

ДРУГІ СТРАВИ / *The second dishes*
М`ЯСНІ / *Meat*

СВИНИНА НА КІСТОЧЦІ З ЖУРАВЛИНИМ СОУСОМ І СМАЖЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ <i>Pork chop with cranberry sauce, served with fried potatoes</i>	210/150	325-00
СВИНИНА ТУШКОВАНА В ЯБЛУЧНОМУ СОУСІ З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ <i>Braised tender pork in apple sauce. Served with mashed potatoes</i>	200/150	260-00
КРУЧЕНИКИ ТЕЛЯЧІ З ГРИБАМИ ТА КАРТОПЛЯНИМИ ГАЛУШКАМИ ПО-ПОЛЬСЬКИ <i>Veal roll-ups filled with mushrooms, served with halusky (polish-style potato noodles)</i>	200/150	315-00
МЕДАЛЬЙОНИ З ТЕЛЯТИНИ ТА ГРЕЧАНИМИ КРОКЕТАМИ <i>Veal medallions with buckwheat croquets</i>	150/150	300-00
СМАЖЕНІ КУРЯЧІ ВЕРТУНИ З БЕКОНОМ ТА СЕЗОННИМИ ОВОЧАМИ <i>Bacon wrapped chicken, served with seasonal vegetables</i>	180/150	200-00
КУРЯЧЕ ФІЛЕ З ПРИПРАВАМИ ТА МЕДОМ І ВІДВАРНОЮ КАРТОПЛЕЮ <i>Fried chicken breast marinated in herbs and honey, served with boiled potatoes</i>	120/150	190-00
ПЕЧІНКА З ЯБЛУКОМ ТА КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ <i>Calf's liver with apples, served with mushed potatoes</i>	160/150	210-00

САЛАТИ

Salads

АСОРТИ З ЛИСТОВОГО САЛАТУ, ТРЬОХ ВИДІВ СИРУ ТА НИЖНОГО КУРЯЧОГО М" ЯСА	150	170-00
<i>Lettuce salad with chicken breast and three types of cheese</i>		
ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ ЗІ СМЕТАНОЮ ТА ПЕРЕПЕЛИНИМИ ЯЄЧКАМИ	130	120-00
<i>Lettuce with sour cream and quail eggs</i>		
БУКЕТ СВІЖИХ ОВОЧІВ	<i>Assorted</i>	120-00
<i>fresh vegetables</i>	210	
ТАРТАР З ПОМІДОРІВ ТА МОЦЦАРЕЛЛИ	170	120-00
<i>Fresh tomatoes and Mozzarella cheese tartare</i>		
ВЕСНЯНИЙ МІКС-САЛАТ		120-00
<i>Mix-salad "Spring"</i>	150	
САЛАТ З КАПУСТИ, ЯБЛУК ТА ЖУРАВЛИНИ З ФРАНЦУЗЬКИМ СОУСОМ	200	100-00
<i>Cabbage, apples and cranberry with french sauce</i>		
САЛАТ З ОВОЧІВ ПО-ГРЕЦЬКИ		120-00
<i>Greek salad</i>	175	
САЛАТ З ЯЗИКА, МАРИНОВАНИХ ОГІРОЧКІВ ТА ГРИБІВ	150	180-00
<i>Tongue, pickled cucumbers and mushrooms</i>		
САЛАТ З ЯБЛУК, САЛЕРИ ТА АНАНАСА		100-00
<i>Apple, celery and pineapple</i>	175	
САЛАТ З ЛОСОСЕМ ПІД СОУСОМ "ПЕСТО"	175	200-00
<i>Salad with salmon and Pesto sauce</i>		
САЛАТ З МОРЕПРОДУКТІВ ПІД СОУСОМ "ПЕСТО"	220	215-00
<i>Seafood salad with Pesto sause</i>		

ВЕГЕТАРІАНСЬКІ СТРАВИ

Vegetarian dishes

БРОККОЛІ І ЦВІТНА КАПУСТА ПІД ВЕРШКОВИМ СОУСОМ <i>Broccoli and cauliflower in a cream sauce</i>	250	95-00
МІНІ-ГОЛУБЦІ З САВОЙСЬКОЇ КАПУСТИ, ДИКИМ РИСОМ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ <i>Golubtsi (cabbage rolls) filled with wild rice and mushrooms covered in tomato sauce</i>	275	110-00
КРОКЕТИ З ГРЕЧАНОЇ КАШІ ПІД ГРИБНИМ СОУСОМ <i>Buckwheat croquets with mushroom sauce</i>	175/50	100-00
БАКЛАЖАНИ, ФАРШІРОВАНІ ОВОЧАМИ <i>Aubergine stuffed with vegetables</i>	200/75	110-00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Hot starters

ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ, ГРИБАМИ ТА СМЕТАНОЮ <i>Varenyky (potato dumplings) with mushrooms served with sour-cream</i>	250	80-00
ПЕЛЬМЕНІ З МАСЛОМ <i>Pel'meny (meat dumplings) with butter</i>	200	110-00
ПЕЧЕРИЦІ В СМЕТАННОМУ СОУСІ <i>Champignon in a sour cream sauce</i>	180	95-00
ЯЗИК В СМЕТАННОМУ СОУСІ <i>Veal tongue in a sour cream sauce</i>	150	200-00
ЖУЛЬЄН ІЗ ФІЛЕ КАЛЬМАРА <i>Squid fillet and mushrooms Julienne</i>	150	190-00

ГАРЯЧІ НАПОЇ ТА ДЕСЕРТИ

Hot drinks and Desserts

КАПУЧІНО-ЕСПРЕССО <i>Cappuccino-Espresso</i>	100	50-00
КАВА-ЕСПРЕССО <i>Coffee -Espresso</i>	60	45-00
КАВА -ЛАТЕ МАКІАТО <i>coffee latte macchiato</i>	200	60-00
КАВА НАТУРАЛЬНА <i>Black coffee</i>	100	35-00
ЧАЙ З ЛИСТКАМИ М'ЯТИ <i>Tea with mint</i>	200	55-00
ЧАЙ ЛИСТОВИЙ <i>Ceylon tea</i>	300	45-00
ЧАЙ ЛИСТОВИЙ З СИРОПОМ <i>Tea with syrup</i>	300/25	55-00
ЧАЙ ЛИСТОВИЙ З ІМБИРОМ <i>Tea with ginger</i>	300/10	55-00
ЧАЙ ЛИСТОВИЙ З МЕДОМ <i>Tea with honey</i>	300/25	55-00
ЧАЙ З ЛИМОНОМ <i>Tea with lemon</i>	200/10	35-00
МОРОЗИВО «КУПОЛ» <i>Ice-cream Kupol</i>	200	120-00
ШАРЛОТКА З ЛИМОННИМ СОУСОМ <i>Apple Charlotte served with lemon sauce</i>	150	120-00
ШОКОЛАДНИЙ КЕКС З ЯГІДНИМ МУСОМ <i>Chocolate cake with mousse</i>	150	120-00

ДРУГІ СТРАВИ / *The second dishes*
РИБНІ / *Fish*

ФІЛЕ ЛОСОСЯ ПІД ШАВЛЕВИМ СОУСОМ З ВІДВАРНОЮ КАРТОПЛЕЮ ТА КРОПОМ <i>Salmon fillet with sorrel sauce, served with boiled potatoes</i>	175/150	385-00
СМАЖЕНА ФОРЕЛЬ З МИГДАЛЬНИМИ ГОРІШКАМИ ТА БУКЕТОМ ОВОЧІВ <i>Fried trout with almonds, served with fresh vegetables</i>	300/150	400-00
ДОРАДО З ОВОЧАМИ-ГРИЛЬ <i>Dorado fish with grilled vegetables</i>	300/150	425-00

ПЕРШІ СТРАВИ

The first dishes

СОЛЯНКА М'ЯСНА <i>Solyanka (spicy and sour soup with different types of meat)</i>	250	125-00
БУЛЬЙОН ПРОЗОРИЙ З ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ <i>Broth with home-style noodles</i>	200/50	70-00
СУП ОВОЧЕВИЙ З БІЛИМИ ГРИБАМИ <i>Vegetable soup with mushrooms (ceps)</i>	250	90-00
СУП-ПЮРЕ ЗІ ЩАВЛЮ ТА СИРОМ "DOR BLU" <i>Sorrel soup puree with Dor Blu cheese</i>	200/20	90-00
БОРЩОК З ВУШКАМИ <i>Borshchok (red-beet soup) with vushka (mushroom dumplings)</i>	200/50	90-00

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

ПРИВАТНИЙ ПІДПРИЄМЕЦЬ
СОСУЛЬСЬКА В.Р.

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Starters

ЯЗИК ПІД КРЕМОВИМ СОУСОМ-ХРІН <i>Veal tongue with cream horseradish sauce</i>	100	200-00
НІЖНИЙ ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ <i>Tender liver pate</i>	100	120-00
АСОРТІ М'ЯСНЕ Язик відварний, свинина запечена, па́штет із печі́нки <i>Assorted meat: boiled tongue, roast pork, liver pate</i>	250	320-00
СИРНА ТАРИЛКА “Еммента́ль”, “Дор блю”, “Кама́мбер”, “Фета” <i>Assorted cheese: “Emmental”, “Dor Blu”, “Camembert”, “Feta”</i>	210	350-00
АСОРТІ З МАРИНОВАНИХ ОВОЧІВ <i>Pickles</i>	250	100-00
ІКРА ЛОСОСЕВА <i>Salmon caviar (red)</i>	50	400-00
МАЛОСОЛЬНИЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ З МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЬКОЮ <i>Lightly-salted herring with pickled onion</i>	90/30	100-00
ТАРТАР З МАРИНОВАНОГО ЛОСОСЯ <i>Marinated salmon tartare</i>	100/25	300-00
ПЕРЕПЕЛИНІ ЯЄЧКА ФАРШИРОВАНІ ЛОСОСЕВОЮ ІКРОЮ <i>Quail eggs stuffed with salmon caviar</i>	40/25	235-00
КОРОП ФАРШИРОВАНИЙ <i>Stuffed carp</i>	125/25	220-00
РИБНЕ АСОРТІ лосось х/к, палтус х/к, печі́нка тріски, і́кра лосо́сева <i>Assorted fish: smoked salmon, smoked halibut, cod liver, salmon caviar</i>	225	550-00