



Даховская
Слобода

299



Даховская Слобода



МЕНЮ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСТИ!

Мы рады приветствовать Вас
в ресторанном комплексе «Даховская Слобода»!

На Кавказе считается, что для душевной гармонии обязательно нужно вкусно поесть. Мы готовим для Вас разнообразные блюда европейской, русской и кавказской кухни из самых свежих и экологичных фермерских продуктов.

Наш ресторанный комплекс позволяет провести праздничные банкеты, свадебные застолья или корпоративные мероприятия для 180 человек одновременно.

- Внешний вид приготовленных блюд может отличаться от фото в меню
- Особое пожелание к блюдам сообщите официанту во время заказа
- Пробковый сбор - 500 руб.



**ПРИЯТНОГО ВАМ АППЕТИТА И
ДУШЕВНОГО НЕЗАБЫВАЕМОГО ОТДЫХА!**

АДЫГЕЙСКИЕ И КАВКАЗСКИЕ БЛЮДА

ДОМАШНИЕ СЫРЫ 180 / 80 г **550 р.**

Ассорти сыров из местных сыроварен: сулугуни, адыгейский, сырный рулет со специями. Подается с медом, орехами и виноградом

АДЫГЕЙСКИЙ СЫР С РОЗОВЫМИ ПОМИДОРАМИ И СОУСОМ ИЗ СВЕЖЕЙ КИНЗЫ

Изысканное сочетание адыгейского сыра со свежими томатами и пряным соусом с кинзой

230 г **370 р.**

ВАРЕНИКИ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ

Приготовленное по национальному рецепту тесто, с фермерским Адыгейским сыром

230 г **320 р.**

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

Ароматная выпечка с запеченным сыром сулугуни и куриным желтком

250 г **490 р.**

ЖАРЕНый АДЫГЕЙСКИЙ СЫР С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ

Фермерский сыр, с карамелизированной грушей, под соусом из малинового вина с розмарином

290 г **600 р.**





ШУРПА С БАРАНИНОЙ

Суп из кусков баранины, с картофелем, томатами и болгарским перцем

300 г **500 р.**

ЛАГМАН

Суп из говядины с приготовленной вручную лапшой и овощами

350 г **490 р.**

ЩИПС С ОТВАРНЫМ КУРИНЫМ МЯСОМ

Национальное Адыгейское блюдо, приготовленное на основе крепкого бульона из куриного мяса

150/300 г **560 р.**

САБУРАНИ

Пирог, приготовленный по национальному рецепту, из слоеного теста с молодым сыром сулгуни

800 г **1200 р.**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ КУРИНЫЙ

Готовится из фарша куриной грудки с луком и специями

180/50/30 г **420 р.**

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ГОВЯЖИЙ

Готовится из телятины с луком, кинзой и специями

150/50/30 г **490 р.**



ХАЛЮЖ

Знаменитое традиционное блюдо Адыгейской кухни, мини чебурек с сыром

70 г **120 р.**

ГУУБАТ

Пирожок из слоеного теста с адыгейским сыром и пряной зеленью

50 г **100 р.**

МИНИ ЧЕБУРЕКИ

Чебуреки с рубленным мясом говядины и свинины со специями

250/50 г **290 р.**

ЛЕПЁШКА С СЫРОМ И ШПИНАТОМ

Лепешка из заварного теста с сыром и рубленным шпинатом

160 г **270 р.**

ЛЕПЁШКА С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

Лепешка из заварного теста с сыром и рубленным чесноком

160 г **270 р.**

ЛИЛИБЖ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ПАСТЕ

Национальное Адыгейское блюдо. Томленая в собственном соку мякоть телятины со специями и сливочным маслом. Подается с пасте из кукурузной крупы

150/100 г **790 р.**



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Томаты, огурцы, болгарский перец, свежая пряная зелень

350 г **400 р.**

ДОСКА МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Говяжий язык, суджук, куриный рулет, копченая грудинка подаются с соусами и зеленью

190/80 г **890 р.**

СЕЛЬДЬ БАЛТИЙСКАЯ С КАРТОФЕЛЕМ “ШАТО”

Подается с квашенной капустой и ржаными гренками

100/100/80 г **420 р.**



ЗАКУСКА ПОД ВОДОЧКУ

30/90/310 г

490 р.

Сало соленое, маринованные овощи домашнего засола, гренки из ржаного хлеба с чесноком

САЛАТЫ



САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Микс салатов с томленным куриным филе, заправлен авторским соусом от шеф повара

250 г **450 р.**

САЛАТ "ГОРСКИЙ"

Сытный салат с кусочками куриного филе, отварного говяжьего языка, свежего огурца и обжаренных грибов. Заправляется пикантным соусом

200 г **470 р.**

САЛАТ "ЦЕЗАРЬ" С ПОДКОПЧЁНЫМ ЛОСОСЕМ

Микс салатов с подкопченным лососем, заправлен авторским соусом от шеф повара

200 г **690 р.**



САЛАТ С РУККОЛОЙ И ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ ГРИЛЬ

Легкий салат из рукколы, айсберга и тигровых креветок

260 г **850 р.**



САЛАТ "ГРЕЧЕСКИЙ"

Свежие овощи, сыр фета, маслины и крымский лук. Заправлен оливковым маслом прямого отжима и крем бальзамиком

240 г **390 р.**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАН

Хрустящий баклажан с томатами и сливочным сыром, заправленный пикантным соусом и ароматной зеленью

220 г **420 р.**

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ

Телятина, приготовленная по специальному рецепту с листьями салатов и овощами. Заправлен соусами в азиатском стиле

240 г **700 р.**

САЛАТ "ОЛИВЬЕ 1860"

Готовится по авторскому рецепту Шеф повара Даховской Слободы

200 г **350 р.**

САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ, АНАНАСОМ И ПЮРЕ ИЗ МАНГО

Яркий салат с утиной грудкой, тропическими фруктами и микс салатом

300 г **690 р.**



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ГРЕНКИ РЖАНЫЕ С БЕКОНОМ И ЧЕСНОКОМ

Обжаренные ржаные гренки
с прослойкой из бекона с чесноком

250 г **450 р.**

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ

Тигровые креветки, жаренные
в фирменной панировке
с салатами и авторским соусом

170/50/50 г **1100 р.**

ЧЕРНОМОРСКИЕ МИДИИ В СОУСЕ "ДОР БЛЮ"

Мидии в соусе из французских
сыров с поджаренными тостами
из пшеничного хлеба

330/30 г **1250 р.**

КЕТО СОУС БОЛОНЬЕЗЕ С ОВОЩНОЙ ПАСТОЙ

Спагетти из цукини, с соусом из мяса
говядины и свинины со спелыми томатами.
Блюдо из кето диеты

260 г **470 р.**



КУРИНОЕ ФИЛЕ В ХРУСТЯЩИХ СУХАРИКАХ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И СОУСОМ СВИТ-ЧИЛИ

Приготовленное по специальному
рецепту филе, обжаренное
в панировке "панко".
Дополнено картофелем фри
и азиатским соусом "свит-чили"

150/100/50 г **550 р.**





ЧИКЕНБУРГЕР

Кунжутная булочка, куриная котлета, овощи и сыр, заправлены фирменным соусом. Подают с картофелем фри

420/80/30 г **590 р.**

БИФБУРГЕР

Кунжутная булочка, котлета из рубленой говядины, овощи и сыр, заправлены фирменным соусом. Подают с картофелем фри

430/80/30 г **650 р.**



ШАУРМА С КУРИЦЕЙ

Завернутое в лаваше куриное мясо, со свежими овощами и соусами

250 г **350 р.**



СУПЫ

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Фирменный рецепт Даховской слободы.
Суп на мясном бульоне, с солеными
огурцами, каперсами, маслинами и
различными видами мяса

300 г **550 р.**

СУП-ЛАПША КУРИНАЯ

Приготовленная вручную яичная
лапша, с мясом домашней птицы

300 г **290 р.**

УХА ИЗ РАЗНЫХ РЫБ

Уха из лосося и судака,
с картофелем и овощами

300 г **400 р.**



БОРЩ КУБАНСКИЙ

Готовится на говяжьем бульоне.
Главной особенностью является густота,
наваристость и насыщенный цвет.
Подается с салом, чесноком,
луком и острым перцем

300/50/30 г **390 р.**





СУП-КРЕМ ИЗ ТЫКВЫ С КРЕВЕТКАМИ И ЛЕМОНГРАССОМ

Легкий суп, на основе кокосового молока и запеченной тыквы, с тигровой креветкой и лемонграссом

310 г **650 р.**



СУП ГОРОХОВЫЙ

Наваристый гороховый суп с копченостями и овощами, в хрустящей тарелке из дарницкого хлеба

350 г **400 р.**



БЛЮДА РУЧНОЙ ЛЕПКИ



ВАРЕНИКИ

С КАРТОФЕЛЕМ И ГРУДИНКОЙ

Тесто, приготовленное по специальному рецепту, с начинкой из картофеля и шкварок из копченой грудинки

230 г

320 р.



ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ С БУЛЬОНОМ

100/100 г

300 р.

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ПТИЦЫ

Приготовленное по национальному рецепту тесто, с мясом индейки и курицы. Возможно заказать в жаренном виде

250 г

370 р.

ПЕЛЬМЕНИ МЯСНЫЕ

Приготовленное по национальному рецепту тесто, с мясом говядины и свинины. Возможно заказать в жаренном виде

250 г

370 р.

ПАСТА



ПАСТА КАРБОНАРА

Знаменитая итальянская паста, с соусом на основе сливок, бекона и пармезана

300 г

600 р.

ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Паста, с томленным куриным филе, грибами и рукколой. Соус готовится на основе сливок и белого вина

350 г

650 р.

ФЕТУЧИНИ С МОРЕПРОДУКТАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Паста с тигровой креветкой, мидиями, филе лосося с овощами, приготовленная с пикантным сливочным соусом и сыром Пармезан

480 г

1150 р.



ВТОРЫЕ БЛЮДА

СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ В СОУСЕ ВВQ

Замаринованные по авторскому рецепту жареные свиные ребрышки в соусе барбекю с соленым огурчиком и спелыми томатами

250/100 г **650 р.**

СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ С ХРУСТЯЩИМИ ГРИБАМИ

Стейк из свиной шеи, обжаренной на гриле. Подают с хрустящими грибами

160 / 130 г **750 р.**

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЕЙ ВЫРЕЗКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Кусочки говяжьей вырезки, тушеные в сметанном соусе на подушке из картофельного пюре, с соленым огурцом

160/100 г **850 р.**

ШКВАРЧАЩАЯ СКОВОРОДКА СО СВИНИНОЙ

Кусочки свиной шеи, обжаренные с овощами, томатами и чесноком

370 г **650 р.**

БАРАНЬЯ КОТЛЕТА С ЗАПЕЧЁННЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Котлета из рубленой баранины, приготовленная на гриле. Гарнир из запеченного картофеля с чесноком и розмарином

150/100 г **590 р.**

ШКВАРЧАЩАЯ СКОВОРОДКА С ГОВЯДИНОЙ

Кусочки телятины, обжаренные с овощами, томатами и чесноком

350 г **790 р.**

ШКВАРЧАЩАЯ СКОВОРОДКА С ЛОСОСЕМ

Кусочки лосося, обжаренные с овощами в сливочном соусе

510 г **1200 р.**





СВИНИНА ДОР-БЛЮ

Запеченная свиная вырезка с картофелем
Буланжер и соусом Дор-блю

130/100/50 г **980 р.**



КУРИНАЯ ГРУДКА С ТОМАТАМИ И СЫРОМ

куриная грудка, запеченная с помидорами и
домашним сыром сулугуни. Гарнир из
капусты брокколи, приготовленной на пару

180/110 г **600 р.**



КОТЛЕТЫ ИЗ СУДАКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СОУСОМ ИЗ ШПИНАТА

Котлеты, приготовленные из судака
с картофельным пюре и соусом из шпината

160/100/60 г **570 р.**

КУРИНАЯ ГРУДКА НА ГРИЛЕ С ОВОЩАМИ

Куриное филе, жаренное на гриле
с овощами. Идеально подойдет
для заботящихся о фигуре

160/230 г **570 р.**

СТЕЙК СЁМГИ НА ГРИЛЕ

Цена за 100грамм

100 г **600 р.**



ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

Используем только свежайшую
речную форель.

Продается по весу

Цена за 100 грамм

100 г **400 р.**



ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Пюре из отварного картофеля
с добавлением молока
и сливочного масла

150 г **150 р.**

КАРТОФЕЛЬ С РОЗМАРИНОМ И ЧЕСНОКОМ

Картофель, нарезанный дольками,
запекается с розмарином и чесноком

150 г **180 р.**

ОВОЩИ ГРИЛЬ

Баклажан, кабачек, болгарский перец,
шампиньон приготовленные на гриле

200 г **250 р.**

БУЛГУР ОТВАРНОЙ

Крупа из пшеницы приготовленная
со сливочным маслом

150 г **250 р.**

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

150 г **230 р.**

РИС ОТВАРНОЙ

150 г **150 р.**

БРОККОЛИ НА ПАРУ

150 г **230 р.**

СОУСЫ

СОУС ЦЕЗАРЬ

50 г **80 р.**

СОУС НАРШАРАБ

50 г **100 р.**

МАЙОНЕЗ

50 г **80 р.**

ГОРЧИЦА

50 г **80 р.**

СМЕТАНА

50 г **80 р.**

СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ

50 г **80 р.**

СОУС КРАСНЫЙ

50 г **80 р.**

СОУС БЕЛЫЙ ОРЕХОВЫЙ

50 г **80 р.**

СОУС БАРБЕКЮ

50 г **80 р.**

СОУС ДЗАДЗЫКИ

50 г **80 р.**

СОУС СОЕВЫЙ

50 г **80 р.**

СОУС УНАГИ

50 г **80 р.**

СОУС АДЖИКА

50 г **80 р.**

СОУС ТЕРИЯКИ

50 г **80 р.**

СОУС ТКЕМАЛИ

50 г **80 р.**

ДЕСЕРТЫ

ЧИЗКЕЙК СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Сырно-творожный десерт

160 г **400 р.**



ТВОРОЖЕННЫЙ ДЕСЕРТ С ЯГОДАМИ

Творожно-сливочная начинка на ванильном бисквите с бельгийским шоколадом

150 г **250 р.**



ТИРАМИССУ КОФЕЙНЫЙ

Итальянское лакомство из печенья савоярди, пропитанного кофе с миндальным ликером и творожным сыром

160 г **430 р.**

БЕЛЬГИЙСКИЕ ВАФЛИ

Кулинарная достопримечательность Бельгии, приготовленная в Даховской Слободе, по авторскому рецепту

180/50 г **300 р.**

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ

150 г **300 р.**

КАПКЕЙК ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколадное пирожное в виде мини-тортика со свежими ягодами и карамелью

140 г **230 р.**

КАПКЕЙК ВАНИЛЬНЫЙ

Ванильное пирожное в виде мини-тортика со свежими ягодами и клубничным джемом

140 г **230 р.**



НАПОЛЕОН

Торт из слоеного теста на сметане и заварного крема

160 г

250 р.

ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ

Торт из шоколадного бисквита с клубничной прослойкой и сливочным сыром

180 г

370 р.

ФОНДАН ШОКОЛАДНЫЙ

Шоколадный кекс с "тающим шоколадом" внутри

150 г

320 р.

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ

Безе со сливочно-творожной начинкой, ягодами и клубничным джемом

150 г

350 р.



ШТРУДЕЛЬ ЯБЛОЧНЫЙ

Слоеное тесто, приготовленное по-фирменному рецепту, с начинкой из яблок, подается с мороженым

150/50 г

360 р.



ПАНАКОТА В БОКАЛЕ

Название этого холодного десерта с итальянского переводится, что-то вроде «вареных сливок».

Слои из молока и фруктов. Подают со свежими ягодами. Этот десерт совсем не повредит фигуре

130 г

350 р.

ДЕТСКОЕ МЕНЮ



**КАПУСТНЫЙ САЛАТИК
СО СВЕЖИМ ОГУРЦОМ
И МОРКОВЬЮ “МОЙ ЗАЙКА”**

130 г 120 р.

**САЛАТИК ОВОЩНОЙ
“АЛЕНЬКИЙ ЦВЕТОЧЕК”**

150 г 120 р.



**КУРИНЫЙ СУПЧИК
С ЛАПШОЙ “КУРОЧКА РЯБА”**

200 г 180 р.

**МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ
В СЫРНОМ СОУСЕ
“МАК ЭНД ЧИЗ”**

100 г 160 р.



**КУРИНАЯ КОТЛЕТКА
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
“ОБЕД ДЛЯ ШАЛУНИШКИ”**

100/100/50 г

350 р.

**СОСИСКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ
ПЮРЕ “Я НЕ ХОЧУ ЕСТЬ”**

80/100 г

320 р.



**КУРИНЫЕ НАГЕТСЫ
С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ
И СОУСАМИ “ПАЛКИ-МАКАЛКИ”**

(2 вида: сырный, красный)

100/100/60 г

420 р.

БЛИНЧИКИ

(с разными начинками на выбор: - сметана, варенье, сгущенка)

150/50 г

230 р.

ФРУКТОВО-МОЛОЧНОЕ ЖЕЛЕ

150 г

150 р.

**МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
“ЕДИНОРОГ”**

300 г

380 р.

**МОРОЖЕНОЕ
С ФРУКТОВЫМ СИРОПОМ**

1 шарик

100 р.