

Меню

Итальянское Живое Мороженное Fabri Сорбетто

Лимонное	50 гр	18,00
Лесная ягода	50 гр	21,00

Мороженное

Ванильное	50 гр	28,00
Карамель	50 гр	30,00
Страчитела	50 гр	28,00
Ореховое	50 гр	40,00
Шоколадное	50 гр	40,00
Фисташковое	50 гр	40,00

Завтраки

Каша овсяная	250	45
Омлет:	120	40
– с ветчиной	150	65
– с сыром	150	55
– с помидорами	150	55

Яичница из двух яиц:	120	40
– с ветчиной	150	60
– с помидорами	150	57

Яйца Бенедикт :		
– с ветчиной	180	70
– с беконом	180	80
– с лососем	180	135

Тост с ветчиной и сыром	150	80
-------------------------	-----	----

Сырники домашние со сметаной	150	65
---------------------------------	-----	----

Блинчики с мясом	150	80
------------------	-----	----

Блинчики с творогом	150	63
---------------------	-----	----

Топинги к кашам:
(Джем, мед, орехи, сухофрукты,
ягоды, свежие фрукты)

Топинги к сырникам:
(сгущенное молоко, ягодный соус,
мед)



Соусы

Барбекю	50	15
Аджика	50	20
Грибной	50	17
Сырный	50	21
Тайский	50	17
Рыбный	50	17
Голландский	50	31



Принимаем заказы
на приготовление тортов
любой сложности
Цена от 330 гривен
за килограмм



Японское меню

Калифорнийские роллы в кунжуте:

– лосось	6 шт.	140
(авокадо, кунжут, филе лосося, японский майонез)		
– тунец	6 шт.	135
(авокадо, кунжут, филе тунца, японский майонез)		
– угорь	6 шт.	145
(огурец, кунжут, угорь копченый, японский майонез)		
– креветка	6 шт.	165
(авокадо, кунжут, креветка коктейльная, японский майонез, огурец)		

Калифорнийские роллы в икре масага:

– лосось	6 шт.	150
(авокадо, икра масага, филе лосося, японский майонез)		
– тунец	6 шт.	150
(авокадо, икра масага, филе тунца, японский майонез)		
– угорь	6 шт.	160
(огурец, икра масага, угорь копченый, японский майонез)		
– креветка	6 шт.	170
(авокадо, икра масага, креветка коктейльная, японский майонез, огурец)		

Спаиси роллы:

– лосось	8 шт.	130
(авокадо, спаиси соус, филе лосося, лист айсберга, огурец)		
– тунец	8 шт.	140
(авокадо, спаиси соус, филе тунца, лист айсберга, огурец)		
– угорь	8 шт.	143
(огурец, спаиси соус, угорь копченый, лист айсберга)		

Фирменные роллы

Нежный ролл с лососем	8 шт.	145
(филе лосося, сыр Филадельфия, авокадо, икра масага, японский майонез)		

Ролл пушистый Дракон	8 шт.	200
(японский майонез, тигровая креветка, перец болгарский, лист салата, стружка тунца, огурец, сыр виола)		

Ролл зеленый Дракон	6 шт.	190
(авокадо, угорь копченый, огурец, икра масага, сыр Филадельфия)		

Ролл Филадельфия	6 шт.	185
(филе лосося, сыр Филадельфия, авокадо, огурец)		

Ролл Аляска	6 шт.	260
(филе лосося, авокадо, сыр виола, огурец, угорь копченый)		

Горячий ролл:

– с угрем и коктейльной креветкой	8 шт.	225
(коктейльная креветка, угорь копченый, икра масага, авокадо, японский майонез)		

Корица

Домашняя кухня в «Корица»

Сельдь на теплых крокетах	150	75
---------------------------	-----	----

Ассорти из домашних солений	650	150
-----------------------------	-----	-----

Ассорти из свежих овощей	400	87
--------------------------	-----	----

Весенний салат с пекинской капустой и свежего огурца	200	40
--	-----	----

Домашнее оливье с языком	200	90
--------------------------	-----	----

Винегрет с маринованным опятами	200	65
---------------------------------	-----	----

Борщ домашний с говядиной	250/50	77
---------------------------	--------	----

Консоме из курицы	250	55
-------------------	-----	----

Драники картофельные со сметаной	200/50	60
----------------------------------	--------	----

Запеченный картофель с сыром и беконом	200	77
--	-----	----

Бефстроганов из телятины с картофельным пюре	250	125
--	-----	-----

Котлеты из курицы	150	90
-------------------	-----	----

Вареники:		
– с творогом	150/50	60

– с мясом	150/50	90
-----------	--------	----

– с картофелем и грибами	150/50	60
--------------------------	--------	----

Пельмени	150/50	85
----------	--------	----

Холодные закуски

Легкая закуска Капрезе (Помидор, базилик, сыр Моцарелла, маслины, соус песто, крем бальзамик)	150	117
Тартар из Лосося (Лосось, огурец, японский майонез, икра масага, микс салат, помидоры черри, тосты)	150	185
Мясное плато	220	235
Сырное плато	220	265
Плато из двух видов рыб	240	350



Салаты

Салат Греческий	200	115
Овощной микс салат (Микс салат, помидор, огурец, перец болгарский, оливково-лимонная заправка)	200	66
Теплый салат Меклан с куриной печенью (микс салат, помидор, перепелиное яйцо, стебель сельдерея, перец болгарский, бекон с/к, соус винегрет, кунжут)	200	109
Цезарь: с куриным филе	200	120
с тигровой креветкой (Салат ромен, айсберг, томаты, яйцо перепелиное, тосты из белого хлеба, сыр пармезан, бекон с/к, анчоусный соус)	200	201
Шеф-салат с телятиной (Руккола, микс из листьев салата, телятина, перец болгарский, стебель сельдерея, помидор, кунжут, соево-имбирная заправка)	200	136

Салат с лососем и хрустящими вешенками	200	157
---	-----	-----

Теплый салат с морепродуктами	200	230
----------------------------------	-----	-----



Супы

Крем суп из брокколи и сельдерея	250	95
Овощной суп «Минестроне» (Овощной бульон, овощи по сезону, соус песто)	250	72
Лососевый суп со шпинатом	250	111

Восточный суп с телятиной	250	125
---------------------------	-----	-----

Крем суп из белых грибов (гриб белый, шампиньоны, лук, сливки, молоко, сыр Пармезан, зелень)	250	107
--	-----	-----



Горячие закуски

Тигровые креветки в хрустящем тесте Брик (Тесто, креветки, микс салат, апельсиново- имбирный соус)	4 шт.	234
---	-------	-----

Камамбер на гриле с ягодным соусом	150	195
---------------------------------------	-----	-----

Утиная грудка с яблоками и клюквенным соусом	180	243
---	-----	-----



Паста, ризотто

Спагетти Аля Карбонара (Итальянские макаронные изделия, бекон, лук шалот, сливки, яйцо куриное (желток), сыр Пармезан, базилик)	250	120
--	-----	-----

Фетучини с курицей, грибами и помидорами черри (Итальянские макаронные изделия, куриное филе, шампиньоны, чеснок, лук шалот, зелень, помидор, сливки, сыр Пармезан)	250	120
---	-----	-----

Ризотто с белыми грибами (Итальянский рис Арборио, лук шалот, вино белое, белый гриб, грибной бульон, масло сливочное, сыр Пармезан, базилик)	250	127
--	-----	-----

Ризотто с морепродуктами (Итальянский рис Арборио, лук шалот, вино белое, гребешок, тигровая креветка, мидии, масло сливочное, сыр Пармезан, сливки, базилик)	250	335
---	-----	-----

Пицца



Чиабатта 180 28
(Итальянский белый хлеб, с прованскими травами и оливковым маслом, сыр Пармезан)

Маргарита 225/450 60/115
(Томатный соус, сыр Моцарелла, помидор)

Четыре сыра 225/450 80/145
(Томатный соус, помидор, сыр Моцарелла, гор блю, эмменталь, сыр Пармезан, орегано)

С ветчиной и грибами 225/450 70/135
(Томатный соус, перец болгарский, шампиньоны, сыр Моцарелла, ветчина)

С куриным филе 225/450 70/150
(Соус анчоусный, филе куриное, помидор, кунжут, сыр Пармезан, сыр Моцарелла)

Баварская с охотничьими колбасками
(Колбаски охотничьи, колбаски молочные, бекон с/к, томатный соус, сыр Моцарелла, помидор, маслины, орегано)

Карбонара 225/450 80/150

Бургеры

Бургер с телятиной 250 145

Бургер с индейкой 250 135



Горячие рыбные блюда

Филе красного Окуня на подушке из рисовой лапши в устричном соусе 300 195

Филе Судака с гороховым муссом и тыквенным гелем 300 205

Дорадо гриль с белым соусом Марне 300 330

Эскалоп из норвежского Лосося с апельсиновой сферой 300 300

Рыбная котлета на карпаччо из свеклы с крем-сыром Филадельфия 250 175



Горячие мясные блюда

Филе куриное, запеченное с прованскими травами и грибным соусом 300 126

Стейк из свиного ошейка с микс салатом и соусом Аджика 300 185

Филе индейки гриль с рисом басмати и соусом Дор Блю 300 160

Медальоны из телятины со шпинатом и вишневым соусом 300 247

Медальоны с овощами гриль 300 275

Утиная ножка Конфи с пюре из картофеля и белых грибов 100 70

Филе теленка на брокколи 250 270

Стейк из говядины с соусом Бер-Руж 300 265

Утиная грудка с грибным миксом 280 275

Гарнир

Овощи на гриле 200 90

Рис Басмати на пару 200 40

Соте овощное 200 90

Картофель фри 150/50 40

Картофельное пюре 200 35

Картофель жареный с луком и грибами 200 45

Закуски к пиву

Бастурма 50 55

САЛАТИ

ГРЕЦЬКИЙ.....	80
Фета, огірки, помідори, перець, маслини, цибуля, оливкова олія з прованськими травами. 200 г	

САЛАТ З ПЕЧЕНИМ БУРЯКОМ, СИРОМ БРІ	
Подається під малиновим соусом.....	95
300 г	

ЦЕЗАР «КЛАСИЧНИЙ».....	95
Куряче філе, бекон, сир пармезан, помідори черрі мікс зелені, крутонці, соус. 300 г	

САЛАТ З ПРОШУТТО ТА СИРОМ ДОР БЛЮ.....	90
300 г	

ТЕПЛИЙ КУРЯЧИЙ ТАДІС.....	95
Томати черрі, огірки, мікс зелені, яйця перепелині, смажене куряче філе, печінка, соус. 300 г	

СХІДНИЙ З БАСТУРМОЙ.....	95
Бастурма, мікс салату, томати черрі, солоні огірки, кунжут, пекантний соус. 250 г	

ТЕПЛИЙ З КУРЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ «ФЛОМБЕ».....	105
Карамелізована куряча печінка з яблуками, мікс зелені з томатами та селерою у гірчичному соусі. 300 г	



ПЕРШІ СТРАВИ

БУЛЬЙОН КУРЯЧИЙ З ЯЙЦЕМ.....	50
300 г	

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ.....	60
з сметаною, грибами та салом. 300 / 80 / 50 г	

СОЛЯНКА М'ЯСНА.....	65
300 / 50 г	

КРЕМ-СУП ГРИБНИЙ.....	60
300 г	

ПАСТА

ПАСТА КАРБОНАРА.....	85
300 г	

ПАСТА СИРНА.....	80
300 г	

ПАСТА З МОРЕПРОДУКТАМИ.....	100
300 г	

ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯ «ПО-СЕЛЯНСЬКИ».....	35
200 г	

КАРТОПЛЯ ФРІ.....	35
150 г	

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ.....	35
150 г	

РИС БАСМАТІ З ОВОЧЕВИМ МІКСОМ.....	40
150 г	

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ ЗА КЛАСИЧНИМ	
УКРАЇНСЬКИМ РЕЦЕПТОМ.....	45
300 / 50 г	

ГАРНІРИ ГРИЛЬ

ОВОЧІ ГРИЛЬ.....	95
Перець, помідори, гриби, кабачки, баклажани, цибуля. 400 г	

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З ПІДЧЕРЕВИНОЮ.....	80
230 г	

ЛАВАШ З СИРОМ, ПОМІДОРАМИ	
ТА ЗЕЛЕННЮ.....	105
350 г	

ГАРЯЧІ ПАТЕЛЬНІ

ВЕЧЕРЯ ЕГЕРЯ.....	105
Смажена картопля, м'ясо свинини, цибуля, гриби, часник, зелень. 300 г	

БРИТАНСЬКА.....	90
Смажені яйця з беконом та сиром моцарелла. 300 г	

З КУРЯЧИМИ ТЕЛЬБУХАМИ.....	115
Курячі пухлики, серця з цибулею у вершковому соусі 300 г	

З КУРКОЮ ТА ГРИБАМИ	
Подається під вершковим соусом.....	105
300 г	



Торты под заказ

ТОРТЫ ЗАКАЗНЫЕ (Цена ЗА 1 КГ)

вес цена

БРАУНИ ШОКОЛАДНЫЙ :

- с клубничным джемом	1	450
- с малиновым джемом	1	450
- с абрикосовым джемом	1	450

ТОРТЫ:

Фисташковый торт	1	800
Птичье молоко	1	450
Чиз мусс кейк	1	680
Медовик с малиной	1	350
Ванильно-клубничный	1	500
Шоколадно –муссовый с крем-брюле	1	500
Наполеон	1	500
Финиковый торт	1	700

Создание праздничного торта по вашему фото

Цена торта за 1 кг без оформления.

Цена за оформление считается в зависимости от Ваших пожеланий





Хориза

Десертное меню



Наполеон
170 г. 105

Шоколадный фондан
120 г. 80



Брауни с соусом бейлиз
120 г. 140



Десерт Волконский Принц
135 г. 75

Фисташковый торт
190 г. 150



Маковый пирог с соленой
карамелью
175 г. 130

Сафари
175 г. 130



Финиковый торт
240 г. 145

Тирамису
170 г. 100



Медовик
160 г. 90

Малина в шоколаде
210 г. 120



Макаруни (абрикос, яблоко, вишня,
малина, фисташка, смородина, шоколад)
1 шт. 25 г. 25

Карамелизированные орешки
50 г. 80

