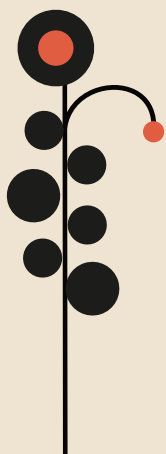
980 р.

Солодовый напиток Сур
Чужпизись пöжом сур

320 р.

Правяной чай с банкой варенья
Пожум голизись Вареннёон чай

840 р.



ÖNE ГОГИ
КАФЕ ЮЖНОЙ КУХНИ



Автор этого меню – шеф-повар Константин Мехоношин, продолжатель семейной гастрономической традиции. Коми-пермяк по происхождению, уроженец Коми-Пермяцкого округа. Участник и победитель российских и международных кулинарных чемпионатов. В этом меню переплетаются национальные мотивы и современные технологии приготовления.

ПОЕЛ, ВОТ И СЁ



В 2025 году Номи-Пермяцкий округ отмечает 100-летие — юбилей северной земли, где суровый климат сформировал особый характер народа.

В этих условиях развивались и сегодня бережно сохраняются уникальные традиции: номи-пермяцкий язык, пляска тупи-тап, звучание пэлян — местных «флейт», искусство ремесленников, кубовая набойна, изящные орнаменты и самобытные костюмы. Здесь культура не только выстояла, но и расцвела, оставаясь наследием любимой Пармы.



Больше о Номи-Пермяцком округе и его 100-летию

komiperm100.ru

ДИКОРОСЫ

Номи-пермяцкий
гастрофестиваль

«Дикоросы» — фестиваль номи-пермяцкой культуры и гастрономии, который начался в августе 2025 года. Главная идея этого большого проекта — показать актуальность культуры, познакомить с ней через язык гастрономии, которая сложилась в условиях сурового климата. Это определило и технологии приготовления, и набор продуктов.

В декабре 2025 года организаторы предложили шеф-поварам пермских заведений вместе с хранительницами семейных рецептов подготовить спешл-меню, которое бы объединило традиционный рецепт в формате «так готовила моя мама» с актуальными мировыми подходами к кухне.

Знаково, что попробовать специальные блюда можно с 1 декабря — дня объединения Номи-Пермяцкого округа и Пермской области в единый регион.



О проекте
«Дикоросы»

komiperm100.ru/dikorosy

ONE GOGI
КАФЕ ЮЖНОЙ КУХНИ



ГУБЕРНИЯ
пермский дом
народного
творчества

