



# 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 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  
100 г 490.-

### РЕБРА СВИНЫЕ ПРЯНЫЕ

100 г 240.-

### РЕБРА СВИНЫЕ МЕДОВЫЕ

100 г 240.-

### РЕБРА ГОВЯЖЬИ

100 г 320.-

### УТИНОЕ ФИЛЕ

100 г 480.-

### БУЖЕНИНА

100 г 290.-

### КРЕВЕТКИ ТИГРОВЫЕ

100 г (вес сырого продукта) 750.-

### СТЕЙК ЛОСОСЯ

100 г (вес сырого продукта) 980.-

### СТЕЙК РИБАЙ

100 г (вес сырого продукта) 980.-

### ИНДЕЙКА / ТОМАТНАЯ САЛЬСА

~400 г / 1 шт 950.-



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 Stoke BBQ Алексея Каневского.  
Рекомендуем вам попробовать

## ГАРНИР

### СЕЗОННЫЙ ТОМАТ

Сладкие помидоры, лук, зелень  
150 г 225.-

### ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, перец болгарский, кабачок  
150 г 270.-

### КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

150 г 180.-

### КАПУСТА МАРИНОВАННАЯ

Маринуется с добавлением свеклы  
100 г 120.-

### КАРТОФЕЛЬ ПО-ДОМАШНЕМУ

Картофель отварной, обжаренный  
на сливочном масле, с чесноком и зеленью  
150 г 180.-

## 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

Бородинский хлеб, чабатта, хлеб с семечками, чипсы льна, свеча из масла

500 г 320.-



## 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.-



## МАРИНОВАННЫЕ ГРИБЫ ИЗ ПОГРЕБА

Грузди и белые грибы

230 г 980.-



## ТЫКВЕННЫЕ ОЛАДЬИ / УТКА / БРУСНИКА

Тыквенные оладьи с копченой уткой, свежим шпинатом и брусничным соусом

210 г 390.-



## РИЕТ ИЗ СКУМБРИИ / ОГУРЦЫ / ГРЕЧИШНЫЕ ЛЕПЕШКИ

Тако с риетом из скумбрии, слабосоленым огурцом в гречишных лепешках

130 г 320.-



## ГРЕЧИШНЫЕ ЛЕПЕШКИ / БУЖЕНИНА / КОПЧЕНАЯ ВИШНЯ

Тако с бужениной, карамельным луком и копченой вишней

150 г 390.-



## ФЕРМЕРСКИЕ СЫРЫ

Сыр Камамбер, Драй Джек, Рикотта Салата, Скаморца копченая, мед, брусника моченая

230 г 1300.-

## УТКА / ТЫКВА / БРУСНИКА-ЧИЛИ

Тако с копченой уткой, печеной тыквой и соусом Брусничный чили

130 г 380.-



## СОЛЕНЬЯ ИЗ ПОГРЕБА

Квашеная капуста, соленые огурцы и томаты

300 г 380.-



## ТАРТАР / АЙОЛИ / ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ

Тартар из говядины с солеными огурчиками и зерновым хлебом

115/40 г 680.-

### КОПЧЕНЫЙ ЛОСОСЬ / СТРАЧАТЕЛЛА / РОМАНО

Салат с копченым лососем, страчателлой, томатами черри и миксом салатных листьев

175 г 810.-



### СЕТ НАМАЗОК

Хлебная корзина с копченым маслом, намазка из баклажан, перечная намазка из печеных перцев, грибная икра

500 г 750.-



### СИБИРСКИЕ АНТИПАСТИ

Ростбиф, буженина, копченая утка, брусника-чили

180 г 860.-

### УТКА КОПЧЕНАЯ / ПЕЧЕНОЕ ЯБЛОКО / МАЛИНА

Салат с копченой уткой, печеным яблоком и малиной

145 г 480.-



### ИКРЯНИКИ ПО-ТЮМЕНСКИ

#### Фирменное блюдо

Оладьи из икры караса с копченой сметаной

150 г 350.-



### ДАЧНЫЙ САЛАТ

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

250 г 690.-

### СВЕКЛА / МЯГКИЙ СЫР / СМОРОДИНА

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

130 г 350.-



### ЛИСТОВОЙ САЛАТ / ЛОСОСЬ «ГРАВЛАКС» / МОРКОВЬ

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

150 г 810.-

### ПАШТЕТ / ИНЖИР / БРИОШЬ

Паштет из печени цыпленка с конфитюром из инжира и хрустящей бриошью

145 г 350.-

### БАКЛАЖАН / ШПИНАТ / РИКОТТА

Печеные баклажаны с сыром Рикотта и шпинатом

150 г 380.-



### ТОМАТ / СТРАЧАТЕЛЛА / ЧИАБАТТА

Сладкие томаты с пряным Песто, сыром Страчателла и хрустящей чиабаттой

150/40 г 420.-

“  
*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

270 г 370.-



### СОЛЯНКА ДАЧНАЯ

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

260/40/40 г 490.-



### БОРЩ / БРИСКЕТ / КОПЧЕНАЯ СМЕТАНА

Борщ с brisketом и копченой сметаной, подаем с чесночными булочками

300/40/30 г 370.-



### БЕЛЫЕ ГРИБЫ / КАМАМБЕР / ТРЮФЕЛЬНОЕ МАСЛО

Грибной крем-суп с муссом из Камамбера и маслом трюфеля

300 г 630.-



### ЧЕЧЕВИЦА / СЛИВОЧНЫЙ СЫР

Чечевичный крем-суп с копченым сливочным сыром

300 г 400.-



### ЛОСОСЬ / СУДАК / ПАЛТУС

Уха

350 г 750.-



## ГОРЯЧЕЕ / СМОКЕР

---

### РИЗОТТО / БЕЛЫЕ ГРИБЫ / КАМАМБЕР

Ризотто с белыми грибами, сыром Камамбер и трюфельным маслом

280 г 520.-



### ШАТОБРИАН / ПОРТО

Говяжья вырезка с соусом Порто

100 г 980.-



### УТКА / МОРКОВЬ / КРЫЖОВНИК

#### Фирменное блюдо

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

220 г 760.-



### ДАЧНАЯ ЖАРЕХА

С бужениной и овощами в сковородке

300 г 750.-



### КАРТОШКА / ИКРА / СМЕТАНА

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

270 г 550.-

### БУЛГУР / ЩЕЧКИ ГОВЯЖЬИ / МЕДОВЫЙ СОУС

Томленые щечки с булгуром в кокосовом соусе

320 г 980.-

### ПАЛТУС / КАРТОФЕЛЬ / ШПИНАТ

Палтус с жареным картофелем и шпинатом

180 г **920.-**



### СУДАК / КАПУСТА / СОУС ШАМПАНЬ

Стейк судака с цветной капустой и соусом Шампань

260 г **860.-**



### ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ / БЕЛЫЕ ГРИБЫ / КОПЧЕНАЯ СМЕТАНА

Жареный картофель с грибами и копчёной сметаной

280 г **360.-**



### ПИРОГ ИЗ КАБАЧКОВ / ЛОСОСЬ / СТРАЧАТЕЛЛА

Пирог из кабачков с копченым лососем и страчателлой

170 г **720.-**



### ЛОСОСЬ / СВЕКЛА / МОРКОВЬ

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

240 г **1400.-**



### КУРИЦА ТАНДУРИ / КАРТОФЕЛЬ

Кусочки куриного бедра на гриле с печеным картофелем и соусом BBQ

350 г **650.-**



### ЦЫПЛЕНОК / КАБАЧОК / BBQ

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

310 г **610.-**

### УТИНАЯ НОЖКА/ШПИНАТ

Утиная ножка конфи в глазури из кваса со шпинатом

240 г **950.-**



## ДЕСЕРТЫ

---

### КРЕМ-БРЮЛЕ / ТЫКВА / ЖАРЕННЫЙ ФУНДУК

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

120 г 290.-

### КРЕМ-ЧИЗКЕЙК / ОРЕХ КЕДРОВЫЙ / ШИШКИ

Крем-чизкейк с песочной крошкой  
и вареньем из шишек

125 г 310.-



### ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ / МИСО-КАРАМЕЛЬ / СМОРОДИНА

Домашний яблочный пирог с мисо-карамелью  
и сорбетом и смородины

150 г 360.-

### ШОКОЛАД / ПЕЧЕНЬЕ / СЛИВОЧНЫЙ СЫР

Ганаш из копченого шоколада на крошке песочного  
печенья и сливочным мороженым из облепихи

120 г 350.-



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