

# ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ НОВОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Наша гастрономічна філософія – натхнення локальними продуктами, аутентичними рецептами та сучасними технологіями

700 г / **898 ₴**

з алкоголем / **1198 ₴**

Ідеальні дуети страв з українськими напоями рекомендовані нашим сомельє

## КАРАСІ В СМЕТАНІ

Мус з карасів та вустричний крем зі смаженим кропом та щучим кав'яром на хрусткій риб'ячій шкірці

## УКРАЇНСЬКІ УСТРИЦІ

Три мушлі зі снігом із вершкового хрону, щавлевим льодом та калиновим соусом

## ІГРИСТЕ ВИНО ШАБО БРЮТ

## ЧОРНОМОРСЬКІ РАЧКИ

Рублена чорноморська креветка з гречаним чіпсом та кав'яром осетра

## НАЛИВКА

## КОРЕНЕПЛОДИ З ПАСТИЛОЮ

Бурак із смородиною, морква з обліпіхою, пастернак з яблуком та безе з козячого сиру

## ЄРУСАЛИМСЬКИЙ АРТИШОК

Земляна груша, фарширована в'яленими та свіжими томатами з підкопченою сметаною

## ТЕПЛИЙ СИР З ГОРОБИНОЮ ТА ЯБЛУКОМ

Смажений бесарабський сир халумі зі снігом з чорноплідної горобини та яблуком з ароматом кардамону

## ПАШТЕТ З ГОРОХУ

Гороховий паштет з ферментованою капустою на хлібці з насінням льону, рижиею та рапсом

## ШАРДОНЕ КОЛОНІСТ

## ЧОРНОМОРСЬКІ МІДІЇ

з амарантом, желе з яблучного квасу, селеровим пюре та біском з рачків та мідій

## КРОПИВНЕ ПИВО

## СОРБЕТ

ягідний

## СНІКЕН КУІВ

Гола котлета по-київськи з яйцем

## ПІНО НУАР КН. ТРУБЕЦЬКОГО

## ХВОЙНА ШИШКА

## МОЛОЗИВО ТА РЯЖАНКА

Молозиво з маковим спонжем та ряжанкою

## ПОРТВЕЙН

\* У разі схильності до харчової алергії, будь ласка, попередьте про це Вашого офіціанта



# ∞ TASTING SET ∞ OF THE NEW UKRAINIAN CUISINE

Our gastronomic philosophy is inspired  
by local products,  
authentic recipes and modern techniques

700 g / **898 €** with alcohol / **1198 €**

Perfect duets of dishes with Ukrainian drinks recommended by our sommelier

---

## CARPS IN SOUR CREAM

Carp mousse and oyster cream with fried dill and pike caviar on a crispy fish skin

## UKRAINIAN OYSTERS

3 Oysters with creamy horseradish snow, sorrel ice and guelder rose sauce

## SPARKLING WINE SHABO BRUT

---

## BALCK SEA RACHKY

Black Sea chopped small shrimps with buckwheat chip and sturgeon caviar

## TINCTURE

---

## ROOT PLANTS WITH PASTILLE

Beetroot with blackcurrants, carrot with sea buckthorn, parsnip  
with apple and goat cheese meringue

## JERUSALEM ARTICHOKE

Artichoke stuffed with sun-dried and fresh tomatoes with smoked sour cream

## WARM CHEESE WITH CHOKEBERRIES AND APPLE

Bessarabian fried cheese halumi with chokeberry sauce and apple with cardamom aroma

## PEA PATE

Pea pate with fermented cabbage on a toast with flax and camelina seeds, and rape plant

## KOLONIST CHARDONNAY

---

## BLACK SEA MUSSELS

with amaranth, jelly of sour apples and celery puree and bisque with rachky and mussels

## NETTLE BEER

---

## BERRY SORBET

---

## CHIKEN KYIV

Naked Chicken Kyiv with egg

## PINOT NOIR OF PRINCE TRUBETSKOY WINERY

---

## CONIFER CONE

## MOLOZYVO WITH RYAZHENKA

Cow colostrum with poppy seed sponge cake and ryazhenka

## PORT WINE

*\* In the case of any food allergy, please, notify your waiter*



# ☞ КАВ'ЯР БАР ☜

## CAVIAR BAR

### КАВ'ЯР СЕТ

кав'яр: оселедця 30 г, щуки 30 г  
та осетра 15 г

*подається з картопляними млинцями, цибулевим спонжем та пампушками*

**РЕКОМЕНДУЄМО З КЕЛИХОМ ІГРИСТОГО ВИНА ШАБО БРЮТ  
АБО ЧАРКОЮ ГОРІЛКИ СТАРИЦЬКИЙ&ЛЕВИЦЬКИЙ РЕЗЕРВ**

### CAVIAR SET

herring caviar 30 g, pike caviar 30 g,  
sturgeon caviar 15 g

*served with potato pancakes, onion sponge bread and pampushky*

**RECOMMENDED WITH THE GLASS OF SPARKLING WINE SHABO BRUT  
OR THE SHOT OF VODKA STARYTSKYI&LEVYTSKYI RESERVE**

120 g / **698 €**

### ЧОРНИЙ КАВ'ЯР ОСЕТРА (ложка)

на дикій мушлі з грінкою

### BLACK STURGEON CAVIAR (A SPOON)

on a shell with rye bread toast

5 г/g - 389 €

### ЧОРНИЙ КАВ'ЯР ОСЕТРА НА ЛЬОДУ

з фермерським маслом та солоним бісквітом

### STURGEON BLACK CAVIAR ON ICE

with farm butter and salted sponge cake

30 г/g - 988 €

### ЩУЧИЙ КАВ'ЯР ПО-ОДЕСЬКИ

з солоним бісквітом

### ODESSA STYLE PIKE CAVIAR

with salted sponge cake

50/g - 269 €

### КАВ'ЯР ОСЕЛЕДЦЯ ПО-ОДЕСЬКИ

з солоним бісквітом

### ODESSA STYLE HERRING CAVIAR

with salted sponge cake

50 г/g - 109 €



# ❧ ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ ❧

## COLD APPETIZERS

### ПАШТЕТ ІЗ ПЕЧІНКИ ЦЕСАРКИ ТА ФАЗАНУ

із збитою в ніжний мус морквою, томленою в спеціях: кориці, ванілі, кардамоні

### PATE MADE OF GUINEA FOWL AND PHEASANT LIVER

with tender carrot mousse, stewed with species: cinnamon, vanilla and cardamom

180 г/g - 169 ₴

### СНЯТИНСЬКА ГУСЯЧА ПЕЧІНКА

маринована у білому вині з желе із яблучного квасу з грушево-маковим лекваром та підсмаженою здобою

### SNYATYNSKA GOOSE LIVER

marinated in white wine with apple kvass jelly served with pear poppy seeds jam and bun

100 г/g - 219 ₴

### ПАШТЕТ З ГОРОХУ ТА ГОРІХОВОЇ ПАСТИ

з ферментованою капостою та стручками молодого гороху на хрусткому хлібці з насінням сонячника, льону, рижеї, рапсу та маку

### PEA AND NUT PATE

with fermented cabbage and young pea pods on a toast with seeds of sunflower, flax, camelina, rape plant and poppy

120 г/g - 98 ₴

### ТРИ ВИДИ ГОДИВА

### ТОМЛЕНОГО У ВЛАСНОМУ СМАЛЬЦІ

з м'яса кролика з травами, смаженою цибулею та зернами гірчиці; підкопчене качине з духмяними травами та пюре з чорносливу; із свиного язика у качиному смальці з смаженою цибулею, часником та молекулярним хроном

### THREE TYPES OF RILLETTE STEWED IN ITS OWN FAT

rabbit rillette with herbs, fried onions and mustard grains; smoked duck rillette with fragrant herbs and mashed prunes; pork tongue rillette in duck fat with fried onions, garlic and horseradish molecular

90 г/g - 159 ₴

### ВЕРШКОВИЙ СИР

з буряковим мусом та соусом з волоських горіхів

### CREAM CHEESE

with beetroot mousse and walnut sauce

220 г/g - 219 ₴





### **ФІЛЕ ОСЕЛЕДЦЯ**

з цибулевою губкою, свіжим огірком, маринованою кримською цибулею та соусом із соняшникової олії

### **HERRING FILLET**

with onion sponge cake, fresh cucumber, marinated Crimean onion and sunflower oil sauce

180 г/g - 179 ₴

---

### **АЗОВСЬКА ХАМСА**

с хрусткими крихтами, свіжим огірком, печеною цибулею та підкопченими томатами

### **AZOV ANCHOVY**

with crispy crumbs, cucumber, roasted onions and smoked tomatoes

150 г/g - 149 ₴

---

### **ФОРШМАК З ГРІНКАМИ**

та зеленим маслом

### **VORSHMAK WITH TOASTS**

and green butter

220 г/g - 179 ₴

---

### **МАЛОСОЛ**

медові корнішони, бочкові помідори, мариновані баклажани, черемша, солений часник

### **MILD-CURED VEGETABLES**

honey gherkins, salted tomatoes, pickled eggplants, wild leek, pickled garlic

370 г/g - 98 ₴

---

### **М'ЯСНИЙ СЕТ**

сало, мариноване з коріандром і кропивою, буженина, годиво, мацик з хріном та гірчицею

### **MEAT SET**

salo marinated with coriander and nettle, baked ham, rilette, raw cured ham with horseradish and mustard

250 г/g - 298 ₴

---

### **ХОЛОДЕЦЬ ІЗ ЗАЙЦЯ ТА ФАЗАНУ**

з хріном

### **ASPIC MADE OF HARE AND PHEASANT MEAT**

with horseradish

250 г/g - 219 ₴



# САЛАТИ

## SALADS

### САЛАТ ІЗ ТОМАТІВ

з пудрою із овечої бринзи, червоною цибулею та кукурудзяною олією

#### TOMATO SALAD

powdered sheep brynza, blue onion and corn oil

250 г/g - 119 ₴

### ФЕРМЕРСЬКІ ОВОЧІ

із сметанним мусом

#### FARM VEGETABLES

with sour mousse

200 г/g - 119 ₴

### САЛАТ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ,

маринованим морквою та зернами пшениці

#### SALAD WITH CREAM CHEESE,

pickled carrot and wheat

250 г/g - 219 ₴

### САЛАТ ІЗ ПЕЧЕНИХ КОРНЕПЛОДІВ

корінь пастернаку, буряк, морква, картопля з обліпиховим соусом та насінням соняшника

#### SALAD WITH BAKED ROOTS OF PARSNIP,

beet, carrot, potato with sea buckthorn oil and sunflower seeds

300 г/g - 119 ₴

### САЛАТ ІЗ СМАЖЕНИМ ФІЛЕ КАЧКИ

з листям шпинату та щавлю, каремелізованим пшоном, фермерською спаржею та кукурудзяною олією

#### ROASTED DUCK SALAD

with spinach and sorrel, caramelized millet, farm asparagus and corn oil

200 г/g - 239 ₴

### САЛАТ ІЗ ТОМЛЕНИМИ ГУСЯЧИМИ ЯЗИЧКАМИ;

корнішонами, запеченою в печі картопляною стружкою, соусом із домашніх яєць, зелені, часнику, соняшникової олії та копченим жовтком

#### SALAD OF STEWED GOOSE TONGUES, GHERKINS,

baked potato chips, sauce of farm eggs, greens, garlic, onion, sunflower oil and smoked yolk

180 г/g - 198 ₴



## ☞ СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ ☜ SPECIAL DISHES

---

### САЛО В ШОКОЛАДІ

#### SALO IN CHOCOLATE

10 г/g - 22 ₴

---

### ТОРТ "КИЇВСЬКИЙ" З КАШТАНАМИ

#### CAKE "KYIV" WITH CHESNUTS

150 г/g - 149 ₴

---

### ЦУКЕРКИ "5 ЛОКАЛЬНИХ СМАКІВ" CANDIES "5 LOCAL FLOVOURS"

Цукерка зі смаком лісових грибів  
Candy with mushroom flavour

Цукерка з ферментованим часником  
Candy with fermented garlic flavour

Цукерка з копченим салом  
Candy with smoked salo flavour

Цукерка з сублімованою кінзою  
Candy with freeze-dried cilantro flavour

Цукерка з гречкою  
Candy with buckwheat flavour

коробка - 329 ₴

## ☞ ЧАСТУВАННЯ ☜ ПО-КАНАПЬСЬКИ

### KANAPA `S SPECIALTY

---

**ПИТНА ВОДА ТА КОШИК ХЛІБА ДО КОЖНОГО СТОЛУ**

**STILL WATER AND BREAD BASKET FOR EACH TABLE**

500 мл/ml - 1 ₴



# ☞ ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ ☜

## HOT APPETIZERS

---

### СМАЖЕНИЙ ТЕЛЯЧИЙ МОЗОК

з яєчним соусом із щучим кав'яром  
та солодкою кукурудзою

### FRIED VEAL BRAIN

in egg sauce with pike caviar and sweet corn

230 г/g - 279 ₴

---

### ГОЛУБЦІ

загорнуті в листя капусти, з пшоном та козиним  
м'ясом, з вершково-томатним та сморчковим соусами

### CABBAGE ROLLS WRAPPED IN KRAUT LEAVES

with millet and goat meat  
filling under cream tomato morel sauce

250 г/g - 198 ₴

---

### ГАЛИЦЬКІ КАРТОПЛЯНІ КОПИТКА

з м'ясом кролика та кров'яною з соусом  
із витриманого сиру та снігом з овечої бринзи

### GALICIAN STYLE POTATO DUMPLINGS

with rabbit meat and  
black pudding with riped cheese sauce and sheep cheese snow

230 г/g - 169 ₴

---

### БИЧАЧІ ЯЙЦЯ ПО-ВОЛИНСЬКІ

мариновані у часнику та зелені з сочевицею у цибулевому соусі

### VOLYN STYLE BOVINE TESTICLES

marinated in garlic and greens with lentil in onion sauce

300 г/g - 269 ₴

---

### ДЮЖИНА ВИНОГРАДНИХ РАВЛИКІВ

у вершковому соусі з томатами

### A DOZEN OF GRAPE SNAILS

in tomato cream sauce

300 г/g - 429 ₴



# ☞ **ВАРЕНИКИ** ☜ **VARENYKY**

---

## **ВАРЕНИКИ З ТУШКОВАНОЮ КИСЛОЮ КАПУСТОЮ**

**VARENYKY WITH FRIED KRAUT FILLING**

200 г/g - 149 ₴

---

**ЧОРНІ ВАРЕНИКИ З СУДАКОМ,**  
копченим салом та соусом з кав'яру оселедця

**BLACK VARENYKY WITH PIKPERCH,**  
smoked salo filling and herring caviar sauce

200 г/g - 198 ₴

---

**ВАРЕНИКИ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА**  
з гречаного борошна зі смаженою цибулею,  
шкварками та кров'яною з трюфельним соусом

**VARENYKY OF CHOUX PASTE**  
of buckwheat flour  
with fried onion, cracklings and black pudding

200 г/g - 159 ₴

---

**ВАРЕНИКИ З ЗАЙЦЕМ ТА ЛИЩИНОЮ**  
**VARENYKY WITH HARE MEAT AND HAZELNUTS FILLING**

200 г/g - 189 ₴

---

**ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ**  
із заварного тіста  
**VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES**

200 г/g - 159 ₴





## ☞ КАШІ, ГАЛУШКИ ☜ PORRIDGES, GALUSHKY

### БАНОШ

з овечею бринзою та шкварками

### BANOSH

with sheep Bryndza and cracklings

250 г/g - 98 ₴

### ГАЛУШКИ З ЧОРНОМОРСЬКИМИ РАПАНАМИ, цибулею та томатами

**DUMPLINGS WITH BLACK SEA BRINES,**  
onions and tomatoes

300 г/g - 219 ₴

### ГАЛУШКИ ПОЛТАВСЬКІ

гречані з тушкованою індичкою  
та білими грибами у вершковому соусі

**POLTAVA BUCKWHEAT GALUSHKY WITH BRAISED TURKEY**  
and forest mushrooms under cream sauce

350 г/g - 219 ₴

## ☞ ПЕРШІ СТРАВИ ☜ SOUPS

### БОРЩ ІЗ СВИНЯЧИМИ ВУШКАМИ,

чорносливом, копченою грушею та пампушками

**UKRAINIAN BORSCH WITH PORK EARS,**  
prunes, smoked pear and dumplings

350 г/g - 149 ₴

### БОРЩ ЗЕЛЕНИЙ З КРОПИВОЮ,

м'ясом цесарки, фазану та фермерською сметаною

**GREEN BORSCH WITH NETTLE,**  
pheasant and guinea fowl meat, and farm sour cream

350 г/g - 149 ₴

### БОГРАЧ

з копченою паприкою із печі

### BOGRACH

with coal oven smoked paprika

300 г/g - 149 ₴



### **ГРИБНИЙ ВІДВАР**

з білими, польськими грибами та сморчками  
з морквою, часником, картоплею, гречаними галушками та  
капсульованим соусом із сметани

#### **MUSHROOM CLEAR SOUP**

with forest mushrooms, bay bolete and morels, carrot, garlic,  
potato, buckwheat galusky and encapsulated sour cream sauce

300 г/g - 169 ₴

---

### **СУП ІЗ КАШТАНІВ**

#### **CHESNUT SOUP**

220 г/g - 189 ₴

---

### **ЮШКА РИБНА ПО-БЕСАРАБЬСЬКИ**

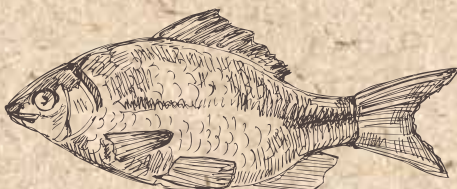
з гострим саламуrom

#### **FISH SOUP IN BESSARABIAN STYLE**

with spicy salamura sauce

300 г/g - 169 ₴

---



## **☞ СТРАВИ З РИБИ ☜** **FISH DISHES**

---

### **КОРОП**

із солодкою цибулею, смаженою морквою,  
та печеним буряком

#### **BONELESS CARP**

with sweet onion, roasted carrots and roasted beetroot

250 г/g - 289 ₴

---

### **КАЛКАН**

з соусом із морської капусти

#### **BRILL**

with seaweed sauce

280 г/g - 489 ₴

---

### **РІЧКОВА ФОРЕЛЬ**

з перловою крупкою та печеною селерою

#### **RIVER TROUT**

with pearl barley and baked celery

300 г/g - 369 ₴

---

### **ФІЛЕ СУДАКА ІЗ ПЕЧІ**

з тушкованими в вершках білими грибами та гливами

#### **BAKED PIKE PERCH FILLET**

oyster and pine bolete stewed in cream

300 г/g - 329 ₴





## ☞ СТРАВИ З М'ЯСА ☜ MEAT DISHES

---

### **КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ З ФАЗАНУ**

і січеник з цесарки з печенюю із топінамбура та пастернаку

#### **CHICKEN KYIV**

made of pheasant and guinea fowl  
cutlet with roasted Jerusalem artichoke and parsnip

300 г/g - 359 ₴

---

### **ТОМЛЕНА ШИЯ ЯГНЯ** з баклажановою ікрою

**BAKED LAMB NECK** with eggplant caviar

450 г/g - 398 ₴

---

### **ТОМЛЕНА У ПЕЧІ НИЖКА КРОЛИКА**

з моченими яблуками та злаковою кашею

**COAL OVEN STEWED RABBIT LEG**

with soused apples and cereal

250 г/g - 279 ₴

---

### **КАЧИНА ГРУДКА**

з морквяним пюре та винним соусом із вишні

**DUCK BRISKET**

with carrot puree and cherry wine sauce

300 г/g - 469 ₴

---

### **ЯЗИК ТЕЛЯ З БАНОШЕМ ІЗ ПЕЧІ**

на домашніх вершках та соусом на кістковому мозку

**CALF TONGUE STEAK WITH BANOSH**

with homemade cream from the oven and bone marrow sauce

300 г/g - 319 ₴

---

### **РЕБЕРЦЯ ТЕЛЯ**

з чорничним соусом на хересі та пюре із зеленого гороху

**VEAL RIBS**

with blueberry sauce made on sherry with mashed green peas

400 г/g - 429 ₴



**ЛОПАТКА ЯЛОВИЧИНИ** з запеченими коренеплодами

**BEEF SHOULDER** with roasted root vegetables

400 г/g - 429 ₴

---

**ФЛАНК СТЕЙК**

з часниковим пюре та смаженою редискою

**FLANK STEAK**

with garlic puree and fried radish

400 г/g - 429 ₴

---

**МАРМУРОВІ ЯЛОВИЧІ МЕДАЛЬЙОНИ**

з картоплею та сморчковим соусом

**MARBLED BEEF MEDALLIONS**

with new potatoes and morel sauce

400 г/g - 498 ₴

---



## ☞ ГАРНІРИ ☜ SIDE DISHES

---

**ОВОЧІ СМАЖЕНІ НА ВУГІЛЛІ**

**VEGETABLES GRILLED OVER COALS**

150 г/g - 98 ₴

---

**БАНОШ З ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ ТА ШКВАРКАМИ**

**UKRAINIAN BANOSH WITH SHEEP BRYNDZA  
AND CRACKLINGS**

250 г/g - 98 ₴

---

**КАРТОПЛЯ, СМАЖЕНА**

з цибулею та лісовими грибами

**FRIED POTATOES**

with onion and mushrooms

150 г/g - 98 ₴

---

**ГРИБИ БІЛІ ТА ГЛИВИ**

смажені з цибулею

**PINE BOLETE** fried with onion

150 г/g - 98 ₴



# ☞ ДЕСЕРТИ ☜ DESSERTS

---

## САЛО В ШОКОЛАДІ SALO IN CHOCOLATE

10 г/g - 22 ₴

---

## ТОРТ "КИЇВСЬКИЙ" З КАШТАНАМИ CAKE "KYIV" WITH CHESNUTS

150 г/g - 149 ₴

---

## ШОКОЛАДНИЙ КИЇВСЬКИЙ ТОРТ

### "KYIV" CHOCOLATE CAKE

100 г/g - 149 ₴

---

## ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ

із заварного тіста

### VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES

200 г/g - 159 ₴

---

## ВАРЕНИКИ З СИРНОГО ПАРОВОГО ТІСТА З ЯГОДАМИ

### STEAMED VARENYKY OF COTTAGE CHEESE FLOUR STUFFED WITH BERRIES

215 г/g - 129 ₴

---

## МОЛОЗИВО З МАКОВИМ СПОНЖЕМ

та ряженкою томленою у печі

*Зароблені кошти з продажу цього десерту  
перераховуються до фонду «Таблеточки»*

### COLOSTRUM WITH POPPY SEED SPONGE

and oven stewed ryazhenka

*All the money from selling of this dessert  
will be transferred to the fund Tabletochki*

150 г/g - 98 ₴

---

## МУС ІЗ ПЕЧЕНОГО ЯБЛУКА

з халвою та медовою карамеллю

### BAKED APPLE MOUSSE

with halva and honey caramel

110 г/g - 98 ₴



### **ФІАЛКОВИЙ МУС**

з лісовими ягодами на пухкому бісквіті

### **VIOLA MOUSSE**

with berries on sponge cake bottom

100 г/g - 129 ₴

---

### **МУС З ГРЕЧАНИМ ПРАЛІНЕ ТА СЛИВОВИМ ЦЕНТРОМ**

з кардамоном на йогуртовому кремі

### **MOUSSE WITH BUCKWHEAT PRALINE AND PLUM CENTER**

with cardamom and yoghurt cream bottom

70 г/g - 149 ₴

---

### **ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВИЙ МУС**

з сирним кремом та буряковим желе

### **CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE**

with cream cheese and beetroot jelly

80 г/g - 149 ₴

---

### **СИРНИКИ З ЯГІДНИМ СОУСОМ**

### **COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH SOUR AND BERRY CREAM**

280 г/g - 139 ₴

---

### **МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ**

### **ICE CREAM & SORBET**

50 г/g - 45 ₴

---

### **СИРНИЙ СЕТ (6 ВИДІВ)**

від українських фермерів Галичини, Закарпаття,  
Бессарабії та Київщини (презентація 30 видів сиру від фромаж'є)

### **CHEESE SET**

by Ukrainian farmers from Galicia, Zakarpattia, Bessarabia  
and Kyiv regions (presentation of 30 kinds of cheese by fromager)

30/30/30/30/30/30 г/g - 234 ₴



## ☞ СНІДАНКИ ☜

З 10.00 ДО 12.00 КОЖЕН ДЕНЬ БУДЬ-ЯКИЙ ЗА  
**128 €**

### ПАШТЕТ ІЗ ПЕЧІНКИ ЦЕСАРКИ ТА ФАЗАНУ

із свіжеспеченим хлібом та

### ЯЄШНЯ З ТРЬОХ ДОМАШНІХ ЯЄЦЬ

зі смаженими скибками копченого сала, карпатською соленою бринзою,  
стиглими томатами та лісовими грибами

180/300 г

### ПАШТЕТ З ГОРОХУ ТА ГОРІХОВОЇ ПАСТИ

на хрусткому хлібці з насінням та

### БОВТАНКА З ДОМАШНІХ ЯЄЦЬ

з пир'ям зеленої цибулі

120/300 г

### КАША НА ПРЯЖЕНОМУ МОЛОЦІ З ЯБУЛКАМИ, МЕДОМ, ГОРІХАМИ ТА СКЛЯНКОЮ ПРЯЖЕНОГО МОЛОКА

із печі з пампушками та ягідним джемом, каша на вибір: гречана (біла або зелена),  
манна або вівсяні пластівці)

250/250 г

### ТРИ УСТРИЦІ МУШЛЯ ФАЙНА

аффіновані в Україні з келихом ігристого Шабо брут

250 г

### СИРНИКИ

з родзинками, ягідним соусом та сметаною

250 г

## ☞ BREAKFAST MENU ☜

EVERY DAY FROM 10:00 AM TILL 12:00 PM ANY OPTION FOR  
**128 €**

### PATE MADE OF GUINEA FOWL AND PHEASANT LIVER WITH BREAD BASKET AND THREE SCRAMBLED EGGS

with fried smoked salo, carpathian salty bryndza, ripe tomatoes and wild mushrooms

180/300 g

### PEA AND NUT PATE

on a toast with seeds

### SCRAMBLED FARM EGGS

with onion sprouts

120/300 g

### BAKED MILK PORRIDGE WITH APPLE, HONEY, NUTS AND A GLASS OF BAKED MILK

from stove with dumplings and berry jam, porridge on option: green or white buckwheat, oat  
flakes or semolina

250/250 g

### THREE OYSTERS MUSHLYA FAYNA

refined in Ukraine with a glass of Shabo brut sparkling wine

250 g

### COTTAGE CHEESE PANKAKES

with raisins, berry sauce and sour cream

250 g