



# МЕНЮ

Роли	Вага, г.	Ціна, грн.
<b>Філадельфія Premium</b> <i>Лосось, вугор, сир філадельфія.</i>	320	<b>165</b>
<b>Макі рол з огірком</b>	110	<b>18</b>
<b>Макі рол з лососем</b>	120	<b>38</b>
<b>Макі рол з хаяши вакаме і оселедцем</b> <i>Оселедець с/с, огірок, чука салат, кунжут.</i>	140	<b>34</b>
<b>Макі рол ізумідай</b> <i>Вугор, норі, рис, кунжут.</i>	110	<b>40</b>
<b>Фудзі</b> <i>Лосось, огірок, тамаго, японський майонез, кунжут.</i>	190	<b>61</b>
<b>Танукі</b> <i>Сніжний краб, вершковий сир, омлет тамаго, огірок, кунжут.</i>	190	<b>59</b>
<b>Шеф-рол</b> <i>Куряче філе смажене, сир фета, огірок, зелена цибуля, кунжут, соус унагі.</i>	200	<b>54</b>
<b>Кіото</b> <i>Куряче філе смажене, огірок, японський майонез.</i>	190	<b>59</b>
<b>Ізумідай</b> <i>Ізумідай, омлет тамаго, вершковий сир, огірок, кунжут, соус унагі.</i>	210	<b>67</b>
<b>Хаяши</b> <i>Вершковий сир, омлет тамаго, лосось, хаяши вакаме.</i>	210	<b>78</b>
<b>Рол Кімбап</b> <i>Лосось с/с, майонез, томаго, листя салату, морква по-корейськи, ікра тобіко, авокадо.</i>	245	<b>68</b>
<b>Рол Ебі</b> <i>Креветка тигрова, огірок, сир філадельфія, ікра тобіко, омлет зелений, кунжут, соус лимонно-гірчичний.</i>	230	<b>63</b>
<b>Рол Торі</b> <i>Куряче філе, соус чилі, салат айсберг, томаго, майонез, сир фета.</i>	200	<b>45</b>
<b>Рол з мідіями</b> <i>М'ясо мідій, авокадо, огірок, сир вершковий, зелена цибуля, кунжут.</i>	210	<b>57</b>
<b>Рол з лососем</b> <i>Лосось с/с, огірок, сир вершковий, ікра тобіко, кунжут.</i>	200	<b>65</b>
<b>Рол з грушею та лососем</b> <i>Лосось с/с, груша, сир філадельфія, томаго, кунжут.</i>	200	<b>65</b>
<b>Рол Кунсей</b> <i>Кальмар, омлет томаго, морква по-корейськи, лимон, часник, огірок, майонез.</i>	250	<b>51</b>
<b>Чука салат</b> <i>під горіховим соусом</i>	60	<b>32</b>

## Сети

<b>Сет Макі</b>	300	<b>120</b>
<i>Макі рол з лососем, макі рол Ізумідай, макі рол з огірком.</i>		
<b>Сет Токіо</b>	655	<b>235</b>
<i>Рол Танукі, Рол Кіото, Рол Фудзі, 2 спайси з лососем.</i>		
<b>Сет Штати</b>	1000	<b>345</b>
<i>Рол Ізумідай, рол Аляска, рол Хаяши, рол Футо мак з вузром, 2 спайси з лососем, 2 спайси з вузром.</i>		

## Холодні та гарячі страви

<b>Лосось з грінками</b>	95	<b>95</b>
<i>Лосось власного засолу, з часниковими грінками.</i>		
<b>Карпаччо з телятини</b>	125	<b>52</b>
<i>Маринувана, злегка обсмажена, нарізана тонкими скибочками телятина. Подається з печерицями під гірчично-бальзамічною заправкою.</i>		
<b>Оселедець Пушкін</b>	190	<b>48</b>
<b>Форшмак</b>	160	<b>45</b>
<b>Пивна тарілка</b>	130	<b>53</b>
<i>Власного приготування: сухарики та чіпси, підкопчений сир сулугуні, салямі.</i>		

## Салати

<b>Ліонський ткач</b>	250	<b>49</b>
<i>Злегка обсмажені: печериці, скибочки картоплі, бекон. Мікс салату, огірок, томати, крутони, під майонезом з яйцем-пашот, зелена цибуля.</i>		
<b>Морепродукти під горіховим соусом</b>	220	<b>106</b>
<i>Тигрові креветки, форель, кільця кальмара, чука-салат, мікс салату, спаржева квасоля, томати, домашній майонез, гарбузове насіння.</i>		
<b>Вітелло Тонато</b>	220	<b>67</b>
<i>Розварне філе яловичини, мікс салату, томати. Домашній майонез з тунцем та каперсами.</i>		
<b>З печерицями та авокадо</b>	170	<b>59</b>
<i>Печериці, мікс салату, авокадо, морква, сир пармезан, кунжут. Під гірчично-бальзамічним соусом.</i>		
<b>З печінкою, язиком та грибами</b>	250	<b>59</b>
<i>Відварені язик та печінка куряча, смажені гриби, корнішони, відварене яйце, хрусткі скибочки картоплі Пушкін. Домашній майонез.</i>		
<b>Грецький</b>	190	<b>56</b>
<i>Сир фета, томати, огірок, паприка, маслини, мікс салату, лимонно-оливковий соус, соус песто.</i>		
<b>Теплий м'ясний</b>	230	<b>67</b>
<i>Філе яловичини, овочі гриль: баклажан, цукіні, печериці, паприка, мікс салату. Під гірчично-бальзамічно медовою заправкою.</i>		
<b>Цезар з куркою</b>	210	<b>63</b>
<i>Обсмажене куряче філе, мікс салату, томати, крутони, сир пармезан. Під соусом Цезар.</i>		
<b>Авокадо з сьомгою</b>	120	<b>56</b>
<i>Сьомга с/с, листя салату, салат Айсберг, авокадо, кунжут, під гірчично-медовою заправкою.</i>		
<b>Нісуаз з тунцем</b>	200	<b>54</b>
<i>Тунець, салат Айсберг, листя салату, картопля, томати, відварене яйце, спаржа, маслини, червона цибуля, під медовою заправкою.</i>		

<b>Овочевий з м'ятою</b>	230	<b>54</b>
<i>Зелений горох, спаржа, зелена цибуля, м'ята, сир фета, лимон.</i>		
<b>З прошутто</b>	160	<b>56</b>
<i>Прошутто, гарбуз, салат Айсберг, листя салата, рукола, сир Адигейський, гарбузове насіння, під бальзамічним соусом.</i>		
<b>З куркою</b>	300	<b>57</b>
<i>Обсмажене куряче стегно, печериці, картопля, солоний огірок, обсмажена цибуля, соус чилі, майонез.</i>		
<b>З червоною квасолею</b>	200	<b>47</b>
<i>Квасоля, спаржа, сочевиця, печериці, зелена цибуля, салат Айсберг, листя салату, домашній майонез.</i>		
<b>Перші страви</b>		
<b>Грибний крем-суп</b>	260	<b>35</b>
<b>Булйон з фрикадельками та домашньою локшиною</b>	280	<b>32</b>
<b>Юшка з атлантичної тріски</b>	270	<b>37</b>
<b>Суп Фо Бо</b>	300	<b>47</b>
<b>Крем-суп з сочевицею та беконом</b>	270	<b>37</b>
<b>Грунтовно підкріпитися</b>		
<b>Грильовані ребра</b>	520	<b>135</b>
<i>Свинячі ребра підсмажені на грилі, у пікантному томатно-медовому соусі.</i>		
<b>Курка у кисло-солодкому соусі</b>	290	<b>58</b>
<i>Паніроване м'ясо курки, обсмажене у кисло-солодкому соусі, в сковороді WOK разом з овочами: баклажан, цукіні, селера, імбир, чилі, часник, червона цибуля, морква.</i>		
<b>Свинина в азіатському стилі</b>	340	<b>76</b>
<i>Свинина обсмажується з морквою, цукіні, спаржевою квасолею, баклажаном, імберем- в азіатському соусі. Подається з рисом на порційній сковороді з кінзою.</i>		
<b>Свинина з багетом-гриль</b>	290	<b>87</b>
<i>Обсмажені медальйони з свинини. Подаються з овочами – гриль: картоплею, цукіні, томатами, баклажанами та підсмаженим багетом .</i>		
<b>Бефстроганов з картопляним пюре</b>	290	<b>68</b>
<b>Жульєн з куркою та грибами</b>	210	<b>52</b>
<i>Ніжне куряче філе, печериці та цибуля, запечені в сметані під сиром моцарела.</i>		
<b>Стейк Бутчер</b>	100	<b>48</b>
<i>Ніжне м'ясо яловичини на реберній кістці, подається з журавлиним соусом. Ціна вказана за вагу сирого м'яса.</i>		
<b>Стейк з яловичини</b>	100	<b>51</b>
<i>Ціна вказана за вагу сирого м'яса.</i>		
<b>Стейк з форелі</b>	100	<b>87</b>
<i>за 100 г підготовленої риби.</i>		
<b>Атлантична тріска під голандським соусом</b>	315	<b>93</b>
<i>Філе тріски подається з припущеними овочами: спаржа, морква, паприка в соусі унагі.</i>		
<b>Скумбрія з картопляним пюре</b>	390	<b>96</b>
<i>Філе скумбрії, подається з картопляним пюре.</i>		
<b>Смажений норвезький оселедець</b>	250	<b>52</b>
<i>Філе оселедця обсмажене на грилі, рис з овочами.</i>		

<b>Путін по-Канадськи</b>		
<i>Картопля фрі, курка, ковбаски мисливські під томатно-сирним соусом.</i>	230	<b>59</b>
<b>Телятина прованс</b>		
<i>Філе телятини, томати, зелень, сир моцарела, соус бешамель.</i>	290	<b>65</b>
<b>Креветка тигрова</b>		
<i>Обсмажена на пательні WOK зі спеціями.</i>	170	<b>138</b>
<b>Паста</b>		
<i>паста власного виробництва з італійської муки твердих сортів пшениці</i>		
<b>Паста крамбл з лосося</b>		
<i>Тальятеле, нарізаний лосось, томати, цукіні, пармезан, вершковий соус.</i>	300	<b>82</b>
<b>Паста Карбонара</b>		
<i>Спагеті, хрусткий бекон, сирий яєчний жовток, вершковий соус, сир пармезан.</i>	300	<b>75</b>
<b>Паста з куркою та грибами</b>		
<i>Спагеті, злегка обсмажена курка з грибами, цибуля, сир пармезан.</i>	300	<b>67</b>
<b>Рамен (смажена локшина)</b>		
<i>Японська пшенична локшина, обсмажена в гострому соусі, з курячим філе, грибами та овочами: спаржа, перець, морква, червона цибуля, перець чилі та часник.</i>	430	<b>65</b>
<b>Лазан`я</b>		
<i>Паста, виготовлена з шарів тіста, м'ясо, соус Болоньезе, соус Бешамель, сир пармезан, сир моцарелла.</i>	250	<b>63</b>
<b>Бургери</b>		
<b>на булочці бріюш</b>		
<i>Можливо приготування без булки, у салатному листі</i>		
<b>Чікен</b>		
<i>Куряча котлета, руколла, томати, солоний огірок, червона цибуля, гірчиця, соус тар-тар, картопляні чіпси власного приготування</i>	260	<b>45</b>
<b>Камелот</b>		
<i>Соковита котлета з яловичини, сир чеддер, смажені гриби, підсмажений бекон, гірчиця, майонез. Подається з картоплею фрі.</i>	540	<b>119</b>
<b>Австралійський</b>		
<i>Соковита котлета з яловичини, підсмажений бекон, яйце пашот, томати, хрусткі кільця цибулі, сир моцарелла, мікс салата, гірчиця, кетчуп. Подається з золотистими картопляними скибочками.</i>	450	<b>105</b>
<b>Чізбургер</b>		
<i>Соковита м'ясна котлета, сир чеддер, корнішони, гірчиця, майонез, кетчуп, червона цибуля. Подається з золотистими картопляними скибочками.</i>	220	<b>85</b>
<b>Котлета</b>		
<i>З соковитого м'яса яловичини або з ніжного філе курятини.</i>	80	<b>30</b>
<b>Гарніри</b>		
<b>Овочі-гриль</b>		
<i>Баклажани, цукіні, паприка, червона цибуля, печериці, брокколі, соус песто.</i>	180	<b>43</b>
<b>Картопля фрі</b>	150	<b>27</b>
<b>Рис с овочами</b>	150	<b>24</b>
<b>Картопляні скибочки по-селянськи</b>	180	<b>23</b>
<b>Соус</b>		
<b>Песто</b>	30	<b>9</b>
<b>Тар-тар</b>	30	<b>9</b>

<b>Кімчі</b>	30	<b>10</b>
<b>Кетчуп</b>	30	<b>6</b>
<b>Часниковий</b>	30	<b>9</b>
<b>Кисло-солодкий</b>	30	<b>9</b>
<b>Домашній майонез</b>	30	<b>10</b>
<b>Ожиновий</b>	50	<b>15</b>
<b>Барбекю</b>	30	<b>10</b>

## Піца

<b>Фокачча</b>		
<i>Італійська пшенична перепічка з розмарином та морською сіллю.</i>	150	<b>18</b>
<b>Маргарита</b>		
<i>Тонка перепічка з дріжджового тіста, томатний соус з орегано, сир моцарела.</i>	280	<b>40</b>
<b>Піца півметра Він + Вона</b>		
<i>Перепічка, вершки, салямі, бекон, помідори, кукурудза, мікс салату, соус Песто, цибуля, перець чилі, бальзамічний олії, сир моцарела. Половина піци- гостра.</i>	700	<b>175</b>
<b>Піца Тера і Марре</b>		
<i>Дари землі: помідори, лист салату, цибуля, кукурудза, спаржа, гриби, соус Песто. Дари моря :креветка, кальмар, мідії, сир моцарела.</i>	480	<b>96</b>
<b>Вершкова з лососем</b>		
<i>Перепічка, вершковий соус, лосось, помідори, оливки, сир моцарела.</i>	360	<b>93</b>
<b>Вершкова з беконом</b>		
<i>Перепічка, вершковий соус, бекон, помідори, оливки, сир моцарела.</i>	360	<b>86</b>
<b>М'ясний мікс</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано, салямі, бекон, смажена курка, шинка, сир моцарела.</i>	360	<b>83</b>
<b>Кватро стаджионі</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано, паприка, смажена курка, гриби, бекон, сир моцарела.</i>	360	<b>86</b>
<b>Барбекю</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано, маринована курка, червона цибуля, гриби, сир моцарела.</i>	400	<b>83</b>
<b>Мисливська</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано, мисливські ковбаски, помідори, смажена цибуля, гриби, сир моцарела.</i>	400	<b>73</b>
<b>Італійська</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано, шинка, салямі, соус Песто, мікс салату, сир моцарела.</i>	400	<b>85</b>
<b>Курка і гриби</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано, смажена курка, гриби, сир моцарела.</i>	350	<b>75</b>
<b>Кватро формаджи</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано, сир вершковий, сир брі, сир дор блю, сир моцарела.</i>	300	<b>95</b>
<b>Американо</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано, картопля фрі, рубане м`ясо, маринована цибуля, огірки мариновані,гірчиця, сир моцарела.</i>	420	<b>86</b>
<b>Овочева з цукіні</b>		
<i>Перепічка, томатний соус з орегано,цукіні,печериці, соус Песто, сир моцарела.</i>	360	<b>52</b>
<b>Бамбіні</b>		

Перепічка, томатний соус з орегано, салямі, томати, сир пармезан, сир моцарела.  
Піца з обличчям Міккі Мауса.

320

**59**

### **Шинка та гриби**

Перепічка, томатний соус з орегано, шинка, гриби, сир моцарела.

350

**79**

### **Добавки**

Паприка

50

**19**

Гриби

50

**16**

Цибуля

50

**10**

Кукурудза

50

**10**

Томати

50

**18**

Сир

50

**25**

Ковбаски мисливські

50

**17**

Бекон

50

**24**

Шинка

50

**24**

Салямі

40

**25**

Курка

50

**28**

Зелень

5

**10**

Оливки/маслини

50

**22**

### **Десерти**

**Естерхайзі**

100

**39**

**Торт з шоколадним мусом**

100

**41**

**Торт сирний**

120

**39**

**Пана кота**

150

**29**

**Штрудель вишневий**

160

**47**

**Наполеон**

55

**15**

**Зефір**

1 шт

**21**

**Торт морквяний**

100

**39**

**Морозиво Black and White**

120

**29**

**Морозиво пломбір**

120

**26**

*тертий шоколад*

20

**18**

*вишневий соус*

50

**15**

*шоколадний соус*

50

**18**

*волоський горіх*

30

**16**

### **Чай**

**Об'єм, мл.**

**Ціна, грн.**

**Зелений**

250

**18**

**Зелений з жасміном/ з м'ятою**

250

**18**

**Чорний**

250

**18**

**Фруктовий з кардамоном, шматочками фруктів та ягід**

250

**18**

### **Не чайний чай**

**Трав'яний**

250

**18**

**Обліпиховий**

250

**19**

<b>Апельсиновий</b>	250	<b>19</b>
<b>Лимонно-лаймовий</b>	250	<b>19</b>
<b>Калиновий</b>	250	<b>19</b>
<b>М'ятний</b>	250	<b>19</b>
<b>Імбірний</b>	250	<b>19</b>
<b>Кава</b>		
<b>Еспрессо</b>	40	<b>14</b>
<b>Лунго</b>	110	<b>16</b>
<b>Американо</b>	150	<b>16</b>
<b>Мока</b>	190	<b>24</b>
<b>Капучино</b>	150	<b>18</b>
<b>Глясе</b>	200	<b>21</b>
<b>Фрапе</b>	300	<b>21</b>
<b>Лате</b>	220	<b>21</b>
<b>По-віденськи</b>	250	<b>35</b>
<b>Гарячий шоколад</b>	110	<b>28</b>
<b>Какао</b>	250	<b>23</b>
<b>Напої власного приготування</b>		
<b>Узвар</b>	250	<b>10</b>
<b>Морс журавлиний</b>	250	<b>15</b>
<b>Сік березовий</b>	250	<b>10</b>
<b>Лимонад:</b>		
<i>грушовий</i>	250	<b>21</b>
<i>вишневий</i>	250	<b>21</b>
<i>малиновий</i>	250	<b>21</b>
<i>апельсиновий</i>	250	<b>21</b>
<i>апельсин з кінзою</i>	250	<b>21</b>
<b>Прохолодні напої</b>		
<b>Пепсі/7UP</b>		
<i>на розлив</i>	250	<b>10</b>
<b>Соки Сандора</b>		
<i>в асортименті</i>	250	<b>10</b>
<b>7UP</b>	500	<b>16</b>
<b>Пепсі</b>		
<i>У склі</i>	330	<b>16</b>
<b>Тонік Евервес</b>	600	<b>18</b>
<b>Моршинська преміум</b>		
<i>Мінеральна вода газ; н/газ у склі</i>	330	<b>28</b>
<b>Боржомі</b>		
<i>У склі</i>	500	<b>38</b>
<b>Аква мінерале</b>		

<i>Мінеральна вода газ; н/газ</i>	500	<b>10</b>
<b>Фреш</b>		
<b>Лимонний</b>	125	<b>30</b>
<b>Яблучний</b>	200	<b>35</b>
<b>Апельсиновий</b>	200	<b>55</b>
<b>Морквяний</b>	200	<b>35</b>
<b>Молочні коктейлі</b>		
<b>Банановий</b>		
<i>Морозиво, вершки, молоко, банан</i>	275	<b>32</b>
<b>Ванільний</b>		
<i>Морозиво, вершки, молоко</i>	275	<b>32</b>
<b>Шоколадний</b>		
<i>Морозиво, вершки, молоко, шоколадний топінг</i>	275	<b>32</b>
<b>Фруктовий</b>		
<i>Морозиво, вершки, молоко, полуничний, малиновий та вишневий сиропи.</i>	275	<b>32</b>
<b>Пиво</b>		
<i>Розливне</i>	<b>Об'єм, мл.</b>	<b>Ціна, грн.</b>
<b>Старопрамен</b>	300/500	<b>16/28</b>
<b>Біла ніч</b>	300/500	<b>16/28</b>
<i>Пляшкове</i>		
<b>Лефф темне</b>	330	<b>48</b>
<b>Хугарден</b>	330	<b>48</b>
<b>Стелла Артуа</b>	500	<b>34</b>
<b>Стелла Артуа б/а</b>	500	<b>36</b>
<b>Старопрамен темне</b>	500	<b>28</b>
<b>Бад</b>	500	<b>28</b>
<b>Горілка</b>		
<b>Рада (classic, special, respect)</b>	50/100/700	<b>24/48/336</b>
<b>Козацька рада Класична</b>	50/100/500	<b>18/36/180</b>
<b>Вина Новинки Австралія</b>		
<b>Кенгу Шираз</b>		
<i>Червоне напівсолодке</i>	750	<b>280</b>
<b>Кенгу Шираз</b>		
<i>Біле напівсолодке</i>	750	<b>280</b>
<b>Італія</b>		
<b>Віла Маліна</b>		
<i>Біле сухе</i>	50/100/750	<b>17/34/255</b>
<b>Віла Маліна</b>		
<i>Червоне сухе</i>	50/100/750	<b>17/34/255</b>
<b>К'янті Терра Ностра</b>		
<i>Червоне сухе</i>	750	<b>360</b>
<b>Іспанія</b>		



<b>Лос Фаролес</b>		
<i>Червоне напівсолодке</i>	50/100/750	<b>10/20/150</b>
<b>Лос Фаролес</b>		
<i>Біле напівсолодке</i>	50/100/750	<b>10/20/150</b>
<b>Костіло Алонсо</b>		
<i>Червоне сухе</i>	50/100/750	<b>10/20/150</b>
<b>Костіло Алонсо</b>		
<i>Біле сухе</i>	50/100/750	<b>10/20/150</b>
<b>Франція</b>		
<b>Шартон Руж</b>		
<i>Червоне сухе</i>	50/100/750	<b>17/34/255</b>
<b>Шартон Блан</b>		
<i>Біле сухе</i>	50/100/750	<b>17/34/255</b>
<b>Шартон Блан</b>		
<i>Біле напівсолодке</i>	50/100/750	<b>17/34/255</b>
<b>Ігристі Вина</b>		
<b>Адаманти</b>		
<i>Брют</i>	750	<b>295</b>
<b>Ламбруско</b>		
<i>Біле напівсолодке</i>	750	<b>215</b>
<b>Вино Україна</b>		
<b>Мускат південний Коблево</b>		
<i>Біле напівсолодке</i>	50/100/750	<b>9/18/135</b>
<b>Чорноморська рів`ера Коблево</b>		
<i>Червоне напівсолодке</i>	50/100/750	<b>9/18/135</b>
<b>Домашнє вино</b>		
<i>Червоне сухе, напівсолодке</i>	100/500/1000	<b>10/45/80</b>
<b>Домашнє вино</b>		
<i>Біле напівсолодке, сухе</i>	100/500/1000	<b>10/45/80</b>
<b>Німеччина</b>		
<b>Петер Мертес Ріслінг</b>		
<i>Біле напівсолодке</i>	50/100/750	<b>17/34/255</b>
<b>Південна Африка</b>		
<b>Дрэгонс бэк Маунтін</b>		
<i>Біле напівсолодке</i>	50/100/750	<b>17/34/255</b>
<b>Грузія</b>		
<b>Алазанська долина</b>		
<i>Червоне/біле напівсолодке</i>	50/100/750	<b>14/28/210</b>
<b>Сапераві</b>		
<i>Червоне сухе</i>	50/100/750	<b>18/36/270</b>
<b>Італія</b>		
<b>К`янті Дель Кампо</b>		
<i>Червоне сухе</i>	50/100/750	<b>18/36/270</b>
<b>Соаве</b>		

<i>Біле сухе</i>	50/100/750	<b>18/36/270</b>
<b>Чилі</b>		
<b>Шардоне Картавал</b>		
<i>Біле сухе</i>	50/100/750	<b>12/24/180</b>
<b>Каберне Совиньон</b>		
<i>Червоне сухе</i>	50/100/750	<b>12/24/180</b>
<b>Франція</b>		
<b>Майсон Дю Зюд Сира</b>		
<i>Червоне сухе</i>	50/100/750	<b>18/36/270</b>
<b>Пьер Шайні</b>		
<i>Рожеве напівсухе</i>	50/100/750	<b>20/40/300</b>
<b>Нова Зеландія</b>		
<b>Муд Хаус Мальборо Совиньон Блан</b>		
<i>Біле сухе</i>	50/100/750	<b>25/50/375</b>
<b>Ігрисі вина</b>		
<b>Тера Серена Фрізанте Італія</b>		
<i>Брют</i>	750	<b>350</b>
<b>Маренго</b>		
<i>Біле брют, напівсухе, напівсолодке</i>	750	<b>140</b>
<b>Маренго</b>		
<i>Рожеве напівсолодке</i>	750	<b>140</b>
<b>Текіла</b>		
<b>Хосе Куерво репосадо</b>	50/100/1000	<b>48/96/960</b>
<b>Хосе Куерво сільвер</b>	50/100/1000	<b>48/96/960</b>
<b>Джин</b>		
<b>Біфітер</b>	50/100/1000	<b>40/80/800</b>
<b>Гордонс</b>	50/100/1000	<b>44/88/880</b>
<b>Абсент</b>		
<b>Вінсент</b>	50/100/1000	<b>27/54/540</b>
<b>Ром</b>		
<b>Капітан Морган блек</b>	50/100/1000	<b>48/96/960</b>
<b>Капітан Морган голд</b>	50/100/1000	<b>42/84/840</b>
<b>В`ехо Корсаріо Бланко</b>	50/100/1000	<b>24/48/480</b>
<b>В`ехо Корсаріо Оро</b>	50/100/1000	<b>24/48/480</b>
<b>Віскі</b>		
<b>Джоні Уокер блек</b>	50/100/1000	<b>120/240/2400</b>
<b>Джоні Уокер Ред Лейбл</b>	50/100/1000	<b>60/120/1200</b>
<b>Бушмілс</b>	50/100/700	<b>66/132/924</b>
<b>Белс</b>	50/100/1000	<b>34/68/680</b>
<b>Лікери</b>		
<b>Бейліс</b>	50/100/1000	<b>52/104/1040</b>
<b>Калуа</b>	50/100/1000	<b>44/88/880</b>

<b>Малібу</b>	50/100/1000	<b>40/80/800</b>
<b>Самбука Антіка</b>	50/100/700	<b>26/52/364</b>
<b>Кон`як</b>		
<b>Хенесі VS</b>	50/100/700	<b>105/210/1470</b>
<b>Метакса медова</b>	50/100/700	<b>50/100/700</b>
<b>Метакса 5*</b>	50/100/500	<b>50/100/500</b>
<b>Легенда Вірменії 5*</b>	50/100/500	<b>42/84/420</b>
<b>Коблево 4*</b>	50/100/500	<b>24/48/240</b>
<b>Коблево 3*</b>	50/100/500	<b>22/44/220</b>
<b>Настоянки, вермути</b>		
<b>Домашні настоянки</b>	50/100/500	<b>18/36/180</b>
<i>Журавлина, хріновуха</i>		
<b>Єгермейстер</b>	50/100/1000	<b>40/80/800</b>
<b>Бехеровка</b>	50/100/1000	<b>36/72/720</b>
<b>Бехеровка лимон</b>	50/100/1000	<b>30/60/600</b>
<b>Мартіні Б`янку</b>	50/100/1000	<b>18/36/360</b>
<b>Гарячі коктейлі</b>		
<b>Грог</b>	270	<b>53</b>
<i>Ром, чай чорний, лимон, цукор.</i>		
<b>Глінтвейн</b>	270	<b>47</b>
<i>Вино червоне сухе, лимон, апельсин, мед, гвоздика, кориця.</i>		
<b>Алкогольні коктейлі</b>		
<b>Лонг Айленд</b>	400	<b>72</b>
<i>Горілка, текіла, джін, ром, тріпл сек, сік лимона, пепсі</i>		
<b>Маргарита</b>	200	<b>58</b>
<i>Текіла, тріпл сек, сік лимона</i>		
<b>Піна Колада</b>	280	<b>63</b>
<i>Малібу, морозиво, ром, вершки, сік ананаса</i>		
<b>Зелена фея</b>	240	<b>71</b>
<i>Абсент, текіла, ром, горілка, лікер пізан, 7ир</i>		
<b>Мохіто</b>	300	<b>63</b>
<i>Ром, 7ир, м`ята, лайм</i>		
<b>Блакитна Лагуна</b>	300	<b>49</b>
<i>Горілка, блю кюрасао, 7ир, сік лимона</i>		
<b>Тропічна Мрія</b>	250	<b>49</b>
<i>Ром, малібу, сік мультивітамін, банан</i>		
<b>Екзотик</b>	270	<b>42</b>
<i>Горілка, малібу, сік вишні</i>		
<b>Яблучний мартіні</b>	80	<b>29</b>
<i>Яблучний лікер, мартіні екстра-драй, джін</i>		
<b>Кариби</b>	200	<b>23</b>
<i>Чорносмородиновий лікер, білий ром, апельсиновий та лимонний сік, гренадин</i>		

<b>Хіросіма</b>	60	<b>42</b>
<b>Б-52</b>	60	<b>42</b>
<b>Мексиканець</b>	60	<b>31</b>
<b>Безалкогольні коктейлі</b>		
<b>Мохіто</b>	300	<b>42</b>
<i>7ир, м'ята, лайм</i>		
<b>Імпала</b>	210	<b>25</b>
<i>Сік апельсиновий, сік яблучний, лимонний фреш, сироп блю кюрасао, тонік</i>		
<b>Фруктовий Кубок</b>	310	<b>25</b>
<i>Сік банановий, сік персиковий, сік вишневий, гренадин</i>		
<b>Бегемотик</b>	300	<b>25</b>
<i>Сироп блю кюрасао, сік ананасний, вершки</i>		
<b>Меню для святкових подій</b>		<b>Вага, г.</b>
		<b>Ціна, грн.</b>
<b>Хумус</b>	250	<b>37</b>
<i>Обсмажені печериці та зелений горошок.</i>		
<b>Фокачча з брокколі</b>	290	<b>52</b>
<i>Італійська пшенична перепічка з соусом песто і брокколі, та сир моцарела.</i>		
<b>Салат з печінкою, язиком та грибами</b>	250	<b>59</b>
<i>Відварені язик та печінка куряча, смажені гриби, корнішони, відварене яйце, хрусткі скибочки картоплі Пушкін, домашній майонез.</i>		
<b>Курячі крильця в паніровці</b>	250	<b>64</b>
<i>Подаються з пікантним соусом</i>		
<b>Хачапурі по-аджарськи</b>	300	<b>65</b>
<b>Пательня</b>	280	<b>68</b>
<i>Філе свинини, філе курки, печериці, цибуля, скибочки картоплі під соусом песто.</i>		
<b>Оселедець дунайський, фарширований лососем</b>	375	<b>83</b>
<i>Оселедець, лосось, цвітна капуста, брокколі, печериці, бебі морква, картопляне пюре, вершкове масло, мідія.</i>		
<b>Овочева палітра</b>	500	<b>90</b>
<i>Нарізка свіжих овочів по сезону.</i>		
<b>Оссобуко</b>	350	<b>91</b>
<i>Томлене м'ясо яловичини, цибуля, морква, томати, часник, перець чилі.</i>		
<b>Чилі релъенос</b>	330	<b>93</b>
<i>Філе свинини, родзинки, імбир, перець чилі, топінамбур, соус тар-тар.</i>		
<b>Сирна палітра</b>	130	<b>96</b>
<i>Сир пармезан, брі, дор блю, моцарела.</i>		
<b>Салат з лососем</b>	230	<b>105</b>
<i>Рукола, мікс салату, лосось.</i>		
<b>Цезарь з креветкою</b>	210	<b>160</b>
<b>Судак з гороховим пюре</b>	370	<b>115</b>
<i>під соусом бербланше.</i>		
<b>М`ясна палітра</b>	287	<b>130</b>
<i>Шинка, мисливські ковбаски, салямі, бекон, оливки.</i>		
<b>Благородні сири з прошутто</b>	180	<b>135</b>
<i>Сири: Брі, Дор Блю, Пармеджано Реджано, прошутто, салямі.</i>		
<b>Качина ніжка Конфі</b>	---	---

<i>Розтушена качина ніжка у власному жиру, із запеченою хрусткою шкіркою з карамелізованими яблуками і журавлиним соусом.</i>	290	<b>145</b>
<b>Свинина на кістці</b>	350	<b>145</b>
<i>З овочами гриль та пікантним журавлиним соусом.</i>		
<b>Дорадо в морській солі</b>	1 шт.	<b>155</b>
<b>Грильована рулька</b>	3000	<b>420</b>
<i>Подається на дошці зі свіжими, маринованими, запеченими овочами та соусами.</i>		