

# ПЕРЕКУСИ НА ЗИМНО

## DELICATESSEN

<p><b>Салат Пацьорка</b> Капуста, огірок, помідор, морква, соус <b>Salad Pats'orka</b> cabbage, cucumber, tomatoes carrot, sauce</p>	210	29.00
<p><b>Салат з куркою теплий</b> Філе курки, сир, помідори, салат, соус гірничний, сухарики <b>Warm chicken salad</b> Chicken fillet, cheese, tomatoes, lettuce, mustard sauce, crackers</p>	250	89.00
<p><b>Салат з телятини теплий</b> Салат, печені овочі, телятина, цибуля, сир, соус медовий <b>Warm Salad with Veal</b> Lettuce, roasted vegetables, beef, onion, cheese, honey sauce</p>	280	98.00
<p><b>Салат Жіноча примха</b> Куряче філе, яйце, сир, кукурудза, шампінйони, соус <b>Salad Female whim</b> Chicken fillet, eggs, mushrooms, onion, cheese, canned corn, parsley, sauce</p>	210	56.00
<p><b>Буряк по-галицьки</b> Буряк варений, яблуко, фета, салат, огірок, полива <b>Beetroot in Galizia style</b> Beetroot cooked, apple, feta, lettuce, cucumber, sauce</p>	220	48.00
<p><b>Салат Вітамінка</b> Капуста, морква, огірок, буряк, куряче філе, соус <b>Vitamin Salad</b> Cabbage, carrot, cucumber, beetroot, chicken fillet, sauce</p>	210	36.00

### ПАЦЬОРКА

*Яскрава, строката салата, що є відносно прикрасою нашого стравопису. З'являється з весни до осені, коли городина має особливий смак та свіжість.*



### БУРЯК ПО-ГАЛИЦЬКИ

*Як кажуть у Галичині буряк був завжди і його недооцінювали. Особливу шану салаткам з буряка надавав доктор Фарнавський, який лікував ним зайву вагу та м'якість. В його рецептах ми віднайшли бурякову салатку з яблуком і огірком з додатком до потивності сиром. Додалими її заправкою з оцту з сіллю і цукром і отримали дуже смачну страву, яку Вам пропонуємо.*

# ГАРЯЧІ СТРАВИ

## HOT MEALS

<b>Вареники з картоплею</b> Vareniks with potatoes	250/50	56.00
<b>Вареники смажені з картоплею</b> Fried vareniks with potatoes	200/50	56.00
<b>Вареники з вишнями</b> Vareniks with cherry	200/50	69.00
<b>Рондель з варениками та грибним соусом</b> Fried vareniks with mushroom sauce	320	74.00
<b>Деруни з куркою та грибами в горщику</b> Potato pancake with chicken and mushroom sauce	320	69.00
<b>Вареники з картоплею з додаванням курки та грибів у горщику</b> Vareniks with chicken and mushroom sauce	400	75.00
<b>Роляда куряча на книдлях</b> Давній рецепт наповнення курячого філе сиром з зеленню під соусом Дор Блю. Подається на книдлях. Chicken Roll Old recipe of filling chicken fillet with cheese and herbs under Dor Blu sauce, served with Potato gnocchi.	360	98.00
<b>Качина ніжка томлена 5</b> З апельсиновим соусом та овочами (помідор, огірок, салат) Stewed duck leg with orange sauce and vegetables	400	197.00
<b>Форель по-гуцульськи</b> Trout in Hutsul Style	3A 100 Г	50.00
<b>Скумбрія запечена в печі</b> Seared mackerel	3A 100 Г	35.00
<b>Овочі гриль</b> Grilled vegetables	280/50	69.00
<b>Овочі на пару</b> Бейбі морква, броколі, брюсельська капуста, цвітня капуста Steamed vegetables Baby carrot, broccoli, brussels sprouts, cauliflower	200	26.00
<b>Крученик телячий</b> Подається з картопляним пюре та грибним соусом Beef Roll Served with mashed potatoes and mushroom sauce	350	98.00

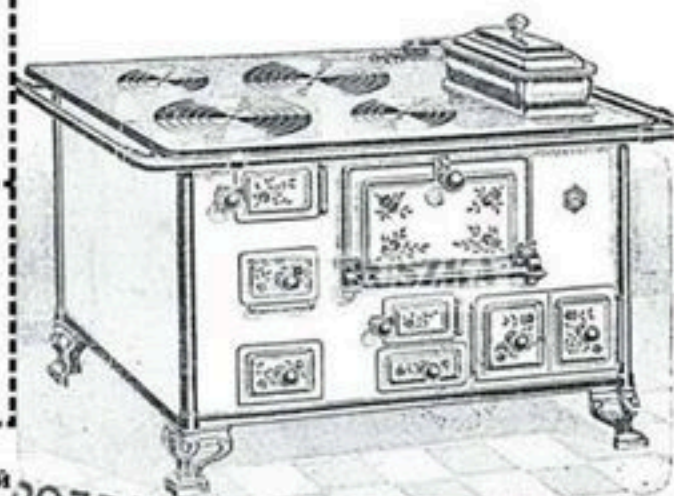
# ПЕРЕКУСИ НА ЗИМНО

## DELICATESSEN

<b>Дошка м'ясна</b> Шинка, рулет курячий, підчеревина, ковбаса, цвіклі <b>Meat Board</b> Ham, chicken roll, bacon, sausage, beetroot with horseradish	300	118.00
<b>Таріль сирний</b> Будз копчений, козячий, сир фета, сир з білою та голубою пліснявою, повидло, горіх, чорнослив <b>Cheese Plate</b> Different kinds of cheese, feta, blue mold cheese, jam, nuts, prunes	225	145.00
<b>Сало запашне</b> Salo	100	52.00
<b>Москальки під маринадом</b> Оселедець, огірок маринований, соус, картопля <b>"Moskalyks marinated"</b> Herring, pickled cucumber, sauce, potatoes	260	59.00
<b>Салат Старий Косів</b> Помідор, огірок, перець болгарський, сир домашній, часниковий соус <b>Fresh vegetables salad</b> with garlic sauce and cottage cheese	200	55.00
<b>Салатка Шопська</b> Помідор, огірок, салат, фета, цибуля, маслини, соус медово-гірчичний <b>Shopskii Salad</b> Tomato, cucumber, lettuce, feta, onion, olives, honey-mustard sauce	220	66.00
<b>Салат Гуцулочка</b> Сир, яблуко, морква, сметана <b>Hutsulka Salad</b> Cheese, apple, carrot, sour cream	210	58.00

### САЛАТ ШОПСЬКИЙ

Коли прийшов час Великого посту перед Бласкою, Апостоларий Жарнавський зробив завіт п. Мулярову дотримуватися його. Кулінарка, як і всі жінки, прагнула мати гарну фігуру, вирішила дотриматися припису дієтолога, сподівалося скінчити вагу та покращити здоров'я. Жарнавський прописав їй щоденний раціон, який ґрунтувався на споживанні великої кількості овочів і фруктів. П. Мулярова вирішила приготувати салат в якому поєднала помідори, огірки, перець, та щоб не заправляти сметаною та сиром, які є жирними та калорійними, зробила соус на основі меду та гірчиці. А щоб додати пікантності ще й додала «заморські сливи». Салат був дуже смачним, і його можна було вживати щоденно. Та по закінченні посту, Стефанія почала додавати ще і ніжний сир фета, який і зробив дану страву довершеною.



Шановні гості, якщо у Вас є алергія на будь-який інгредієнт, будь ласка, повідомте про це офіціанта.

POZDROWIENIE

Доброго дня до Костона  
нашим в гостях з 2011



# СОЛОДКЕ DELICATESSEN

<b>Сирнички</b> Зі сметаною і повидлом <b>Cheese pancakes</b> with sour cream and jam	160/60	53.00
<b>Штрудель від Мулярової</b> <b>Strudel by Mulyarova's</b>	150/50	48.00
<b>Пляцок «Сирник»</b> Давня рецептура з перепису Мулярової <b>Cheesecake</b>	150	55.00
<b>Пташине молоко</b> <b>Milk soufflé</b>	150	30.00
<b>Морозиво з поливою</b> <b>на вибір:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- шоколадною</li> <li>- маливовою</li> <li>- карамельною</li> </ul> <b>Ice cream with sauce</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- chocolate</li> <li>- raspberry</li> <li>- caramel</li> </ul>	75	29.00

## СИРНИК

Сирник можна назвати найлюбимішим десертом світу. Цей пиріг поєднує в собі китайський або індійський рис, кавказький кефір та калюбніцькою квасолю. В більшості країн він має свій вигляд і смак. Перший опис належить давньогрецькому лікареві Аедімізусу, тоді його давали атлетам на олімпійських іграх. В чашувій кухні сирник займає найважливіше місце, важко знайти бабусю, що не пекла б сирник на свій лад. Наш сирник доповнений ірландською какао та солодкою пухкістю вершків з кислинкою цитрини.

## ЛЬОДИ

Цю морозиво в Чашувій називають льодами! Відповідь можна знайти в давній книжці в розповідях про маленьку дівчинку з Чашувіцького передмістя Станіславова. Її сім'я було бідною, а дитина дуже мріяла скуштувати морозиво, яке могла бачити за шибалами ресторанів. І одного зимового дня в дитячій голові зародилася ідея зробити його самій. Вона принесла в кімнату снігу, леду, змішала з сиром, вершками і медом поклала на мороз. Але цікавість дитини перемагала і вона котиний брів заносила в кімнату і пробувала папірцями. Льотом зима за півлітими, з допомогою дитячих рук, зробила найсмакніше морозиво в її житті. Її ім'ям дитини була бабуся Мулярової, і їй розповідь дала назву морозиву-льоди.



## ЗУПА ДНЯ SOUP

<b>Борщ</b> Borsch	500	42.00
<b>Бограч</b> Bograch	500	67.00
<b>Росіл курячий</b> Chicken bouillon	400 250	40.00 32.00
<b>Грибна юшка</b> Mushroom soup	400 250	58.00 30.00



## ГАРЯЧІ СТРАВИ HOT MEALS

<b>Бануш з бринзою</b> Hutsul style Banosh (Polenta) with Brynza (white sheep cheese)	250/30	69.00
<b>Шкварки</b> Pork cracklings	40	17.00
<b>Картопля смажена</b> Картопля смажена, цибуля, соус часниковий Fried potato with onion and garlic sauce	250/30	39.00
<b>Палички сирні</b> Сир, філе курки сиров'ялене, лаваш, соус часниковий Cheese Sticks Cheese, chicken fillet, pita bread, garlic sauce	160/30	69.00
<b>Картопляне пюре</b> Mashed potatoes	200	29.00

### БАНУШ ПО-ГУЦУЛЬСЬКИ

Цю страву вперше приготували на Гуцульщині, в Рахівщині. Одного разу, головні з туди країв вирушив на ринок і там придобав борошно товстого калору у пана на ім'я Банюш. Бриншовши додому, гуцул довго думав, як краще приготувати це борошно, адже з такою вагою він стикався вперше. І вирішив приготувати її на сметані, огікуючи, що зварена каша хоч трохи стане світлішого калору, а смак ніжнішим. В кінці, він вирішив додати трохи бринзи, щоб додати трохи пікантності. Богастувавши свою сім'ю, жінка погала допитуватись, що це за страва така і звідки. Вирішивши все вона запропонувала назвати цю страву в честь головного, який продав борошно – банюш. Коли Мулярова погала цю історію, вона не захотіла міняти традиції, адже справиний банюш може приготувати тільки головні і в її сім'ї цю традицію підтримували.

† Шановні гості, якщо у Вас є алергія на будь-який інгредієнт, будь ласка, повідомте про це офіціанта.