



ДАЧА
Шаляпина

— 1914 —

• Театр-Ресторан •

МЕНЮ

пр. Тореза, д. 8

Культурное пространство Дача Шаляпина

8 (812) 500-53-36

8 (965) 007-19-14

dachashalyapina.ru

Афиша



Дорогие гости!

Приветствуем вас в театре-ресторане культурного пространства «Дача Шаляпина»!

Обращаем ваше внимание, что к оплате мы принимаем только российские рубли и банковские карты.

Если у Вас есть аллергия на какой-то продукт, пожалуйста, сообщите об этом официанту.

Для Вашего удобства мы включим в счет сервисный сбор 10%. Его оплата всегда остается на Ваше усмотрение!

Данная информация является рекламным буклетом.

Салаты

Азиатский салат

с хрустящими баклажанами, свежей зеленью и сливочным сыром

220 гр 700 ₽

Теплый салат с кальмаром

кальмар гриль, киноа и маринованный артишок

220 гр 750 ₽

Салат «Цезарь» с цыпленком гриль

сочное филе гриль на основе из салатных листьев и овощей
с хрустящими крутонами и сыром пармезан

240 гр 650 ₽

Салат «Цезарь» с креветками гриль

креветки гриль на основе из салатных листьев и овощей
с хрустящими крутонами и сыром пармезан

230 гр 760 ₽

Греческий салат

из свежих овощей с сыром фета и черной пылью из маслин

230 гр 700 ₽

Теплый салат с ростбифом

Молодой бэби-картофель с нежным ростбифом и миксом
салатных листьев в трюфельной заправке, украшенный
томатами черри и перепелиным яйцом

270 гр 800 ₽

Авторский салат

с сыровяленным хамоном, свежими травами, тертым сыром
горгонзола и пряной грушей с добавлением сладких орехов

180 гр 830 ₽

Холодные закуски

Брускетта с лососем

хрустящая брускетта с пряным сливочным сыром
и лососем слабой соли

140 гр 720 ₽

Брускетта с пармой

хрустящая брускетта с травяным сливочным сыром, пармой
и трюфельным маслом

120 гр 700 ₽

Соленья

огурцы маринованные, капуста квашеная, огурцы соленые
бочковые, маринованные томаты Черри

300 гр 480 ₽

Садовые овощи

с соусом мацони

210 гр 550 ₽

Тартар из мраморной говядины

с муссом из пармезана. Подается с гренками с добавлением
пряных специй и трюфельного масла

200 гр 1 200 ₽

Тартар из лосося

с гуакамоле и манговым пюре

180 гр 1 250 ₽

Селедочка

подается с отварным картофелем и репчатым луком

250 гр 600 ₽

Холодные закуски

Соленые грузди

подаются со сметаной и репчатым луком

190 гр 1 050 ₽

Сырное ассорти

с карамелизированными орехами, темным медом
и жареной мятой

150 гр 920 ₽

Мясное ассорти

нежный ростбиф, буженина и говяжий язык со сливочным
хреном и дижонской горчицей

175 гр 1 050 ₽

Рыбное ассорти

лосось слабой соли, форель горячего копчения и масляная рыба
с лимоном и оливками

190 гр 1 300 ₽

Горячие закуски

Креветки катаифи

с добавлением мангового соуса и жареного кунжута

175 гр 950 ₽

Плавленный сыр бри

с томатами черри в пряном масле и хрустящей чиабаттой

260 гр 1 300 ₽

Куриные крылья гриль

с соусом сальса и миксом из свежих трав

350 гр 600 ₽

Куриные крылья гриль острые

в авторском маринаде с добавлением перца чили, с соусом сальса и миксом из свежих трав

370 гр 650 ₽

Фондю из Костромских сыров

с добавлением белого сухого вина и пятилетнего коньяка.

Подаётся с сетом закусок из хрустящей чиабатты, креветок и душистых садовых фруктов (яблоки/груши)

на двоих / на четверых 3 500 ₽ / 6 500 ₽

Супы

Борщ с говядиной

подается с хрустящими гренками, салом, сметаной
и зеленым луком

400 мл 650 ₽

Сборная солянка

подается со сметаной и долькой лимона

400 мл 820 ₽

Куриный бульон

с домашней лапшой и перепелиным яйцом

400 мл 480 ₽

Тыквенный крем-суп

со сливочным сыром и тыквенным маслом

400 мл 630 ₽

Уха по-царски

наваристый суп из лосося, судака и трески
с овощами и помидорами черри

400 мл 950 ₽

Уха по-фински

с добавлением красной икры, кукурузных сливок и овощей

400 мл 1 050 ₽

Том Ям с креветками

на кокосовой сгущенке с креветками

400 мл 900 ₽

Горячие блюда

Стейк миньон из говядины гриль

подается с соусом демиглас и печеным чесноком

270 гр 2 900 ₽

Тонкий стейк миньон из говядины

с добавлением грибного жюльена со свежей рукколой
и пармезаном

280 гр 3 000 ₽

Бефстроганов из говядины

обжаренная говяжья вырезка с шампиньонами и луком.
Подается с картофельным пюре и маринованными огурчиками

300 гр 1 100 ₽

Бифштекс из мраморной говядины

с печеным бэби-картофелем с добавлением жареного яйца
и маринованными огурчиками

310 гр 1 150 ₽

Горячие блюда

Лосось гриль

на подушке из киноа в кокосовом молоке

250 гр 1 600 ₽

Судак по-польски

нежнейшее филе судака по классическому рецепту
с картофельным пюре

300 гр 1 150 ₽

Кальмар гриль

со спагетти из свежего цукини и имбирно-чесночным соусом

270 гр 830 ₽

Жареные креветки

с овощами в азиатском соусе

260 гр 1 200 ₽

Горячие блюда

Треска

с сырным ризотто в мисо бульоне

300 гр 1 200 ₽

Свиная вырезка

с имбирным ризотто и маринованными овощами
с соусом демиглас

300 гр 930 ₽

Свинные ребра

нежные свиные ребра, запеченные в соусе BBQ

300 гр 800 ₽

Томленные говяжьи щечки

с пюре из корня сельдерея с грушей, соусом демиглас
и свежей зеленью

320 гр 1 400 ₽

Гарниры

Картофель фри

150 гр 280 ₽

Запеченный бэби-картофель

с прованскими травами

150 гр 320 ₽

Пюре из цветной капусты

с добавлением сыра с голубой плесенью

150 гр 350 ₽

Овощи гриль

180 гр 530 ₽

Рис жасмин

150 гр 300 ₽

Брокколи гриль с чесноком

150 гр 450 ₽

Соусы

Демиглас

50 гр 250 ₽

Чимичурри

50 гр 230 ₽

Сальса

50 гр 150 ₽

Сырный

50 гр 150 ₽

Тартар

50 гр 150 ₽

Хлеб

Хлебная корзина

120 гр 300 ₽

Бородинский хлеб

40 гр 60 ₽

Булочка черная

40 гр 60 ₽

Булочка белая

40 гр 60 ₽

Чиабатта

40 гр 80 ₽

Добавки

Набор к борщу

70 гр 220 ₽

Лук зеленый

10 гр 30 ₽

Сметана

30 гр 50 ₽

Горчица

30 гр 50 ₽

Хрен

30 гр 50 ₽

Лимон

30 гр 30 ₽

Майонез

30 гр 50 ₽

Кетчуп

30 гр 50 ₽