

ЗАВТРАКИ НА ДАЧЕ

по будням с 10:00 до 12:00,
в выходные с 10:00 до 14:00

Большой дачный завтрак на две персоны

- Игристое вино, апельсиновый фреш и, конечно, чай или кофе;
- Сервируем свежий хлеб и гриссини, сливочное масло, перец печеный с сыром фета, половинка авокадо с морской солью, дачная баклажанная икра с наршарабом и сыром буко. Артишоки тушеные с хамоном и вялеными томатами, слабосоленая семга с цедрой лимона и перцем чили, нежная розовая телятина с оливковым маслом и пряными травами;
- Картофельные деруны с беконом и яйцом пашот;
- На десерт: запеканка с тыквенным мармеладом и филадельфийской крошкой 200 / 250 / 400 / 50 / 220 / 80 / 130 / 100 / 50 / 80 / 400 / 170... 1190

Сендвич в домашней булочке

- со слабосоленой семгой, свежим огурцом и сливочным сыром 200... 178
- с Дачной бужениной, свежими томатами и зеленью 200... 155

Самый полезный салат

- с киноа и яйцом пашот на лёгком муссе из авокадо 250... 165

Половинка авокадо на гриле

- с салатом из рукколы и помидоров черри 130 / 50... 140

КАШИ

- Гранола** из разных семечек и орехов, на нежном креме, с ананасовым и вишневым соусами 190... 125
- Овсяная каша** с карамелизованными яблоками подаем с орехами, на воде или молоке 350... 99
- Манная каша** на молоке подаётся с ягодным витамином 350 / 50... 89
- Льняная каша** на молоке с яблочными французскими тостами 250... 99

ОМЛЕТЫ И ЯИЧНИЦЫ

Яйца пашот

- на домашних укропных булочках со сливочным карри соусом и шпинатом, на выбор:
 - со слабосоленой сёмгой Дачного посола 360... 185
 - с румяной курочкой 400... 134

Яичница глазунья или омлет

- из трех яиц, подаем с салатом из зелени, кабачка 150 / 120... 99
- и добавкой на Ваш выбор:
 - семга Дачного посола / язык телянка обжаренный 50 / 100... 145
 - сыр пармезан / сыр моцарелла / копченый бекон / грибы шампиньоны жареные 30 / 50 / 50 / 100... 45

Томатный скрембл

- на тостах из ржаного хлеба, со свежими томатами и творогом 300 / 150... 165

СЛАДКИЕ ЗАВТРАКИ

Легкий десерт

- с семенами чиа и миндальным молоком:
 - с хурмой 140... 115
 - с грушей 140... 115

Сырники

- с цитрусовым соусом, сметаной и соленой карамелью 180 / 35 / 35 / 35... 110

- Ленивые вареники** 250 / 50 / 50... 114

Блинчики с ванильным творогом

- сезонными фруктами, малиновым соусом и сладкой сметаной 220 / 70 / 50 / 50... 125

ТРАДИЦИОННЫЕ ЗАКУСКИ

ХОЛОДНЫЕ

- Икра из печеных баклажанов** 200... 98
- Перец печеный** с сыром фета и оливками каламата 220... 135
- Паштет из куриной печени** со сливовым джемом и луковым конфитюром подаем с булочкой бриошь 130 / 30... 110
- Норвежская сельдь слабого посола** с домашним маслом, луком и картошечкой 50 / 100 / 50... 124
- Салю** с горчицей и ржаными тостами 100 / 30 / 50... 105
- Соленья** с маринованными грибочками 460... 149
- Сулугуни** с зеленью в лаваше приготовленные на мангале 200 / 50... 140

ГОРЯЧИЕ

- Блины**
 - с лососем Дачного посола 160 / 30... 220
 - с икрой лосося с маслом и зеленью 140 / 30... 320
- Оладьи из цуккини** 170 / 50... 109
- Картофельные деруны** со сметаной 170 / 50... 109
- Вареники**
 - с картошкой и сметаной 250 / 50... 95
 - с молодой телятиной и пармезаном под сливочным соусом со шпинатом 250... 205
- Домашние пельмени** со сметаной 250 / 50... 115

по Вашему желанию мы можем добавить:

- сыр фета, бекон, шкварки с луком 50 / 50 / 100... 55
- буженину, пармезан 50 / 50... 69
- соус с белыми грибами, креветки, отварной язык или слабосоленую семгу 50 / 50 / 100 / 50... 145

САЛАТЫ

- Самый полезный салат** с киноа и яйцом пашот на лёгком муссе из авокадо 250... 165
- Садовый салат** с тыквенными семечками и домашним маслом 300... 185
- Салат оливье** с телятиной 200... 125
- Сельдь или сёмга домашнего посола под шубой** 250... 119/175
- Греческий салат** 350... 198
- Настоящий Цезарь**
 - с куриной грудкой 320... 230
 - с креветками 280... 300
- Салат с куриной печенью**, жареными опятами, грушей и зеленью 300... 208
- Теплый салат из печеных овощей** 230... 190
- Салат с телятиной или уткой** 310... 295
- Салат с лососем** спаржей и печеным картофелем 250... 340
- Салат из печеного баклажана и перца** с гранатовым соусом 270 / 50... 185

ДАЧНЫЙ ХЛЕБ

300 / 50 / 50 / 50... 140

Дачная чабатта со злаками

Темный хлеб

с изюмом и грецким орехом

Пшеничный хлеб

с куркумой и черным узбекским изюмом

классические итальянские

гриссини с кунжутом

Каждый день мы печем 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, луком, ржаными тостами и сметаной 400 / 40 / 20 / 30 / 30... 145

Куриный бульон

- с домашней лапшой, курицей и перепелиными яйцами 400... 105

Рыбачий суп с морепродуктами

- наваристый рыбный бульон с фрикадельками, креветками и рапанами. Подаем с тостами чабатты и соусом руйе 400 / 60 / 30... 335

Тыквенный карри-суп

- на кокосовом молоке с миндалем 350... 165

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Котлеты из кролика

- с картофельным пюре и домашними соленьями 180 / 150 / 120... 240

Печень тушеная в сливочном соусе

- со свежим шпинатом, жженым луком и гречневой кашей 150 / 150 / 50... 190

Курочка на гриле

- с нежным картофельным пюре и пряным соусом карри 330... 215

Цыпленок тапака

- с шафрановым соусом и овощами 400 / 150... 285

Утиная ножка на креме из печеной тыквы

- с картофелем и вешенкой 170 / 200... 389

Рыбка по-деревенски

- с овощами (паровой или запеченный судак) 150 / 200... 335

- Филе дорады** на подушке из чечевицы, овощей и шпината 350... 395

Сёмга на гриле или на пару

- с лимонным ризотто, кабачками и каперсами 420... 395

ИТАЛЬЯНЦЫ НА ДАЧЕ

Тартар из телятины подаем на грибном айоли с трюфельным маслом 180	250
Карпаччо из лосося с домашним имеретинским сыром и тапенадом из оливок 220	295
Карпаччо из телятины с пармезаном и рукколой 150	250
Лучшие сыры с орехами, медом и грушей 50 / 20 / 30 / 50	145

ФОКАЧЧА И ПИЦЦА

Фокачча	
— с розмарином 180	90
— с чесноком и пармезаном 230	130
Пицца	
— «Маргарита» с двумя видами моцареллы 380	249
— «Четыре сыра» 400	289
— Болоньезе 450	265
— с прошутто 380	289
— с салями и оливками каламата 440	265
<i>a с артишоками, будет еще вкусней!</i> 50	65

ДОМАШНЯЯ ПАСТА И РИЗОТТО

Домашняя паста	
— карбонара 350	199
— «Четыре сыра» 300	199
— с кабачком, помидорами черри на гриле и соусом песто 350	179
— грибная паста с трюфельным маслом 300	185
Сливочное ризотто с белыми грибами 360	290
Черное ризотто с морепродуктами и зелёной спаржей, подаём с листьями тархуна и томлёным шпинатом 450	580

ОКЕАНИЧЕСКИЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Мы подаем только свежайшие северо-американские килограммовые лобстеры.

Любое блюдо с лобстером
рассчитано на две персоны!

Устрицы	
— Speciale Boudeuse №4 1 шт. / полдюжины / дюжина	120/700/1400
— La Perle Blanche №2 1 шт. / полдюжины / дюжина	155/900/1800

Домашние тельятелле с осьминогом, королевской креветкой и средиземноморским кальмаром в сливочно-томатном соусе 450

795

Креветки в лимонно-чесночном соусе.
Подаются с домашними бриошами 150 / 80

435

Королевские креветки, гребешки, средиземноморские кальмары и осьминог на гриле в чесночно-лимонном соусе
Подаются с домашними бриошами 200 / 80

975

Лобстер 1шт.

- с ароматным шафрановым ризотто 500 3000
- под пикантным томатным соусом с оливками и каперсами или винно-сливочным соусом 250 / 220 3000
- с домашней пастой (сливочной или томатной) 520 / 550 3000

БЛЮДА НА ОГНЕ

ШАШЛЫКИ

подаются в лаваше с зеленью, соусом и маринованным луком

Шашлык	
— из курочки 230 / 100 / 50 / 50	218
— из свиного ошейка 230 / 100 / 50 / 50	265
m — из телятины 230 / 100 / 50 / 50	360
m — из лосося 150 / 100 / 50 / 50	380
m Дачный кебаб из баранины и телятины 175 / 100 / 50 / 50 / 50	255
Свиные ребрышки в медовом соусе с печеным помидором 230 / 50 / 50 / 50	260

МЯСО В ХОСПЕРЕ

подается с печеным картофелем, грибами, зеленью, луком и соусом 120 / 50

m Стейк из телячьей вырезки 200	375
m Каре новозеландского ягненка цена за 100 г. сырого мяса или вес мяса до обжарки	339
m Стейк Рибай из мраморной телятины зернового откорма породы Ангус цена за 100 г. сырого мяса	350
m Рибай из украинского бычка выдержанный 21 день цена за 100 г. сырого мяса	195

РЫБА В ХОСПЕРЕ

подается с персидским рисом, сухофруктами и орехами

Дорада 250-300 / 150 / 30	398	150 / 150 / 30 Лосось m
----------------------------------	-----	---------------------------------------

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре — классическое 150 65 — с томатами и беконом 200 85	Картофель печеный в итальянских травах 150 65	Овощи печеные на мангале подаем в лаваше с соусом и маринованным луком 250/100/50/50 185	Гречка со сливочным маслом 150 55	Спаржа на гриле под пармезаном 100 270
--	--	---	--	---

ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ

Шоколадное (2 шарика на порцию) 100 / 30 / 15	
Семифредо с кунжутными припеками (2 шарика на порцию) 100 / 30 / 20	
С ванильным кремом и орехами 100 / 30 / 15	
С вишней, черной смородиной или шоколадом на Ваш выбор 100 / 50 / 50 / 15	
Сорбет лимонный, клубничный, вишнёвый, смородиновый, манговый 100	90

ДЕСЕРТЫ

Чизкейк с черникой 145 / 50 / 50	125
Наполеон 200	115
Шоколадный баваруа 220	135
Горячий сицилийский яблочный пирог 170 / 50	110
Малиновый мильфей 230 / 50	115
Клубничная пена 250 / 50 / 20	118
Киевский торт 200	125
Медовик с бананом и грильяжем 210	120
Вареники на выбор:	
— с вишней 200 / 50 / 30	95
— с клубникой 200 / 50 / 30	95
— с черникой 200 / 50 / 30	95

БАКАЛЕЯ

Шоколадные конфеты ручной работы 15 38	
Домашнее варенье персик, нектарин, груша, абрикос, яблоко, клубника, слива, дыня, вишня 50 30	
Витамины малина, смородина, облепиха, клубника, фейхоа 50 30	
Мед 50 30	