

DACHA

gastropub



LUCKY GROUP

Lucky Group — ресторанная группа, основанная
Богданом Панченко и Иваном Кукарских в 2017 году.

Сейчас в Lucky Group более 20 ресторанов, которые объединяют ценности, внимание к деталям и главное — гостеприимство. Помимо ресторанов, компания Lucky Group развивает направления мероприятий, кейтеринга, сервиса обучения и мерча.

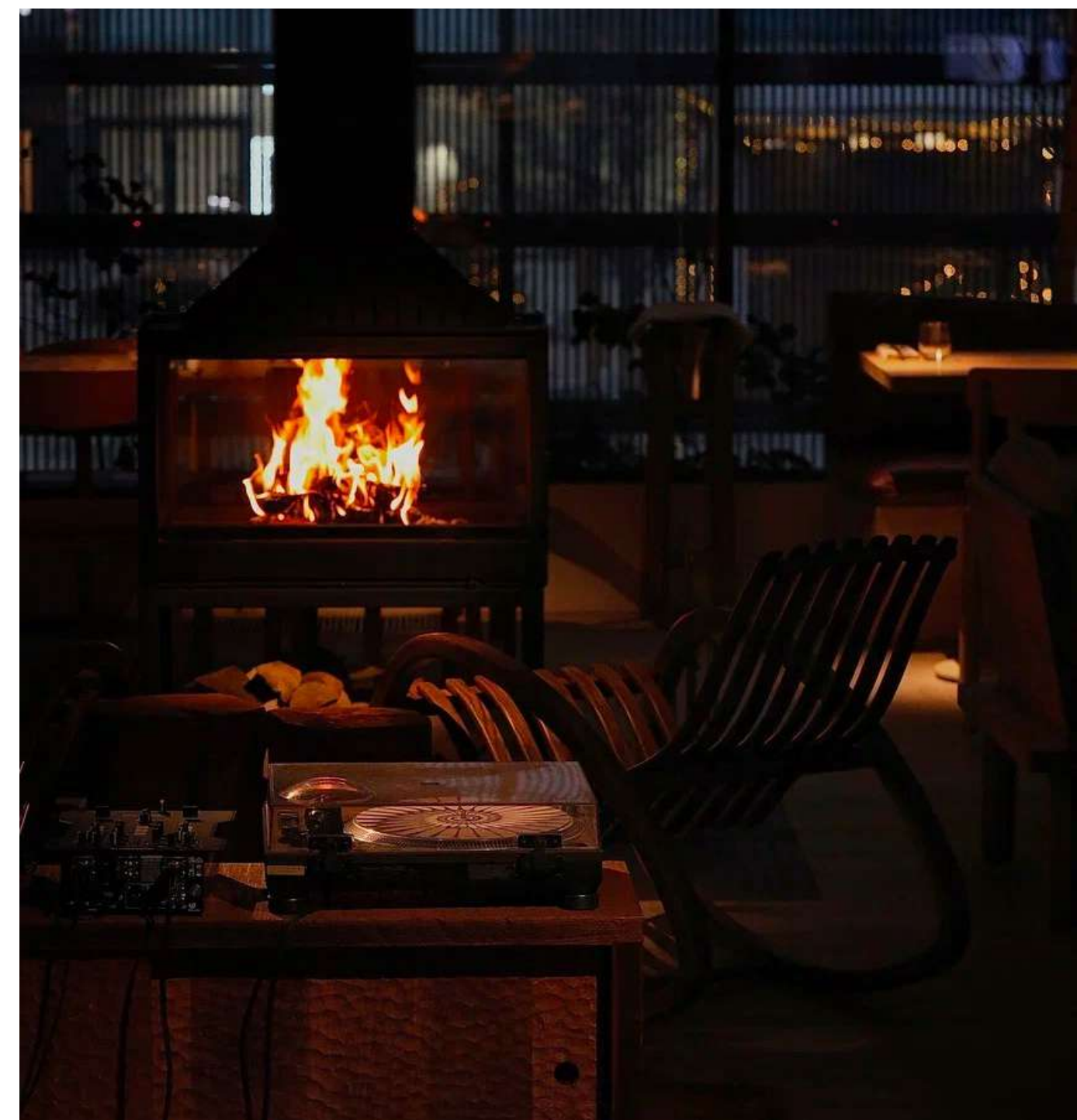
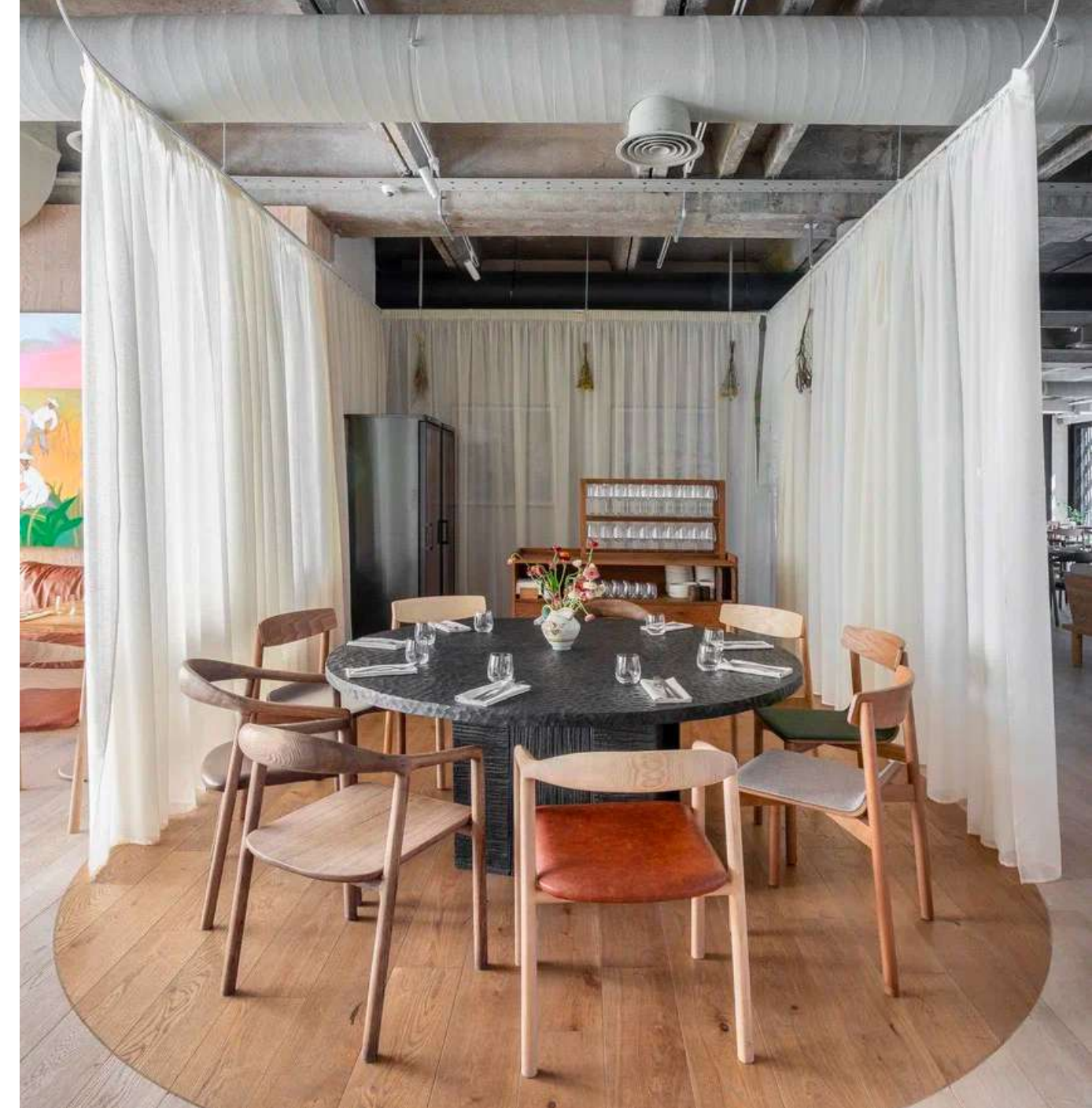
Мы объединяем людей со своей индивидуальностью, увлеченных страстью совершенства:
каждый день — это шаг вперед.





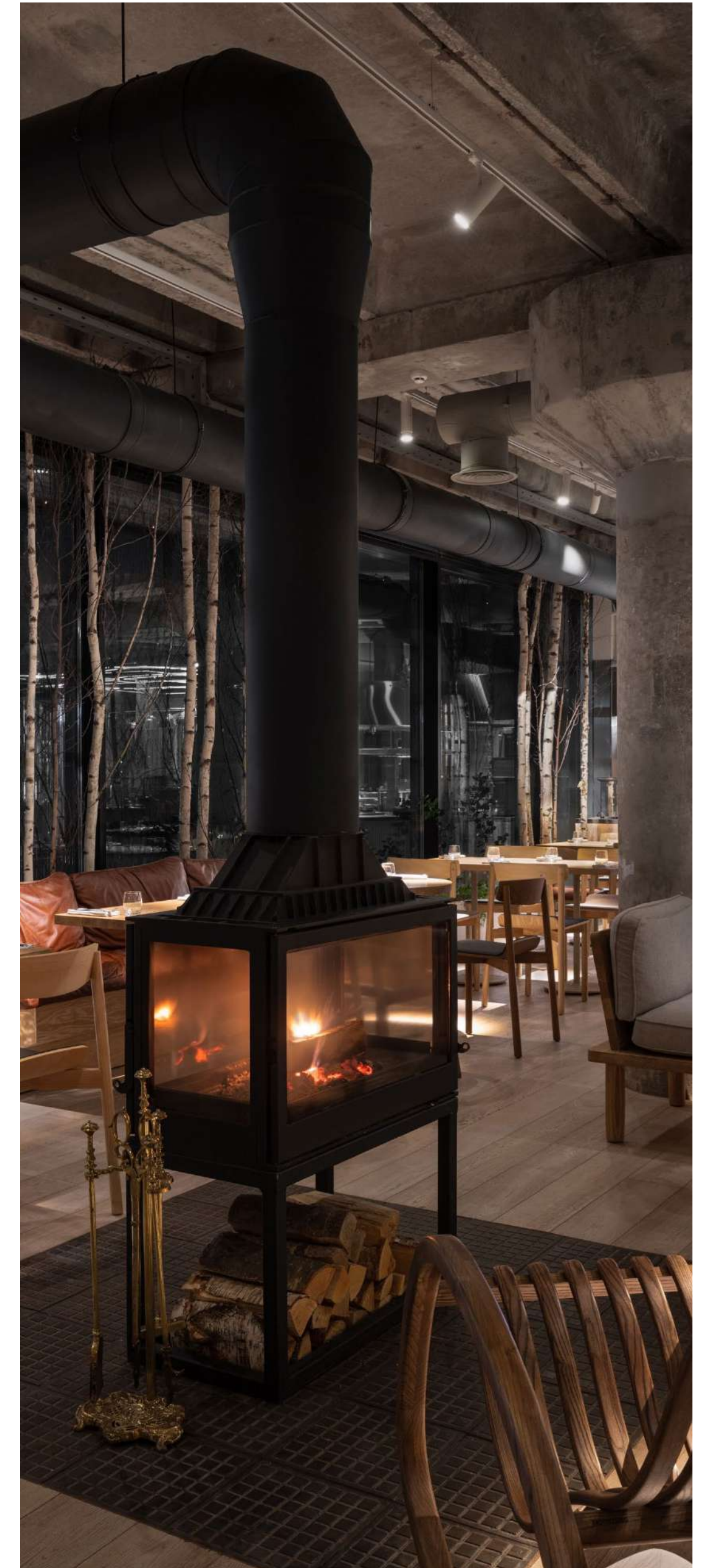
DACHA GASTROPUB

проект от Lucky Group
с камином и панорамными
окнами на Новом Арбате



Дизайн вдохновлён атмосферой загородного уютного дома с камином: панорамные окна, натуральное дерево, природный декор и столы ручной работы.

200 ПОСАДОЧНЫХ МЕСТ





ИНТЕРЬЕР^s







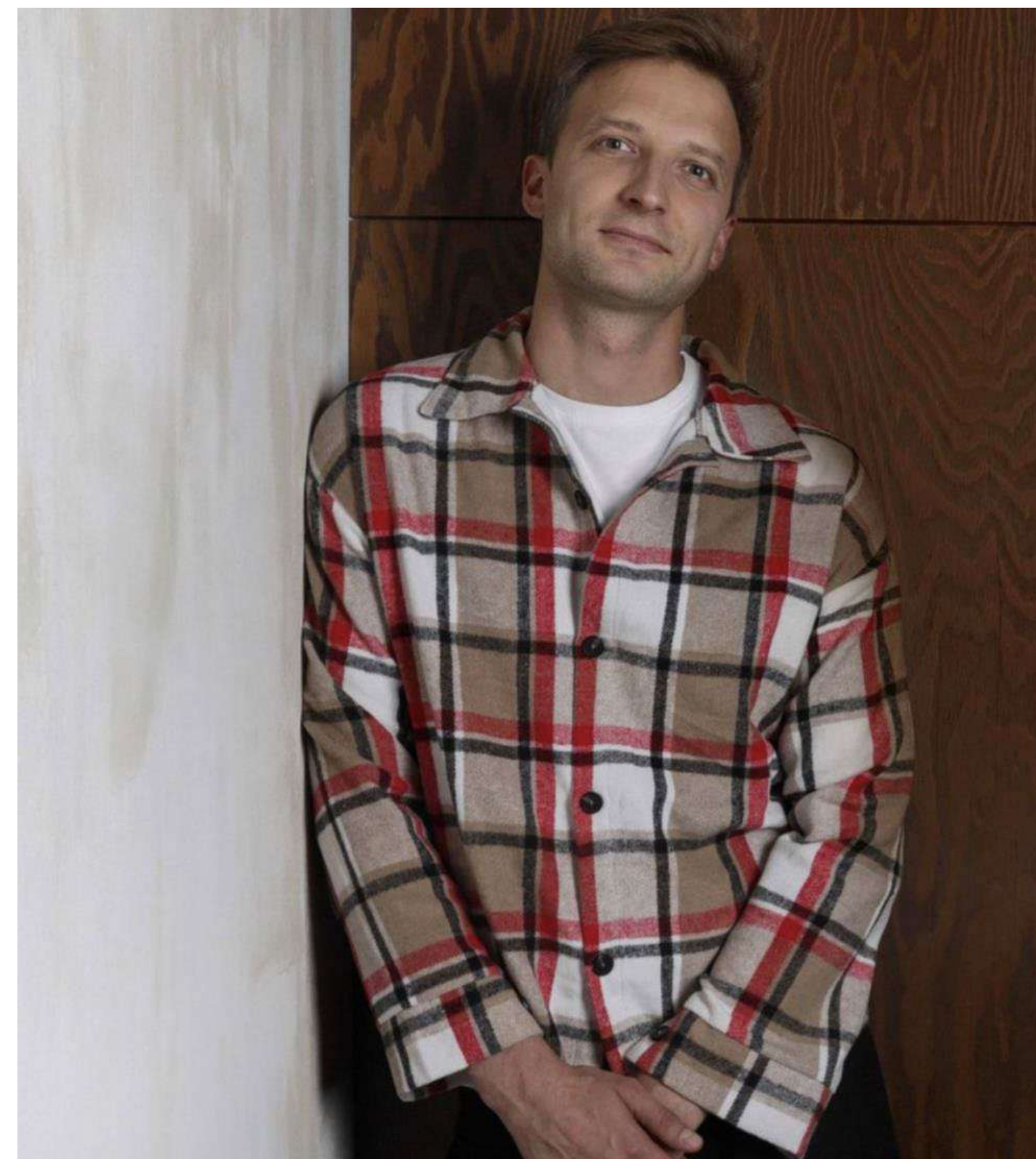
Максим Жабаров

Управляющий



Артур Нам

Шеф-повар



Сергей Залетов

Бар-менеджер



КУХНЯ



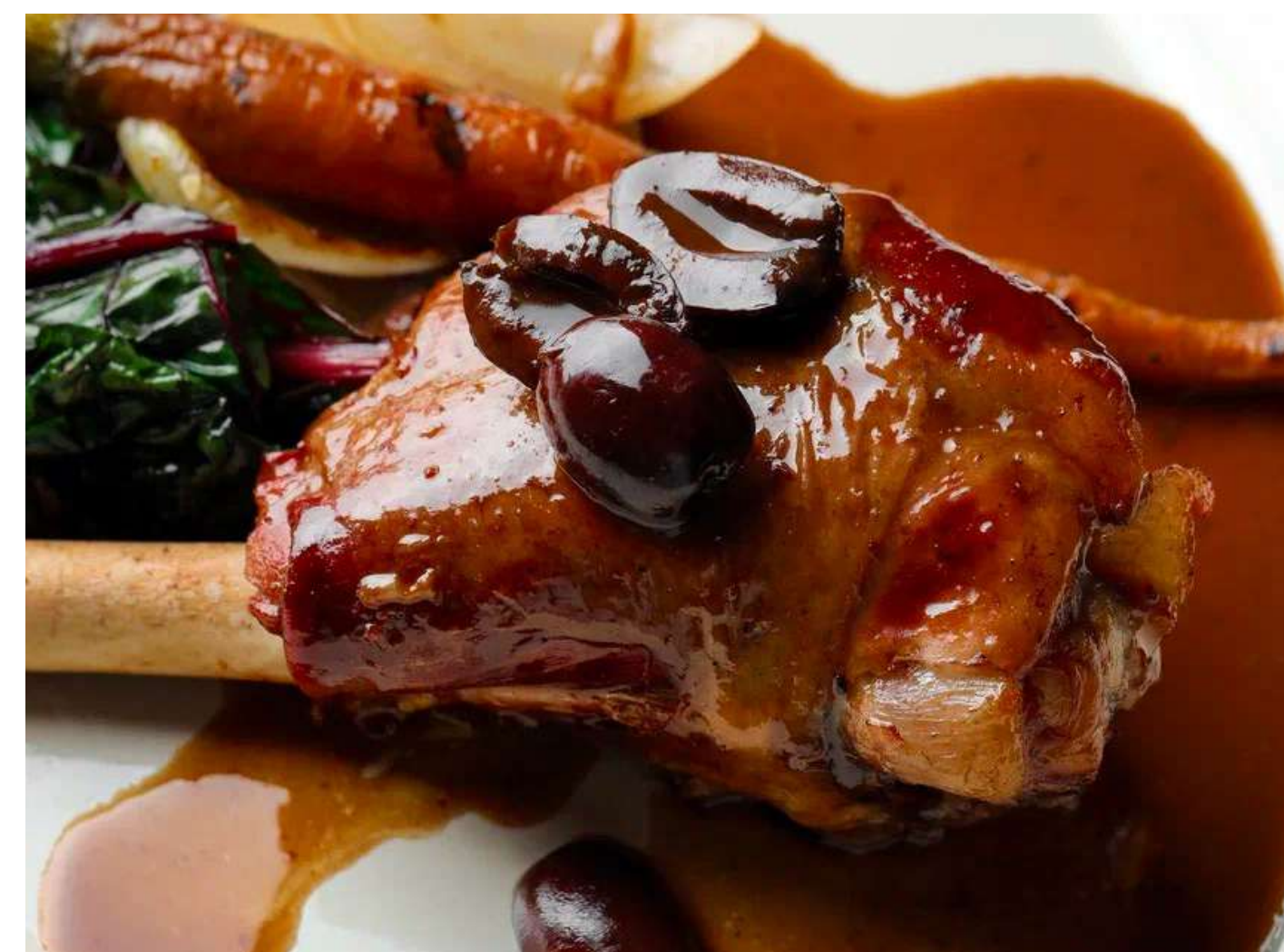
Открытый огонь, копчение
и печь — основные техники,
которые использует шеф-повар
Артур Нам в приготовлении блюд.







Домашнюю пиццу и лепешку выпекают в большой дровяной печи, говяжье ребро коптят 16 часов и сервируют картофелем и соусом порто. Также в меню тарелка с деликатесными сырами и мясом, салат из сезонных томатов с крымским луком и брынзой, Fish and Chips из трески с картофелем фри и соусом тар-тар.





БАР



В коктейльной карте от команды шеф-бармена Максима Горелика и бар-менеджера Сергея Залетова вариации на классические напитки из сезонных овощей, ягод и фруктов. Также в меню наливки, безалкогольные лимонады, компоты, кофейные напитки и фруктово-ягодные чаи.



МЕНЮ



К ПИВУ | WITH BEER

Гренки, соус блю чиз	390
Croutons, blue cheese sauce	
Крылья BBQ	890
BBQ wings	
Кальмары темпура, лимон	950
Tempura squid	
Северные креветки на льду / отварные	1590
Northern shrimps on ice / boiled	

К ВИНУ | WITH WINE

Буррата, сезонные томаты	790
Burrata, seasonal tomatoes	
Тарелка: камамбер, пармезан, пекорино	1550
Parmesan, camembert, pecorino	
Тарелка: парма, салями, мортаделла	1550
Parma, salami, mortadella	

ЗАКУСКИ | STARTERS

Баклажан, тахини, брынза	690
Eggplant, tahini, bryndza	
Лепёшка из дровяной печи, лабне	290
Oven baked flatbread, labneh	

Тартар из говядины, пармезан	790
Beef tartare, parmesan	
Тартар из лосося	990
Salmon tartare	
Хлеб и масло	250
Bread, butter	

САЛАТЫ | SALADS

Кобб-салат с курицей	950
Chicken Cobb salad	
Овощной боул	790
Vegetable bowl	
Салат «Дача»	870
«Dacha» salad	
Нисуаз	810
Nisoise	

СУПЫ | SOUPS

Говяжий бульон, мозговая кость	680
Beef soup, marrow bone	
Солянка	580
Solyanka	

Куриный бульон, птитим	490
Chicken broth, ptitim	
Рыбный суп	690
Fish soup	



НА ДВОИХ | TO SHARE

Целая курица на вертеле, соус из зелёного перца	2100
Grilled chicken, green pepper sauce	

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ | FISH AND SEAFOOD

Сибас на гриле, рагу из томатов	1100	Фиш & Чипс	990
Sea bass fillet, tomato stew		Fish and chips	
Тунец на гриле	1250	Форель горячего копчения, икорный соус	1500
Grilled tuna		Smoked trout, red caviar sauce	
		Чёрная треска, брокколи	1100
		Black cod, broccoli	

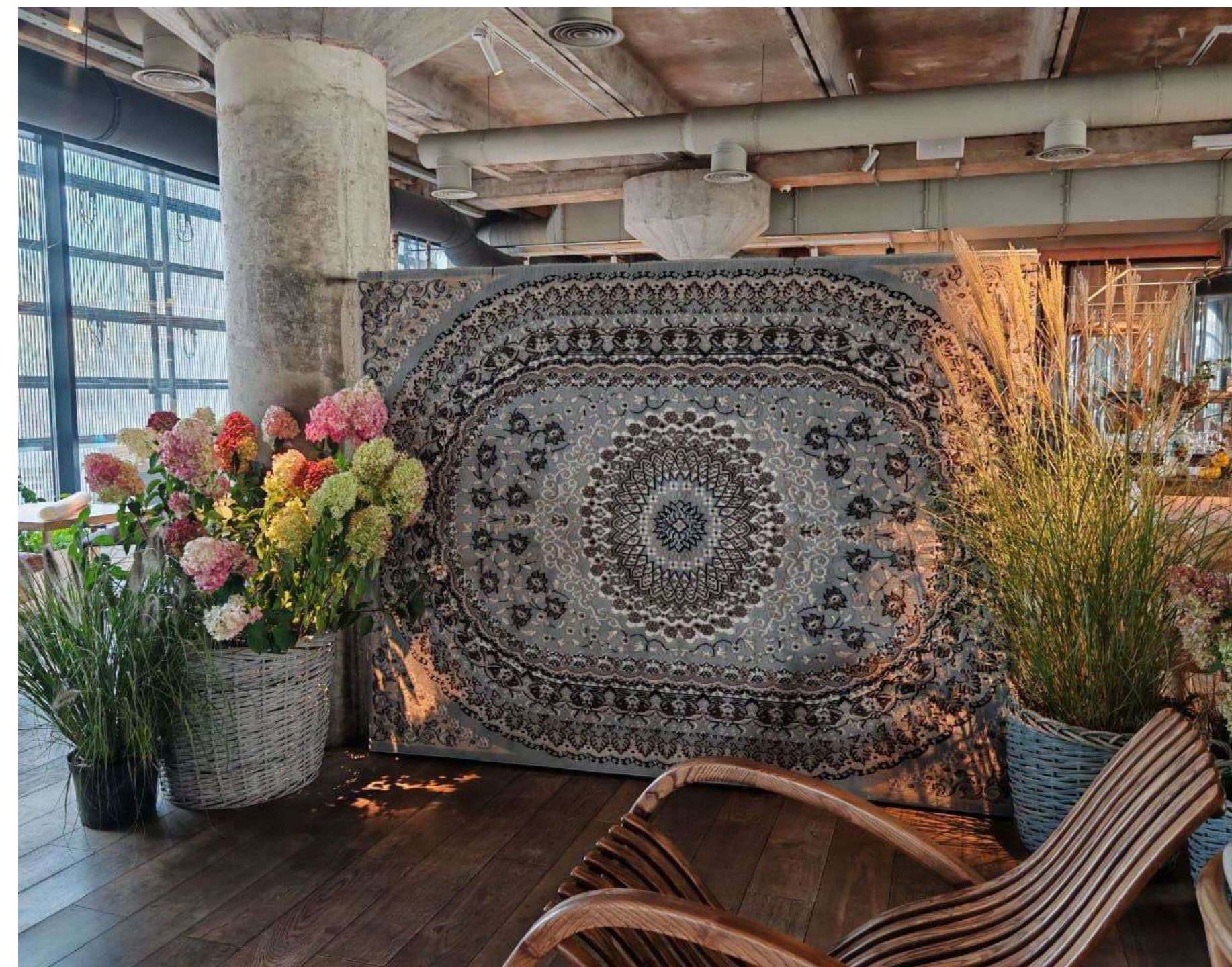
МЯСО | MEAT

Стейк мясника, картофель фри, перечный соус	990	Рибай dry age (цена за 100 г)	1700
Butcher's steak, french fries, pepper sauce		Rib eye Dry Age (price per 100 g)	
Бёф бургиньон	990	Свинные рёбра BBQ	990
Beefbourgignon		Pork Ribs BBQ	
Котлета по-киевски	790	Рибай Ангус Вагю	1700
Chicken cutlet		(цена за 100 г) Rib eye Angus Wagyu (price per 100 g)	
Копчёное ребро, печёный картофель	2100	Стриплойн, пюре, шпинат	1700
Smoked beef rib, baked potatoes		Striploin, mashed potato with spinach	
Куриный шницель, томаты, зелень	790	Чизбургер	990
Chicken schnitzel, tomatoes, greens		Cheeseburger	
Курица на вертеле, соус из зелёного перца	990	Чикенбургер	850
Grilled chicken, green pepper sauce		Chicken burger	
Пирог с мраморной говядиной, картофельное пюре	990	Шашлык из говядины, печёные овощи, соус чимичурри	1300
Pie, marbled beef, mashed potatoes		Beef shashlik, baked vegetables, chimichurri sauce	
		Шашлык из курицы, печёные овощи, соус чимичурри	950
		Chicken shashlik, baked vegetables, chimichurri sauce	



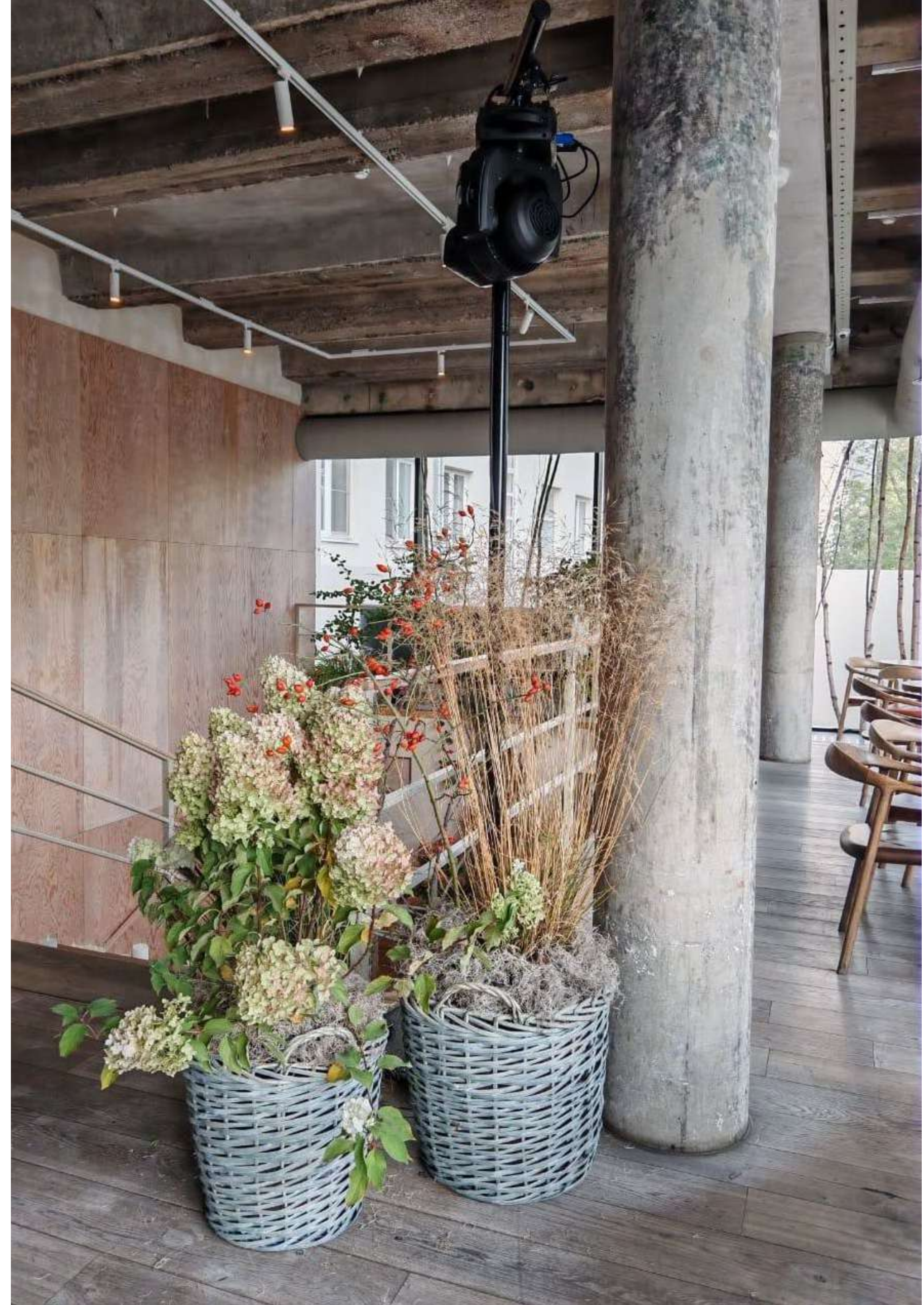
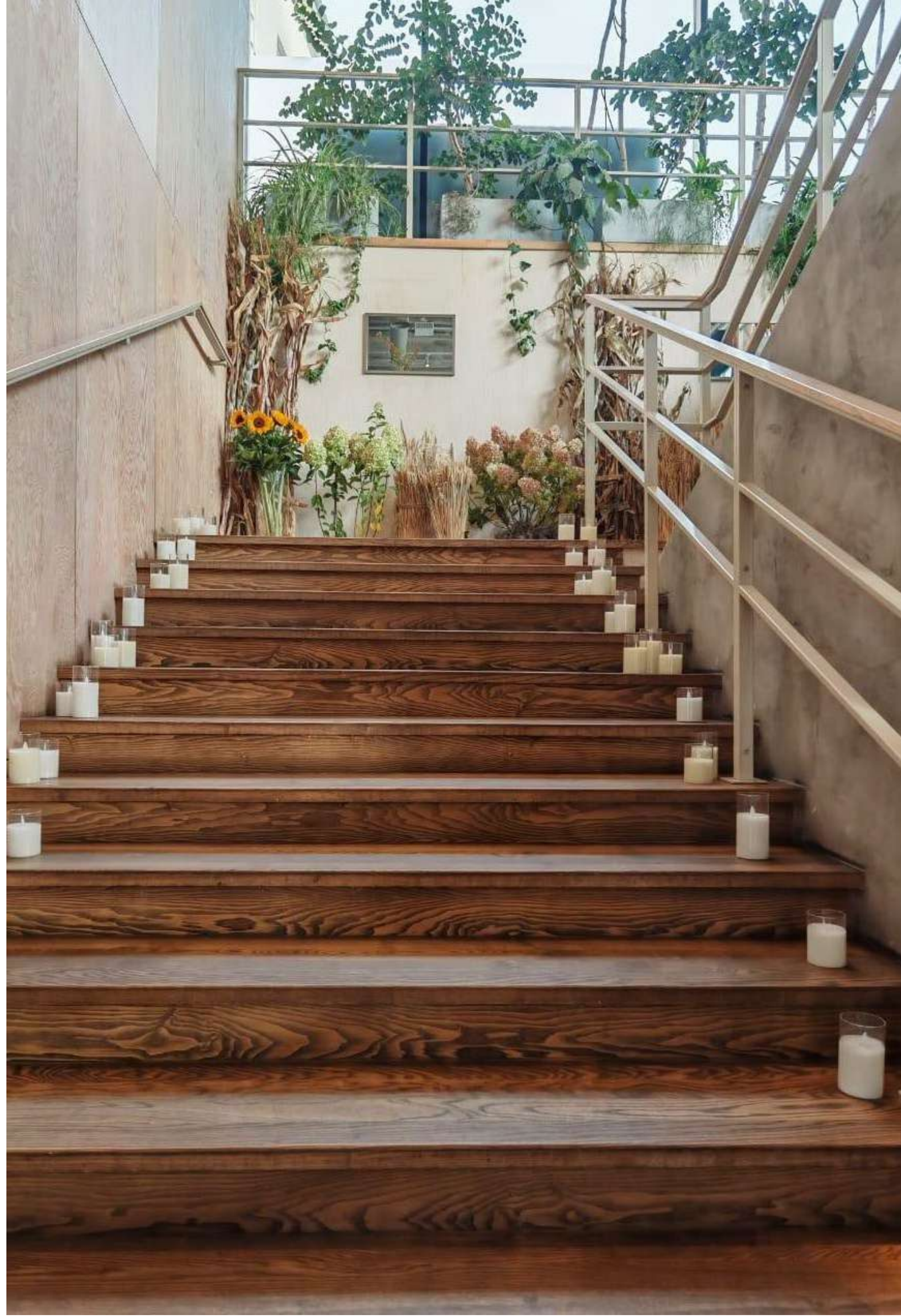


ИВЕНТ КЕЙСЫ





ИВЕНТ КЕЙСЫ





ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ РЕСТОРАНА

- Флористическое оформление
- Целые торты по предзаказу
- Техническое оснащение: проектор, виниловый пульт, подключение к общему звуку, отдельная vip комната, которую можно использовать для примерки





УСЛОВИЯ БРОНИРОВАНИЯ

Время проведения	Весь ресторан утро до 17:00 с Пн по Чт		Весь ресторан утро до 17:00 с Пт по Вс		Весь ресторан вечер с 17:00 с Пн по Чт		Весь ресторан вечер с 17:00 с Пт по Вс		Депозит для компании 8+ гостей, сумма с 1 гостя	
Предзаказ	50% не позднее 3-х дней до мероприятия								День до 17:00	Вечер с 17:00
Документ	Договор									
Депозит	350 000	500 000	630 000	900 000	1 050 000	1 500 000	1 750 000	2 500 000		5 000
Аренда	100 000		180 000		300 000		500 000			
Сервис	50 000		90 000		150 000		250 000			

10% сервис от 8 гостей



ул. Новый Арбат, 28
+7 495 191-28-88
@dacha_gastropub

