

Классическая одесская кухня с 2004 года

Закуски «на зубок»

На выбор: 3, 6 или 9 закусок		130/240/320 грн.
Тюлечка с теплым картофелем	70 г	
Рыба фаршированная из судака, щуки и карасиков	60 г	
Сало и солонина	60 г	
Шейка фаршированная с цимесом из сладкой моркови	60 г	
Паштет из утиной печени с луковым вареньем	60 г	
Печеный перец с овечьей брынзой	70 г	
Хумус из белой фасоли	70 г	
Жареные кабачки с сыром из молока одесских коз	70 г	
Икра из «синеньких» от тети Бети с соседней дачи	80 г	

Закуски

Рыба фаршированная из судака, щуки и карасиков	200 г	198 грн.
Икра щуچья с гренками из бородинского	50/100 г	208 грн.
Тюлечка или сельдь с теплым молодым картофелем	130/200 г	143 грн.
Шейка фаршированная с цимесом из сладкой моркови	200/100 г	178 грн.
Паштет из утиной печени Подаем с луковым вареньем и хрустящим багетом	200/120 г	142 грн.
Сало и солонина с яровым чесноком	120/100 г	142 грн.
Икра из «синеньких» от тети Бети с соседней дачи	250/100 г	137 грн.
Печеный перец с овечьей брынзой	250 г	134 грн.
Закуска из помидоров микадо и брынзы	310 г	158 грн.
Кабачки жареные с рубленным чесноком и зеленью укропа	250 г	108 грн.
Хумус из белой фасоли	250 г	96 грн.
Бидон малосолов Огурчики сорта «Родничок», розовые помидоры и яровой чеснок	600 г	156 грн.

Кастрюлька супа

Борщ красный с белой фасолью и говядиной	500 г	162 грн.
Суп куриный с клецками из мацы или с потрошками	500 г	150 грн.
Окрошка с телятиной и куриной грудкой На свекольном квасе или на кефире	500 г	164 грн.

Жаренка на двоих

Тарелка мясных вкусок Буженина, солонина, шейка фаршированная, язык отварной	300 г	234 грн.
Тарелка рыбных вкусок Скумбрия холодного копчения, малосольная сельдь и тюлечка	280/150 г	254 грн.

Тарелка овощей и зелени Помидоры, болгарский перец, огурцы, сладкий лук, жгучий перец, редис и зелень	500 г	192 грн.
---	-------	-----------------

Салаты

Дачный Болгарский перец, томаты, сладкий лук, огурец и листья салата	350 г	152 грн.
--	-------	-----------------

Салат из печеных овощей с сыром из молока одесских коз или брынзой из овечьего молока	300 г	145 грн.
---	-------	-----------------

Салат из розовых помидоров с греческим сыром	400 г	148 грн.
---	-------	-----------------

Оливье с отварной телятиной и языком	250 г	168 грн.
---	-------	-----------------

Блины из теста

Дачные вареники с картофелем, с мясом или с творогом	300/50 г	118 грн.
--	----------	-----------------

Дачные пельмени	300/50 г	115 грн.
-----------------	----------	-----------------

Вертута с сулугуни и зеленью	280 г	112 грн.
------------------------------	-------	-----------------

Сулугуни в слоеном тесте Подаем с печеным перцем	200/100 г	154 грн.
---	-----------	-----------------

Чебурек с телятиной и бараниной	200 г	134 грн.
------------------------------------	-------	-----------------

Тарелка пирожков из слоеного теста с мясом, с курицей, с творогом, с капустой, с грибами	400 г	138 грн.
---	-------	-----------------

Мясо и птица

Цыпленок тапака	350/100 г	248 грн.
-----------------	-----------	-----------------

Голубцы «с мизинчик» с начинкой из свинины и говядины в сметанном или томатном соусе	250/80 г	156 грн.
--	----------	-----------------

Томленный ягненок с овощами	200/180 г	235 грн.
--------------------------------	-----------	-----------------

Черноморская рыба

Карасики	300 г	165 грн.
Запеченные под сливкой или жареные с чесноком		
Бычки одесские	300 г	220 грн.
Камбала	от 250 до 300 г	550-660 грн.
Подаем с мятым картофелем. Цена за порцию зависит от выхода готового блюда		



Улов дня

Официант расскажет о сегодняшнем улове

Клеши и створки

Казан мидий	800/150 г	253 грн.
с целым хрустящим багетом		
Рапаны с молодым картофелем и цуккини	100/150 г	230 грн.
Черноморские моллюски	300 г	245 грн.
Рапаны и мидии в сливочно-шафрановом соусе		
Котелок больших вареных раков	15 шт.	980 грн.
Котелок мелких жареных раков	40 шт.	420 грн.

Живая рыба

Цена за порцию зависит от выхода готового блюда

Стейк из осетра	от 250 до 300 г	550-660 грн.
Форель целиком	от 350 до 500 г	385-550 грн.
на огне или на пару		

Меню с дычком

Шашлык из свиной шеи	250/120 г	215 грн.
Шашлык из куриной грудки	250/120 г	198 грн.
Шашлык из молочной телятины на кости	250/120 г	296 грн.
Люля-кебаб из баранины	190/120 г	187 грн.
удачный выбор	840 г	880 грн.
Шашлык из свинины и курицы, телятина на кости, люля-кебаб из баранины, лаваш, кольца лука с зеленью и дачный соус к мясу и птице		

Гарниры

Овощи, запеченные на углях	300 г	120 грн.
Молодой картофель	300 г	90 грн.
Жареный с чесноком или отварной с укропом		
Картофельное пюре	250 г	75 грн.
со шкварками из курочки		
Яичная лапша		
с овечьей брынзой	180/50 г	90 грн.

Десерты

Одесский шоколадный торт «Фонтан»	800 г	320 грн.
Пирожное «Фонтан»	90 г	37 грн.
Наполеон	200 г	88 грн.
Вертута с вишней	280 г	118 грн.
Вареники с вишней	300/50 г	108 грн.
Налистники с творогом в миниатюре	200/50 г	118 грн.
Мороженое или сорбет	150 г	78 грн.
Безе «Павлова» с ягодами	180 г	136 грн.

Напитки

Морс	300 мл / 1 л	45/125 грн.
Лимонад	300 мл / 1 л	45/125 грн.
Квас	300 мл / 1 л	45/125 грн.
Свежевыжатый сок	300 мл	82 грн.
Натахтари	500 мл	86 грн.
Грузинский лимонад		
Газировка «Дачная»	300 мл / 1 л	22/66 грн.
Газировка «Дачная» с сиропом	300 мл / 1 л	32/96 грн.
Моршинская Премиум	330 мл	46 грн.
слабогазированная / без газа		
Боржоми	500 мл	68 грн.
Минеральная вода Evian	330 мл	96 грн.

Горячие напитки

Чай	300/800 мл	56/112 грн.
Эспрессо	25 мл	39 грн.
Американо	75 мл	39 грн.
Кофе с молоком	75 мл	49 грн.
Кофе со сливками	75 мл	49 грн.
Капучино	180 мл	49 грн.
Латте	200 мл	56 грн.



Данный проспект является рекламным материалом. Меню мы подаем по требованию.

Мы открыты с 9:00 до 24:00.

При оплате счета мы принимаем украинскую гривну и основные кредитные карты. По всем вопросам обращайтесь к Валерии по тел: (063) 749 05 89