



Меню

Загородный ресторан «Дача» —
это уютное место, в котором готовят из локальных продуктов.
Специально для «Дачи» тюменские фермеры выращивают овощи,
сыровары варят сыры, а маслоделы готовят домашнее масло.

Шеф-повар Павел Козачук покажет вам настоящую тюменскую кухню.
Каждое блюдо они создадут с использованием местных продуктов,
основываясь на рецептах коренных жителей Тюменской области,
интерпретируя их и создавая что-то новое.

Теперь каждый может попробовать Тюменскую кухню!

ДАЧНЫЙ ПОГРЕБ

Обязательно сходите на экскурсию
в наш погреб вместе с вашим официантом

new (**Грузди**
со сметаной
150 г 560.-

new (**Сало соленое с прослойкой**
с хреном и горчицей
130 г 350.-

Соленья
из погреба
300 г 390.-

ЗАКУСКИ

Хлеб на закваске
с маслом

270 г 250.-

Фермерские сыры

Камамбер, Драй Джек, Рикотта Салата,
Скаморца копченая

230 г 1200.-

Рыбный сет

риет из копченой скумбрии,
слабосоленый лосось,
слабосоленый муксун

305 г 1800.-

Сибирские антипасты

ростбиф, буженина, копченая утка,
брусника моченая

180 г 860.-

new **Холодец** из трех видов мяса
250 г 460.-

Паштет из печени цыпленка

с конфитюром из инжира
и хрустящей бриошью

145 г 350.-

Тартар из говядины
с солеными огурчиками
и бородинским хлебом

115/40 г 680.-

Сибирские тако
с риетом из скумбрии,
слабосоленым огурцом
в гречишных лепешках

130 г 320.-

Сибирские тако
с брискетом в медовом соусе

120 г 430.-

Сибирские тако
с копченой уткой,
печеной тыквой
и соусом «Брусничный Чили»

130 г 380.-

Гречишные лепешки
с бужениной и копченой вишней

150 г 390.-

Баклажаны с соусом «Песто»,
фермерской подкопченной рикоттой
и шпинатом

150 г 380.-

САЛАТЫ

Салатный микс
с лососем слабого посола,
печеной морковью
и эспумой из сыра «Бри»

150 г 810.-

Копченая свекла
с мягким сыром,
соусом из смородины
и жареными орешками

130 г 350.-

new **Ростбиф «Тонато»**
170 г 570.-

Сладкие томаты с пряным песто,
страчателлой и хрустящей чиабаттой

150/40 г 470.-

Дачный салат
с соусом из тертых томатов
со сметаной и укропом

250 г 450.-

Салат с копченой уткой,
печеным яблоком и малиной

145 г 520.-

СУПЫ

Крем-суп из тыквы
с копченой уткой, миксом семечек
и жареным фундуком
270 г 370.-

фирменное блюдо (**Борщ с briskетом**
и копченой сметаной
с чесночными булочками
370 г 370.-

фирменное блюдо (**Дачная солянка**
с фирменными копченостями
со сметаной и чиабаттой
340 г 490.-

Грибной суп) *new*
с груздями
300 г 450.-

Уха тройная
из судака,
муксуна и семги
300 г 750.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

фирменное блюдо (**Икрянники по-тюменски**
из икры карася
с подкопченной домашней сметаной
150 г 370.-

Дачная жарёха
из копченой буженины
с картофелем
300 г 750.-

new (**Пельмени из оленины**
с кедровым орехом
250 г 510.-

new (**Котлеты из щуки и судака**
с кремом из картофеля
300 г 650.-

new (**Бефстроганов из briskета**
с картофельным пюре
и хрустящим луком
300 г 720.-

фирменное блюдо (**Копченая утка**
с карамельной морковью,
соусом из крыжовника
и листьями шпината
220 г 760.-

Ризотто с белыми грибами,
сыром «Камамбер»
и трюфельным маслом
280 г 530.-

Курица тандури
с печеным картофелем
и соусом BBQ
350 г 690.-

Жареный картофель
с белыми грибами
и копченой сметаной
280 г 450.-

Куриная грудка су-вид
с медальонами кабачка
и соусом BBQ
310 г 690.-

Стейк судака
с цветной капустой
и соусом «Шампань»
260 г 860.-

Жареный хрустящий картофель) *фирменное блюдо*
со сметаной, яйцом пашот
и щучьей икрой
270 г 580.-

Ягненок каре) *new*
100 г 590.-

БЛЮДА ИЗ КОПТИЛЬНИ

Мы коптим по технологии Slow'n'low – медленно и при небольшой температуре, так мясо получается особенно нежным и сочным.

Цена за 100 г сырого продукта

*фирменное
блюдо* (

Брискет
100 г 790.-

Ребра говяжьи
100 г 750.-

Креветки тигровые
100 г 750.-

Ребра свиные пряные
100 г 490.-

Утиное филе
100 г 490.-

Стейк лосося
100 г 980.-

Ребра свиные медовые
100 г 490.-

Буженина
100 г 540.-

Стейк Рибай
100 г 980.-

Шеф-повар нашего ресторана Павел Козачук имеет двадцатилетний опыт и давно успел зарекомендовать себя не только среди наших гостей, но и в международном сообществе, к тому же Павел является преподавателем в Novikov School.

Именно Павел ответственен за вкус и качество блюд, которые вы можете видеть на своем столе. Свои знания и видение тюменской кухни он отразил при создании нового меню. Попробуйте и оцените эти блюда!

ГАРНИРЫ

Овощи гриль
баклажан, перец болгарский,
кабачок
150 г 290.-

Капуста маринованная
с добавлением свеклы
100 г 150.-

Картофель по-домашнему
с чесноком и зеленью
150 г 180.-

new (**Батат,**
запеченный с чесноком
150 г 450.-

СОУСЫ

Барбекю
30 г 80.-

Порто-BBQ
30 г 90.-

Сливочный
с дробленным
перцем
30 г 80.-

ДЕСЕРТЫ

Домашний яблочный пирог
с мисо-карамелью
и сорбетом из смородины
150 г 370.-

Крем-чизкейк
с песочной крошкой
и вареньем из шишек
125 г 310.-

«Мухомор»
мусс из белого
и черного шоколада
с начинкой из смородины
и черники) *new*
100 г 450.-



Меню с фотографиями
можно посмотреть
здесь



А еще у нас есть доставка,
отсканируйте код,
чтобы перейти на сайт