

## СНІДАНКИ НА ДАЧІ

Вівторок – П'ятниця 10:00 – 12:00  
Субота – Неділя 10:00 – 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 ..... 1280

### Сендвіч в домашній булочці

- з слабосоленою сьомгою, свіжим огірком і вершковим сиром 200 ..... 190
- з Дачною бужениною, свіжими томатами і зеленню 200 ..... 160

### 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 або молоці

Вівсяна каша з карамелізованими яблуками подаємо з горіхами 350 ..... 109

Ляляна каша подається з яблучними французькими тостами 300 / 140 ..... 109

## ОМЛЕТІ І ЯЄЧНІ

### Половинка авокадо на грилі

з яйцем пашот, салатом з рукколи і томатів черрі 130 / 50 ..... 165

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

- із слабосоленою сьомгою Дачного засолу 360 ..... 205
- з рум'яною курочкою 400 ..... 177

### 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 ..... 155
- сир пармезан / сир моцарелла / копчений бекон /  
печериці смажені 30 / 50 / 50 / 100 ..... 60

Томатний скрембл на тостах з житнього хліба,  
зі свіжими томатами і сиром 300 / 150 ..... 170

## 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 ..... 130

Літні вареники 250 / 50 / 50 ..... 130

Млинці з ванільним сиром, сезонними фруктами,  
малиновим соусом і солодкою сметаною 220 / 70 / 50 / 50 ..... 145

## 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 слабого посолу  
з домашнім маслом, цибулею і картоплею 100 / 50 / 100 ..... 124

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

Соління з маринуваними грибочками 460 ..... 155

### 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 ..... 225

Домашні пельмені зі сметаною 250 / 50 ..... 115

за Вашим бажанням ми можемо додати:

- сир фета, смажений бекон, шкварки з луком 50 / 50 / 100 ..... 60
- буженину, пармезан 50 / 30 ..... 69
- соус з білими грибами, креветки, відварений язик  
або слабосолену сьомгу 70 / 50 / 100 / 50 ..... 155

## 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 ..... 250
- з креветками 280 ..... 300

🍴 Салат з курячою печінкою  
смаженими опеньками, грушею та зеленню 300 ..... 220

Теплий салат з печених овочів 230 ..... 190

🍴 з телятиною або качкою 310 ..... 295

Салат з лососем спаржею 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 ..... 260

### 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 ..... 220

### Курча тапака

з шафрановим соусом і овочами 400 / 150 ..... 340

### Качина ніжка

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

### Рибка по-селянськи

з овочами (паровий або запечений судак) 150 / 200 ..... 370

### Філе доради

на подушці з сочевиці, овочів і шпинату 350 ..... 395



## ІТАЛІЙЦІ НА ДАЧІ

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

### ФОКАЧЧА І ПІЦА

<b>Фокачча</b>	
— з розмарином 180	100
— з часником і пармезаном 230	130
<b>Піца</b>	
— Маргарита з двома видами моцарели 380	249
— Чотири сири 400	289
— з прошутто 380	289
— з саямі та оливками каламата 440	265
<i>a з артишоками ще краще!</i> 50	65

### ДОМАШНЯ ПАСТА І РИЗОТТО

<b>Домашня паста</b>	
— карбонара 350	199
— Чотири сири 300	199
— з кабачком, помідорами чері на грилі та соусом песто 350	179
<b>Вершкове ризотто</b> з білими грибами 360	324
<b>Чорне ризотто</b> з морепродуктами та зеленою спаржею, подаємо з листям тархуна і прищипленим шпинатом 450	590

## ОКЕАНІЧНІ ДЕЛІКАТЕСИ

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

<b>Устриці</b>	
— Speciale Boudeuse №4 1 шт. / ПІВДЮЖИНИ / ДЮЖИНА	130/750/1500
— La Perle Blanche №2 1 шт. / ПІВДЮЖИНИ / ДЮЖИНА	160/930/1860

**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

990

**Лобстер** 1шт.

— 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

<b>Шашлик</b>	
— з курочки 230 / 100 / 50 / 50	218
— із свинячого ошийка 230 / 100 / 50 / 50	265
<b>m</b> — з телятини 230 / 100 / 50 / 50	360
<b>m</b> — з лосося 150 / 100 / 50 / 50	380
<b>m</b> <b>Дачний кебаб</b> з баранини і телятини 175 / 100 / 50 / 50 / 50	255
<b>Свинячі реберця</b> в медовому соусі з печеним помідором 230 / 50 / 50 / 50	270

### М'ЯСО У ХОСПЕРІ

подається з грильованими овочами 120 / 50

<b>m</b> <b>Стейк з телячої вирізки</b> 200	395
<b>m</b> <b>Каре новозеландського ягняти</b> ЦІНА ЗА 100 Г СИРОГО М'ЯСА	339
<b>m</b> <b>Стейк Рибай з мрамурової телятини</b> зернової відгодівлі породи Ангус ЦІНА ЗА 100 Г СИРОГО М'ЯСА	350
<b>m</b> <b>Рибай з українського бичка</b> 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

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

### ДОМАШНЄ МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ

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

### ДЕСЕРТИ

<b>Нижній верін</b> 300	135
<b>Чизкейк</b> з чорницею 145 / 50 / 50	130
<b>Шоколадний баваруа</b> 220	135
<b>Гарячий сицилійський яблучний пиріг</b> 170 / 50	110
<b>Малиновий мільфей</b> 230 / 50	115
<b>Полунична піна</b> 250 / 50 / 20	118
<b>Той самий торт</b> 200	125
<b>Медовик</b> з бананом і грильязем 210	120
<b>Вареники на вибір:</b>	
— з вишнею 200 / 50 / 30	95
— з полуницею 200 / 50 / 30	95

### БАКАЛІЯ

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