

Шеф-повар рекомендує

The Chef recommends

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Пате з кролика (ніжний паштет з кролика, подається з грінками та джемом) <i>Rabbit pate</i> (<i>tender rabbit paste, served with croutons and jam</i>)	100/150	104.00
Салат з Прощутто з грушею (мікс салатів, Прощутто, сир Дор Блю, груша та соус Бальзаміко) <i>Salad with Prosciutto and Pear</i> (<i>Salad Mix, Prosciutto,</i> <i>Dor Blue cheese, Pear and Balsamic Sauce</i>)	250	123.00
Окрошка м'ясна на кефірі <i>Summer meat soup with buttermilk</i>	300	75.00
Філе дорадо з овочами гриль та кус-кусом <i>Donald fillet with grilled vegetables and couscous</i>	за 100	149.00
Стейк з свинної полядвіці на кості з запеченою картоплею та кукурудзою <i>Bone-in pork steak with baked potatoes and corn</i>	за 100	78.00
Чізкейк з малиновим соусом <i>Cheesecake with raspberry sauce</i>	200/140	121.00
Прохолодний кавовий крем <i>Cool coffee cream</i>	250	25.00
Запашна кава в шоколадно - вафельному стаканчику <i>Smoked coffee in a chocolate-wafer cups</i>	70/30	35.00

Холодні закуски

Cold appetizer

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Асорті рибне (сьомга слобосолена, сьомга копчена, масляна, оливки, перепелині яйця з ікрою, соус «Тартар») <i>Fish platter (smoked salmon, salmon, halibut, olives, quail eggs with caviar, Sauce "Tartar")</i>	150/50/50	303.00
Карпатські білі гриби <i>Carpathian white cap mushrooms</i>	300/60	211.00
Сирне плато (Брі, Дор блю, королівський, горіхи, джем, мед) <i>Cheese platter (Brie, Dorblu, Royal, nuts, jam, honey)</i>	200/120	182.00
Асорті м'ясне домашнє (буженина, ковбаса домашня, шпандер печений, рулет м'ясний, соус хрін) <i>Home style meat platter home (pork, sausage, baked bacon, meat rolls, horseradish sauce)</i>	400	198.00
Захціянки пивомана (в'ялені ковбаси з апельсином, сиром Пермезан, оливками та білими грибами) <i>The whims of beer lovers (dried sausages with orange, Peremesan cheese, olives and ceps)</i>	100/100	149.00
Капрезе (свіжі помідори, сир Моцарела, соус Песто) <i>Caprese (tomatoes, Mozzarella, Pesto sauce)</i>	280	139.00
Тріо з сала <i>Trio of lard</i>	135/35	99.00
Плато зі свіжих овочів (помідори, огірки, перець болгарський, зелень) <i>Fresh vegetables platter (tomatoes, cucumbers, bell peppers, greens)</i>	300	65.00
Бастурма <i>Basturma</i>	50	71.00
Оседець по-домашньому <i>Home-style herring</i>	100/80/20	62.00
Суджук <i>Sudzhuk</i>	50	59.00

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Цезар з лососем (салат "Айсберг", лосось, перепелині яйця, помідори чері, соус "Цезар", грінки) Caesar salad with salmon (Iceberg lettuce, salmon, guail eggs, cherry tomato, Caesar dressing, toast)	330	213.00
Салат Тріо сирів (Моцарелла, Дор блю, Маскарпоне, Пармезан, свіжі овочі, мікс салатів) Trio Cheese Salad (Mozzarella, Dor Blue, Mascarpone, Parmesan, fresh vegetables, mixed salad)	350	138.00
Салат з лососем та кус-кусом (лосось, мікс салатів, свіжі овочі, кус-кус та вершково-базиліковий соус) Salad with salmon and couscous (salmon, mixed salad, fresh vegetables, couscous and creamy basil sauce)	300	138.00
Ситний салат з телятиною та грибами (салат "Айсберг", телятина, шампінййони, перепелині яйця, помідори чері, соус "Цезар") Nourishing salad with veal and mushrooms (Iceberg lettuce, veal, mushrooms, guail eggs, cherry tomato, Caesar dressing)	330	129.00

Салати Salads

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
<p>Салат "Спокуса" (овочі гриль з ніжними шматочками телятини на подушці з міксу салатів, заправлені китайським соусом) <i>Warm salad with veal</i> (grilled vegetables with delicate slices of veal on a pillow of salad dressing, dressed with Chinese sauce)</p>	400	124.00
<p>Цезар з куркою (салат "Айсберг", філе курки, бекон, соус "Цезар") <i>Caesar salad with chicken</i> (iceberg lettuce, chicken breast, bacon, Caesar dressing)</p>	260	114.00
<p>Салат «Літня мрія» (листя салату, рукола, помідори чері, яйця перепелині, куряче філе, соус на основі бальзаміко) <i>Salad "Summer Dream"</i> (lettuce, arugula, cherry tomatoes, quail eggs, chicken, based balsamic sauce)</p>	250	95.00
<p>Грецький (помідор, перець, огірок, сир фета) <i>Greek salad</i> (tomatoes, bell peppers, cucumbers, feta cheese)</p>	300	74.00
<p>Галицька мізерія (огірок, помідор, редиска, зелена цибуля, сир домашній, сметана) <i>Galician salad</i> (cucumbers, tomatoes, radish, green onions, cottage cheese, sour cream)</p>	300	51.00
<p>Салат з свіжої капусти (капуста, морква, зелень) <i>Salad of fresh cabbage</i> (cabbage, carrots, greens)</p>	270	39.00

Гарячі закуски Hot appetizers

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Телячий язик в сметані з білими грибами <i>Beef tongue in sour cream with white mushrooms</i>	100/70	124.00
Млинець зі шпинату з лососем <i>Spinach pancake with salmon</i>	180	114.00
Курячі пальчики з соусом "Тартар" (шматочки курячого філе обсмажені в клярі) <i>Chicken fingers with sauce "Tartar"</i> (pieces of chicken fried in batter)	250/50	107.00
Цибулеві кільця з соусом "Дор Блю" <i>Onion rings with sauce "Dor Blue"</i>	200/50	103.00
Курячі крильця з соусом "Дор Блю" <i>Chicken wings with "Dor Blue" sauce</i>	240/50	94.00
Кремзлики (пляцки з тертої картоплі з мисливськими ковбасками та вершковим соусом) <i>Kremzlyky (potato pancakes with sausages and cream sauce)</i>	400/100	86.00
Вареники з м'ясом та сметаною <i>Dumplings with meat and sour cream</i>	200/40	76.00
Вареники з картоплею, шкварками та мачанкою з білих грибів <i>Dumplings with potatoes, cracklings and ceps sauce</i>	400/30/50	64.00

Перші страви *First Courses*

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Юшка карпатська з білими грибами <i>Carpathian soup with ceps</i>	350	147.00
Угорський Бограч (подається в запашному хлібі) <i>Hungarian Boograch (served in fragrant bread)</i>	400	118.00
Винно - сирний суп з брокколі <i>Wine - cheese soup with broccoli</i>	300	105.00
Крем-суп з печериць <i>Mushroom cream soup</i>	340	98.00
Борщ з медово-гірчицким ребром <i>Ukrainian traditional soup "Borsch" with honey - mustard ribs</i>	270/120	87.00
Борщ зелений <i>Ukrainian soup "Borsch" with sorrel</i>	300	77.00
Журек <i>Traditional Polish soup with smoked meat</i>	320	68.00
Будьйон з грильованою куркою <i>Noodle soup with chicken and quail egg</i>	320	55.00

Страви з риби *Fish courses*

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Філе лосося у вершковому соусі з червоною ікрою <i>Fillet of salmon with red caviar in cream sause</i>	за 100/30	235.00
Форель під фісташково-шпинатним соусом <i>Trout with pistachio-spinach sauce</i>	за 100	126.00
Філе коропа у фритюрі <i>Deep fry fillet</i>	За 100	91.00

Риба приготована на мангалі *Fish cooked on the barbecue*

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Стейк з лосося <i>Salmon steak</i>	за 100	169.00
Форель по-домашньому <i>Home-style Trout</i>	за 100	92.00
Короп смажений на мангалі <i>Carp roasted on a grill</i>	за 100	58.00
Скумбрія запечена на мангалі <i>Mackerel baked on the barbecue</i>	за 100	45.00

Страви з м'яса

Meat courses

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
<p>Дошка для козаків (свинна полярдиця, шия, домашня ковбаса, шпондер, ковбаски мисливські, смажені пельмені, овочі та гірчичний соус) Страва рекомендована на 2-4 особи <i>Meat platter for the Cossacks</i> (pork sirloin, neck, sausage, bacon, sausages hunting, fried dumplings, vegetables and mustard sauce) Course recommended for 2-4 people Час приготування 45 хв./Cooking time 45 min.</p>	1050/450/50	598.00
<p>Компанійська тареля (полярдиця, шия, ребра, ковбаса домашня, запечені овочі) Страва рекомендована на 2-4 особи <i>Meat platter for friends</i> (ham, neck, ribs, home-style sausage, backed vegetables) Course recommended for 2-4 people Час приготування 45 хв./Cooking time 45 min.</p>	750/750/100	492.00
<p>Шашлик з філе індика, овочевим рулетом та гостро – солодким соусом <i>Grilled turkey fillet, vegetable roll and sharply - sweet sauce</i></p>	300/150/50	293.00
<p>Телячі медальйони з білими грибами <i>Veal medallions with mushrooms</i></p>	250	269.00
<p>Кролик тушкований в сметані з білими грибами <i>Rabbit stewed in sour cream with ceps</i></p>	150/80	217.00

Страви з м'яса

Meat courses

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Малехівський горщик з телятиною (телятина, картопля, стручкова квасоля, помідор) <i>Malekhiv pot with veal (veal, potato, green beans, tomato)</i>	265/250	179.00
Ребра в медово-гірчичній карамелі <i>Ribs in honey-mustard caramel</i>	300	173.00
Курячий рол з шпинатом та сиром Моцарелла <i>Chicken roll baked with spinach and Mozzarella cheese</i>	230/30	168.00
Курячий стейк з гратеном та соусом "Дор Блю" <i>Chicken steak with grate and warm "Dor Blue" sauce</i>	200/200/50	156.00
Медальйони зі свинної вирізки під вершково-базиліковим соусом <i>Medallions of pork cut with creamy-basil sauce</i>	150/50	138.00
Куряча грудинка фарширована сиром "Дор Блю" <i>Chicken breast stuffed with cheese "Dor Blue"</i>	230	129.00
Телятина Амстронг (ніжна телятина з овочами гриль) <i>Veal Armstrong (delicate veal with grilled vegetables)</i>	за 100/50	109.00
Стейк Рібай з овочами гриль та соусом Тартар <i>Ribay steak with grilled vegetables and Tartar sauce</i>	за 100	122.00

М'ясо приготоване на мангалі

Meat cooked on the barbecue

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
<p>Шашлик з трьох видів м'яса з овочами гриль (шия свинна, полядниця теляча, філе куряче, овочі гриль) Страва рекомендована на 3 особи <i>Skewers with three kinds of meat with grilled vegetables</i> (neck pigs, veal, chicken, grilled vegetables) Course recommended for 3 people Час приготування 45 хв./Cooking time 45 min.</p>	640/790	481.00
<p>Стейк з телячого язика <i>Steak of veal tongue</i></p>	за 100	114.00
<p>Шашлик з телятини <i>Grilled veal</i></p>	за 100	97.00
<p>Соковитий стейк з свинної ший (подається з картопляними крокетами та полунично-м'ятним соусом) <i>Juicy pork neck steak</i> (served with potato croquettes and strawberry-mint sauce)</p>	за 100	84.00
<p>Шашлик з свинної ший <i>Grilled pork neck</i></p>	за 100	69.00
<p>Філе куряче пікантне (подається в медовому соусі з яблуками) <i>Chicken spicy</i> (served with honey sauce and apples)</p>	за 100	57.00

Гарніри Side dishes

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Різотто класичне <i>Risotto</i>	350	86.00
Кус-кус у вершково-базиліковому соусі <i>Couscous in creamy-basilic sauce</i>	200	78.00
Овочі гриль з мангалу (перець, цибуля, печериці, цукіні, баклажани, помідори) <i>Barbecue grilled vegetables</i> (pepper, onion, mushrooms, zucchini, eggplant, tomatoes)	200/30	62.00
Картопля по-домашньому (смажена на беконі) <i>Home-style potatoes (cooked in bacon)</i>	200/50	45.00
Картопля пюре <i>Mashed potatoes</i>	200	18.00
Картопля запечена з розмарином <i>Potatoes baked with rosemary</i>	за 100	9.00

Соуси Sauces

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Вершково-базиліковий соус <i>Creamy-basil sauce</i>	за 50	27.00
Соус "Дор Блю" <i>Dorblu Sauce</i>	за 50	29.00
Соус журавлинний <i>Cranberry sauce</i>	за 50	20.00
Соус "Аджика" <i>Sauce "Adjika"</i>	за 50	19.00
Соус ожиновий <i>Blackberry sauce</i>	за 50	15.00
Гостро - солодкий соус <i>Sharp - sweet sauce</i>	за 50	23.00
Медово-гірчичний соус <i>Honey- mustard sauce</i>	за 50	14.00
Соус "Везер" <i>Sauce "Weser"</i>	за 50	12.00
Соус "Тартар" <i>Sauce "Tartar"</i>	за 50	12.00
Соус "Сацебелі" <i>Sauce "Satsebeli"</i>	за 50	10.00

Бельгійські гофри

Belgian waffles

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
З Прошутто та грушею (Прошутто, сир Дор-Блю, груша, мікс салатів) <i>With prosciutto and pear</i> (prosciutto, Dor Blue cheese, pear, salad mix)	220	107.00
З свинною вирізкою (свинна вирізка, сир Фета з соусом «Бальзаміко») <i>With pork tenderloin</i> (pork tenderloin, Feta cheese and balsamic sauce)	300	108.00
З міксом сирів (Моцарелла, Дор блю, Маскарпоне, Пармезан, мікс салатів з соусом «Песто») <i>With a mix of cheese</i> (Mozzarella, Dor Blue, Parmesan, Mascarpone, salad mix with Pesto sauce)	230	95.00
З грибами та сиром (печериці, твердий сир та грибний соус) <i>With mushrooms and cheese</i> (mushrooms, cheese and sauce)	300	91.00
З куркою та овочевим соте (куряче філе, овочі та зірчичний соус) <i>With chicken and vegetable satay</i> (chicken fillet, vegetable and mustard sauce)	300	75.00
З фруктовим салатом <i>With fruit salad</i>	320	89.00
З нутеллою та бананом <i>With Nutella and banana</i>	180	87.00
З ягідно-сирковим мусом (сир Маскарпоне, чорниця) <i>With berries and cream cheese sauce</i> (Mascarpone cheese, blueberries)	230	85.00
Струдель (яблуко, родзинки, Грецький горіх та морозиво) <i>Strudel</i> (apple, raisin, walnut and ice-cream)	280/50	64.00

Італійські пасту

Italian pasta

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Паста Гамбері (спагетті, креветки, , вершковий соус) <i>Hamberi pasta (noodles, shrimp, creamy sauce)</i>	350	174.00
Паста з соусом Болоньезе (спагетті, соус Болоньезе, сир Пармезан) <i>Pasta with Bolognese sauce</i> (spaghetti, sauce Bolognese, Parmesan cheese)	390	104.00
Паста Фетучіні Карбонара (локшина, бекон, сир пармезан, вершковий соус) <i>Fettuccine Carbonara (noodles, bacon, parmesan, cream sauce)</i>	250	89.00

Соки фреш

Fresh Juices

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Грейпфрутовий <i>Grapefruit</i>	300	197.00
Апельсиновий <i>Orange</i>	300	129.00
Лимонний <i>Lemon</i>	300	119.00
Яблучний <i>Apple</i>	300	36.00
Морквяний <i>Carrot</i>	300	35.00
Буряковий <i>Beet</i>	300	24.00

Десерти Desserts

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Морозиво „День і Ніч” <i>“Day and Night” ice cream</i>	180	87.00
Морозиво в теплому бісквіті <i>Ice cream in warm biscuit</i>	270	69.00
Струдель вишневий з морозивом <i>Cherry strudel with ice cream</i>	100/45	55.00
Морозиво шоколадне <i>Chocolate ice cream</i>	150	49.00
Морозиво пломбір <i>Sundae ice cream</i>	150	36.00
Торт «Празький» <i>Prague cake</i>	за 100	35.00

Молочні коктейлі Milk shakes

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Полуничний <i>Strawberry</i>	300	111.00
Банановий <i>Banana</i>	300	97.00
Чорничний <i>Blueberry</i>	300	76.00

Гарячі напої Hot drinks

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Чай Genuntea з цедрою бергамоту <i>Genuntea Tea (with bergamot zest)</i>	400	55.00
Чай Genuntea Морозний пік (світлий селекційний) <i>Genuntea Tea (selected light tea)</i>	400	50.00
Чай Genuntea Фруктовий збір <i>Genuntea Tea (fruit tea)</i>	400	35.00
Чай Genuntea Асам (чорний) <i>Genuntea Tea Assam (black)</i>	400	35.00
Чай Genuntea Трав'яна суміш <i>Genuntea Tea (herbal tea)</i>	400	35.00
Чай Genuntea Бао Чхун (зелений) <i>Genuntea Tea Bao-Chung (green)</i>	400	35.00
Чай Genuntea зелений з жасмином <i>Genuntea Tea (jasmine green tea)</i>	400	35.00
Чай Genuntea Улун (з смаком грейпфрута) <i>Genuntea Tea (flavor grapefruit)</i>	400	35.00

Гарячі напої Hot drinks

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Капучіно <i>Cappuccino</i>	200	43.00
Еспресо без кофеїну <i>Espresso Decaffeinated</i>	50	35.00
Американо без кофеїну <i>Americano Decaffeinated</i>	70	35.00
Латте <i>Latte</i>	220	30.00
Еспрессо <i>Espresso</i>	50	25.00
Американо <i>Americano</i>	70	25.00

Додатки Additions

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Мед <i>Honey</i>	50	15.00
Лимон <i>Lemon</i>	за 100	14.00
Вершки <i>Cream</i>	20	8.00
Молоко <i>Milk</i>	50	5.00

Холодні напої Cold drinks

Назва Name	Вихід, г Amount, g	Ціна, грн. Price, UAH
Вода Боржомі (скло) <i>Borjomi water (glass)</i>	500	56.00
Лимонад <i>Lemonade</i>	1000	50.00
Компот <i>Cool seasonal fruit drink</i>	1000	35.00
Вода Моршинська слабогазована (скло) <i>Morshynska water poorly aerated (glass)</i>	330	35.00
Вода Моршинська негазована (скло) <i>Morshynska water non-carbonated (glass)</i>	330	35.00
Швепс (скло) <i>Schweppes (glass)</i>	250	30.00
Фанта (скло) <i>Fanta (glass)</i>	250	30.00
Кока-кола (скло) <i>Coca-cola (glass)</i>	250	30.00
Спрайт (скло) <i>Sprite (glass)</i>	250	30.00
Сік Річ в асортименті <i>Rich juice to choose from</i>	250	17.00

Дорогі гості, якщо Ви бажаєте залишатися в ресторані після 23:00 год., то кожна наступна година буде коштувати 500.00 грн.

(Адміністрація)

Dear guests, if you want to stay in the restaurant after 11.00 pm, then each subsequent hour will cost 500.00 UAH

(Administration)