





# Загородный ресторан «дача»

— гастрономический проект, который создан возродить традиции Тюменской кухни и сберечь доставшееся нам гастрономическое культурное наследие.

«Дача» - это уютное место, где готовят из фермерских продуктов от местных производителей и со своего небольшого хозяйства. Мы гордимся тем, что наши блюда приготовлены из свежайших локальных продуктов, выращенных с любовью и уважением к природе.

#### ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА ВАШУ «ДАЧУ»!



Начать знакомство с настоящей Тюменской кухней мы предлагаем с блюд по старинным рецептам, основанных на рассказах коренных жителей Тюмени.

На этой странице представлены блюда, уже нанесенные на гастрономическую карту региона, и дачные деликатесы из нашей коптильни, которые являются визитной карточкой ресторана и по праву завоевали любовь и признание наших гостей.

#### ТЮМЕНСКИЕ БЛЮДА

Сырчики с кедровым орехом и медовым грильяжем	160 г	580 p
<b>Селянка</b> с томленой говяжьей грудинкой и свиным ребром	360 г	1 025 p
<b>Икряники</b> с копченым муссом и малосольным огурцом	170 г	720 p

#### ДАЧНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

<b>Нерка</b> холодного копчения	100 г	710 p
<b>Утиная грудка</b> сыровяленая	100 г	610 p
Колбаса «Краковская» из мяса косули	100 г	900 p
Колбаса из мяса и сердца оленя	100 г	600 p
Дачный гостинец	100 г	400 p

#### ЗАКУСКИ

<b>@</b>	Сибирское тако с копченой уткой, печеной тыквой и соусом «Брусничный чили»	130 г	490 p
<b>@</b>	<b>Дачное тако</b> с брискетом и медовым соусом в гречишных лепешках	120 г	720 p
	<b>Хумус</b> из моркови с томатами тоннато	320 г	520 p
	<b>Грузди</b> со сметаной	150 г	640 p
	Оладьи из кабачков с сырным муссом и аджикой из кабачков	260 г	680 p
	<b>Печеный баклажан</b> с муссом из брынзы, томатами и дачной зеленью	340 г	720 p
	<b>Сельдь</b> с жареным картофелем, маринованным луком и яйцом	270 г	580 p
	Сырная тарелка пармезан, бри, скаморца копченая, дорблю, белпер кнолле, мед, орехи	225 г	1 100 p
	Рыбная тарелка нерка холодного копчения, лосось слабой соли, лосось гравлакс, мускус слабой соли	210 г	1 850 p
	Паштет из печени цыпленка с луковым медом и сырным крамблом	160 г	420 p
	<b>Паштет</b> из жареного карася	175 г	450 p
	<b>Сало</b> соленое и копченое с хреном и горчицей	120 г	540 p
	<b>Тартар из говядины</b> с соусом из зеленого лука	210 г	890 p

#### ЗАКУСКИ

Соленья из погреба огурцы, помидоры, капуста квашеная, капуста красная, баклажаны	320 г	330 p
Тарелка дачных деликатесов колбаса из косули, колбаса из оленины, утка сыровяленая, утка горячего копчения, пастрами, окорок варено-копченый	250 г	1 350 p
<b>Икра</b> из баклажанов	155 г	270 p
<b>Бутерброд</b> с селедкой	100 г	225 p
Грузди под сыром в слоеном тесте	180 г	500 p
<b>Грибная икра</b> с печеным картофелем	210 г	340 p
<b>Печеная морковь</b> с муссом из сыра бри и фундуком	210 г	420 p



<b>Шаньга</b> с груздями и белыми грибами	300 г	675 p
<b>Шаньга</b> с уткой горячего копчения	280 г	585 p
<b>Шаньга</b> с семгой	280 г	1 125 p



#### САЛАТЫ

Сладкие помидоры с пряным песто, страчателлой и хрустящей чиабаттой	150/40 г	490 p
<b>Теплый салат</b> с утиной грудкой горячего копчения	210 г	765 p
<b>Салат с пастрами,</b> морковным хумусом и свеклой	170 г	560 p
<b>Дачный</b> из свежих овощей	200/20 г	450 p
Салат с неркой, запеченной свеклой и брусникой	170 г	630 p

#### СУПЫ

<b>@</b>	<b>Борщ</b> с брискетом и копченой сметаной	300/40/30 г	570 p
	<b>Дачная солянка</b> с фирменными колбасками, со сметаной и чиабаттой	340 г	550 p
	<b>Луковый</b> с сырной гренкой	170 г	420 p
	Уха тройная	350 г	780 p

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

	Вареники с картошкой, шкварками и квашеной капустой	300 г	390 p
•	<b>Жареный картофель</b> с щучьей икрой, яйцом и сметаной	300 г	650 p
	<b>Караси жареные</b> в сметане с картофельными чипсами	380 г	670 p
	Котлеты из щуки и судака с картофельным пюре и икорным соусом	340 г	930 p
<b>@</b>	<b>Дачная жареха</b> с колбасой из косули, соусом из сладкого перца и яйцом	340 г	820 p
	Утка копченая с карамельной морковью, шпинатом и соусом из крыжовника	220 г	830 p
	<b>Пельмени</b> из оленины	250 г	620 p
	Стейк рибай	100 г	1700 p
	<b>Говяжьи щечки</b> с кремом из батата	300 г	1 100 p
	Котлета «Пожарская» с картофельным пюре	290 г	590 p
	Перепёлка фермерская с киноа и соусом из сушеных яблок	220 г	920 p
	Судак с кремом из сельдерея и соусом из белого вина	250 г	1 130 p
	<b>Бефстроганов</b> из говяжьих щечек	295 г	590 p
	<b>Шницель</b> из куриной грудки, с томатами черри и муссом из брынзы	250 г	570 p

## БЛЮДА ИЗ КОПТИЛЬНИ

	Стейк лосося	100 г	1 200 p
	Утиное филе	100 г	490 p
<b>@</b>	Брискет	100 г	<b>7</b> 90 p
	Буженина	100 г	540 p
	Ребра свиные медовые	100 г	520 p
	Ребра говяжьи	100 г	920 p
	Свиные ребра патронташ	100 г	520 p
	Креветки тигровые	100 г	790 p

## ОВОЩИ-ГРИЛЬ

<b>Овощи гриль</b> баклажан, перец болгарский, кабачок	150 г	300 p
<b>Брокколи</b> с кунжутным соусом	170 г	450 p
<b>Мятый картофель</b> с соусом ранч и сыром	200 г	290 p
Кукуруза	150 г	300 p
Капуста квашеная	150 г	210 p

### СОУСЫ

Икорный	50 г	330 p
Луковый мед	50 г	110 p
Сладкий перец	50 г	100 p
Домашняя аджика	50 г	100 p
Ранч с дачной зеленью и редисом	100 г	90 p



Штрудель яблочно-грушевый	195 г	390 p
Торт «Три Стакана»	200 г	310 p
Десерт «Баночка»	190 г	570 p
Орешки со сгущенкой как из детства	190 г	350 p



