



Меню

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»!



- фирменное блюдо

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

Икряники с копченым муссом и малосольным огурцом

170 г 580.-

Селянка с томленой говяжьей грудинкой и свиным ребром

360 г 810.-

Сырчики с кедровым орехом и медовым грильяжем

160 г 490.-

ДАЧНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Цена за 100 г

**Нерка
холодного копчения**
630.-

**Колбаса «Краковская»
из мяса косули**
460.-


**Оленина
сыровяленая**
990.-

**Утиная грудка
сыровяленая**
620.-

**Колбаса из мяса
и сердца оленя**
520.-

**Оленина
варено-копченая**
520.-

ЗАКУСКИ

 **Сибирское тако**
с копченой уткой, печеной тыквой
и соусом «Брусничный чили»
130 г 490.-

 **Дачное тако**
с брискетом и медовым соусом
в гречишных лепешках
120 г 490.-

Икра из баклажанов
с бородинским хлебом
240 г 320.-

Хумус из моркови
с томатами тоннато
320 г 460.-

Соленья из погреба
огурцы, помидоры, капуста квашеная,
капуста красная, баклажаны
320 г 330.-

Грузди со сметаной
150 г 620.-

Оладьи из кабачков
с сырным муссом
и аджикой из кабачков
260 г 520.-

Печеный баклажан
с муссом из брынзы,
томатами и дачной зеленью
340 г 540.-

Сельдь с жареным картофелем,
маринованным луком и яйцом
270 г 510.-

Сырная тарелка
пармезан, бри, скаморца копченый,
дорблю, белпер кнолле,
брусничное варенье, орехи
225 г 1100.-

Рыбная тарелка
нерка холодного копчения,
лосось слабой соли, лосось гравлак,
муксун слабой соли
160 г 1360.-

Паштет из печени цыпленка
с луковым медом
и сырным крамблом
150 г 340.-

Сало соленое и копченое
с хреном и горчицей
120 г 540.-

Тартар из говядины 
с соусом майо из зеленого лука
210 г 800.-

Тарелка дачных деликатесов
колбаса из косули, колбаса из оленины,
утка сыровяленая, утка горячего
копчения, пастроми,
окорок варено-копченый
250 г 1350.-

САЛАТЫ

Сладкие томаты
с пряным песто, страчателлой
и хрустящей чабаттой
150/40 г 490.-

 **Дачный**
250 г 530.-

Листья салата романо,
лосось слабой соли
210 г 720.-

Бедро цыпленка,
хумус из моркови и кунжутный соус
285 г 560.-

Картофель, сыровяленая утка
и трюфельный релиш
220 г 680.-

Пастроми, маринованные огурцы
и розовые томаты
225 г 790.-

СУПЫ



**Борщ с брискетом
и копченой сметаной**

300/40/30 г 440.-



Дачная солянка
с фирменными копченостями,
со сметаной и чабаттой

340 г 550.-

Уха тройная

350 г 750.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

**Вареники с картошкой,
шкварками и квашенной капустой**

300 г 390.-



Жареный картофель
с щучьей икрой, яйцом и сметаной

300 г 590.-

Караси жареные в сметане
с картофельными чипсами

380 г 560.-

Котлеты из щуки и судака
с картофельным пюре
и икорным соусом

340 г 760.-

Судак с кремом брокколи
и соусом из белого вина

250 г 920.-

Бедро цыпленка
с мятым картофелем
и аджикой

340 г 690.-

Куриные потрошки
по-строгановски

330 г 670.-

Утка копченая
с карамельной морковью,
шпинатом и соусом из крыжовника

220 г 830.-



Перцы фаршированные
с мясным соусом

220 г 580.-

Пельмени из оленины

250 г 540.-

Дачная жареха
с колбасой из косули,
соусом из сладкого перца и яйцом

340 г 690.-



Говяжья грудинка
с картофельной запеканкой
и сморчками

290 г 890.-



Стейк рибай

цена за 100 г 1300.-

БЛЮДА ИЗ КОПТИЛЬНИ

Коптим по особой технологии медленно и при небольшой температуре, так мясо получается особенно нежным и сочным.

Цена за 100 г сырого продукта

Стейк лосося
980.-

Буженина
540.-

Ребра говяжьи
820.-

Утиное филе
490.-

Ребра свиные пряные
520.-

Креветки тигровые
750.-

 **Брискет**
790.-

Ребра свиные медовые
520.-

ГАРНИРЫ

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

Брокколи
с кунжутным соусом
170 г 390.-

Мятый картофель
с соусом ранч и сыром
200 г 290.-

Капуста квашеная
150 г 190.-

Капуста маринованная
150 г 190.-

Кукуруза
190 г 360.-

Фасоль жареная
с чесноком и лаймом
150 г 220.-

СОУСЫ

Икорный
50 г 220.-

Ранч
с дачной зеленью
и редисом
50 г 90.-

Луковый мед
50 г 90.-

Сладкий перец
50 г 90.-

Домашняя аджика
50 г 90.-

ДЕСЕРТЫ



Творожная запеканка
с кремом из вареной сгущенки

230 г 440.-

Крем-брюле с ягодами

175 г 520.-

Тарталетка
с миндальным кремом
и клубникой

160 г 420.-



фото меню



Программа
лояльности