



# Їїца

	0 30	0 40		0 30	0 40
		грн			грн
<b>Маргарита</b> томатний соус, сир моцарелла, помідори, спеції.....	<b>57</b>	<b>107</b>		<b>163</b>	<b>256</b>
<b>Пепер піцца</b> гострий соус, сир, саямі, цибуля.....	<b>79</b>	<b>124</b>		<b>217</b>	<b>270</b>
<b>Їїцца</b> піца-соус, моцарела, шинка, саямі, печериці, маслини, помідори, спеції.....	<b>106</b>	<b>169</b>		<b>180</b>	<b>290</b>
<b>Альфредо</b> піца на білому соусі, з ніжним тушкованим курячим філе, печериці, в спеціях від Шефа.....	<b>118</b>	<b>197</b>		<b>106</b>	<b>160</b>
<b>Квадро формаджі</b> вершковий соус, сир дор блю, моцарела, пармезан, сир твердий, помідори, спеції.....	<b>103</b>	<b>199</b>		<b>103</b>	<b>195</b>
<b>Сирний Том</b> 🐾 вершковий соус, сир дор блю, моцарела, пармезан, саямі, помідори, спеції.....	<b>120</b>	<b>193</b>		<b>103</b>	<b>195</b>
<b>Міт Бум</b> піца-соус, моцарела, мисливські ковбаски, шинка, бекон, саямі, курка, орігкі, печериці, помідори.....	<b>130</b>	<b>194</b>		<b>103</b>	<b>195</b>
<b>Ніжна</b> вершковий соус, твердий сир, моцарела, курка, саямі, кукурудза, рукола, прикрашена помідором черрі, з сирним бортиком та кунжутом.....	<b>149</b>	<b>252</b>		<b>106</b>	<b>160</b>

# САЛАТИ

<b>ЦЕЗАР З КУРЯЧИМ ФІЛЕ АРОСТО</b> традиційний салат з хрустким листям салату айсберг, стиглими томатами черрі, ніжними смужками бекону та філе курки.....	грн	<b>69</b>
<b>ФРАНЦУЗЬКИЙ</b> вишуканий прованс,мікс салатів з помідорами, сиром каліфорнія та пармською шинкою в неймовірному поєднанні з полуничним джемом та гірчично-медовою заправкою.....		<b>99</b>
<b>ГРЕЦЬКИЙ</b> класичний овочевий салат з ніжним сиром фета, стиглими томатами, хрущими огірками та оливками Каламата.....		<b>79</b>
<b>САЛАТ З РОСТБІФОМ</b> легкий мікс салатів, томати черрі заправлені ніжним гірчичним соусом та викладені на соковиті мариновані скибки ростбіфа капоне з соусом ворчестер. Декорується насінням кунжуту та слайсами сиру Пармеджано-Реджано.....		<b>99</b>
<b>З ГАРБУЗОМ І СИРОМ ХАЛУМІ</b> мікс салатів, в поєднанні з печеним гарбузом та смаженим на грилі сиром халумі солодного виробництва. Особливого смаку додає балзамічний соус на основі оливкової олії.....		<b>99</b>
<b>ТЕПЛИЙ САЛАТ З ЯЙЦЕМ ПАШОТ</b> хрусткий мікс салатів з пікантно-солодкою заправкою поєднується з ніжним філе смаженого норвезького лосося. Поєднується з яйцем «Пашот».....		<b>169</b>
<b>ОЛІВ'Є</b> класичний салат в поєднанні маринованих та солених огірків з консервованим горошком, колоритності додає домашній мойонез.....		<b>62</b>
<b>САЛАТ ІТАЛІЙСЬКИЙ З ОЛИВКАМИ ТА ТУНЦЕМ</b> неперевершений консервованій тунець з міксом салатів, помідорами черрі, перепелиним яйцем, оливками з додаванням балзамічного соусу.....		<b>62</b>

# Холодні страви

<b>М'ЯСНЕ ПЛАТО ДОМАШНЄ</b> асорті м'ясних делікатесів (ковбаса печена, бочок печений, домашня шинка, хрін).....	грн	<b>195</b>
<b>АСОРТІ УКРАЇНСЬКИХ ДЕЛІКАТЕСІВ (САЛО)</b> мелене сало, яке подається з грінками житнього хліба та гірчицею.....		<b>40</b>
<b>КАРПАЧО З САЛА</b> свіжий бочок нарізаний слайсами, подається з ароматними травами та перцевий конфетюр.....		<b>43</b>
<b>КАНАПЕ З ОСЕЛЕДЦЯ НА КАРТОПЛЯНІЙ ПОДУШЦІ</b> ніжний норвезький оселедець в поєднанні з картоплею та маринованою цибулею.....		<b>57</b>
<b>БАБУСИН ПОГРІБ (КВАШЕНИНА)</b> квашенина домашнього виробництва (огіркі, помідори та капуста).....		<b>57</b>
<b>ХОЛОДЕЦЬ</b> з свиної рульки, подається з хріном.....		<b>54</b>

<b>Віденська</b> піца-соус, твердий сир, моцарела, ковбаски, курка, печериці, болг. перець, цибуля, запечені віденські сосиски в бортиках.....	грн	<b>163</b>	<b>256</b>
<b>Салмон</b> вершковий соус, твердий сир, моцарела, лосось та шпинат, цибуля порей, помідор на половину піци, оливки на половину піци, лимон.....		<b>217</b>	<b>270</b>
<b>Карбонара</b> вершковий соус, твердий сир, моцарела, бекон, шинка, пармезан, помідори, куряче яйце.....		<b>112</b>	<b>220</b>
<b>Берлін</b> гострий соус, моцарела, бекон, саямі, мисливські ковбаски, цибуля, перець чилі, спеції.....		<b>104</b>	<b>151</b>
<b>Гавайська</b> вершковий соус, сир, шинка, куряча грудка, перець болгарський, ананаси, маслини.....		<b>103</b>	<b>195</b>
<b>Прошуттоміо</b> крем балзамічний, помідори чері, моцарела, пармезан, пармська шинка.....		<b>180</b>	<b>290</b>
<b>Перфекто</b> маслини, тунець, вершки, огірок маринований, моцарела, рукола.....		<b>106</b>	<b>160</b>

# Перші страви

<b>ГРИБНИЙ КРЕМ СУП</b> ароматний крем- суп з білими грибами 250 г.....	грн	<b>49</b>
<b>КРЕМ СУП З ГАРБУЗА ТА СИРОМ ДОР БЛЮ</b> ніжний суп-пюре з гарбуза в поєднанні з сиром Дор-Блю 270 г.....		<b>49</b>
<b>КУРЯЧИЙ СУП</b> запашний бульйон в поєднанні з овочевим міксом та лапшою власного вибиництва 250 г.....		<b>49</b>
<b>БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ</b> Українська національна страва,вдосконалена нашим шеф-кухарем. Подається зі сметаною,салом та пухкими пампушками власного виробництва 350 г.....		<b>55</b>

# Закуски

<b>АСОРТІ БРУСКЕТ</b> Італійська закуска, підсмажений хліб у поєднанні: • томати черрі з грильованим сиром халумі • печений гарбуз, томат з орегано • яловичина су-від, рукола та сир пармезан.....	грн	<b>230</b>	<b>89</b>
<b>СИРНЕ ПЛАТО</b> композиція з благородних сирів: Пармежано-Реджано, Дор Блю, брі. Подається з свіжою ароматною руколою та грісні з власної пекарні.....		<b>250</b>	<b>164</b>
<b>ПАТЕ З ПТИЦІ З ЯБЛУЧНИМ ЧАТНІ</b> неймовірно ніжний пащтет з печінки, подається з яблучним чатні, вершковим маслом та з хрусткими тостами.....		<b>150</b>	<b>89</b>
<b>РОСТБІФ З РУКОЛОЮ ТА ГІРЧИЧНОЮ ЗАПРАВКОЮ</b> яловичина, яка подається з руколою та гірчичною заправкою.....		<b>130</b>	<b>84</b>
<b>ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ</b> гармонійно поєднана телятина з маринованим огірком, каперсами, червоною цибулею. Доповнюється страва перепелиним яйцем, сиром пармезан та лимоном.....		<b>180</b>	<b>132</b>

# Освітні страви

<b>ВАРЕНИКИ:</b> з КАРТОПЛЕЮ..... з СИРОМ..... з ЛІВЕРОМ.....	грн	<b>200</b>	<b>50</b>	<b>57</b>	<b>61</b>
<b>МЛИНЦІ З М'ЯСОМ</b> з м'ясо яловичини, цибулею.....		<b>160</b>	<b>42</b>		
<b>ГОЛУБЦІ ДОМАШНІ</b> з хроном.....		<b>300</b>	<b>63</b>		
<b>КОВБАСА ДОМАШНЯ</b> з хроном.....		<b>100</b>	<b>53</b>		
<b>ПІДЖАРКА ПО-ДОМАШНЬОМУ</b> свинина та картопля.....		<b>250</b>	<b>120</b>		
<b>МЕДАЛЬЙОН З ТЕЛЯТИНИ ІЗ ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ</b> медальйони з телячої вирізки обсмажені на грилі із запеченою картоплею.....		<b>270</b>	<b>189</b>		
<b>КАРЕ ТЕЛЯТИНИ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ</b> каре молодій телятини, обсмажене на олії з розмарином та часником, подається з картоплею та грибами. Особливого смаку страві надає соус Деміглас.....		<b>270</b>	<b>199</b>		
<b>ТУШКОВАНА ЯЛОВИЧИНА З ОВОЧАМИ ПО ІТАЛІЙСЬКИ</b> ніжні шматочки телятини тушковані з томатами, морквою та селерою.....		<b>240</b>	<b>127</b>		
<b>КУРЯЧА ГРУДИНКА КАПРЕЗЕ</b> соковита куряча грудинка в поєднанні з сиром моцарела, подається під соусом Песто.....		<b>180</b>	<b>99</b>		
<b>ФОРЕЛЬ З СИРНИМ СОУСОМ</b> вже не один десяток років саме ця риба вважається вибором номер один серед гурманів та поціновувачів білого мяса. Ніжний солодкуватий смак рибного філе доповнюється сирно-вершковим соусом.....		<b>200</b>	<b>150</b>		
<b>МІДІЇ В ВЕРШКОВОМУ СОУСІ</b> новозеландські мідії тушковані з ідеально підібраним овочевим соте на основі вершків. Подаються з легким багетом із власної пекарні. Овочево соте (сухе біле вино, базилік, ріпчаста цибуля, свіжа зелень).....		<b>350</b>	<b>156</b>		

# ДЛЯ ПОЦІНОВУВАЧІВ МОРЕПРОДУКТІВ

<b>БУЙАБЕЗ</b> насичений рибний суп гармонійно поєднаний з філе норвезького лосося, тигровими креветками, тихоокеанськими мідіями, ніжними томатами конкасе, подається з хрущими грінками.....	грн	<b>500</b>	<b>189</b>
<b>САЛАТ НІСУАЗ</b> теплі салат з рожевим тунцем, паірованим в кунжуті та обсмаженим на оливковій олії викладається на асорті з помідорів черрі, стручкової квасолі, листя салату та маслини. Насиченості смаку та неперевершеності поєднання додає лаймовий соус на основі анчоусів та оливкової олії.....		<b>200</b>	<b>219</b>
<b>ТАРТАР З ТУНЦЯ</b> страва, приготовлена з нарізаного філе рожевого тунця, трюфельний соус, авокадо та витриманий сир пармезан.....		<b>170</b>	<b>249</b>
<b>ТАРТАР З ЛОСОСЯ</b> філе норвезького лосося з свіжим огірком та помідорами черрі. Подається з хлібними чіпсами.....		<b>160</b>	<b>179</b>
<b>КАРПАЧО З ЛОСОСЯ</b> тонкі слайси свіжого лосося з нотками соуса песто. Подається з прованськими травами та томатами.....		<b>220</b>	<b>192</b>
<b>УСТРИЦІ</b>		<b>1шт</b>	<b>95</b>

<b>ХЛІБНА КОРЗИНА</b> середземноморська піта, зерновий багет, темний житній багет 170 г.....	грн	<b>12</b>
--	-----	-----------

# ПАСТИ

<b>ПЕННЕ З КУРКОЮ ПІД ВЕРШКОВИМ СОУСОМ</b> Fresca Pasta власного виробництва, приготовлена у сирно – вершковому соусі із шматочками курячого філе	<b>КАРБОНАРА</b> Fresca Pasta власного виробництва, за традиційним рецептом у ніжних вершках. Доповнюється беконом, яєчним жовтком, притрушується сиром Парміджано-Реджано
250 г..... <b>99</b> грн	250 г..... <b>79</b> грн

# ГАРНІРИ

<b>БАНОШ ЗІ ШКВАРКАМИ</b>	200г	<b>40</b>
<b>ОВОЧІ ГРИЛЬ</b>	150г	<b>69</b>
<b>КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ</b>	200г	<b>30</b>
<b>КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА</b>	200г	<b>40</b>
<b>КАРТОПЛЯ ФРІ</b>	150г	<b>59</b>

# БУРГЕРИ

<b>БУРГЕР З ТЕЛЯТИНОЮ</b> Той самий німецький класичний бургер. Пухка булочка, соковита котлета із яловичини, слайси маринованого огірка, хрумого Айсберг салату, маринованої червоної цибулі. Доповнюється соусом на основі BBQ та діжонської гірчиці. Подається з картоплею фрі	170г	<b>120</b>
<b>МІНІ БУРГЕР З ТЕЛЯТИНОЮ</b>	90г	<b>78</b>
<b>МІНІ БУРГЕР З КУРКОЮ</b>	90г	<b>68</b>

<b>СТЕЙКИ</b>	<b>РІБАЙ ПРАЙМ</b> 100 г <b>110</b> грн	<b>РІБАЙ АВСТРАЛІЯ</b> 100 г <b>210</b> грн
---------------	---	---

# Десерти

<b>АННА ПАВЛОВА</b> знаменитий торт, повітряний та ніжний, як сама балерина. Це особливий вид меренги, хрусткої зовні та м'якої в середині, наповненої вершками і свіжими ягодами 85 г.....	<b>49</b> грн
<b>НАПОЛЕОН</b> цей торт чисте задоволення: нжна текстура, м'які коржі із листового тіста просочені ароматним заварним кремом. Нагадують кожному про солодкий смак дитинства 150 г.....	<b>49</b> грн
<b>ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН</b> французький десерт з шоколадного бесквітного тіста, особливою якого є тверда хрустка оболонка та рідка шоколадна начинка 100 г.....	<b>53</b> грн
<b>ЧІЗКЕЙК</b> найпоширеніший та улюблений десерт, з легкого та в одночас ситною основою сабле під ніжним суфле з крем-сиру Каліфорнія та ванільним відтінком. Подається з ягідним кюлі та цукатами з апельсину 150 г.....	<b>69</b> грн