



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 и концепт-шеф Ксения Вахрушева покажут вам настоящую тюменскую кухню. Каждое блюдо они создают с использованием местных продуктов, основываясь на рецептах коренных жителей Тюменской области, интерпретируя их и создавая что-то новое. Теперь каждый может попробовать Тюменскую кухню!



Меню с фотографиями
можно посмотреть здесь

БЛЮДА ИЗ КОПТИЛЬНИ

СОБЕРИ НА СВОЙ ВКУС – ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО+ГАРНИР+СОУС

ГОРЯЧЕЕ БЛЮДО

БРИСКЕТ

Фирменное блюдо

Грудинка мраморной говядины

200 г 950.-

РЕБРА СВИНЫЕ ПРЯНЫЕ

200 г 480.-

РЕБРА СВИНЫЕ МЕДОВЫЕ

200 г 480.-

РЕБРА ГОВЯЖЬИ

200 г 640.-

УТИНОЕ ФИЛЕ

100 г 480.-

БУЖЕНИНА

Маринованная свиная шея

200 г 580.-

КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

100 г (вес сырого продукта) 750.-

СТЕЙК ЛОСОСЯ

100 г (вес сырого продукта) 980.-

СТЕЙК РИБАЙ

100 г (вес сырого продукта) 980.-

“
Все горячие блюда мы готовим в нашей
ТЕХНОЛОГИЧНОЙ КОПТИЛЬНЕ
по технологии Slow'n'Low — медленно и при
небольшой температуре, так мясо получается
особенно нежным и сочным. Наши повара
прошли обучение у легендарного бренд-шефа
ресторанов Smoke BBQ Алексея Каневского.
Рекомендуем вам попробовать
”

ГАРНИР

СЕЗОННЫЙ ТОМАТ

Сладкие помидоры, лук полукольцами,
листья кинзы, заправка на севиче из томатов

100 г 150.-

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, перец болгарский, кабачок

100 г 180.-

КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

100 г 120.-

КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ

Маринуется с добавлением свеклы

100 г 120.-

КОУЛ СЛОУ

Салат из краснокочанной капусты с морковью,
зеленью, огурцом и соусом Винегрет

50 г 120.-

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель отварной, обжаренный
на сливочном масле, с чесноком и зеленью

100 г 120.-

СОУС

БАРБЕКЮ

Кисло-сладкий соус, готовится на основе
апельсина, томата и говяжьего бульона

30 г 60.-

ПОРТО-ВВQ

Готовится на основе Портвейна и соуса ВВQ

30 г 90.-

СЛИВОЧНЫЙ С ДРОБЛЕННЫМ ПЕРЦЕМ

Нежный сливочный соус с легким пряным вкусом

30 г 60.-

СТАРТЕРЫ

РЕМЕСЛЕННЫЙ ХЛЕБ И МАСЛО

Чиабатта на закваске, зерновой хлеб Фьорд, льняной чипс, сливочное масло, соль, луковый пепел

190 г 170.-



БРИСКЕТ / МЕДОВЫЙ СОУС / ГРЕЧИШНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Тако с брискетом в медовом соусе и попкорном из гречки

120 г 430.-



РЫБНЫЙ СЕТ

Риет из копченой скумбрии, слабосоленый лосось, слабосоленый муксун

305 г 1800.-



МОРКОВЬ / БРИ / ЧЕСНОК

Фирменное блюдо

Медовая морковь с эспумой из фермерского сыра Бри, черным чесноком и жареным фундуком

105 г 320.-



КАМАМБЕР В ПЕПЛЕ / КРЫЖОВНИК / ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО

Камамбер в пепле из лука с соусом из крыжовника, трюфельным маслом и тостом бриошь

200 г 990.-



РИЕТ ИЗ СКУМБРИИ / ОГУРЦЫ / ГРЕЧИШНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Тако с риетом из скумбрии, слабосоленым огурцом в гречишных лепешках

130 г 320.-



ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ

Сыр Камамбер, сыр Драй Джек, сыр Рикотта Салата, сыр Скаморца копченый, мед, брусника моченая

230 г 1300.-



КОПЧЕНЫЕ ОЛИВКИ

Оливковое масло, оливки 2 вида

75 г 290.-



УТКА / ТЫКВА / БРУСНИКА-ЧИЛИ

Тако с копченой уткой, печеной тыквой и соусом Брусничный чили

130 г 380.-



ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЬИ / УТКА / БРУСНИКА

Тыквенные оладьи с копченой уткой, свежим шпинатом и брусничным соусом

210 г 390.-



КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ / СТРАЧАТЕЛЛА / РОМАНО

Салат с копченым лососем, сыром Страчателла, томатами черри и миксом салатных листьев

175 г 810.-



СИБИРСКИЕ АНТИПАСТИ

Ростбиф, буженина, копченая утка, брусника-чили

180 г 860.-



РОСТБИФ / РОМАНО / ПЕЧЕНЫЙ ПЕРЕЦ

Салат с ростбифом и соусом из печеных перцев, с миксом салатных листьев и сыром Пармезан

170 г 580.-



ПИРОЖОК ОТ БАБУШКИ ИФРОССИНИИ

Рецепт 1811 года

Мука, дрожжи живые, сердце говяжье, печень говяжья, говядина, масло сливочное, яйцо, соль, сахар, молоко, масло растительное

140 г 250.-



ПАШТЕТ / ИНЖИР / БРИОШЬ

Паштет из печени цыпленка с конфитюром из инжира и хрустящей бриошью

145 г 350.-

ТОМАТ / СТРАЧАТЕЛЛА / ЧИАБАТТА

Сладкие томаты с пряным Песто, сыром Страчателла и хрустящей чиабаттой

150/40 г 420.-

ДАЧНЫЙ САЛАТ

Салат с соусом из тертых томатов со сметаной и укропом, салатный лист романо, огурец и томат

250 г 690.-



УТКА КОПЧЕНАЯ / ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОКО / МАЛИНА

Салат с копченой уткой, печеным яблоком и малиной

145 г 480.-



ЛИСТОВОЙ САЛАТ / ЛОСОСЬ «ГРАВЛАКС» / МОРКОВЬ

Микс салатных листьев, лосось слабого посола, печеная морковь, эспума из сыра Бри

150 г 810.-

СВЕКЛА / МЯГКИЙ СЫР / СМОРОДИНА

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

130 г 350.-



ТАРТАР / АЙОЛИ / ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Тартар из говядины с солеными огурчиками и зерновым хлебом

115/40 г 680.-

“
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!

”

СУПЫ

ТЫКВА / УТКА / СЕМЕНА

Крем-суп из тыквы, копченая утка, микс семечек, жареный фундук

270 г 370.-



БОРЩ / БРИСКЕТ / КОПЧЕНАЯ СМЕТАНА

Борщ с brisketом и копченой сметаной, подается с чесночными булочками

300/40/30 г 420.-



БЁФ-БУРГЕНЬОН

Говядина медленного томления в вине и бульоне, подается с зеленым горошком и кусочком чабатты

360 г 930.-

ГОРЯЧЕЕ

РИЗОТТО / БЕЛЫЕ ГРИБЫ / КАМАМБЕР

Ризотто с белыми грибами, сыром Камамбер и трюфельным маслом

280 г 520.-



ОССОБУКО / ПЮРЕ ИЗ КОРНЕПЛОДОВ / СОУС ПОРТО

Оссобуко с кремом из сельдерея и моркови с соусом Порто

250/150/30 г 1300.-



СОЛЯНКА ДАЧНАЯ

Дачная солянка с фирменными копченостями, подается со сметаной и тостом чабатты

260/40/40 г 490.-



ТОМАТЫ / КОПЧЕНАЯ РИКОТТА / СОУС ПЕСТО

Теплый суп из печёных томатов с копчёной Рикоттой и соусом Песто

235 /40 г 490.-



СУДАК / КОРНЕПЛОДЫ / СЛИВОЧНЫЙ БУЛЬОН

Рыбный бульон со сливками, кусочками судака, картофелем и морковью

315 г 510.-

“

Концепт-шеф нашего ресторана – Ксения Вахрушева. Ксения с детства увлекалась кулинарией, много училась, практиковала, стажировалась в Италии, была основателем и преподавателем кулинарной школы «МаксиМ. Класс», спикером на крупных гастрономических фестивалях и амбассадором METRO Cash&Carry в России. Ксения – фанат итальянской и французской кухонь и свежих местных продуктов, так у нее возникла идея создания тюменской кухни.

”

УТКА / МОРКОВЬ / КРЫЖОВНИК

Фирменное блюдо

Копчёная утка с карамельной морковью, соусом из крыжовника и листьями шпината

220 г 760.-



ЛОСОСЬ / СВЕКЛА / МОРКОВЬ

Стейк лосося с кусочками печеной свеклы и моркови, подается со сметаной

240 г 1400.-



ПАЛТУС / КАРТОФЕЛЬ / ШПИНАТ

Копченый палтус, подается с обжаренным шпинатом и толченым жареным картофелем

180 г **920.-**



ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ / БЕЛЫЕ ГРИБЫ / КОПЧЕНАЯ СМЕТАНА

Жареный картофель с грибами и копченой сметаной

280 г **360.-**



ГРИБНОЙ ПИРОГ / БРУСНИКА В БУРБОНЕ / КРЕПКИЙ БУЛЬОН / КОПЧЕНАЯ СМЕТАНА

Грибной пирог с моченой брусникой в бурбоне, крепким бульоном и копченой сметаной

120/20/30/30 г **330.-**



БУЛГУР / ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ / МЕДОВЫЙ СОУС

Томленые щечки с булгуром в кокосовом соусе

320 г **980.-**

КАРТОШКА / ИКРА / СМЕТАНА

Жареный до хрустящей корочки картофель, подается со сметаной, яйцом пашот и щучьей икрой

270 г **550.-**

СУДАК / КАПУСТА / СОУС ШАМПАНЬ

Стейк судака с цветной капустой и соусом Шампань

260 г **860.-**



ПИРОГ ИЗ КАБАЧКОВ / ЛОСОСЬ / СТРАЧАТЕЛЛА

Пирог из кабачков с копченым лососем и сыром Страчателла

170 г **720.-**



КУРИЦА ТАНДУРИ / КАРТОФЕЛЬ / ВВQ

Кусочки куриного бедра в кефирном маринаде, обжаренные на гриле, подаются с печеным картофелем и соусом ВВQ

350 г **650.-**



ЦЫПЛЕНOK / КАБАЧOK / ВВQ

Куриная грудка, приготовленная при низкой температуре по технологии Су-вид, с медальонами кабачка и соусом ВВQ

310 г **610.-**

СУДАК / ПАЛТУС / ОВОЩИ

Запеченные овощи с двумя видами рыбы в мешочке, подается с соусом Сливочный Песто

235 г **860.-**

ДЕСЕРТЫ

КРЕМ-БРЮЛЕ / ТЫКВА / ЖАРЕННЫЙ ФУНДУК

Крем-брюле на основе печеной тыквы с корицей,
карамельной корочкой и жареным фундуком

120 г 290.-



ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ / МИСО-КАРАМЕЛЬ / СМОРОДИНА

Домашний яблочный пирог с мисо-карамелью
и сорбетом из смородины

150 г 360.-



КРЕМ-ЧИЗКЕЙК / ОРЕХ КЕДРОВЫЙ / ШИШКИ

Крем-чизкейк с песочной крошкой
и вареньем из шишек

125 г 310.-



ЧИЗКЕЙК / СМОРОДИНА / СМЕТАНА

Чизкейк с соусом из сметаны
и смородинового варенья

150 г 320.-



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