

СНІДАНКИ

по буднях з 10:00 до 12:00,
у вихідні з 10:00 до 14:00

Великий Дачний сніданок на дві особи

- ігристе вино, апельсиновий фреш і, звичайно, кава;
- свіжий хліб і грисіні;
- вершкове масло;
- печений перець з сиром фета;
- половинка авокадо з морською сіллю;
- дачна ікра з баклажанів з наршарабом і сиром буко;
- тушені артишоки з хамоном і в'яленими томатами;
- слабосолена сьомга з цедрою лимону і перцем чилі;
- ніжна рожева телятина з оливковою олією і приємними травами;
- картопляні деруни з беконом і яйцем пашот;
- на десерт: запіканка з ванільною сметаною та варенням

200 / 250 / 400 / 50 / 220 / 80 / 130 / 100 / 50 / 80 / 400 / 170 1190

Сендвіч в домашній булочці

- з слабосоленою сьомгою, свіжим огірком і вершковим сиром 200 178
- з Дачною бужениною, свіжими томатами і зеленню 200 155

Найкорисніший салат

з кіноа і яйцем пашот на легкому мусі з авокадо 250 165

КАШІ

Гранола з різного насіння та горіхів на ніжному кремі,
з ананасовим та вишневим соусами 190 125

Манна каша на молоці подається з ягідним вітаміном 350 / 50 89

На вибір: на воді, молоці класичному, мигдальному або кокосовому

Вівсяна каша з карамелізованими яблуками подаємо з горіхами 350 99

Ляляна каша подається з яблучними французькими тостами 300 / 140 99

ОМЛЕТІ І ЯЄЧНІ

Половинка авокадо на грилі

з салатом з рукколи і томатів черрі 130 / 50 140

Яйця пашот на домашніх кропових булочках з вершковим каррі соусом і шпинатом, на вибір:

- із слабосоленою сьомгою Дачного засолу 360 185
- з рум'яною курочкою 400 134

Яєчня або омлет

з 3х яєць з салатом зі свіжої зелені, кабачка 150 / 120 99
і добавкою на Ваш вибір:

- сьомга Дачного засолу, язик теляти обсмажений 50 / 100 145
- сир пармезан / сир моцарелла / копчений бекон / печериці смажені 30 / 50 / 50 / 100 45

Томатний скрембл на тостах з житнього хліба,

зі свіжими томатами і сиром 300 / 150 165

СОЛОДКІ СНІДАНКИ

Легкий десерт з насінням чіа і мигдальним молоком:

- з авокадо 140 115
- з грушею 140 115

Сирники з сезонними ягодами та сметаною 180 / 35 / 35 / 35 110

Літні вареники 250 / 50 / 50 114

Млинці з ванільним сиром, сезонними фруктами,
малиновим соусом і солодкою сметаною 220 / 70 / 50 / 50 125

ТРАДИЦІЙНІ ЗАКУСКИ

ХОЛОДНІ

Ікра з печених баклажанів 200 98

Перець печений з сиром фета та оливками каламата 220 135

Паштет з курячої печінки зі сливовим джемом та луковим конфітуром, подаємо з булочкою бріош 130 / 30 110

Норвезький оселедець слабкого посолу з домашнім маслом, цибулею і картоплею 100 / 50 / 100 124

Сало з гірчицею і житніми тостами 100 / 30 / 50 105

Соління з маринованими грибочками 460 149

ГАРЯЧІ

Млинці

– з лососем Дачного засолу 160 / 30 220

– з ікрою лосося з маслом і зеленню 140 / 30 320

Сулугуні з зеленню в лаваші, приготовані на мангалі 200 / 50 140

Оладки з цукіні 170 / 50 109

Вареники

– з картоплею та сметаною 250 / 50 95

– з молодого телятиною і пармезаном під вершковим соусом зі шпинатом 250 205

Домашні пельмені зі сметаною 250 / 50 115

за Вашим бажанням ми можемо додати:

– сир фета, смажений бекон, шкварки з луком 50 / 50 / 100 55

– буженину, пармезан 50 / 30 69

– соус з білими грибами, креветки, відварений язик або слабосолену сьомгу 70 / 50 / 100 / 50 145

САЛАТИ

Найкорисніший салат

з кіноа і яйцем пашот на легкому мусі з авокадо 250 165

Садовий салат з гарбузовим насінням і домашнім маслом 300 185

Салат олів'є з телятиною 200 125

Оселедець або сьомга домашнього посолу під шубою 250 119/175

Грецький салат 350 198

Справжній Цезар

– з курячою грудкою 320 230

– з креветками 280 300

Салат з курячою печінкою смаженими опеньками, грушею та зеленню 300 208

Теплий салат з печених овочів 230 190

Салат з телятиною або качкою 310 295

Салат з лососем спарженою і печеною картоплею 250 340

Салат з печеного баклажана і перцю

з гранатовим соусом 270 / 50 185

ДАЧНИЙ ХЛІБ

300 / 50 / 50 / 50 140

Дачна чабатта зі злаками

Злаковий хліб
з житнім солодом і волоським горіхом

Пшеничний хліб
з куркумою і чорними узбецькими родзинками

класичні італійські
грисіні з кунжутом

Кожного дня ми печемо свіжий хліб з найкращого українського борошна на натуральній заквасці.

Подаємо наш хліб з гострою єменською аджикою і дачною сезонною ікрою.

СУПИ

Домашній український борщ

з ребром, перекрученим салом і житніми тостами 400 / 40 / 20 / 30 / 30 145

Курячий бульйон

з домашньою локшиною, куркою та перепелиними яйцями 400 105

Навариста уха

з судаком і сьомгою, овочами та горілкою 400 250

Крем-суп з броколі та цукіні

на курячому бульйоні з паровою сьомгою 350 165

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Котлети з кролика

з картопляним пюре та соліннями 180 / 150 / 120 240

Печінка тушкована в вершковому соусі

зі свіжим шпинатом, паленою цибулею і гречаною кашею 150 / 150 / 50 190

Курочка на грилі

з ніжним картопляним пюре і приємним соусом каррі 330 215

Курча тапака

з шафрановим соусом і овочами 400 / 150 285

Качина ніжка

з капустию пак-чой на грилі та апельсиновим соусом 170 / 120 / 50 389

Рибка по-селянськи

з овочами (паровий або запечений судак) 150 / 200 335

Філе доради

на подушці з сочевиці, овочів і шпинату 350 395

ІТАЛІЙЦІ НА ДАЧІ

Тартар з телятини подаємо на грибному айолі з трюфельною олією 180	250
Карпаччо з лосося з домашнім імеретинським сиром і тапенадом з оливок 220	295
Карпаччо з телятини із пармезаном та руколою 150	250
Найліпші сири з горіхами, медом і грушею 50 / 20 / 30 / 50	145

ФОКАЧЧА І ПІЦА

ФОКАЧЧА	
— з розмарином 180	90
— з часником і пармезаном 230	130
Піца	
— Маргарита з двома видами моцарели 380	249
— Чотири сири 400	289
— з прошутто 380	289
— з саямі та оливками каламата 440	265
а з артишоками ще краще! 50	65

ДОМАШНЯ ПАСТА І РИЗОТТО

ДОМАШНЯ ПАСТА	
— карбонара 350	199
— Чотири сири 300	199
— з кабачком, помідорами чері на грилі та соусом песто 350	179
Вершкове ризотто з білими грибами 360	290
Чорне ризотто з морепродуктами та зеленою спаржею, подаємо з листям тархуна і прищипленим шпинатом 450	580

ОКЕАНІЧНІ ДЕЛІКАТЕСИ

Ми подаємо тільки найсвіжіші північно-американські кілограмові лобстери. Будь-яке блюдо з лобстерами розраховане на дві особи!

Устриці	
— Speciale Boudeuse №4 1 шт. / ПІВДЮЖИНИ / ДЮЖИНА	120/700/1400
— La Perle Blanche №2 1 шт. / ПІВДЮЖИНИ / ДЮЖИНА	155/900/1800
Домашні тельятелле з восьминігом, королівською креветкою та середземноморським кальмаром у вершково-томатному соусі 450	795
Креветки в лимонно-часниковому соусі. Подаються з домашніми бріюшами 150 / 80	435
Королівські креветки, гребінці, середземноморські кальмари і восьминіг на хоспері в часниково-лимонному соусі. Подаються з домашніми бріюшами 200 / 80	975
Лобстер 1 шт.	
— з ароматним шафрановим ризотто 500	3000
— під пікантним томатним соусом з оливками та каперсами або у вершково-винному соусі 250 / 220	3000
— з домашньою пастою (вершковою чи томатною) 520 / 550	3000

СТРАВИ НА ВОГНІ

ШАШЛИКИ

подаються в лаваші із зеленню, соусом і маринованою цибулею

Шашлик	
— з курочки 230 / 100 / 50 / 50	218
— із свинячого опшийка 230 / 100 / 50 / 50	265
m — з телятини 230 / 100 / 50 / 50	360
m — з лосося 150 / 100 / 50 / 50	380
m Дачний кебаб з баранини і телятини 175 / 100 / 50 / 50 / 50	255
Свинячі реберця в медовому соусі з печеним помідором 230 / 50 / 50 / 50	260

М'ЯСО У ХОСПЕРІ

подається з грильованими овочами 120 / 50

m Стейк з телячої вирізки 200	375
m Каре новозеландського ягняти ЦІНА ЗА 100 Г СИРОГО М'ЯСА	339
m Стейк Рибай з мрамурової телятини зернової відгодівлі породи Ангус ЦІНА ЗА 100 Г СИРОГО М'ЯСА	350
m Рибай з українського бичка витриманий 21 день ЦІНА ЗА 100 Г СИРОГО М'ЯСА	195

РИБА У ХОСПЕРІ

подається із соковитим салатом з овочів

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

ГАРНІРИ

Картопляне пюре — класичне 150 65 — з томатами і беконом 200 85	Картопля печена в італійських травах 150 65	Овочі печені на мангалі подаються в лаваші із соусом і маринованою цибулею 250/100/50/50 185	Гречана з вершковим маслом 150 55	Спаржа на грилі під пармезаном 100 270
--	---	--	---	--

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ

З корицею зі Шрі Ланки та крамблом 100 / 20	
Семіфредо з кунжутними ірисками (2 кульки на порцію) 100 / 30 / 20	
Шоколадне з шоколадним соусом та мигдалем (2 кульки на порцію) 100 / 30 / 15	
Вершкове з ванільним кремом і горіхами 100 / 50 / 15	
Вершкове з вишнею 100 / 50 / 50 / 15	
Сорбет лимонний, полуничний, вишневий, манговий 100	90

ДЕСЕРТИ

Нижній верін 300	135
Чизкейк з чорницею 145 / 50 / 50	125
Шоколадний баваруа 220	135
Гарячий сицилійський яблучний пиріг 170 / 50	110
Полуничний мільфей 230 / 50	115
Полунична піна 250 / 50 / 20	118
Той самий торт 200	125
Медовик з бананом і грильязем 210	120
Вареники на вибір:	
— з вишнею 200 / 50 / 30	95
— з полуницею 200 / 50 / 30	95

БАКАЛІЯ

Шоколадні цукерки ручної роботи 15 38	
Домашнє варення персик, груша, абрикос, полуниця, слива, диня, вишня 50 30	
Вітаміни малина, фейхоа, обліпиха, полуниця 50 30	
Мед 50 30	