

МЕНЮ

Холодні закуски:

Сирне плато - 370 грн 250/30 г.

(пармезан, дор блю, камамбер, міні-моцарела, мед, мікс горіхів, сезонні ягоди, м'ята)

М'ясне плато - 380 грн 230 г.

(прошутто, бастурма, два види салями, в'ялені томати, огірок, мікрогрін)

Сет брускет - 160 грн 160 г. (3 шт)

(з лососем, прошутто та в'яленими томатами)

(гречаний багет, крем-сир, лосось, огірок, прошутто, в'ялені томати, зелена олія, мікрогрін)

Брускети з печеним перцем - 150 грн 250 г (3 шт.)

(гречаний багет, крем-сир, перець болгарський, часник, фета)

Закуска з прошутто - 160 грн 100 г. (4 шт.)

(прошутто, міні-моцарела, томати чері, рукола, фісташка, бальзамічний соус)

Вітелло тонатто - 310 грн 235 г.

(ростбіф, соус Цезар, рукола, каперси)

Рієт курячий - 180 грн 250 г.

(філе куряче, крем-сир, грінки, рукола, мікрогрін)

Овочева тарілка - 250 грн 300 г.

(огірок, помідор, болгарський перець, кріп)

Круасан Цезар - 90 грн

(куряче філе, сир пармезан, помідор, салат Айсберг, соус Цезар)

Круасан з шинкою - 90 грн

(шинка, огірок, помідор, пармезан, салат Айсберг, соус Цезар)

Круасан з прошутто - 90 грн

(прошутто, карамелізована груша, салат Айсберг, соус медово-гірчичний)



МЕНЮ

Салати:

Капрезе - 270 грн 280 г.

(помідор, сир моцарела, базилік, соус песто)

Грецький - 280 грн 310 г.

(помідор, огірок, болгарський перець, листя салату, маслини, сир фета, цибуля, оливкова олія)

Цезар - 330 грн 265 г.

(куряче філе, яйце перепелине, томати чері, пармезан, мікс зелені, грінки, соус Цезар)

З бурратою та персиками гриль - 450 грн 405 г.

(сир Буратта, прошутто, персик, томати чері, рукола, цибуля, бальзамічний соус, оливкова олія)

З інжиром та сиром Камамбер - 370 грн 405 г.

(інжир, сир камамбер, ожина, лохина, мікс зелені, мед, сік лайму)

З креветками - 350 грн 265 г.

(креветка, крем-сир, печені томати, огірок, мікс зелені, мікс горіхів, соус наршараб, соус солодкий чілі)

З лососем - 350 грн 235 г.

(лосось, крем-сир, апельсин, мікс зелені, соус гірчичний)



М Е М І Ш

Основні страви:

М'ясна дошка - 1300 грн 1 кг.

(курячий шашлик, крильця Баффало, Мюнхенські ковбаски, маринована цибуля, соус)

Шашлик з свинячого ошийка - 1100 грн 1 кг.

(свинячий ошийок, маринована цибуля, аджика)

Морська дошка - 1300 грн 900 г.

(кальмар фрі, креветки Панко, батат фрі, крокети, соус)

Пюре + курячий шашлик - 210 грн 280 г.

(картопляне пюре, куряче філе, зелена олія, томати чері, болгарський перець, мікрогрін)

Курячі тефтели на пару з гороховим пюре - 210 грн 310 г.

(горохове пюре, курячий фарш, броколі, сир сулугуні)

Паста з м'ітболами - 310 грн 315 г.

(паста тельятелле, телячий фарш, томатна паста, пармезан, вершки, зелена олія, мікрогрін)

Паста Карбонара - 310 грн 285г.

(паста спагеті, шпандер, жовток, пармезан, вершки, зелена олія, мікрогрін)

Паста з куркою і шпинатом - 280 грн 320 г.

(паста тельятелле, куряче бедро, шпинат, вершки, томати чері, пармезан, мікрогрін)

Паста Алі Оліо з гуакамолле - 250 грн 255 г.

(паста спагеті, оливкова олія, часник, мікрогрін...)

Запечений лосось з гуакамолле - 350 грн 310 г.

(лосось, мікс зелені, вершки, лимон, зелена олія, ...)

Курячий шніцель - 280 грн 300 г.

(курячий шніцель, міні-моцарела, печені томати, маринований огірок, мікс зелені, соус песто)



МЕНЮ

І страви:

- Курячий бульйон - 110 грн 300 г.
- Курячий бульйон питний - 90 грн 200 г.
- Сирний крем суп - 150 грн 300 г.
- Борщ - 160 грн 300 г.
- Борщ питний - 90 грн 200 г.



Додатки:

- Сирна слойка - 70 грн
- Хлібна тарілка власного виробництва - 150 грн
- Соус - 40 грн

Бургери:

- Beef Burger - 370 грн 350/100/30 г.**
(подається з картоплею фрі та соусом)
- Chicken Burger - 360 грн 350/100/30 г.**
(подається з картоплею фрі та соусом)
- Mini Beef Burger - 270 грн 240/100/30 г.**
(подається з картоплею фрі та соусом)
- Mini Chicken Burger - 250 грн 240/100/30 г.**
(подається з картоплею фрі та соусом)



МЕНЮ

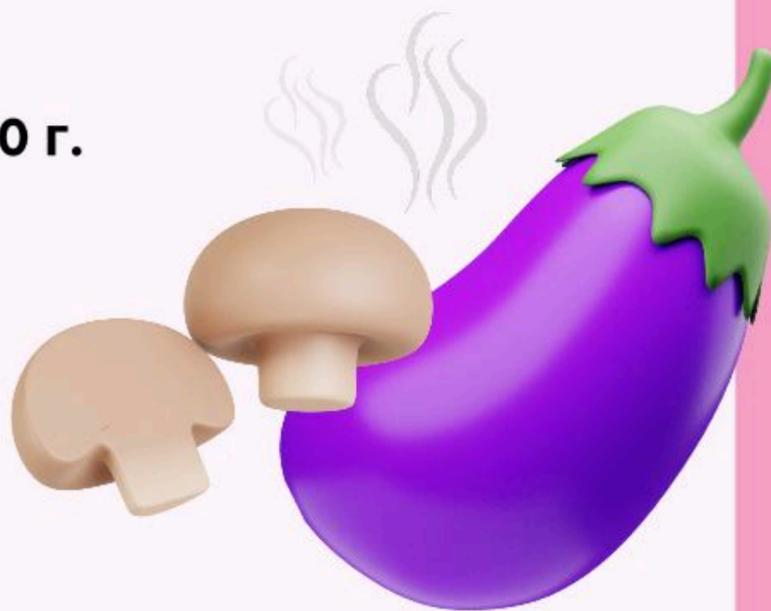
Гарнір:

Картопля Фрі - 130 грн/150 г.

Картопля по-селянськи - 180 грн 200 г.

Овочі гриль - 310 грн 350 г.

(перець, помідор, печериці,
цукіні, баклажан)



Гарячі закуски:

Нагетси - 150 грн (5 шт.)

Сир фрі - 390 грн 255 г.

Сирні палички - 250 грн 150 г.

Десерт:

Фруктова тарілка - 360 грн 950 г.

Линиві вареники з сиром - 250 грн 290 г.

Сирники - 250 грн 320 г.

Блінчики креп сюзет - 190 грн 260 г.

Морозиво - 150 грн



МЕНЮ

Гарячі напої:

- Американо - 60 грн
- Американо з молоком - 65 грн
- Капучино - 70 грн.
- Лате - 70 грн
- Еспресо - 40 грн
- Какао - 60 грн
- Како з маршмеллоу - 70 грн
- Чай в чайнику (на 2 особи) - 100 грн
- Чай Анчан в чайнику (синій чай) - 150 грн

Холодні напої:

- Лимонад - 280 грн 1,5 л.
- Компот - 280 грн 1,5 л.
- Узвар - 320 грн 1,5 л.
- Соса-Cola - 110 грн 1,25 л.
- Соса-Cola Zero - 110 грн 1,25 л.
- Соса-Cola - 60 грн 0,33 л.
- Сік Galicia яблуко - 180 грн 1 л.
- Сік Galicia мультифрукт - 180 грн 1 л.
- Сік Galicia яблуко-мандарин - 210 грн 1 л.
- Сік Galicia яблуко - 40 грн 0,2 л.
- Rich гранат - 130 грн 1 л.
- Rich апельсин - 130 грн 1 л.
- Rich мультифрукт - 130 грн 1 л.
- Дитяче шампанське - 280 грн 0,7 л.
- Вода Von-Aqua - 80 грн 1,5 л.
- Вода Von-Aqua - 60 грн 1 л.
- Вода Von-Aqua - 40 грн 0,5 л.
- Schwepps Classic - 80 грн 0,75 л.
- Schwepps Classic Mojito - 80 грн 0,75 л.



PIZZA

MENU



ГУЦУЛЬСЬКА

380 ГРН / 530 Г

бекон копчений, курка, огірок корнішон, моцарела, вершковий соус

Б'ЯНКО ТОМАТО

340 ГРН / 360 Г

в'ялені томати, сир страчетела, моцарела, вершковий соус

БУРРАТО

540 ГРН / 550 Г

мікс томатів чері, сир буррата, моцарела, базилік, часник, вершковий соус

МОРТАДЕЛЛА

420 ГРН / 480 Г

мортаделла, міні-моцарела, моцарела, базилік, фісташка, оливкова олія, вершковий соус

ФОРМАДЖІ

390 ГРН / 450 Г

моцарела, дор блю, пармезан, камамбер, вершковий соус

ПЕПЕРОНІ

360 ГРН / 460 Г

моцарела, салямі, томати чері, базилік, томатний соус

ГАВАЙСЬКА

340 ГРН / 480 Г

курка, ананас, кукурудза, моцарела, вершковий соус

ДІ-МАРЕ

410 ГРН / 540 Г

креветки, курка, соус песто, моцарела, кукурудза, вершковий соус

МЕКСИКАНО

370 ГРН / 500 Г

свинна вирізка, моцарела, цибуля синя, перець чилі, кукурудза, томатний соус

ДІ-ЛАКІ

410 ГРН / 460 Г

курка, салямі, шинка, бекон, моцарела, фісташка, томатний соус

КАПРІЧОЗА

390 ГРН / 550 Г

шинка, салямі, моцарела, гриби печериці, томати чері, оливки, маслини, томатний соус

МАРГО ІТАЛІЯ/КЛАСИЧНА

390/270 ГРН / 450 Г

моцарела, базилік, томатний соус

САКЖЕ

Червоний оксамит - 1100 грн/кг

Мигдалево-кокосовий - 1200 грн/кг

Морквяний з манго-маракуйя - 1100 грн/кг

Полунична галявина - 1100 грн/кг

Лаванда-чорниця - 1200 грн/кг

Чорниця-лимон - 1200 грн/кг

Манго-маракуйя - 1200 грн/кг

Фундук-карамель - 1200 грн/кг

Шпинат-малина - 1200 грн/кг

Манго-малина - 1200 грн/кг

Малиновий - 1100 грн/кг

Ніжність - 1100 грн/кг

Снікерс - 1100 грн/кг

Шоколадний - 1100 грн/кг

Шоколад-манго - 1200 грн/кг

Брауні-карамель - 1100 грн/кг

Груша-дорблю - 1200 грн/кг

*декор прораховується окремо



Торт «Шоколадний»

Шоколадний шифоновий бісквіт
Пропитка кавою з марципаром
Хрусткий шар з праліне та бельгійської вафлі
Вершковий крем з маскарпоне

Торт «Шоколад-Манго»

Шоколадний бісквіт
Пропитка кавою
Хрусткий шар з праліне та бельгійської вафлі
Крем'ю з манго
Шоколадний крем чіз

Торт «Брауні-Карамель»

Насичений шоколадний брауні
Взбитий шоколадний ганаш
Взбита карамель
Вершково-ванільний крем

Торт «Червоний оксамит»

Червоний бісквіт з ноткою шоколаду
Пропитка цукровим сиропом
Начинка малина (вишня, полуниця)
Вершковий крем з маскарпоне

Торт «Малиновий»

Бісквіт з сублімованою малиною
Малиновий чіз, малинове кюлі
Вершковий ванільний крем

Торт «Полунична Галявина»

Ніжний бісквіт з ягодами
Пропитка цукровим сиропом
Конфі з полуниці
Вершковий крем з маскарпоне

Торт «Лаванда-Чорниця»

Бісквіт з лавандою
Пропитка цукровим сиропом
Чорничний чіз, конфі з чорницею
Вершковий крем з маскарпоне

Торт «Шпинат-Малина»

Бісквіт з шпинатом та цедрою лайма
Конфі з малини, крем'ю з лайма
Вершковий крем з маскарпоне

Торт «Груша-Дорблю»

Бісквіт з грецькими горіхами
Пропитка цукровим сиропом
Ванільний чіз-кейк з сиром дорбл'ю
Конфі з груші
Крем з маскарпоне та зернами ванілі

Торт «Снікерс»

Шоколадний бісквіт
Арахісовий мус кейк
Солона карамель, арахіс
Карамельний крем

Торт «Ніжність»

Білий бісквіт пропитаний цукровим сиропом
Конфі з чорниці
(малини, вишні, лісових ягід, полуниці, маракуйї)
Вершковий крем з маскарпоне

Торт «Морквяний з Манго-маракуйя»

Моркв'яний бісквіт з юзу
Начинка манго-маракуйя
Вершковий крем-чіз

Торт «Манго-Маракуйя»

Бісквіт з манго
Пропитка сиропом з маракуйї
Крем-мус з манго-маракуйї
Начинка манго-маракуйя
Вершковий крем

Торт «Мигдалево-Кокосовий»

Мигдалево-кокосовий бісквіт
Кокосовий чіз-кейк
Шоколадна на планка
Кранч мусковадо
Кокосовий крем з маскарпоне

Торт «Манго-Малина»

Бісквіт на жовтках
Пропитка сиропом з маракуйї
Манговий мус
Малиновий чіз
Малинове конфі
Вершковий крем з маскарпоне

Торт «Фундук-Карамель»

Фундучний бісквіт
Шоколадний чіз-кейк
Вершкова карамель
Карамельний фундук
Вершковий крем з фундучним праліне

Торт «Чорниця-Лимон»

Цукровий бісквіт
Пропитка цукровим сиропом
Чорничний чіз
Лимонний крем-мус
Чорничне конфі
Вершковий крем з маскарпоне