

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**

Мясное ассорти домашнее

Буженина с ароматными травами, куриный рулет, рулет из кролика. Подаем с хреном

200/50 **246**

Сельдь собственного посола

Сельдь собственного посола. Подается с картофелем и маринованным луком

100/100
30 **104**

Огурцы «Холеные»

Огурцы быстрого маринада. Подаются с зеленью, чесноком и ароматным растительным маслом

200 **85**

Овощной огород

Томат, огурец, сладкий перец, лук, зелень

300 **155**

Рулет из лосося с красной икрой

Лосось с/с с крем-сыром, маслинами и каперсами

150/30 **285**

Блины с лососем и крем-сыром

220 **198**

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	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>	100/200	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>	100/100 50	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
Свиные 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

(куриное бедро, свиной ошеек, телячья вырезка, картофель, овощи: помидор, баклажан, перец)

300/200
/300

568

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**

Соуса и добавки

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

100 **75**

*Баклажан, перец сладкий, помидор,
шампиньоны, кабачок*

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	89	Шоколадный фондан <i>Подается с мороженым</i>	100 / 50	84
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>Подаются со сметаной</i>	200 / 50	95
<i>орехи грецкие</i>	30	28	Фруктовый салат	300	70
			«Ягодное наслаждение» с голубикой <i>Подается с мороженым</i>	150	75

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 / 1 л	25/72	Молочный коктейль в ассортименте	250	55

Безалкогольные напитки

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

ФРЕШ

Апельсиновый	250	67	Морковный	250	62
Яблочный	250	51	Сельдереевый	250	67

КОФЕ

Эспрессо	30	39	Холодный кофе	200	55
Капучино	250	54	Кофе «Бейлис»	200	58
Латте	150	54	Какао	200	41
Американо	90	41	Кофе фирменный	100	62

Чайная традиция

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

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