

## **Закуси**

<b>Сет делікатесних сирів</b> <i>пармезан, пекоріно, тет де муан, радомер, горгонзола, мед, фініки</i>	<i>160/100</i>	<i>334-00</i>
<b>Плато м'ясних делікатесів</b> <i>прошутто крудо, саямі мілано, саямі наполі, фует, бастурма і оливки каламата</i>	<i>160</i>	<i>248-00</i>
<b>Антіпасті мікс</b> <i>пекоріно, радомер, горгонзола, прошутто крудо, фует, бастурма, оливки каламата, маринована слива, горіхи</i>	<i>210/120</i>	<i>345-00</i>
<b>Паштет з курячої печінки з тостами</b>	<i>120/80</i>	<i>79-00</i>
<b>Хумус з фокачо</b>	<i>150/50</i>	<i>73-00</i>
<b>Брускета з авокадо й запеченим болгарським перцем</b>	<i>1шт</i>	<i>64-00</i>
<b>Брускета з рибою холодного копчення й авокадо</b>	<i>1шт</i>	<i>64-00</i>
<b>Лаваш з сулугуні, подається з соусом чіпотле</b>	<i>110/20</i>	<i>73-00</i>
<b>Печінковий торт</b>	<i>за 1 кг</i>	<i>334-00</i>
<b>Теляча печінка смажена з яблуками та грушею</b>	<i>140/120</i>	<i>91-00</i>
<b>Голубчики з м'ясом</b>	<i>за 100 гр</i>	<i>35-00</i>
<b>Рибний сет</b> <i>масляна риба холодного копчення, сьомга гравлак, вершкове масло</i>	<i>100/100/50</i>	<i>303-00</i>
	<i>70/70/50</i>	<i>230-00</i>
<b>Щука фарширована</b>	<i>за 1 кг</i>	<i>703-00</i>
<b>Судак фарширований</b>	<i>за 1 кг</i>	<i>703-00</i>

## **Закуси**

<b>Оселедець власного засолу зі скибочками підсмаженої картоплі</b>	100/110	85-00
<b>Оселедець на грінках з карамелізованою цибулею</b>	120	52-00
<b>Томати запечені з сиром фета і соусом песто</b>	600	325-00
<b>Томати запечені курячою грудкою, беконом і сиром</b>	600	343-00
<b>Завитки із баклажанів з томатами, сирним кремом, перцем чілі і часником</b>	300	278-00
<b>Гриби білі мариновані</b>	220	69-00
<b>Оливки Каламата</b>	100	73-00
<b>Фруктовий сет апельсин, манго, ківі, банан, виноград, яблуко</b>	580	226-00

## **Салати**

<b>Грецький салат із свіжих овочів і сиру Фета</b>	300	154-00
<b>Салат з сиром Халумі, оливками Каламата і зеленню</b>	260	208-00
<b>Салат з качиною грудкою і грейпфрутом</b>	215	208-00
<b>Олів'є з шинкою</b>	190	71-00
<b>Салат "Цезар" з курочкою</b>	220	167-00
<b>з лососем гравлакс</b>	340	177-00
<b>з креветками</b>	340	208-00
<b>Салат "Пробивний характер" з овочами, грибами і куркою, підсмаженою на грилі</b>	250	145-00
<b>Салат "П'ємонте" з прошутто, томатів чері, рукколи і сиру Рокфор</b>	170	124-00

## Страви з риби та морепродуктів

<b>Банкетна рибна тарілка</b> шашлик з лосося, шашлик з рапанів, судак смажений, скумбрія запечена на мангалі, зелений салат	980/110/80	1340-00
<b>Поцілунок янгола</b> лосось запечений з томатами, сиром Фета і каперсами	200	250-00
<b>Скумбрія, смажитьься на мангалі з овочами</b>	250/170	181-00
<b>Судак смажений з цибулею гриль</b>	210	145-00
<b>Важлива постать</b> судак з грибним соусом	200	135-00
<b>Вечеря рибалки</b> мідії смажені з кальмаром, грибами і цибулею	210	174-00

## Страви з кролика

<b>Кролик тушкований в сметанному соусі</b>	за 100 гр	95-00
---	-----------	-------

## Страви з птиці

<b>Лоренсо</b> рулетик з курячого стегна, фарширований печерицями, болгарським перцем та сиром Моцарела	180	125-00
<b>Стейк з індички</b> з персиком та соусом солодкий чілі	165/110/40	172-00
<b>Шашлик з індички,</b> подається з медово-гірчичним соусом	200/40	174-00

## Страви з м'яса

<b>Бенкетна м'ясна тарілка</b> стейк Ковбой, стейк зі свинини Антрікот, стейк з індички, овочі запечені на мангалі, і маринована слива	1295/80/80	880-00
<b>Балканська компанія - чевапі, уштїпци, батак з картоплею по-селянськи та запеченими овочами</b>	1200/130	590-00
<b>Чоловічі посиденьки</b> свинина, запечена з пряними травами, подається з картоплею із духовки	100/80	84-00
<b>Шашлик із ошийка</b>	200/40/30	188-00
<b>Ребра свинячі в соусі теріякі</b>	за 100гр	59-00
<b>Шашлик із соковитої телятини</b>	200/40/30	195-00
<b>Люля-кебаб з телятини з овочами, запеченими на мангалі</b>	140/170/30	136-00

## Гарніри

<b>Овочі запечені на вуглях</b>	410/40	172-00
<b>Картопля по-селянськи з часниковим соусом</b>	200/50	45-00
<b>Картопля запечена на мангалі</b>	250	43-00
<b>Картопля відварна</b>	200	37-00
<b>Рис з овочами</b>	200	45-00

## Соус

<b>Гірчично-медовий, гострий, часниковий</b>	40	10-00
<b>Соус BBQ, чїпотле, до стейку, до шашлику, тартар, солодкий чїлі</b>	30	17-00
<b>Соус Пепе Верде (вершковий соус з зеленим перцем), сирно-грибний</b>	30	35-00

## **Торти під замовлення**

<b>Назва торту</b>	<b>ціна за 1 кг</b>
<b>Гінес - бісквіт на основі темного пива Guinness та какао, крем на основі вершкового крем-сиру з додаванням білого шоколаду</b>	<b>470-00</b>
<b>Ханні Банні - горіхово-медовий торт зі сметанним кремом</b>	<b>380-00</b>
<b>Молочна дівчинка - тонкі світлі бісквіти з творожно-вершковим кремом і фруктовим мармеладом</b>	<b>380-00</b>
<b>Елізабет - торт з шоколадного бісквіту, з вишнею і вершковим кремом</b>	<b>440-00</b>
<b>Ейфорія - бісквітний торт з творожно-вершковим кремом і фруктами або ягодами (обтяжки на вибір)</b>	<b>330-00</b>
<b>Спартак - шоколадний медовик з кремом пломбір, вишнею та грецьким горіхом в карамелі</b>	<b>325-00</b>
<b>Наполеон - торт із заварним кремом</b>	<b>300-00</b>
<b>Сицилійка - сирний торт</b>	<b>325-00</b>
<b>Мармеллата - ніжний торт з мигдального бісквіту, вершково-творожним кремом та малиновим мармеладом</b>	<b>350-00</b>
<b>Капкейки - ніжні кекси з начинкою й кремом</b>	<b>шт 40-00</b>

**Виготовляємо бенто-торти**

**Напої**

<b>Соки</b> (ананас, апельсин, виноград, вишня, гранат, мультівітамін, томат, яблуко)	950мл	113-00
<b>Карпатська джерельна газ або н/газ (скло)</b>	500	56-00
<b>Карпатська джерельна газ або н/газ</b>	1000	50-00
<b>Набеглаві вода мінеральна газ (Грузія)</b>	500	76-00
<b>Пепсі-кола (скло)</b>	300	42-00
<b>Пепсі-кола</b>	500	40-00
<b>Швепс тонік</b>	1л	80-00

**Молочні коктейлі та какао**

<b>Банановий</b> (морозиво, молоко, банан)	250	58-00
<b>Ананасовий</b> (морозиво, молоко, ананас конс.)	280	58-00
<b>Чунга-чанга</b> (морозиво, молоко, сироп на вибір)	250	58-00
<b>Какао на молоці з зефірками</b>	200	47-00

**Лимонади, смузі, фреші власного приготування**

<b>Лимонад лавандовий</b>	400	48-00
<b>Лимонад обліпиховий</b>	400	48-00
<b>Лимонад маракуйя</b>	400	58-00
<b>Лимонад грейпфрутовий</b>	400	58-00
<b>Лимонад трояндовий</b>	400	68-00
<b>Смузі з бананом та ананасом</b>	250	87-00
<b>Мохіто безалкогольний</b> (тонік, 7-UP, м'ята, сироп Лайм Джус, лайм)	400	58-00
<b>Узвар із суміші сухофруктів</b>	1л	96-00
<b>Фреш апельсиновий або грейпфрутовий</b>	270	87-00
<b>Фреш яблучний, морквяний, яблучно-морквяний</b>	270	58-00

**Зігріваючі алкогольні напої**

<b>Алкогільний грейпфрутовий чай з прянощами</b>	200	67-00
<b>Глінтвейн по-німецьки (вино, цитрусові, спеції)</b>	160	58-00
<b>Глінтвейн на білому вині</b>	200	76-00
<b>Глінтвейн з малинівкою</b>	200	76-00
<b>Гроз (ром Окхарт, чай, лимонний фреш, спеції)</b>	175	65-00
<b>Пунш вишневий (ром Окхарт, вишня на бренді, сік)</b>	180	65-00
<b>Бейліз-кава (лікер Бейліз, кава, молоко)</b>	140	87-00

<b>Пиво розливне</b>		<b>0,33л</b>	<b>0,5л</b>
<b>Стелла</b> світле фільтроване (Бельгія)		38-00	57-00
<b>Хугарден</b> біле нефільтроване (Бельгія)		56-00	84-00
<b>Льофф</b> темне (Бельгія)		58-00	87-00
<b>Пивні коктейлі</b>			
<b>Пиво по-польськи</b> світле пиво "Стелла" та чарка вишневої, вишневої з шоколадом, сливової, лимонної чи грейпфрутової настоянки		400/50	86-00
<b>Пиво Бруклінське</b> темне пиво "Льофф" та чарка горіхової, айвової, вишні з шоколадом або лимонно-малинкової настоянки		400/50	112-00
<b>Пивний набір по-польськи</b> шість склянок пива з шістьма настоянками (на пиві "Стелла" та "Льофф")		750	168-00
<b>Пивний набір по-польськи на двох</b>		750	168-00
<b>Сидровий мікс</b> сидр та чарка настоянки: слива, айва або лимон-малина		330/25	78-00
<b>Сидровий сет</b> шість склянок сидру з шістьма настоянками		850	219-00
<b>Пиво крафтове "Makarska Pivovarniyya"</b>			<b>0,33л</b>
<b>Пілснер Преміум</b> чемпіон серед пілснерів, алк. 4,8%			56-00
<b>Бланк де Бельгіум</b> світле пшеничне, алк. 4,5%			56-00
<b>Індія Пел Ель Караван</b> світле, алк. 5,6%			56-00
<b>Мілк Стаут</b> темне, з ароматом кави та шоколаду, алк. 7,0%			56-00
<b>Легкий Лагер</b> світле, алк. 6%			56-00
<b>Амбер Ель</b> напівтемне, янтарне, помірно гірке, алк. 6,0%			56-00
<b>Дегустаційний сет крафтового пива на двох</b> (6 сортів)		1800	336-00
<b>Пивний набір крафтового пива на двох</b> з сорти		900	168-00
<b>Пиво пляшкове та сидр</b>		<b>0,33л</b>	<b>0,5л</b>
<b>Опілля</b> безалкогольне			50-00
<b>Стелла</b> безалкогольне (Бельгія)		55-00	
<b>Бекс</b> безалкогольне (Німеччина)		55-00	
<b>Льофф</b> світле або темне (Бельгія)		78-00	
<b>Сидр</b> яблучний напівсолодкий		56-00	
<b>Збітень</b> - сидр пряний солодкий		56-00	

**Настоянки власного приготування**

(тільки з натуральних інгредієнтів на основі горілки або бренді)		<b>50мл</b>
<b>Обліпихівка</b> корисна та смачненька		27-00
<b>Смородинівка</b> з ягід чорної смородини		26-00
<b>Лимонівка</b> рекомендуємо до десертів		26-00
<b>Тутовка</b> з чорної шовковиці		25-00
<b>Мандаринівка</b> подарує сонячний настрій		27-00
<b>Грейпфрутівка</b> годиться навіть для схуднення		26-00
<b>Малинівка</b> сподобається і жінкам, і чоловікам		28-00
<b>Прусський медовий напій</b> п'ється на айнц-цвай-драй		25-00
<b>П'яна вишня на бренді</b> лише бренді та п'яна вишня	50/20	39-00
<b>Хріновуха медова</b> ідеальна слов'янська настоянка		28-00
<b>Імбирна</b> чоловіча сила		25-00
<b>Сет імбирної та хріновухи</b>	100 мл	53-00
<b>Сім дегустаційних настоянок для дівчат</b>	175мл	92-00
<b>Сім дегустаційних настоянок для хлопців</b>	350мл	184-00

**Настоянки гіркі та солодкі**

<b>Зубровка Бізон Грас</b> (Польща)		<b>50мл</b>
<b>Зубровка Злата</b> (Польща)		38-00
<b>Сопліца</b> вишнева, вишня в шоколаді сливова, горіхова, айвова, лимонно-малинова 32° (Польща)		38-00
<b>Бехеровка Лимон</b> 20° (Чехія)		41-00
<b>Бехеровка</b> 38° (Чехія)		66-00
<b>Амаро Абано</b> 30° (Італія)		69-00
<b>Єгермейстер</b> 35° (Німеччина) подається льодяною		76-00
<b>Абсент Ксента</b> 70° (Італія)		83-00
		106-00

**Горілка**

<b>Особлива</b> (Немирів)		<b>50мл</b>
<b>Зубровка Бяла</b> (Польща)		28-00
<b>Класична</b> (Козацькая Рада)		30-00
<b>Де Люкс</b> (Немирів)		30-00
<b>Вишневиця</b> плодова горілка 40° (Фруктовиця)		39-00
<b>Абрикосівка</b> плодова горілка 40° (Фруктовиця)		39-00
<b>Грушовиця</b> плодова горілка 40° (Фруктовиця)		39-00
<b>Грапа Закарпатська</b> 42° (Чизай)		50-00
<b>Фінляндія Біла</b> або <b>Журавлина</b> (Фінляндія)		56-00
<b>Коскенкорва оригінальна</b> (Фінляндія)		60-00
<b>Чача Мцване</b> або <b>Горіх</b> 45° (Грузія)		62-00



<b>Бренді</b>		<b>50мл</b>
<b>Шабо VSOP</b> (Україна)		42-00
<b>Закарпатський</b> (Україна)		52-00
<b>Бригадир солера резерва</b> (Іспанія)		52-00
<b>Старий Кахеті 5*</b> (Грузія)		54-00
<b>Арарат 3*</b> (Вірменія)		79-00
<b>Арарат 5*</b> (Вірменія)		90-00
<b>Метакса 5*</b> (Греція)		84-00
<b>Азмарті 5*</b> (Вірменія)		85-00
<b>Ренуаж 4*</b> (Україна)		92-00
<b>Туса</b> марочний (Ужгород)		145-00
<b>Сухі вина</b>		<b>пляшка 100мл</b>
<b>Торе де Рехас</b> біле або червоне (Іспанія)	345-00	46-00
<b>Сапераві</b> червоне (Грузія)	420-00	56-00
<b>Цинандалі</b> біле (Грузія)	390-00	52-00
<b>Соаве</b> біле ("Фаро ді Маре", Італія)	390-00	
<b>Річбарон</b> біле або червоне ("Увіка", Франція)	430-00	
<b>Мініне</b> червоне ("Монтепульчано", Італія)	490-00	
<b>Роз Д'Анжу</b> рожеве ("П'єр Бревін", Франція)	490-00	
<b>К'янті Делькампо</b> червоне ("Сенсі", Італія)	540-00	
<b>Бордо Руж</b> червоне ("Дурт", Франція)	670-00	
<b>Бордо Бланк</b> біле ("Дурт", Франція)	670-00	
<b>Напівсолодкі вина</b>		<b>пляшка 100мл</b>
<b>Ренессо</b> біле або червоне (Італія)	315-00	42-00
<b>Алазанська долина</b> біле або червоне (Грузія)	390-00	52-00
<b>Шардоне</b> біле н/сухе ("Фронтера", Чилі)	490-00	
<b>Ріслінг Платіnum</b> біле ("Латіnum", Німеччина)	510-00	

<b>Солодкі та десертні вина</b>		<b>пляшка</b>	<b>100мл</b>
<b>Трам'їнер</b>	кріплене біле солодке ("Чизай", Україна)	345-00	46-00
<b>Бастардо</b>	кріплене червоне солодке ("Чизай", Україна)	345-00	46-00
<b>Лет Харвест</b>	біле, солодке ("Фронтера", Чилі)	510-00	68-00
<b>Санґрія Дон Сімон</b>	(напій на основі іспанського вина, апельсина, лимону, яблука та м'яти)	200мл	75-00
		1000мл	380-00
<b>Ігристі вина</b>		<b>пляшка</b>	<b>150мл</b>
<b>Ореанда</b>	біле брют (Україна)	290-00	58-00
<b>Артемівське</b>	біле напівсолодке (Україна)	320-00	
<b>Артемівське</b>	червоне напівсолодке (Україна)	320-00	
<b>Фіореллі Фраголіно</b>	полуничне біле (Італія)	380-00	
<b>Просекко Фрізанте</b>	біле сухе (Італія)	690-00	
<b>Мартіні Асті</b>	біле напівсолодке (Італія)	730-00	
<b>Вермути</b>			<b>50мл</b>
<b>Мартіні Б'янка</b>	або <b>Драй</b> (Італія)		33-00
<b>Філіпетті Россо</b>	червоний солодкий (Італія)		27-00
<b>Кампарі Біттер</b>	(Італія)		62-00
<b>Лілле Блан</b>	(Франція)		62-00
<b>Ром</b>			<b>50мл</b>
<b>Капітан Морган</b>	чорний або золотий (Ямайка)		68-00
<b>Гавана Клуб Бланко</b>	білий (Куба)		73-00
<b>Бакарді Оакхарт</b>	пряний ром (Німеччина)		58-00
<b>Дед Менс Фінгерс кокс</b>	пряний ром (Великобританія)		80-00
<b>Джин</b>			<b>50мл</b>
<b>Гордонс</b>	(Англія)		74-00
<b>Гордонс Пінк</b>	ягідний (Англія)		78-00
<b>Текіла</b>			<b>50мл</b>
<b>Хосе Куерво</b>	біла або золота (Мексика)		73-00

<b>Віскі</b>	<b>50мл</b>
<b>Беллс</b> 40°, бленд (Шотландія)	57-00
<b>Джим Бім</b> 40°, бурбон (США)	95-00
<b>Джемесон</b> 40°, бленд (Ірландія)	105-00
<b>Джеск Деніелс</b> 40°, теннесі віскі (США)	105-00
<b>Джеск Деніелс Теннесі Хані</b> медовий віскі 35° (США)	105-00
<b>Буллет</b> 45°, бурбон (США)	130-00
<b>Тенжаку</b> 40°, бленд (Японія)	140-00
<b>Глен Тернер</b> 40°, односолодовий (Шотландія)	128-00
<b>Хінч</b> 43°, торф'яний односолодовий (Ірландія)	135-00
<b>Чівас Рігал 12 років</b> 40°, бленд (Шотландія)	160-00
<b>Лікери</b>	<b>50мл</b>
<b>Апероль Аперитив</b> 11° (Італія)	70-00
<b>Самбука</b> 42° (Італія)	54-00
<b>Бейліз</b> вершковий 17° (Ірландія)	89-00
<b>Калуа</b> кавовий 26° (Франція)	106-00
<b>Крем де Бергамот</b> 18° (Франція)	50-00
<b>Лімончелло</b> лимонний 27° (Італія)	53-00
<b>Тріпл Сек</b> апельсиновий 38° (Італія)	54-00
<b>Амаретто</b> мигдальний 30° (Італія)	50-00
<b>Мелон</b> зелена диня 24° (Італія)	50-00
<b>Піч</b> персиковий 20° (Італія)	50-00
<b>Пізан</b> зелений банан 20° (Італія)	50-00
<b>Банана</b> банановий 22° (Італія)	50-00