



УКРАЇНСЬКА КУХНЯ — це справжня скарбниця смаків та історій, що відображає душу народу. Це не просто їжа, а частина багатой культури з давніми традиціями. Вона має безліч цікавих особливостей, які виходять за межі загальновідомих борщу, вареників та сала.

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

КАНАПКА з чорного хліба, салом, квашеним огірком та зеленню	60	20
КАНАПКА з білого хліба, маслом, ковбасою салями та твердим сиром	60	30
ПОМАЗАНКА із мelenого сала з часником та грінками	80/40	80
САЛЬЦЕ З ЧАСНИКОМ та чорним хлібом	100/50	100
СОЛІННЯ ВЛАСНОГО ПОСОЛУ	100	40
ТАРЕЛЬ КАРПАТСЬКИХ СИРІВ з медом	240/30	150
<small>(попереднє замовлення)</small>		
АСОРТІ ОВОЧЕВЕ (помідор, огірок та цибуля)	160	120
БІЛІ ГРИБОЧКИ мариновані з цибулею та кропом	100/25	150

ПЕРШІ СТРАВИ

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН з локшиною	320	170
ЮШКА З БІЛИХ ГРИБІВ	350	200
БОРЩ з м'ясом та сметаною	400	200
БОГРАЧ КАРПАТСЬКИЙ	450	280
ЗУПА ДНЯ	400	200

ГАРНІРИ

БУЛЬБА ПО-СЕЛЯНСЬКИ з часником	150	80
БУЛЬБА СМАЖЕНА з цибулею	150	80
БУЛЬБА ТОВЧЕНА з маслом	150	80
ГРЕЧКА / РИС / МАКАРОНИ	150	70

СОУСИ та ДОДАТКИ

БІЛІ ГРИБИ в сметані	80	80
ШКВАРКИ, БРИНЗА, СИР ТВ., МЕД та СОУСИ	50	50
СМЕТАНА, КЕТЧУП, МАЙОНЕЗ, ГІРЧИЦЯ	50	40
ЛИМОН (1 скибка)	10	3
ХЛІБ білий / чорний (1 скибка)	25	3
ТОСТ білий / чорний (1 скибка)	25	4

МЕНЮ NEW



САЛАТИ

ЦЕЗАР з КУРКОЮ	240	240
<small>(курка, айсберг, томати чері, пармезан, перепелині яйця, крутони та соус цезар)</small>		
КАРПАТСЬКИЙ	250	230
<small>(білі гриби, курка, сир, морква, маринований огірок, цибуля, майонез та зелень)</small>		
ВІТАМІННИЙ	200	180
<small>(яблуко, перець болгарський, капуста, морква, зелень та оливкова олія)</small>		
ВЕСНЯНИЙ	200	170
<small>(айсберг, помідор, огірок, цибуля, зелень та олія)</small>		
ШУХИ	160	150
<small>(буряк, гриби білі мариновані, бринза, цибуля, часник, зелень та олія)</small>		

ОСНОВНІ СТРАВИ

ХЕК ПО-ОДЕСЬКИ	350	300
<small>Шматочки хека тушковані з овочами в густому томатному соусі зі свіжою зеленню. Подається з рисом та буряковим салатом.</small>		
ЧАНАХИ ПО-ГУЦУЛЬСЬКИ	450	300
<small>Тушкова свинина з бульбою, квасолею та білими грибами. Доповнюється морквою, цибулею, часником, сметаною та свіжою зеленню. Готується у грибній юшці та подається у глиняному горщику.</small>		
ВЕЧЕРЯ ГУЦУЛА	350	300
<small>Смажена зі свинини з бульбою та цибулею. Подається з квашеною капустою та свіжою зеленню.</small>		
СІЧЕНИК КЛАСИЧНИЙ	350	300
<small>Котлета м'ясна смажена у яечному лізоні. Подається з гречкою та салатом.</small>		
ПАСТА ПО-УГОРСЬКИ	350	300
<small>Тушкована свинина з цибулею у пікантному томатному соусі з фарфале і свіжою зеленню та салатом.</small>		
БИТОК ТРАДИЦІЙНИЙ	350	300
<small>Філе стегна з курки смажене у яечному лізоні. Подається з товченою бульбою з маслом та салатом.</small>		
ПЕЧІНКА КУРЯЧА	350	300
<small>Куряча печінка тушкова у сметані з цибулею, часником та зеленню. Подається з гречкою та салатом.</small>		
ГОЛУБЦІ	350	300
<small>Голубці м'ясні з рисом у ніжному томатному соусі. Подаються зі шкварками, сметаною та свіжою зеленню.</small>		

ДЕСЕРТИ

ШТРУДЕЛЬ з яблуками / вишнями та морозивом	210	150
МОРОЗИВО з шоколадом	150	120
ШОКОЛАД в асортименті	90	120
СНІКЕРС	50	40

НАЦІОНАЛЬНІ СТРАВИ

БАНОШ (або БАНУШ) - це візитівка гуцульської кухні, традиційна карпатська страва, яка являє собою густу кукурудзяну кашу, зварену на вершках або домашній сметані. Це ситна, ароматна та поживна страва.

БАНОШ ПАНСЬКИЙ 400 **300**

Подається з білими грибами в сметані, шкварками та бринзою.

БАНОШ ГУЦУЛЬСЬКИЙ 350 **280**

Подається з білими грибами в сметані та бринзою.

БАНОШ КЛАСИЧНИЙ 350 **260**

Подається зі шкварками та бринзою.

ДЕРУНИ, ТЕРТІ ПЛЯЦКИ, ТЕРТЮХИ, КРЕМЗЛИКИ, БАРАБОЛЯНИКИ

Назва походить від процесу приготування – **терти** (або **дерти**) бульбу, ріпу або картоплю. Страва з тертої картоплі, відома під загальнонаціональною назвою "**деруни**", має безліч регіональних найменувань в Україні та за її межами.

ДЕРУН КОЗАЦЬКИЙ з куркою і твердим сиром 400 **300**

Подається з білими грибами в сметані та свіжою зеленню.

ТЕРТІ ПЛЯЦКИ 350 **270**

Подаються з білими грибами в сметані та свіжою зеленню.

ТЕРТІ ПЛЯЦКИ фаршировані м'ясом зі сметаною та зеленню 350 **270**

ТЕРТІ ПЛЯЦКИ зі сметаною та зеленню 350 **250**

ВАРЕНИКИ (від слова *варити*, у діалектах **ПИРОГИ**) – один із символів української національної кухні.

Існує безліч начинок вареників, а також різних форм ліпнини. Вареники без начинки називають **БУЦИКИ** або **ГАЛУШКИ**.

ВАРЕНИКИ з бульбою, шкварки та сметаною 400 **220**

ВАРЕНИКИ з капустою та шкварками 350 **230**

ВАРЕНИКИ з м'ясом та цибулевим соусом 350 **250**

ВАРЕНИКИ з чорницею / вишнями та сметаною 350 **250**

СМАЖЕНІ ВАРЕНИКИ з бульбою та сметаною 350 **250**

ПЕЛЬМЕНИ зі свинини і яловичини та маслом і зеленню 350 **250**

МАНГАЛЬНІ М'ЯСНІ НАБОРИ (попереднє замовлення)

М'ЯСНА ТАРИЛКА ВВQ № 1 (на 2-3 людини) 1000 **900**

Ребра свинні – 400г, крила курячі – 400г, бульба по-селянськи – 100г, лаваш – 50г, соус – 50г

М'ЯСНА ТАРИЛКА ВВQ № 2 (на 3-4 людини) 1300 **1200**

Шашлик з телятини – 300г, ребра свинні – 350г, крила курячі – 350г, бульба по-селянськи – 150г, лаваш – 100г, соус – 50г

М'ЯСНА ТАРИЛКА ВВQ № 3 (на 4-6 людей) 1800 **1600**

Шашлик з телятини – 300г, шашлик зі свинини – 500г, ковбаски з курки – 400г, печериці – 100г, бульба по-селянськи – 200г, лаваш – 200г, соус – 100г

М'ЯСНА ТАРИЛКА ВВQ № 4 (на 6-8 людей) 2600 **2300**

Шашлик з телятини – 350г, шашлик зі свинини – 400г, ребра свинні – 400г, крила курячі – 400г, ковбаски з індика – 300г, печериці – 150г, бульба по-селянськи – 300г, лаваш – 200г, соус – 100г

ЗБЕРИ САМ СВОЮ М'ЯСНУ ТАРИЛКУ (від 1 кг з індивідуальним прорахунком).





СТРАВИ на МАНГАЛІ



(вказана вартість готової страви, попереднє замовлення від 1 кг)



ШАШЛИК	100	130
ШАШЛИК	100	110
ШАШЛИК	100	90
РЕБРА	100	110
ЛЮЛЯ-КЕБАБ	100	100
КОВБАСКИ	100	90
ФОРЕЛЬ райдужна ставкова	100	100

ПЛОВ на МАНГАЛІ (на велику компанію) **за домовленістю**



ПИВО



«1664 Blanc», ж/б	0,33	50
«1664 Blanc», ж/б	0,5	80
«STELLA ARTOIS», ж/б світле	0,5	80
«GAMBRINUS», ж/б світле	0,5	70
«KRUSOVICE», ж/б світле/темне	0,5	70
«LOWENBRAU», ж/б світле	0,5	70
«LOWENBRAU», ж/б безалкогольне	0,5	70



СМАКОЛИКИ до ПИВА



ЧІПСИ в асортименті	60	70
АРАХІС в асортименті	30	30
ФІСТАШКИ вагові	50	60



НАСТОЯНКИ ДОМАШНІ



МЕДОВИЙ БАЛЬЗАМ на лісових ягодах та меді	50мл/0,5л	35/350
КАРПАТСЬКИЙ БАЛЬЗАМ на травах	50мл/0,5л	35/350
САМОГОН настояний на ягодах або травах	50мл/0,5л	30/300
САМОГОН	50мл/0,5л	25/250
ВИНО ДОМАШНЄ сухе / солодке	100мл/1л	40/200
ШАМΠΑНСЬКЕ в асортименті	700мл	350



ТРАДИЦІЯ КАРПАТСЬКИХ НАСТОЯНОК – це глибока натуральність з дикорослих ягід (чорниця, малина, журавлина) та цілющих трав (чебрець, м'ята), що передаються з покоління в покоління, використовуються як «ліки від застуди», для зігрівання взимку та як символ гостинності на святах, поєднуючи лікувальні властивості гірських інгредієнтів з унікальним смаком та ароматом.

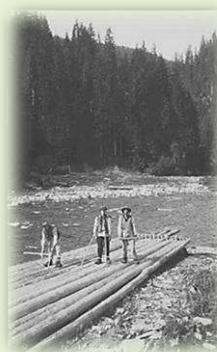


НАПОЇ



PEPSI / COCA-COLA, ж/б	0,33 л	40
MIRINDA / FANTA, ж/б	0,33 л	40
PEPSI / COCA-COLA, пет	0,5 л	50
MIRINDA / FANTA, пет	0,5 л	50
ЛИМОНАД BORJOMI, ж/б	0,33 л	80
BORJOMI, скло	0,5 л	100
BORJOMI, пет	1 л	100

ПОЛЯНА КВАСОВА, пет	1,5 л	70
ЛУЖАНСЬКА, пет	1,5 л	70
ВОЛЯ напій енергетичний	0,5 л	60
МОРШИНСЬКА не газована	0,5 л	25
МОРШИНСЬКА не газована зі смаком	0,5 л	30
МОРШИНСЬКА газована / не газована	1,5 л	40
УЗВАР з сухофруктів	250 мл / 1 л	25/100
МОЛОКО	250 мл / 1 л	20/80
СІК «GALICIA» в асортименті	200 мл	25
СІК «GALICIA» в асортименті	1 л	120



ГАРЯЧІ НАПОЇ



ЕСПРЕСО	40 мл	40
МАК'ЯТО (еспресо з молоком)	60 мл	45
АМЕРИКАНО	120 мл	40
АМЕРИКАНО з молоком	170 мл	45
КАПУЧІНО	220 мл	50
ЛАТТЕ МАК'ЯТО	250 мл	60



ЧАЙ в асортименті	250 мл	25
чорний / зелений / трав'яний / фруктовий		
ЧАЙ КАРПАТСЬКИЙ	900 мл	100
на травах з медом		
ВЕРШКИ	5 мл	5
МОЛОКО	30 мл	5



СНІДАНКИ 8³⁰ - 11⁰⁰



ДО СНІДАНКУ БЕЗКОШТОВНИЙ НАПІЙ НА ВИБІР:
ЕСПРЕСО / АМЕРИКАНО / ЧАЙ / УЗВАР
 СНІДАНОК ВХОДИТЬ У ВАРТІСТЬ ПРОЖИВАННЯ
ТА ЗМІНЮЄТЬСЯ ЩОДНЯ



СНІДАНОК №1 (вибрати 1 позицію на людину)	ДОРОСЛИЙ	ДИТЯЧИЙ
ОМЛЕТ з шинкою, помідором та сиром + хліб	280 200	200 150
СИРНИКИ з родзинками зі сметаною і топінгом	280 200	200 150
МОЛОЧНА КАША вівсяна / гречана / рисова	350 200	250 150

СНІДАНОК №2 (вибрати 1 позицію на людину)	ДОРОСЛИЙ	ДИТЯЧИЙ
ЯЄЧНЯ САЛЯМІ з помідором та сиром + хліб	280 200	200 150
МЛИНЦІ з сиром та родзинками зі сметаною і топінгом	280 200	200 150
МОЛОЧНА КАША вівсяна / гречана / рисова	350 200	250 150

СНІДАНОК №3 (вибрати 1 позицію на людину)	ДОРОСЛИЙ	ДИТЯЧИЙ
ОКАТА ЯЄЧНЯ з сосисками та овочами + хліб	280 200	200 150
ОЛАДКИ з яблуками зі сметаною і топінгом	280 200	200 150
МОЛОЧНА КАША вівсяна / гречана / рисова	350 200	250 150

СНІДАНОК З СОБОЮ	СТАНДАРТ
НАКЛАДАНЕЦЬ з маслом, ковбасою та сиром + яйця відварні та овочі	280 150

СНІДАНОК З СОБОЮ НА РАННІЙ ВИЌЗД НАДАЄТЬСЯ З ВЕЧОРА

ГРАФІК РОБОТИ: 08³⁰ – 22⁰⁰

ПРИНОСИТИ ТА СПОЖИВАТИ СВОЇ ПРОДУКТИ ЗАБОРОНЕНО



