



ДАЧА
Шаляпина
— 1914 —

МЕНЮ

пр. Мореза, д.8
Культурное пространство Дача Шаляпина
8 (812) 500-53-36
8 (965) 007-19-14

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 Р

Теплый салат

с кальмаром гриль,
киноа и маринованным артишоком

220 гр 760 Р

Салат «Цезарь» с цыпленком гриль

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

240 гр 650 Р

Салат «Цезарь» с креветками гриль

листья салата с овощами и креветками
гриль с хрустящими крутонами
и сыром пармезан

230 гр 760 Р

Салаты

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 ₺

Холодные закуски

Тартар из мраморной говядины

с муссом из пармезана.

Подается с гренками

с добавлением

пряных специй

и трюфельного масла

200 гр 1200 ₺

Тартар из лосося

с гуакамоле и манговым пюре

180 гр 1250 ₺

Селедочка

Подается с отварным картофелем

и репчатым луком

250 гр 600 ₺

Соленые грузди

Подаются со сметаной

и репчатым луком

190 гр 1050 ₺

Холодные закуски

Сырное ассорти

с карамелизированными орехами,
темным медом
и жареной мятой

150 гр 920 Р

Мясное ассорти

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

175 гр 1050 Р

Рыбное ассорти

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

190 гр 1300 Р

Горячие закуски

Креветки катаифи

с добавлением мангового соуса
и жареного кунжута

175 гр 950 ₽

Плавленый сыр бри

с томатами черри
в пряном масле и хрустящей
чабаттой

260 гр 1300 ₽

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 ₽

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 ₽

Супы

Уха по-царски

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

400 мл 950 Р

Уха по-фински

с добавлением красной икры,
кукурузных сливок и овощей

400 мл 1050 Р

Том Ям с креветками

на кокосовой сгущенке с креветками.

Подается с рисом

400 мл 900 Р

Торячие блюда

Стейк миньон из говядины гриль

подается с соусом демиглас и

печеным чесноком

270 гр 2600 Р

Тонкий стейк миньон из говядины

с добавлением грибного жюльена

со свежей рукколой и пармезаном

280 гр 2700 Р

Бефстроганов из говядины

обжаренная говяжья вырезка

с шампиньонами и луком.

Подается с картофельным пюре и

маринованными огурчиками

300 гр 1100 Р

Бифштекс из мраморной говядины

с печеным бэби-картофелем

с добавлением жареного яйца

и маринованными огурчиками

310 гр 1150 Р

Горячие блюда

Лосось гриль

на подушке из киноа

в кокосовом молоке

250 гр 1600 ₽

Судак по-польски

нежнейшее филе судака

по классическому рецепту

с картофельным пюре

300 гр 1150 ₽

Кальмар гриль

со спагетти из свежего цукини

и имбирно-чесночным соусом

270 гр 830 ₽

Жареные креветки

с овощами в азиатском соусе

260 гр 1200 ₽

Теплые блюда

Треска

с сырным ризотто

в мисо бульоне

300 гр 1200 ₽

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 1400 ₽

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 ₺