

## ЗАВТРАКИ НА ДАЧЕ

пн-пт 10:00 – 12:00

сб-вс 10:00 – 14:00

**БОЛЬШОЙ ДАЧНЫЙ ЗАВТРАК НА ДВЕ ПЕРСОНЫ**  
(масло сливочное, слабосоленая сёмга, икра из печеного баклажана, паштет из куриной печени, сырный мусс с зеленью, салат из томатов с маслинами, болгарским перцем и фетой, картофельные деруны с беконом и яйцом пашот, хлебная корзина, сладкие блинчики с ванильным творогом, кофе с молоком или чай (на выбор) и два бокала ягодного вина (70/50/100/100/70/280/400/380) ..... 890

**СЕНДВИЧ В ДОМАШНЕЙ БУЛОЧКЕ**  
• со слабосоленой семгой, свежим огурцом и сливочным сыром (200) ..... 145  
• с Дачной бужениной, свежими томатами и зеленью (200) ..... 145

### — ОМЛЕТЫ И ЯИЧНИЦЫ —

**ЯЙЦА ПАШОТ НА ДОМАШНИХ УКРОПНЫХ БУЛОЧКАХ**  
со сливочным карри соусом и шпинатом, на выбор:  
• со слабосоленой сёмгой Дачного посола (350/70) ..... 179  
• с румяной курочкой (400/70) ..... 129

**ЯИЧНИЦА ГЛАЗУНЯ ИЛИ ОМЛЕТ ИЗ ТРЕХ ЯИЦ**  
подаём с салатом из зелени, кабачка (250) ..... 99  
и добавкой на Ваш выбор: ..... 99  
• сёмга Дачного посола / язык телёнка обжаренный (50/100) ..... 110  
• сыр пармезан / сыр моцарелла / копчёный бекон / грибы шампиньоны жареные (30/50/50/50) ..... 45

**ТОМАТНЫЙ СКРЕМБЛ**  
на тостах из ржаного хлеба,  
со свежими томатами и творогом (400) ..... 115

### — КАШИ —

**ОВСЯНАЯ КАША НА МОЛОКЕ / ВОДЕ**  
с карамелизированными яблоками и орехами (350) ..... 89

**МАННАЯ КАША НА МОЛОКЕ**  
подаётся с ягодным витамином (300) ..... 81

**ЛЬНЯНАЯ КАША НА МОЛОКЕ**  
подаётся с яблочными французскими тостами (250) ..... 95

### — СЛАДКИЕ ЗАВТРАКИ —

**СЫРНИКИ**  
с мёдом, сметаной и сезонными фруктами (200/50) ..... 105

**ЛЕНИВЫЕ ВАРЕНИКИ** (200/50) ..... 105

**ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЫ**  
подаются с домашним вареньем и сметаной (150/50/50) ..... 85

**БЛИНЧИКИ С ВАНИЛЬНЫМ ТВОРОГОМ**  
сезонными фруктами, малиновым соусом и сладкой сметаной (250/50) ..... 105

## ДАЧНЫЙ ХЛЕБ

(300/50/50/50) 98

- дачная чабатта со злаками
- тёмный хлеб с изюмом и грецким орехом
- пшеничный хлеб с куркумой и чёрным узбекским изюмом
- классические итальянские гриссини с кунжутом

*Каждый день мы печём свежайший хлеб из лучшей украинской муки на натуральной закваске. Подаём наш хлеб с острой йеменской аджикой, рыбным маслом и дачной сезонной икрой.*

## СУПЫ

**ДОМАШНИЙ УКРАИНСКИЙ БОРЩ**  
с ребром, перекрученным салом и ржаными тостами (400) ..... 125

**КУРИНЫЙ БУЛЬОН**  
с домашней лапшой, курицей и перепелиными яйцами (400) ..... 98

**РЫБАЦКИЙ СУП С МОРЕПРОДУКТАМИ**  
наваристый рыбный бульон с фрикадельками, креветками и мидиями. Подаём с тостами чабатты и соусом руйе (450/60/30) .. 320

**КРЕМ СУП ИЗ БРОККОЛИ С ПЕЛЬМЕШКАМИ**  
начиненными нежным кремом из сыра бле д'овернь и трюфельным маслом (400) ..... 148

## ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

**ИКРА ИЗ ПЕЧЁНЫХ БАКЛАЖАНОВ** (200) ..... 98

**ПЕРЕЦ ПЕЧЁНЫЙ**  
с сыром фета и оливками каламата (170) ..... 129

**ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ**  
со сливовым джемом и луковым конфитюром, подаём с булочкой бриошь (130/50) ..... 98

**НОРВЕЖСКАЯ СЕЛЬДЬ СЛАБОГО ПОСОЛА**  
с домашним маслом, луком и картошечкой (100/50/100) ..... 109

**САЛО С ГОРЧИЦЕЙ**  
и ржаными тостами (100/50/30) ..... 98

**СОЛЕНИЯ С МАРИНОВАННЫМИ ГРИБОЧКАМИ** (500) ..... 149

**СУЛУГУНИ С ЗЕЛЕНЬЮ В ЛАВАШЕ**  
приготовленные на мангале (200/50) ..... 109

**БЛИНЫ**

- с потрошками, свежей зеленью и сметаной (200/50) ..... 155
- с лососем Дачного посола (150/50) ..... 198
- с икрой лосося с маслом и зеленью (140/50) ..... 295

**ОЛАДЫ ИЗ ЦУККИНИ** (150/50) ..... 89

**КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДЕРУНЫ СО СМЕТАНОЙ** (150/50) ..... 89

**ВАРЕНИКИ**

- с картошкой и сметаной (250/50) ..... 89
- с молодой телятиной и пармезаном под сливочным соусом со шпинатом (250) ..... 163

**ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ**  
со сметаной (250/50) ..... 109

*По Вашему желанию мы можем добавить: сыр фета, бекон, шкварки с луком, буженину, отварной язык, пармезан, соус с белыми грибами, креветки или слабосоленую сёмгу.*

55/69/110

## САЛАТЫ

**САДОВЫЙ САЛАТ**  
с тыквенными семечками и домашним маслом (300) ..... 180

**САЛАТ ОЛИВЬЕ**  
с телятиной (200) ..... 119

**СЕЛЬДЬ / СЁМГА ДОМАШНЕГО ПОСОЛА ПОД ШУБОЙ** (250) ..... 119/175

**ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ** (350) ..... 198

**НАСТОЯЩИЙ ЦЕЗАРЬ**

- с куриной грудкой (320) ..... 197
- с креветками (280) ..... 295

**САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**  
жареными опятами, грушей и зеленью (300) ..... 185

**ТЁПЛЫЙ САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНЫХ ОВОЩЕЙ** (230) ..... 175

- с телятиной / уткой (310) ..... 285

**САЛАТ С ЛОСОСЕМ**  
спаржей и печёным картофелем (250) ..... 330

**САЛАТ ИЗ ПЕЧЕНОГО БАКЛАЖАНА И ПЕРЦА**  
с гранатовым соусом (270/50) ..... 175

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**КОТЛЕТЫ ИЗ КРОЛИКА**  
с картофельным пюре (180/150/50) ..... 215

**ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ**  
со свежим шпинатом, жженным луком и гречневой кашей (150/150/50) ..... 179

**КУРОЧКА НА ГРИЛЕ**  
подаём с пряным овощным рагу, маслинами и чёрным рисом (370) ..... 198

**ЦЫПЛЕНОК ТАПАКА**  
с шафрановым соусом и овощами (400/150) ..... 235

**РУМЯНАЯ УТИНАЯ НОЖКА**  
с печёной грушей и спаржевой фасолью на гриле (370) ..... 320

**РЫБКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ С ОВОЩАМИ**  
паровой или запеченный судак (150/200) ..... 305

**ФИЛЕ ДОРАДЫ**  
на подушке из чечевицы, овощей и шпината (350) ..... 395

**СЁМГА НА ГРИЛЕ ИЛИ НА ПАРУ**  
с лимонным ризотто, кабачками и каперсами (420) ..... 375

## ГАРНИРЫ

<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ</b>	
• классическое (150).....	55
• с томатами и беконом (200).....	79
<b>КАРТОФЕЛЬ ПЕЧЁНЫЙ</b>	
в итальянских травах (150).....	55
<b>ОВОЩИ ПЕЧЁНЫЕ НА МАНГАЛЕ (250/50/50)</b> .....	179
<b>ГРЕЧКА СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ (150)</b> .....	55
<b>СПАРЖА НА ГРИЛЕ ПОД ПАРМЕЗАНОМ (100)</b> .....	259

## БЛЮДА НА ОГНЕ

*Шашлыки подаются в лаваше с зеленью, соусом и маринованным луком.*

<b>ШАШЛЫК ИЗ КУРОЧКИ (230/50/50)</b> .....	198
<b>ШАШЛЫК ИЗ СВИННОГО ОШЕЙКА (230/50/50)</b> .....	239
<b>ШАШЛЫК ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (230/50/50)</b> .....	335
<b>ДАЧНЫЙ КЕБАБ</b>	
из баранины и телятины (175/50/100).....	245
<b>ШАШЛЫК ИЗ ЛОСОСЯ (150/50/50)</b> .....	369
<b>СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ</b>	
в медовом соусе с печёным помидором (230/100/50).....	245

### — МЯСО В ХОСПЕРЕ —

*Подаётся с печёным картофелем, грибами и зеленью и луком.*

<b>СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ (200/120/50)</b> .....	335
<b>КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСКОГО ЯГНЕНКА</b>	
(цена за 100 г. сырого мяса или вес мяса до обжарки).....	339
<b>СТЕЙК РИБАЙ</b>	
из мраморной телятины зернового откорма породы Ангус (цена за 100 г. сырого мяса).....	350
<b>РИБАЙ ИЗ УКРАИНСКОГО БЫЧКА</b>	
выдержанный 21 день (цена за 100 г. сырого мяса).....	189

### — РЫБА В ХОСПЕРЕ —

*Подаётся с сочным салатом из овощей.*

<b>ДОРАДА (250-300/120/30)</b> .....	398
<b>ЛОСОСЬ (150/120/30)</b> .....	398

## ИТАЛЬЯНЦЫ НА ДАЧЕ

<b>ТАРТАР ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	
подаём на грибном айоли с трюфельным маслом (100/80).....	205
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ</b>	
с домашним имеретинским сыром и тапенадом из оливок (220).....	279
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b>	
с пармезаном и рукколой (150).....	209
<b>ЛУЧШИЕ СЫРЫ</b>	
с орехами, мёдом и грушей (50/50).....	145
<b>— ФОКАЧЧА И ПИЦЦА —</b>	
<b>ФОКАЧЧА</b>	
• с розмарином (160).....	79
• с чесноком и пармезаном (210).....	109
<b>ПИЦЦА</b>	
• «Маргарита» с двумя видами моцареллы (380).....	249
• «Четыре сыра» (400).....	279
• с прошутто (380).....	289
• с салями и оливками каламата (440).....	259

### — ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО —

<b>ДОМАШНЯЯ ПАСТА</b>	
• Карбонара (350).....	199
• «Четыре сыра» (300).....	199
<b>СЛИВОЧНОЕ РИЗОТТО</b>	
с белыми грибами (350).....	269
<b>ЧЁРНОЕ РИЗОТТО</b>	
с морепродуктами и зелёной спаржей, подаём с листьями тархуна и томлёным шпинатом (450).....	525

## ОКЕАНИЧЕСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

<b>УСТРИЦА SPECIALE BOUDEUSE №4 (1/6/12)</b> .....	104/604/1206
<b>УСТРИЦА LA PERLE BLANCHE №2 (1/6/12)</b> .....	149/850/1600
<b>ДОМАШНИЕ ТЕЛЪЯТЕЛЛЕ</b>	
с осьминогом, королевской креветкой и средиземноморским кальмаром в сливочно-томатном соусе (450).....	795
<b>КРЕВЕТКИ В ЛИМОННО-ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ</b>	
подаются с домашними бриошами (150/50).....	425
<b>КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ, ГРЕБЕШКИ, СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЕ КАЛЬМАРЫ И ОСЬМИНОГ</b>	
на гриле в чесночно-лимонном соусе, подаются с домашними бриошами (200/50).....	975
<b>ЛОБСТЕР (1 шт.)</b> .....	2 800
• с ароматным шафрановым ризотто	
• под пикантным томатным соусом с оливками и каперсами или винно-сливочным соусом	
• с домашней пастой (сливочной или томатной)	

*Мы подаём только свежайшие северо-американские килограммовые лобстеры. Любое блюдо с лобстером рассчитано на две персоны!*

## ДЕСЕРТЫ

<b>ЧИЗКЕЙК С ЧЕРНИКОЙ (145/50/50)</b> .....	105
<b>ЧЕРЕМУХОВЫЙ ТОРТ</b>	
с соусом из земляники (160/50).....	118
<b>ГОРЯЧИЙ СИЦИЛИЙСКИЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ (170/50)</b> .....	98
<b>МАЛИНОВЫЙ МИЛЬФЕЙ (200/30)</b> .....	99
<b>КЛУБНИЧНАЯ ПЕНА (250/50/15)</b> .....	108
<b>КИЕВСКИЙ ТОРТ (200)</b> .....	119
<b>МЕДОВИК</b>	
с бананом и грильяжем (210).....	110
<b>ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ ТОРТ (160)</b> .....	110
<b>ВАРЕНИКИ</b>	
• с вишней (200/50/30).....	89
• с клубникой (200/50/30).....	89
• с черникой (200/50/30).....	89

### — СОРБЕТ —

<b>СОРБЕТ</b>	
лимонный, клубничный, вишнёвый, смородиновый (100).....	85

### — МОРОЖЕНОЕ —

<b>ДОМАШНЕЕ ШОКОЛАДНОЕ МОРОЖЕНОЕ</b>	
в вафельной корзиночке, 2 шарика на порцию (100/30/40).....	85
<b>ДОМАШНЕЕ СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ СЕМИФРЕДО</b>	
с кунжутными ирисками, 2 шарика на порцию (100/30/30).....	85
<b>ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ</b>	
с ванильным кремом и орехами (100/50/30).....	85
<b>ДОМАШНЕЕ СЛИВОЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ</b>	
с вишней, чёрной смородиной, или шоколадом на ваш выбор (100/50).....	85

### — БАКАЛЕЯ —

<b>ШОКОЛАДНЫЕ КОНФЕТЫ РУЧНОЙ РАБОТЫ (15)</b> .....	38
<b>ДОМАШНЕЕ ВАРЕНЬЕ</b>	
персик, нектарин, груша, абрикос, яблоко, клубника, слива, дыня, вишня (50).....	19
<b>ВИТАМИНЫ</b>	
малина, смородина, облепиха, клубника, фейхоа (50).....	19
<b>ТАЁЖНЫЙ МЁД (50)</b> .....	85
<b>МЁД (50)</b> .....	19