

Холодные закуски

| | | | | | |
|---|---------------|------------|--|------------------|------------|
| Ассорти сала «Фирменное» Три вида сала: с прорезью, с паприкой, маринованное чесноком и зеленью, подается с горчицей, салатным луком и острым перцем | 150/50 30 | 159 | Овощной огород Томат, огурец, сладкий перец, лук, зелень | 300 | 155 |
| Мясное ассорти домашнее Буженина с ароматными травами, куриный рулет, рулет из кролика, язык. Подаем с хреном | 200/50 | 246 | Рулет из лосося с красной икрой Лосось с/с с крем-сыром, маслинами и каперсами | 150/ 30 | 285 |
| Сельдь собственного посола Сельдь собственного посола. Подается с картофелем и маринованным луком | 100/100 30 | 104 | Блины с лососем и крем-сыром | 220 | 198 |
| Огурцы «Холеные» Огурцы быстрого маринада. Подаются с зеленью, чесноком и ароматным растительным маслом | 200 | 85 | Сырное ассорти Пармезан, Камамбер, Фета в кунжуте. Подается с курагой, орехами, фруктовым соусом | 150/ 60 30 | 190 |

Первые блюда

| | | | | | |
|---|--------------|------------|---|------------------|------------|
| Бульон из домашней птицы Бульон из домашней курицы с овощами и лапшой собственного приготовления из муки твердых сортов | 250 | 89 | Борщ украинский Подаётся со свиными ребрышками, пампушками и сметаной | 250/ 50 50 | 115 |
| Уха царская Наваристый рыбный бульон из лосося и судака | 250 | 138 | Окрошка с курицей Готовим на минеральной воде и сметане | 250 | 84 |
| Зеленый борщ Подаётся со свиными ребрышками, яйцом и сметаной | 250/60 50 | 84 | Грибной крем-суп | 250 | 113 |

Салаты

| | | | | | |
|---|---------|------------|--|-----|------------|
| Салат «Грация» Маринованная свекла, виноград, груша, грецкий орех, микс листьев салата, заправленный медово-йогуртовой заправкой | 250 | 127 | Салат с языком и йогуртовой заправкой | 250 | 252 |
| Салат «Вдохновение» Микс листьев салата с лососем с/с, авокадо, каперсами, томатами, с медовой заправкой на основе оливкового масла | 250 | 340 | Салат «Цезарь» с курицей Классический салат, особенный вкус которому придает куриное филе и бекон, обжаренные на гриле. Подаем с соусом «Цезарь» | 250 | 219 |
| Салат «Капрезе с лососем в фокачча» | 290/ 70 | 310 | Салат «Капрезе» | 250 | 211 |
| Салат из кролика "Фирменный" Рулет из кролика, сладкий перец, томаты, шампиньоны, микс листьев салата, заправленный домашним майонезом с хреном | 300 | 263 | Салат из филе утки с фруктами "Праздничный" Филе утки, микс листьев салата, апельсин, виноград, сыр Фета в кунжуте, в медово-лимонной заправке | 300 | 298 |
| Салат «Греческий» Огурец, томат, сладкий перец, сыр Фета и маслины. Заправляется оливковым маслом с пряными травами | 250 | 175 | Салат «Деревенский» Салат с языком, ветчиной, овощами, картофелем пай, заправленный домашним майонезом | 250 | 177 |

Горячие закуски

| | | | | | |
|--|---------------|------------|---|---------------------|------------|
| Запеченный баклажан по-гречески <i>Баклажан, томленный в печи, в сочетании с сыром Фета и томатами</i> | 300 | 158 | Вареники с картофелем и грибами <i>Подаются со шкварками и сметаной</i> | 200/ 30 50 | 79 |
| Картофельные драники со шкварками <i>Подаются со сметаной</i> | 250 /50 50 | 78 | Вареники с капустой | 200 / 30 / 50 | 79 |
| Картофельные драники <i>Подаются со сметаной</i> | 250/50 | 71 | Вареники с мясом | 200 / 30 / 50 | 82 |
| Хачапури с сыром сулугуни | 250 | 124 | Равиоли с семгой под соусом «Пармезан» | 200/ 50 | 198 |
| | | | Равиоли со шпинатом под сырным соусом | 200/ 30 | 148 |

Горячее из рыбы

| | | | | | |
|---|----------------|------------|--|-------------|------------|
| Форель радужная с миндальным соусом <i>Запеченная рыба в особом маринаде с соевым соусом, гарнируется обжаренным миндалем с лимонным фрешем</i> | 1 шт. | 325 | Сибас на гриле с лимонно-сливочным соусом <i>Подается с отварным картофелем, овощами и вялеными томатами</i> | 1 шт. | 285 |
| Лосось под гранатовым соусом | 150 / 50 70 | 315 | Котлета со щуки <i>Подается с рисом и пармезаном</i> | 100/2 00 | 266 |

Горячее из мяса

| | | | | | |
|---|-----------------|------------|--|---------------|------------|
| Утиное филе под гранатовым соусом <i>Нежное утиное филе, пюре из печеной груши, картофель нуазет</i> | 120 150/30 | 297 | Груша в курином филе под сливочным соусом <i>Подаем с картофельно-шпинатным пюре</i> | 100/1 0050 | 216 |
| Медальоны из телятины под фруктовым соусом <i>Подаем на картофельных драниках</i> | 170/ 100/ 30 | 315 | Свиная корейка-гриль под грибным соусом <i>Фаршируется беконом и сыром, подается с запеченным картофелем</i> | 200/ 100 | 245 |
| Свинные ребрышки, запеченные в остром соусе <i>Подаем с запеченным картофелем в фольге и персиком гриль</i> | 300 /300 | 348 | Кролик тушеный с овощами <i>Кролик, тушеный в сметане, гарнируется овощами. Подается с морковным соусом</i> | 300/ 150 | 382 |

Сковородки

Фахитос - одно из самых популярных блюд традиционной мексиканской кухни. Острые и ароматные пряности, специи, а также соус «Чили» — обязательная составляющая фахитос

| | | | | | |
|----------------------------|-----|------------|---|------------|------------|
| Фахитос с курицей | 300 | 181 | Куриные крылышки в медово-соевом соусе <i>Соус на основе перца чили</i> | 300/ 50 | 123 |
| Фахитос со свиной | 300 | 195 | Блины с мясом и грибным соусом | 300 | 173 |
| Фахитос с телятиной | 300 | 263 | Язык запеченный с грибами | 300 | 246 |

Мангал меню

Блюда на компанию

Садж 300/2 00/30 0 **568**
(куриное бедро, свиной ошеек, телячья вырезка, картофель, овощи: помидор, баклажан, перец)

Свинина (весовая):

- Шашлык из свиной вырезки 100 **113**
- Шашлык из свиного ошейка 100 **111**

Телятина (весовая):

- Шашлык из телячьей вырезки 100 **178**
- Люля-кебаб из телятины 200 **194**
- Печень 100 **107**

Птица (весовая):

- Шашлык из куриного филе 100 **84**
- Шашлык из куриного бедра 100 **83**

Рыба

- Стейк из семги (весовой) 100 **295**
- Скумбрия (300 гр.) 1 шт. **141**
- Форель (250 гр.) 1 шт. **297**
- Сибас (200 гр.) 1 шт. **285**

Соусы

- | | | | | | |
|---------------------------------|----|-----------|--------------------------------|----|-----------|
| Шашлычный/аджика /майонез/ хрен | 50 | 25 | Тар-тар /соевый соус | 50 | 20 |
| Горчица/кетчуп/сметана | 50 | 16 | Сливовый, яблочный, гранатовый | 50 | 33 |

Гарниры

- | | | | | | |
|-----------------------|-----|-----------|--|--------|-----------|
| Картофель по-селянски | 150 | 58 | Картофель фри | 150/50 | 61 |
| Кус-кус с овощами | 200 | 68 | Каша гречневая | 150 | 47 |
| Картофель отварной | 150 | 62 | Овощи-гриль Баклажан, перец сладкий, помидор, шампиньоны, кабачок | 100 | 75 |
| Рис с пармезаном | 200 | 95 | Рис | 150 | 47 |

Хлебобулочные изделия

- | | | | | | |
|-----------------|-------|-----------|----------------------|-------|-----------|
| Хлебная корзина | 340 | 35 | Булочка «грехемская» | 1 шт. | 10 |
| Лепешка | 1 шт. | 15 | Булочка «молочная» | 1 шт. | 10 |

ДЕСЕРТ

| | | | | | |
|---|--------|-----------|---|----------|-----------|
| Штрудель яблочный <i>Подается с мороженым и ванильным кремом</i> | 200/50 | 98 | Шоколадный фондан <i>Подается с мороженым</i> | 100 / 50 | 98 |
| Торт «Киевский» | 150 | 98 | Сырники со сметаной | 180 / 20 | 71 |
| Мороженое в ассортименте | 150 | 69 | Блинчики с творогом | 250 / 30 | 84 |
| <i>топпинг по-домашнему</i> | 30 | 28 | Блинчики с яблоком | 250 / 30 | 66 |
| <i>Шоколад</i> | 30 | 28 | Вареники с вишней <i>Подается со сметаной</i> | 200 / 50 | 95 |
| <i>орехи грецкие</i> | 30 | 28 | Фруктовый салат | 300 | 70 |
| Торт «Медовик» <i>Очень вкусный и оригинальный торт с грецкими карамелизованными орехами и миндальными хлопьями</i> | 100 | 98 | «Ягодное наслаждение» с голубикой <i>Подается с мороженым</i> | 150 | 75 |
| Торт «Наполеон» | 100 | 98 | Торт «Голубика в шоколаде» | 100 | 98 |

Натуральные напитки собственного приготовления

| | | | | | |
|-------------------------|-----------|--------------|---|-----------|--------------|
| Узвар | 250 / 1 л | 25/72 | Виноградный сок | 250 / 1 л | 25/72 |
| Компот ягодный | 250 / 1 л | 25/72 | Яблочный сок | 250 | 25/72 |
| Квас «Березовый» | 250 / 1л | 25/72 | Молочный коктейль в ассортименте | 250 | 55 |
| Квас «Бузина» | 250 / 1л | 25/72 | | | |

Безалкогольные напитки

| | | | | | |
|--|-----|-----------|------------------------------------|------|-----------|
| Минеральная вода «Моршинская» (газ, б/г стекло) | 330 | 43 | Coca-Cola (стекло) | 250 | 35 |
| Минеральная вода «Боржоми» (стекло) | 330 | 49 | Сок в ассортименте (стекло) | 1 б. | 39 |
| Мохито/Mojito | 450 | 72 | | | |

Фреш

| | | | | | |
|---------------------|-----|-----------|---------------------|-----|-----------|
| Апельсиновый | 250 | 67 | Морковный | 250 | 62 |
| Яблочный | 250 | 51 | Сельдереевый | 50 | 67 |

КОФЕ

| | | | | | |
|---|-----|-----------|--|-----|-----------|
| Эспрессо | 30 | 39 | Холодный кофе | 200 | 55 |
| Капучино | 250 | 54 | Кофе «Бейлис» | 200 | 58 |
| Латте | 150 | 54 | Какао | 200 | 41 |
| Латте с пизаном <i>(латте классический, ликер пизан)</i> | 225 | 72 | Кофе фирменный | 100 | 62 |
| Американо | 90 | 41 | Кофе по-ирландски / <i>Irish Coffee</i> <i>(кофе, сливки, виски)</i> | 250 | 86 |

Чайная традиция

| | | | | | |
|--|-----------------|-----------------------------|--|-----------------|-----------------------------|
| Эрл Грей <i>Черный чай с натуральным маслом бергамота покорит Вас нежностью и приятностью неповторимого вкуса</i> | 500 / 900 | 48 / 82 | Английский завтрак <i>Настоящее душевное и духовное удовольствие. Насыщенный настой отличается мягким дымным ароматом</i> | 500 / 900 | 48 / 82 |
| Зеленый китайский / «Gun Powder» | 500 / 900 | 48 / 82 | Зеленый с жасмином / «Jasmine Tea» | 500 / 900 | 48 / 82 |
| Альпийский луг / «Alpine meadow» <i>Смесь из каркаде, египетской ромашки, травы лимонника, шиповника, цедры и лепестки апельсина, лимона и мяты</i> | 500 / 900 | 48 / 82 | Чай фруктовый <i>Черный чай, черная смородина, клубника. Чай обогащенный витаминами и полезными микроэлементами</i> | 500 / 900 | 52 / 89 |

Все цены верны и указаны в национальной валюте Украины – грн.