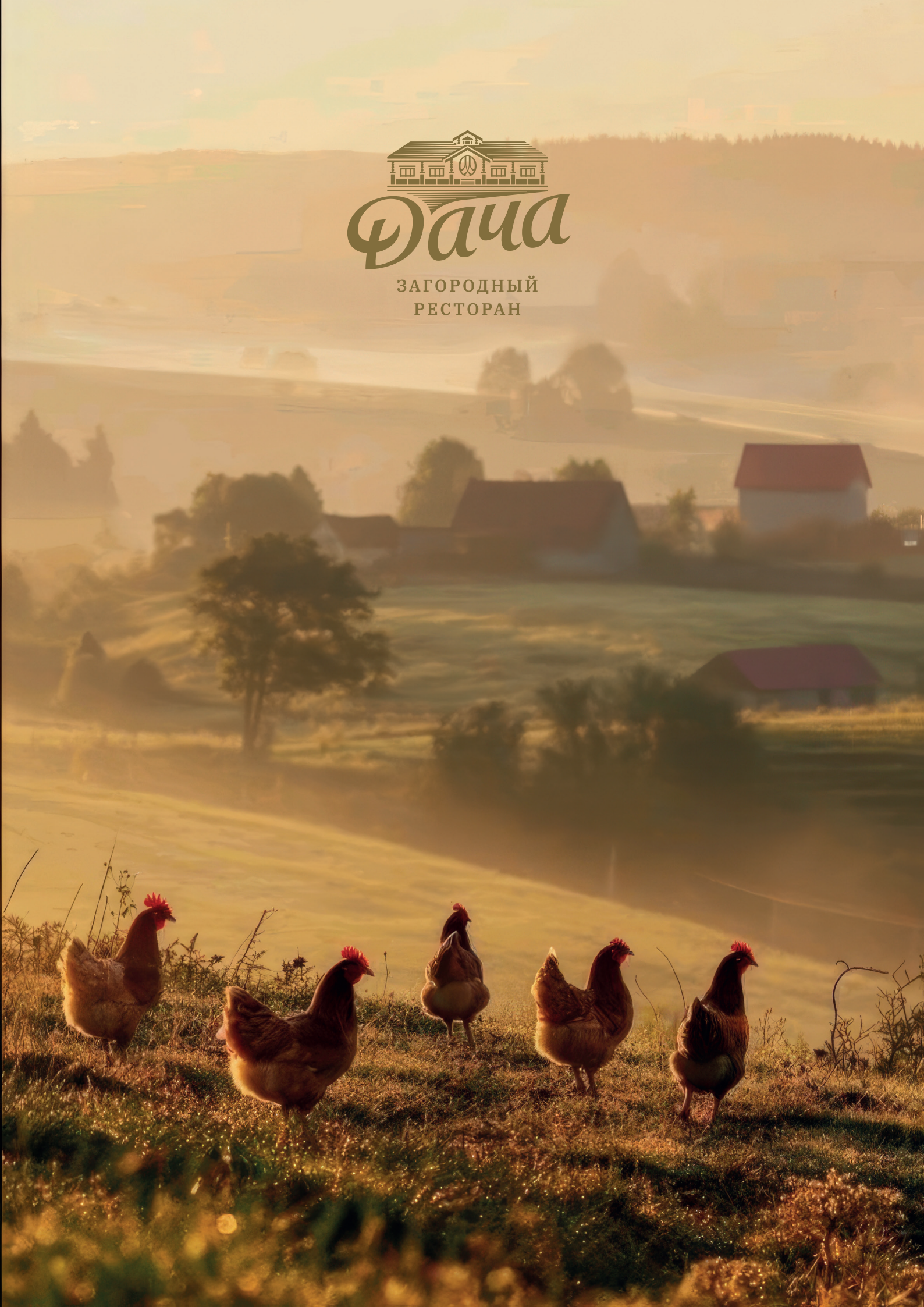




Дача

ЗАГОРОДНЫЙ
РЕСТОРАН



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В РЕСТОРАН «ДАЧА»

«Дача» — это место, где время будто замедляется.
Здесь за окнами шумят деревья, пахнет травой
и свежим воздухом, а за столом собираются самые близкие.

Здесь всё напоминает о тех самых тёплых днях —
о душевных разговорах, простых радостях и
вкусах из детства.

Мы бережно храним традиции тюменской кухни,
готовим из фермерских продуктов
местных производителей и с любовью создаём блюда,
в которых чувствуются дом, забота и душа.

«Дача» — это не просто ресторан.
Это место, где живёт вкус настоящего.



ДАЧНЫЕ ТАКО

на гречневых лепешках

С УТКОЙ	130 г	490 Р
С БРИСКЕТОМ	120 г	750 Р
СО СКУМБРИЕЙ	165 г	550 Р
С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ	170 г	390 Р

КАРТОФЕЛЬНИКИ

почти как draniki

С НЕРКОЙ И ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ	160 г	650 Р
С ГРУЗДЯМИ	155 г	350 Р
С ТАМБОВСКИМ ОКОРОКОМ И ПАСТРАМИ	165 г	350 Р

ЗАКУСКИ

ИКРЯНИКИ С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ	<i>по-тюшенски</i>	150 г	720 Р
ПАШТЕТ С СЕЗОННЫМ ВАРЕНЬЕМ		100 г	350 Р
ТАРТАР ИЗ КРАКОВСКОЙ КОЛБАСЫ		105 г	350 Р
СТРАЧАТЕЛЛА ПО-СЕЗОНУ		220 г	550 Р
МОРКОВНЫЙ ХУМУС С ПЕЧЕНЫМИ ОВОЩАМИ		155 г	450 Р
ЯЗЫК С СОУСОМ ИЗ КАРАСЯ	<i>любимое блюдо шефа</i>	165 г	590 Р
ПЕЧЕНЫЙ БАКЛАЖАН С УЗБЕКСКИМИ ТОМАТАМИ		200 г	450 Р

САЛАТЫ

СЛАДКИЕ ТОМАТЫ с пряным песто	190 г	520 Р
ТЕПЛЫЙ с утиной грудкой	210 г	770 Р
С ПАСТРАМИ И ТЫКВОЙ	140 г	520 Р
ВИНЕГРЕТ БОУЛ с неркой	235 г	550 Р
ШНИЦЕЛЬ-САЛАТ	275 г	730 Р
ДАЧНЫЙ из свежих овощей	250 г	550 Р

*как цезарь,
но по-дачному*

НА КОМПАНИЮ

СЕЛЕДКА с картофелем и маринованным луком	270 г	600 Р
СОЛЕНЬЯ из нашего погреба	270 г	450 Р
ТАРЕЛКА ДАЧНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ	250 г	1 350 Р
СЫРЫ С НАШЕЙ СЫРОВАРНИ	225 г	1 150 Р
РЫБНЫЙ СЕТ	190 г	1 800 Р
САЛО соленое и копченое	120 г	550 Р
ГРУЗДИ со сметаной	150 г	640 Р

*с нашей
копильни*

ЛЕПИМ И ВАРИМ

ПЕЛЬМЕНИ

из оленины с соусом из можжевельника

250 г **650 Р**

ВАРЕНИКИ

с картофелем и шкварками

300 г **420 Р**

ПЕЛЬМЕНИ

по-домашнему

180 г **450 Р**

СУП

БОРЩ

с brisketом и салом

300/40/40 г **650 Р**

СОЛЯНКА

с копченой сметаной

340 г **650 Р**

УХА

из трех видов рыб

350 г **780 Р**

ТЫКВЕННЫЙ СУП

*с пастраниц,
но можно и без*

265 г **500 Р**

ГОРЯЧЕЕ

ДАЧНАЯ ЖАРЕХА

с колбасой из косули

340 г **900 Р**

ЖАРКОЕ ИЗ ЯЗЫКА

в соусе из краковской колбасы

380 г **1 100 Р**

КОТЛЕТЫ

из щуки и судака

260 г **790 Р**

ПОЖАРСКАЯ КОТЛЕТА

с пюре и маринованными огурчиками

290 г **640 Р**

СУДАК ТОМЛЕННЫЙ

с квашеной капустой

350 г **1 100 Р**

ГОВЯЖЬИ ЩЕЧКИ

с картофельным пюре

280 г **900 Р**

БЕФСТРОГАНОВ

260 г **720 Р**

ГОЛУБЦЫ

со сметаной

305 г **560 Р**

УТИНАЯ ГРУДКА

с кремом из сельдерея

250 г **930 Р**

БЛЮДА ИЗ КОПТИЛЬНИ

УТИНОЕ ФИЛЕ	100 г	490 Р
БРИСКЕТ	100 г	790 Р
БУЖЕНИНА	100 г	540 Р
РЕБРА ГОВЯЖЬИ	100 г	920 Р
РЕБРА СВИНЫЕ, МЕДОВЫЕ	100 г	520 Р
РЕБРА СВИНЫЕ, ПОТРОНТАЖ	100 г	520 Р

Наше фиршенное направление.
Каждое блюдо мы готовим и коптим сами,
используя буковую щепу — она придает
неповторимый аромат и глубокий вкус.

ДАЧНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

НЕРКА холодного копчения	50 г	350 Р
МУКСУН слабой соли	50 г	450 Р
ОМУЛЬ холодного копчения	50 г	450 Р
КОЛБАСА КРАКОВСКАЯ из мяса косули	50 г	400 Р
КОЛБАСА из мяса и сердца оленя	50 г	300 Р
УТИНАЯ ГРУДКА сыровяленая	50 г	380 Р

ВЕС

КАРАСЬ СО СМЕТАНОЙ	100 г	170 Р
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ	100 г	900 Р
СТЕЙК РИБАЙ	100 г	1 700 Р
КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ	100 г	790 Р

ГАРНИРЫ

ПЕЧЕННЫЕ ОВОЩИ	150 г	420 Р
МЯТЫЙ КАРТОФЕЛЬ БЕЙБИ	200 г	290 Р
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150 г	220 Р
БРОККОЛИ	170 г	450 Р
КАПУСТА КВАШЕНАЯ <i>с ароматным маслом</i>	150 г	300 Р

как в детстве

ДЕСЕРТЫ

ОРЕШКИ СО СГУЩЕНКОЙ	192 г	350 Р
ЛЕГКИЙ МУСС С ЛИМОННЫМ ЖЕЛЕ	90 г	300 Р
БЛИНЫ С ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ	185 г	350 Р
ОЛАДЫ ИЗ ТЫКВЫ КРЕМОМ ИЗ СГУЩЕНКИ	195 г	290 Р



как убабушки



МАКСИМ

команда
про рестораны

ПОМНИТЕ ПОПУЛЯРНОЕ ВЫРАЖЕНИЕ «МЫ — ТО, ЧТО МЫ ЕДИМ»?

Гастрономия — самый быстрый способ получить
самые разные эмоции и стать счастливее!

Мы верим, что еда — это не просто питание, а настоящая гастрономическая магия, способная вдохновлять и объединять. На протяжении 33 лет мы создаем разнообразные ресторанные концепции, которые наполняют жизнь яркими моментами и незабываемыми впечатлениями.

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ К НАМ В ЭТОМ УВЛЕКАТЕЛЬНОМ ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ПУТЕШЕСТВИИ!



TEHNIKUM

ВОДОКАЧКА

Гостеприимство - не просто слово,
это не выверенный сервис, не выученные правила.
Это любовь к гостю в каждом действии и слове.

Мы являемся амбассадорами гостеприимства, поэтому решили не останавливаться
на ресторанной сфере и в рамках коллаборации девелоперов «ТОЧНО»

«Творчество» и ресторанной компании «Максим» создаем уникальный жилой
квартал «МАХ», где каждый житель будет укутан заботой и вниманием.

Концепция МАХ строится на идее максимализма.
Никаких компромиссов на всех уровнях проекта.

*ООО «СЗ «Творчество в Слободе».
Проектная декларация на наш.дом.рф

МАКСИМ & МАХ



программа
лояльности

