

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<i>Асорті свіжих овочів та зелені</i>	300	175
<i>Асорті домашніх різносолів</i>	550	190
<i>Асорті домашнього сала</i>	100\50\70	155
<i>Асорті рибне (лосось власного посола, вугор копчений, марлін, ескалар)</i>	220\70	595
<i>Асорті м'ясних делікатесів власного виробництва (Буженина, курячий рулет, язик, підчеревина, бастурма, ковбаса домашня, хрін)</i>	270\40	415
<i>Сирне плато (Брі, сир Блакитний, Ементаль, Пармезан, виноград, горішки, мед)</i>	225\65	365
<i>Оселедець з маринованою цибулею та печеною картоплею</i>	100\150\130	185
<i>Мариновані лісові грибочки за домашнім рецептом (опеньки, маслята)</i>	75\75	190
<i>Форшмак з грінками та вершковим маслом</i>	100\70	155
<i>Брускетта з креветкою та червоною ікрою</i>	120	290
<i>Брускетта з червоною ікрою та тапенадом</i>	120	195
<i>Брускетта з тапенадом</i>	120	100
<i>Закусочка під чарку для справжніх панів (форшмак з оселедця, сало по-козацьки, печінковий паштет, житні гріночки)</i>	50\50\50\50	145
<i>Закуска «компанійська» на 4-х (ковбаски мислив-кі, буженина, сало с/м, оселедець, яйця перепелині з червоною ікрою, гриби марин., картопля, огірок солоний, помідор маринований, аджика домашня)</i>	450\50	485
<i>Закуска «пивна дошка» (ковбаски мислив-кі, сир копчений, житні грінки, арахіс)</i>	300	285

САЛАТИ

	вага	ціна
Лівантійський з сиром Халумі (салат- мікс, руккола, кінза, базилік, помідори черрі, смажений грецький сир "Халумі")	200	295
Грецький класичний з каперсами	200	215
Салат з печінкою та карамелізованою цибулею (мікс-салат, теляча печінка смажена з додаванням винного соуса, карамелізована цибуля, пармезан помідор черрі, огірок свіжий)	280	275
Італійській салат з в'яленими томатами та телятиною (мікс салатів, рукола, телятина гриль, томати, кедрові горішки, соєвий соус або оливкова олія)	200	310
Салат «Бургомістр» із заправкою на вибір (мікс салатів, перець, томати, огірки, філе телятини, бекон, цибуля червона., пармезан)	230	285
Парма з грушею, рукколою та блакитним сиром	200	225
Цезар Авторський з лососем (листя салату Рамен, філе лосося обсмажене, помідори черрі, яйце "пашот" сир Пармезан)	230	350
Цезар Авторський (листя салату Рамен, філе курчати "сувід" обсмажене в беконі, помідори черрі, яйце "пашот" сир Пармезан)	230	250
Салат з лососем та карамелізованим авокадо (листя салату, руккола, філе лосося власного посолу, томати черрі, огірок свіжий, цукіні, карамелізований авокадо)	260	315
« Олів'є » за рецептом 1904 року (класична основа з додаванням відвареного язика, курячого філе, креветок та червоної ікри, заправляється соусом на основі білого хрину)	250	240
Салат Капрезе (помідор, моцарела, соус песто)	250	195

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<i>Сир «Камамбер» запечений</i>	<i>120\30\30</i>	<i>215</i>
<i>Сир «Камамбер» в паніровці</i>	<i>120\50</i>	
<i>Смажені грибочки « Фрі» з часниковим соусом</i>	<i>200\30</i>	<i>135</i>
<i>Смажений сир « Фрі» з соусом</i>	<i>200\30</i>	<i>215</i>
<i>Тигрові креветки з вершковим соусом та грінками</i>	<i>200\20\80</i>	<i>510</i>
<i>Грецький сир “ Халумі” смажений на грилі</i>	<i>160\50</i>	<i>195</i>
<i>Українські деруни на вибір: з грибами, класичні (подаються зі сметаною)</i>	<i>200\50</i>	<i>170</i>
<i>Деруни з м'ясом у горщику (зі свининою та сметанним соусом)</i>	<i>425</i>	<i>260</i>
<i>Лаваш з сиром Сулугуні, томатами та зеленню</i>	<i>180</i>	<i>145</i>
<i>Баклажан фарширований під сиром сулугуні</i>	<i>200</i>	<i>165</i>

ПЕРШІ СТРАВИ

	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
Український червоний борщ в хлібному горщику (з пампушками, салом та сметаною)	300	190
Солянка збірна м'ясна (мікс копченостей, огірок бочковий, цибуля, томат, лимон, маслини)	300	205
Уха «Царська» (лосось, білий амур)	300	245
Консومه з домашньої курки (наваристий бульйон з курочкою та домашньою локшиною, яйцем та зеленню)	300	150
Окрошка	300	155
Баварський суп-пюре (на вершковій основі, подається з баварськими сосисками)	300	160
Шпинатний крем-суп (з червоним рисом та філе курчати)	300	140
Гороховий суп-пюре з копченостями та грінками	300	175
Запашна юшка з білих грибів	300	185

ОСНОВНІ СТРАВИ

	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
<i>Куряче філе начинене сиром «Фета»</i>	<i>300</i>	<i>295</i>
<i>Ніжне фрікасе з індичкою та цукіні</i>	<i>220\155</i>	<i>290</i>
<i>Качина грудка з яблуками в соусі</i>	<i>250</i>	<i>385</i>
<i>Печінка по-Берлінськи (смажена цибулька, карамелізовані яблука, картопляне пюре)</i>	<i>200\100</i>	<i>245</i>
<i>Шніцель по-Віденськи (відбивна з яловичини смажена у хрумкій паніровці, подається з картопляним пюре)</i>	<i>200\100</i>	<i>335</i>
<i>Банош “Карпатський” подається зі шкварочками</i>	<i>350\50</i>	<i>195</i>
<i>Філе Міньон</i>	<i>230\30</i>	<i>610</i>
<i>Стейк з телятини з сиром Брі та чорничним соусом</i>	<i>260</i>	<i>590</i>
<i>Копчені свинні реберця з імбирно-медовим соусом</i>	<i>400</i>	<i>375</i>
<i>Телятина під соусом з лісових грибів</i>	<i>200\100\150</i>	<i>475</i>
<i>Стейк Рібай з телятини</i>	<i>200</i>	<i>495</i>
<i>Медальйони телятини під вишневим соусом</i>	<i>260</i>	<i>585</i>
<i>Соковиті щучі котлетки (з картопляним пюре)</i>	<i>200\100</i>	<i>290</i>
<i>Філе сібаса з тигровою креветкою під ікорним соусом (подається зі шпинатом)</i>	<i>350</i>	<i>525</i>
<i>Філе Сібаса в соусі з каперсами, томатами та болгарським перцем</i>	<i>220\80\15</i>	<i>495</i>
<i>Форель річкова з морепродуктами (у вершковому соусі)</i>	<i>100</i>	<i>325</i>

СТРАВИ НА МАНГАЛІ

	<i>вага</i>	<i>ціна</i>
Шашлик з телятини	200\60	315
зі свинини (ошийок)	200\60	270
з філе курки	200\60	205
з індички	200\60	280
зі свинних реберець	100	140
Шашлик з печінки у беконі	250\50	315
Шашлик із телятини на кісточці	100	185
Антрекот зі свинини на кісточці	100	175
Люля-кебаб з курки	200\60	225
Люля-кебаб з індички	200\60	275
Люля-кебаб з телятини	200\60	295
Стейк з лосося	100	290
Шашлик із Білого Амура	200\25	355
Шашлик із сьомги	200\25	505
Карась (ціла рибка приготована на мангалі, ціна за 100 грам)	100	105
Річкова форель (ціла рибка приготована на мангалі, ціна за 100 грам)	100	205
Дорадо (ціла рибка приготована на мангалі, ціна за 100 грам)	100	175
Сібас (ціла рибка приготована на мангалі, ціна за 100 грам)	100	195

ГАРНІРИ

	вага	ціна
Картопля «фрі»	150	75
Картопляне пюре з вершковим маслом	200	75
Картопля по-селянськи (четвертинки картоплі смажені на олії до хрумкої скоринки, з часничком та духм'яними травами)	200	85
Картопля запечена з салом (готується на мангалі)	200	95
Картопля по-домашньому	200	75
Рис з овочами	150	85
Овочі смажені на грилі (перець болгарський, томати, шампіньони, цибуля ріпчата, баклажан, кукурудза)	300	175

СОУСИ

Домашня аджика	50	60
Соус шашличний	50	60
Соус «Тар-тар»	50	60
Соус «Сацібелі»	50	60
Соус пікантний (з часником)	50	60
Соус «Пеппер»	50	60

ДЕСЕРТИ

вага

ціна

Класичний торт «Наполеон»	100	90
Штрудель «Старовенський» з яблуками	200\50\50	165
Штрудель з вишнею (приготування 30хв.)	200\20	185
Смажене морозиво «Імператорська втіха»	180\50	150
Шоколадний Фондан з морозивом	50\50	165
Морозиво Італії (в асортименті)	100	90
Морозиво України (в асортименті)	100	80
Сирники по-Віденськи	150\90	185
Сирники з шоколадом (без борошна і яєць)	150\90	190

ВИРОБИ З БОРОШНА

	вага	ціна
Хачапурі по - грузинськи з сиром сулугуні (приготування до 20хв.)	410	195
Хачапурі з бринзою (приготування до 20хв.)	410	225
Хачапурі з м'ясом телятини (приготування до 30хв.)	410	295
Хачапурі по-Аджарськи (сулугуні, яєчний жовток , приготування до 30хв)	450	205
Хліб власного виробництва (житній / пшеничний)	100	35
Піца Маргарита	450	210
Піца п'ять сирів	450	250
Піца з сьомгою та креветками	450	330
Піца Мисливська	450	210
Піца Цезар	450	250
Паста «Карбонара» (Італійська паста з телятиною, шинкою, шпинатом, яйцем та сиром Пармезан)	300	265
Італійська Паста «Море та Гори» (Італійська паста з морепродуктами)	270	295
Млинці на вибір (мак, вишня, творог, творог-вишня, творог-яблука)	210\50	165
Вареники на вибір (мак, вишня, капуста, картопля, картопля-гриби, м'ясо, полуниця)	250\50	160
Пельмені на вибір (по-домашньому, запечені під сиром, смажені)	250\50	180