

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 грісіні;
- вершкове масло;
- печений перець з сиром фета;
- половинка авокадо з морською сіллю;
- дачна ікра з баклажанів з наршарабом і сиром буко;
- тушені артишоки з прощуто і в'яленими томатами;
- слабосолена сьомга з цедрою лимону і перцем чилі;
- домашня буженина;
- 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 200 210
- з Дачною бужениною, свіжими томатами і зеленню 200 170

Найкорисніший салат

з кіноа і яйцем пашот на легкому мусі з авокадо 250 190

КАШІ

Гранола з різного насіння та горіхів на піжному кремі,

з ананасовим та вишневим соусами 190 130

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 350 110

Ляляна каша подається з яблучними французькими тостами 300 / 140 120

ОМЛЕТІ І ЯЄЧНІ

Половинка авокадо на грилі

з яйцем пашот, салатом з рукколи і томатів черрі 130 / 50 185

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

- із слабосоленою сьомгою Дачного засолу 360 210
- з рум'яною курочкою 400 185

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 75

Томатний скрембл на тостах з житнього хліба,

зі свіжими томатами і сиром 300 / 150 190

СОЛОДКІ СНІДАНКИ

Легкий десерт з насінням чіа і мигдальним молоком:

- з авокадо 140 120
- з грушею 140 120

Сирники з сезонними ягодами та сметаною 180 / 35 / 35 / 35 140

Літні вареники 250 / 50 / 50 140

Млинці з ванільним сиром, сезонними фруктами,

малиновим соусом і солодкою сметаною 220 / 70 / 50 / 50 150

ТРАДИЦІЙНІ ЗАКУСКИ

ХОЛОДНІ

Ікра з печених баклажанів 200 100

Перець печений з сиром фета та оливками каламата 220 160

Паштет з курячої печінки зі сливовим джемом

та луковим конфітуром, подаємо з булочкою бріош 130 / 30 125

Норвезький оселедець слабкого посолу

з домашнім маслом, цибулею і картоплею 100 / 50 / 100 135

Сало з гірчицею і житніми тостами 100 / 30 / 50 115

Соління з маринованими грибочками 460 185

ГАРЯЧІ

Млинці

- з лососем Дачного засолу 160 / 30 225
- з ікрою лосося з маслом і зеленню 140 / 30 325

Сулугуні з зеленню в лаваші, приготовані на мангалі 200 / 50 150

Оладки з цукіні 170 / 50 115

Картопляні деруни зі сметаною 150 / 50 105

Вареники

- з картоплею та сметаною 250 / 50 95
- з молодою телятиною і пармезаном під вершковим соусом зі шпинатом 250 240

Домашні пельмені зі сметаною 250 / 50 125

за Вашим бажанням ми можемо додати:

- сир фета, смажений бекон, шкварки з луком 50 / 50 / 100 60
- буженину, пармезан 50 / 30 75
- 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 250 190

Садовий салат з гарбузовим насінням і домашнім маслом 300 185

Салат олів'є з телятиною 200 130

Оселедець або сьомга домашнього посолу під шубою 250 119/175

Грецький салат 350 198

Справжній Цезар

- з курячою грудкою 320 265
- з креветками 280 320

🍴 Салат з курячою печінкою смаженими опеньками, грушею та зеленню 300 230

Теплий салат з печених овочів 230 195

🍴 з телятиною або качкою 310 295

Салат з лососем спаржею і печеною картоплею 250 360

Салат з печеного баклажана і перцю

з гранатовим соусом 270 / 50 195

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 гріссіні з кунжутом

Кожного дня ми печемо свіжий хліб з найкращого українського борошна на натуральній заквасці. Подаємо наш хліб з гострою еменською аджикою, рибишим маслом і дачною сезонною ікрою.

СУПИ

Домашній український борщ

з ребром, перекрученим салом з часником і житніми тостами 400 / 40 / 20 / 30 / 30 150

Курячий бульйон

з домашньою локшиною, куркою та перепелиними яйцями 400 110

Рибальський суп з морепродуктами

наваристий рибний бульйон з фрикадельками, креветками і рапанами. Подаємо з тостами чабатти та соусом руйе 450 / 60 / 30 330

Гарбузовий крем-суп

із гарбузовим насінням та соусом із чотирьох сирів 320 185

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Котлети з кролика

з картопляним пюре та соліннями 180 / 150 / 120 275

Печінка тушкована в вершковому соусі

зі свіжим шпинатом, паленою цибулею і гречаною кашею 150 / 150 / 50 195

Курочка на грилі

з ніжним картопляним пюре і пряним соусом каррі 330 225

Курча тапака

з шафрановим соусом і овочами 400 / 150 385

Качина грудка

з ягідним соусом та чорним рисом на гарбузовому кремі 450 389

Рибка по-селянськи

з овочами (паровий або запечений судак) 150 / 200 385

Філе сібаса

з зеленою пастою та шафрановим соусом бер блан 350 395



ІТАЛІЙЦІ НА ДАЧІ

Тартар з телятини подаємо на грибному айолі з трюфельною олією 180	260
Карпаччо з лосося з домашнім імеретинським сиром і тапенадом з оливок 220	295
Карпаччо з телятини із пармезаном та руколою 150	255
Найліпші сири з горіхами, медом і грушею 50 / 20 / 30 / 50	145

ФОКАЧЧА І ПІЦА

Фокачча	
– з розмарином 180	100
– з часником і пармезаном 230	135
Піца	
– Маргарита з двома видами моцарели 380	260
– Чотири сири 400	299
– з прошутто 380	289
– з саями та оливками каламата 440	279
<i>a з артишоками ще краще!</i> 50	65

ДОМАШНЯ ПАСТА І РИЗОТТО

Домашня паста	
– карбонара 350	199
– Чотири сири 300	225
– з рагу з баранини і домашньою аджикою 360	225
Вершкове ризотто з білими грибами 360	330
Чорне ризотто з морепродуктами та зеленою спаржею, подаємо з листям тархуна і прищипаним шпинатом 450	630

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 / ДЮЖИ	130/750/1500
– La Perle Blanche №2 1 шт. / ПІВДЮЖИНИ /	160/930/1860

Домашні тельятелле аліо і оліо

з восьминігом, королівською креветкою та середземноморським кальмаром, томатами черрі та каперсами 450	855
--	-----

Креветки в лимонно-часниковому соусі.

Подаються з домашніми бріошами 150 / 80	445
---	-----

Королівські креветки, гребінці, середземноморські кальмари і восьминіг на грилі в часниково-лимонному соусі.

Подаються з домашніми бріошами 200 / 80	990
---	-----

Лобстер 1шт.

– з ароматним шафрановим ризотто 500	3000
– під пікантним томатним соусом з оливками та каперсами або у вершковому-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	230
– із свинячого ошийка 230 / 100 / 50 / 50	290
m – з телятини 230 / 100 / 50 / 50	365
m – з лосося 150 / 100 / 50 / 50	385
m Дачний кебаб з баранини і телятини 175 / 100 / 50 / 50 / 50	260
Свинячі реберця в медовому соусі з печеним помідором 230 / 50 / 50 / 50	280

М'ЯСО У ХОСПЕРІ

подається з печеною картоплею, грибами, цибулею та соусом 120 / 50

m Стейк з телячої вирізки 200	420
m Каре новозеландського ягняти ЦІНА ЗА 100 Г СИРОГО М'ЯСА	350
m Стейк Рибай з мрамурової телятини зернової відгодівлі породи Ангус ЦІНА ЗА 100 Г СИРОГО М'ЯСА	350

РИБА У ХОСПЕРІ

подається з персидським рисом, сухофруктами та горіхами

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

ГАРНІРИ

Картопляне пюре – класичне 150 80 – з томатами і беконом 200 115	Картопля печена в італійських травах 150 85	Овочі печені на мангалі подаються в лаваші із соусом і маринованою цибулею 250/100/50/50 190	Гречана каша з вершковим маслом 150 55	Спаржа на грилі під пармезаном 100 270
---	---	--	--	--

ДОМАШНЄ МОРОЗИВО ТА СОРЕТИ

Семіфредо з кунжутними ірисками (2 кульки на порцію) 100 / 30 / 20 100	Шоколадне з шоколадним соусом та мигдалем (2 кульки на порцію) 100 / 30 / 15 100	Вершкове з ванільним кремом і горіхами 100 / 30 / 15 100	Вершкове з вишнею 100 / 50 100	Сорбет лимонний, полуничний, манговий 100 95
--	---	---	--	---

ДЕСЕРТИ

Чизкейк з чорницею 145 / 50 / 50 155	Шоколадний баваруа 220 145
Гарячий сицилійський яблучний пиріг 170 / 50 120	Наполеон 180 120
Малиновий мільфей 230 / 50 120	Полунична піна 250 / 50 / 20 130
Той самий торт 200 135	Медовик з бананом і грильязем 210 135
Вареники на вибір: – з вишнею 200 / 50 / 30 99 – з полуницею 200 / 50 / 30 99	

БАКАЛІЯ

Шоколадні цукерки ручної роботи 15 45	Домашнє варення персик, груша, абрикос, полуниця, слива, диня, вишня, яблуко, айва 50 40	Вітаміни малина, фейхоа, обліпиха, полуниця, жимолость 50 40	Мед 50 30
--	---	---	---------------------------

ТИПОВИЙ СТУПІНЬ ПРОСМАЖЕННЯ СТЕЙКІВ - СЕРЕДНІЙ, АБО МІДІУМ. ЯКЩО ВИ БАЖАЄТЕ ІНШИЙ СТУПІНЬ - ПОВІДОМТЕ ВАШОГО ОФІЦІАНТА.

r - RARE; **mr** - MEDIUM RARE; **m** - MEDIUM; **mw** - MEDIUM WELL; **wd** - WELL DONE.

ЦЕЙ МАТЕРІАЛ Є РЕКЛАМНОЮ ЛИСТІВКОЮ. ОРИГІНАЛ МЕНЮ ЗНАХОДИТЬСЯ У АДМІНІСТРАТОРА. ЦІНИ ВКАЗАНІ В ГРИВНІ. ЯКЩО У ВАС Є АЛЕРГІЯ НА ЯКИЙСЬ ПРОДУКТ, ОБОВ'ЯЗКОВО ПОВІДОМТЕ ПРО ЦЕ ОФІЦІАНТУ. ПРЕЙСКУРАНТ ЦІН ТА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ЗМІСТ АЛЕРГЕНІВ І ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ В НАШИХ СТРАВАХ МІСТІТЬСЯ В СПЕЦІАЛЬНІЙ БРОШУРІ В КУТОЧКУ ПОКУПЦІВ.