



ГАРЯЧІ НОВИНКИ

HOT NEW ARRIVALS

КУРЯЧЕ ФІЛЕ З КУКУРУДЗЯНИМ
ДЕРУНОМ

Л, Я, СБ

345 €

440 Г/Г

CHICKEN FILLET WITH CORN
POTATO PANCAKE

Л, Е, СО

М'ЯСНИЙ ЧОВНИК ІЗ
БАКЛАЖАНА

Л

290 €

350 Г/Г

MEAT-STUFFED EGGPLANT
BOAT

Л

ХРУМКИЙ ПАНІРОВАНИЙ СИР
СУЛУГУНІ

Я, Л, ГЛ

220 €

250 Г/Г

CRISPY BREADED SULUGUNI
CHEESE

Е, Л, ГЛ

ХАЧАПУРІ ПО ЛЬВІВСЬКИ

ГЛ, Я, Л

350 €

330/50 Г/Г

LVIV-STYLE KHACHAPURI

ГЛ, Е, Л

КРЕМОВЕ РИЗОТО З ЛІСОВИМИ
ГРИБАМИ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ
ПАСТОЮ.

Л

330 €

300 Г/Г

CREAMY RISOTTO WITH WILD
MUSHROOMS AND TRUFFLE
PASTE

Л

ДЕРУН ЗІ РВАНОЮ
СВИНИНОЮ

Г, СБ, Л, ГЛ, Я

330 €

365 Г/Г

POTATO PANCAKE WITH PULLED
PORK

Н, Л, Н, Е

ПРЯНА МОРКВА З ГОРІХОВИМ
КРАНЧЕМ

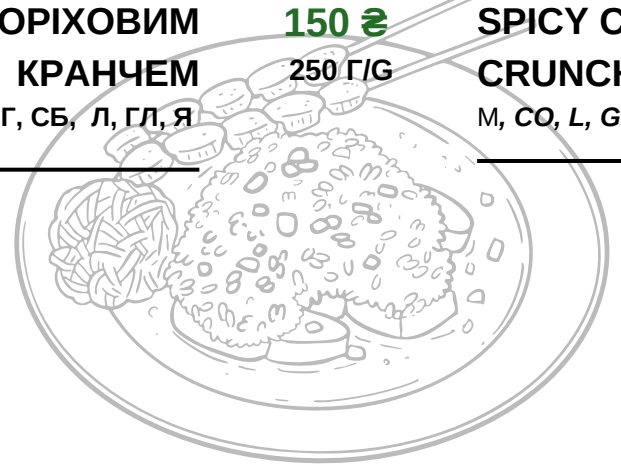
Г, СБ, Л, ГЛ, Я

150 €

250 Г/Г

SPICY CARROTS WITH NUT
CRUNCH

М, СО, Л, ГЛ, Е



МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ / COLD DISHES

ПЛАТО БЛАГОРОДНИХ СИРІВ

(ПАРМЕЗАН, КАМЕМБЕР, СІР
ФІСТАШКОВИЙ, СІРНІ КУЛЬКИ В КУНЖУТІ,
ДЖЕМ, КУРАГА, ГОРИХИ)
Л, К, Г, ГР

305 €
200/30/30
Г/Г

PLATEAU OF NOBLE CHEESES

(PARMESAN, CEMBERT, CHEESE WITH
PISTACHIOS, CHEESE BALLS IN SESAME,
JAM, NUTS, DRIED APRICOTS
L, S, M, N

ЛОСОСЬ ГРАВЛАКС З КРЕМ-СИРОМ ТА ГРІНКАМИ

(СЛАБОСОЛЕНИЙ ЛОСОСЬ, ПАНИРОВАНІ СІРНІ
КУЛЬКИ, ГРІНКИ З БІЛОГО ХЛІБА)
ГР, Я, Р, Л, К, ГЛ

360 €
100/40/50
Г/Г

GRAVLAX SALMON WITH CREAM CHEESE AND CROUTONS

(LIGHTLY SALTED SALMON, BREADED
CHEESE BALLS, WHITE BREAD CROUTONS)
E, F, L, S, GL, N

ЯЗИК ПАСТРАМІ

(М`ЯСНА ЗАКУСКА З ТЕЛЯЧОГО ЯЗИКА ЗІ
СОУСОМ З ТУНЦЯ)
Л, Г, Р, Я

320 €
100/50 Г/Г

PASTRAMI TONGUE

(MEAT APPETIZER OF VEAL TONGUE WITH
TUNA SAUCE)
M, F, E, L

ДУЕТ ПАШТЕТІВ З ЯГІДНИМ СОУСОМ ТА ГРІНКАМИ

(ПАТЕ З КРОЛИКА, ПАТЕ З КУРЯЧОЇ
ПЕЧІНКИ, МАЛИНОВИЙ СОУС, ГРІНКИ З
ЧОРНОГО ХЛІБА)
ГЛ, Л, Я, ГР

250 €
180/60 Г/Г

DUET OF PATES WITH BERRY SAUCE AND CROUTONS

(RABBIT PATE, PATE OF CHICKEN LIVER,
SAUCE OF RASPBERRY, BLACK BREAD
CROUTONS)
GL, L, E, N

ТЕЛЯЧИЙ РОСТБІФ З ТАРТАРОМ З В`ЯЛЕНИХ ТОМАТІВ

ГЛ, Я, Л, СБ

310 €
220 Г/Г

VEAL ROAST BEEF WITH SUN- DRIED TOMATO TARTARE

SO, GL, E, L

АСОРТІ БРУСКЕТОК

(БРУСКЕТКА З ТЕЛЯТИНОЮ ТА КАПЕРСАМИ,
З ЛОСОСЕМ ТА АВОКАДО, З ПРОШУТО,
ГРУШЕЮ ТА В`ЯЛЕНИМИ
ТОМАТАМИ)
ГЛ, Я, Л, Р

250 €
170 Г/Г

BRUSCHETTA TRIO

(BRUSCHETTA WITH VEAL AND CAPERS,
WITH SALMON AND AVOCADO, WITH
PROSCIUTTO, PEAR,
SUN-DRIED TOMATOES)
GL, E, L, F

СЕТ ФІРМОВИХ ЗАКУСОК

ПЕЧЕНИЙ ПЕРЕЦЬ З МУСОМ З ТУНЦЯ,
ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З АВОКАДО, ГРЕЦЬКА
НАМАЗАНКА З СИРУ ФЕТА ТА
ТОМАТІВ. ПОДАЄТЬСЯ З
ГРІНКАМИ
ГЛ, Л, Р, Г, ГР

415 €
80/145/110/
180 Г/Г

ASSORTED OF THREE COLD DISHES

ROASTED PEPPER WITH TUNA MOUSSE,
GREEN SALAD WITH AVOCADO, GREEK
SPREAD WITH FETA CHEESE AND TOMATOES
SERVED WITH BREAD
CROUTONS)
GL, L, F, M, N



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ / COLD DISHES



АНТИПАСТИ

(САЛЯМИ СИРОВ'ЯЛЕНА, САЛЯМИ ІТАЛІЙСЬКА
ПРОШУТО, ТОМАТИ В'ЯЛЕНІ, ПЛОДИ
КАПЕРСІВ, КРЕКЕР БРЕЗЕЛЬ, МІКС САЛАТ,
ПОМІДОРИ ЧЕРІ)
Я, ГЛ, Л

410 ₴
285 Г/Г

ANTIPASTI

(RAW SALAMI, ITALIAN SALAMI, PROSCIUTTO,
SUN-DRIED TOMATOES, CAPERS, CRACKER
BREZEL, MIXED SALAD,
CHERRY TOMATOES)
GL, L, E

ОСЕЛЕДЕЦЬ З ЦИБУЛЬКОЮ ТА ГРІНКАМИ

Р, ГЛ, Л, Я

160 ₴
150/60/30
Г/Г

HERRING WITH ONIONS AND CROUTONS

F, GL, L, E

ТРІО САЛА З ЧАСНИКОМ

(НАРІЗКА З ТРЬОХ ВИДІВ САЛА, КВАШЕНИЙ
ОГІРОК ТА ЧАСНИК
ГЛ, Я, Л

140 ₴
150/60/25
Г/Г

THREE TYPES OF PORK LARD WITH GARLIC

(SLICING OF THREE TYPES OF PORK LARD,
PICKLED CUCUMBER AND GARLIC)
GL, E, L

МАЛОСОЛЬНЕ АСОРТИ

(ОГІРОК КВАШЕНИЙ, МАРИНОВАНІ ТОМАТИ,
ПЕРЕЦЬ, КВАШЕНА КАПУСТА, ОЛИВКИ,
ПЕЧЕРИЦІ)

275 ₴
380 Г/Г

PLATE OF ASSORTED PICKLES

(PICKLED CUCUMBER, PICKLED TOMATOES,
PEPPER, MASHED CABBAGE, OLIVES,
MUSHROOMS)



МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ
ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО
ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.

САЛАТИ / SALADS



САЛАТ «ЦЕЗАР»: -З КУРКОЮ ГРИЛЬ ТА БЕКОНОМ

-З ЛОСОСЕМ

(МІКС САЛАТ, ПОМІДОР, КРУТОНИ, СИР
ПАРМЕЗАН, СОУС ЦЕЗАР)

ГЛ, Я, Л, Г, Р, К

275 ₴

260 Г/Г

335 ₴

220 Г/Г

CAESAR SALAD:

- WITH GRILLED CHICKEN AND BACON

- WITH SALMON

(MIX SALAD, CROUTONS, PARMEZAN CHEESE,
CAESAR SAUCE, TOMATOS)

GL, E, L, M, F, S

ЗЕЛЕНИЙ САЛАТ З АВОКАДО

(ОГІРОК, АВОКАДО, СИР ФЕТА, ГОРІХИ,
ОЛИВКОВА ОЛІЯ, СПЕЦІЇ, М'ЯТА)

Л, ГР

205 ₴

235 Г/Г

GREEN SALAD WITH AVOCADO

(CUCUMBER, AVOCADO, FETA CHEESE,
NUTS, OLIVE OIL, SPICES, MINT)

L, N

САЛАТ З МАНГО ТА КАЧКОЮ

(МІКС САЛАТ, МАНГО, КАЧКА, ПОМІДОРИ
ЧЕРІ, ПЕЧЕРИЦІ, ОГІРОК, НАСІННЯ ЛЬОНУ,
ОЛИВКОВА ОЛІЯ)

СБ

295 ₴

260 Г/Г

SALAD WITH MANGO AND DUCK

(MIX SALAD, MANGO, DUCK,
TOMATOES, MUSHROOMS, CUCUMBER, FLAX
SEEDS, OLIVE OIL)

SO

САЛАТ З КРЕВЕТКАМИ ТА АНАНАСОМ ГРИЛЬ

(МІКС САЛАТ, КРЕВЕТКИ, АНАНАС, СИР
КАМАМБЕР, ГОРІХ
ГРЕЦЬКИЙ, ЗЕРНЯТА ГРАНАТУ)

РП, Л, ГР

395 ₴

250 Г/Г

SALAD WITH GRILLED SHRIMP AND GRILL PINEAPPLE

(MIX SALAD, SHRIMP, PINEAPPLE,
CAMEMBERT CHEESE, WALNUT GREEK,
POMEGRANATE)

SF, N, L

АВТОРСЬКИЙ САЛАТ З ОСЕЛЕДЦЕМ

(КАРТОПЛЯ, ОГІРОК КВАШЕНИЙ,
ОСЕЛЕДЕЦЬ, ЦИБУЛЯ, ЯБЛУКО,
МАЙОНЕЗ)

Я, Л, Р, Г

150 ₴

380 Г/Г

ORIGINAL SALAD WITH HERRING

(POTATOES, PICKLED CUCUMBER, HERRING,
ONION, APPLE,
MAYONNAISE)

E, L, F, M

САЛАТ З БУРЯКА ТА СИРОМ ФЕТА

(БУРЯК, РУКОЛА, СИР ФЕТА, ГОРІХ
ГРЕЦЬКИЙ, СОУС ДРЕСІНГ)

Г, ГР, Л

125 ₴

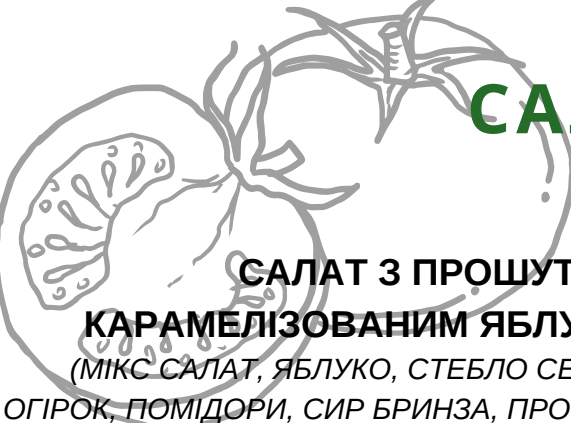
200 Г/Г

SALAD WITH BEETROOT AND FETA CHEESE

(BEETROOT, ARUGULA, FETA CHEESE,
WALNUTS)

M, N, L

МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ
ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО
ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.



САЛАТИ/SALADS

САЛАТ З ПРОШУТО ТА КАРАМЕЛІЗОВАНИМ ЯБЛУКОМ

(МІКС САЛАТ, ЯБЛУКО, СТЕБЛО СЕЛЕРИ,
ОГІРОК, ПОМІДОРИ, СИР БРИНЗА, ПРОШУТО,
КУНЖУТ, СОУС КАЛЬВАДОС)
Л, С, К

230 ₴
280 Г/Г

SALAD WITH PROSCIUTTO AND CARAMELIZED APPLE

(MIX SALAD, APPLE, CELERY STALK,
CUCUMBER, TOMATOES, BRYNZA CHEESE,
PROSCIUTTO, SESAME, CALVADOS SAUCE)
L, C, S

САЛАТ «М'ЯСНИЙ»

(ШИНКА, ШПОНДЕР СМАЖЕНИЙ, КАРТОПЛЯ,
ПЕЧЕРИЦІ, ОГІРОК КВАШЕНИЙ, ЯЙЦЕ,
МАЙОНЕЗ)
Я, Г, Л

190 ₴
300 Г/Г

MEAT SALAD

(HAM, BACON FRIED, POTATOES,
MUSHROOMS, PICKLED CUCUMBER, EGG,
MAYONNAISE)
E, M, L

САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ

(МІКС САЛАТ, ТЕЛЯТИНА, СЕЛЕРА, ОГІРОК,
МОРКВА, СВІЖИЙ ПЕРЕЦЬ, ПОМІДОР,
ЦИБУЛЯ ЧЕРВОНА, КУНЖУТ, СОУС ДРЕСІНГ)
С, К, СБ

295 ₴
250 Г/Г

SALAD WITH VEAL

(MIX SALAD, VEAL, CELERY, CUCUMBER,
CARROT, FRESH PEPPER, TOMATOES,
RED ONION, SESAME, SAUSE DRESSING)
C, S, SO

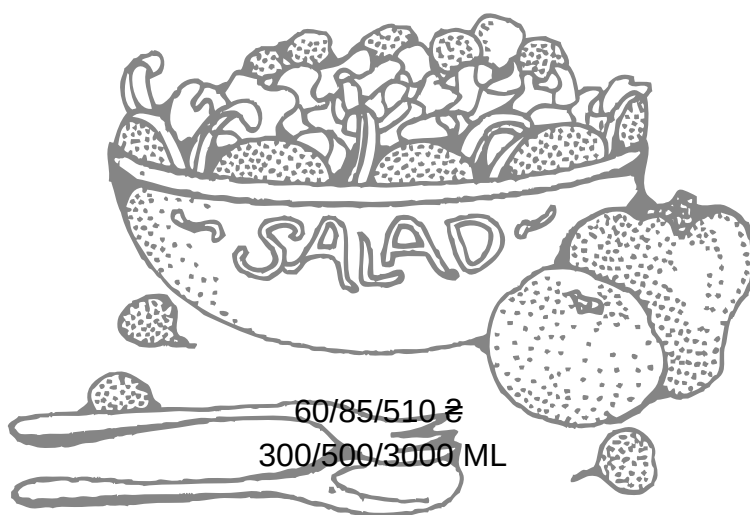
САЛАТ «ГРЕЦЬКИЙ» З МАСЛИННИМ ТОПІНАДОМ

Л

190 ₴
250 Г/Г

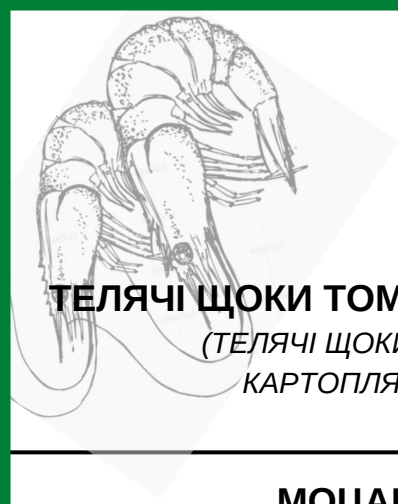
«GREEK» SALAD WITH OLIVE TAPENADE

L



60/85/510 ₴
300/500/3000 ML

МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ
ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО
ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ/ HOT APPETIZERS

ТЕЛЯЧІ ЩОКИ ТОМЛЕНІ В КЪЯНТІ

(ТЕЛЯЧІ ЩОКИ, СОУС ДЕМИГЛАС,
КАРТОПЛЯ, ПОМІДОРІ ЧЕРІ)

ГЛ

490 ₴
280/100/30Г/Г

VEAL CHEEKS BRAISED IN CHIANTI

(VEAL CHEEKS, DEMIGLAS SAUCE,
POTATO, TOMATOES)

GL

МОЦАРЕЛА АРАНЧІНІ З ВИШНЕВИМ СОУСОМ

Л, ГЛ, Я

195 ₴
200/35 Г/Г

MOZZARELLA ARANCINI WITH CHERRY SAUCE

L, GL, E

КРЕВЕТКИ В ПІКАНТНОМУ СОУСІ

(КРЕВЕТКИ, ПОМІДОРІ, ПІКАНТНИЙ
СОУС, ТОСТИ)

Я, Л, ГЛ, РП

425 ₴
200 Г/Г

SHRIMPS IN SPICY SAUCE

(SHRIMP, TOMATOES, HOT SAUCE,
TOAST)

E, L, GL, SF

ГУАКАМОЛЕ З КРЕВЕТКАМИ

(ГУАКАМОЛЕ, КРЕВЕТКИ, ТОСТИ)

РП, ГЛ, Я, Л

435 ₴
300 Г/Г

GUACAMOLE WITH SHRIMPS

(GUACAMOLE, SHRIMPS, TOASTS)

SF, GL, E, L

ПЕЧЕНИЙ КАМАМБЕР З МЕДОМ ТА ГОРІХАМИ

(КАМАМБЕР, ГОРІХИ, МЕД, СПЕЦІЇ, ГРІНКИ)

Я, ГР, Л, Г

280 ₴
200 Г/Г

BAKED CAMEMBERT WITH HONEY AND NUTS

(CAMEMBERT, NUTS, HONEY, SPICES,
CROUTONS)

N, L, N, E

КУРЯЧІ КРИЛА ЗІ СИРНИМ СОУСОМ

- МЕДОВІ
- ГОСТРІ

Л

180 ₴
250/40 Г/Г

CHICKEN WINGS WITH CHEESE SAUCE:

- HONEY
- PIQUANT

L

ЦИБУЛЕВА КВІТКА У ФРИТЮРІ

(ПАНИРОВАНА ЦИБУЛЯ СМАЖЕНА У ФРИТЮРІ
ЗІ СИРНИМ СОУСОМ)

Я, ГЛ, Л,

140 ₴
300 Г/Г

DEEP-FRIED BLOOMING ONION

(BATTERED ONION DEEP-FRIED AND SERVED
WITH CHEESE SAUCE)

GL, L, E

ХРУМКІ МЛИНЦІ З КУРКОЮ, ГРИБАМИ ТА СОУСОМ ЧЕДЕР

(МЛИНЦІ В ПАНИРОВЦІ З КУРКОЮ, ГРИБАМИ
ТА СИРОМ, ПОДАЮТЬСЯ ЗІ СОУСОМ ЧЕДЕР)

ГЛ, Л, Г, Я

150 ₴
175 Г/Г

CREAPS WITH CHICKEN, MUSHROOMS AND CHEDDAR SAUCE

(CREAPS WITH CHICKEN, MUSHROOMS AND
CHEESE, SERVED WITH CHEDDAR SAUCE)

GL, L, M, E

МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ
ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО
ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.

ПЕРШІ СТРАВИ / FIRST COURSES

КРЕМ – СУП ГРИБНИЙ

Л

160 €

300 Г/Г

MUSHROOM CREAM SOUP

L

ТОСКАНСЬКИЙ ТОМАТНИЙ СУП

Л

120 €

285 Г/Г

TUSCAN TOMATO SOUP

L

СУП – ГУЛЯШ БОГРАЧ

С

160 €

350 Г/Г

"BOGRACS" GOULASH SOUP

C

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З
ДОМАШНЬОЮ ЛОКШИНОЮ

Я, ГЛ

90 €

300 Г/Г

CHICKEN SOUP WITH HOMEMADE
NOODLES

E, GL

КРЕМ – СУП З ГАРБУЗА

Л

110 €

300 Г/Г

PUMPKIN CREAM SOUP

L

ПАСТА, РИЗОТО / PASTE, RISOTTO

«КАРБОНАРА» ЗА ІТАЛІЙСЬКИМ
РЕЦЕПТОМ

Я, ГЛ, Л

245 €

230 Г/Г

ITALIAN' S "CARBONARA"

E, GL, L

ПАСТА З МОРЕПРОДУКТАМИ

Я, ГЛ, Л

330 €

350 Г/Г

PASTA WITH SEAFOOD

E, GL, L

ПАСТА З ТЕЛЯТИНОЮ ТА
ТРЮФЕЛЕМ

Я, ГЛ, Л, СБ

245 €

250 Г/Г

PASTA WITH VEAL AND
TRUFFLE

E, GL, L, SO

РИЗОТО З ТОМАТАМИ ТА
КРЕВЕТКАМИ

Л

330 €

310 Г/Г

RISOTTO WITH TOMATOES AND
SHRIMP

L

МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.

НАЦІОНАЛЬНІ ТА ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ

NATIONAL AND TRADITIONAL DISHES

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ
(ПОДАЄТЬСЯ РАЗОМ ІЗ ПАМПУШКОЮ,
САЛОМ, ЦИБУЛЕЮ, СМЕТАНОЮ ТА
ЗЕЛЕННЮ)
ГЛ, Я, Л

150 ₴
300/45/
20/25 Г/Г

UKRAINIAN BORSCH
(GARLIC DOUGHNUT, LARD, ONION, SOUR
CREAM, GREENS)

GL, E, L

**БАНОШ КЛАСИЧНИЙ З БРИНЗОЮ
ТА ШКВАРКАМИ**
Л

150 ₴
300/30/20
Г/Г

**CLASSIC BANOSH WITH BRYNDZA
AND CRACKLINGS**
L

**ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ
ТА ШКВАРКАМИ**
Л, Я, ГЛ

150 ₴
250/35/35
Г/Г

**DUMPLINGS WITH POTATOES
AND CRACKLES**
L, E, GL

**ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ
ТА СОУСОМ З БІЛИХ
ГРИБІВ**
Л, Я, ГЛ

180 ₴
250/80/30
Г/Г

**DUMPLINGS WITH POTATOES
AND SAUCE WITH PORCINI
MUSHROOMS**
L, E, GL



**КРЕМЗЛИКИ
З СОУСОМ ІЗ
ЛИСИЧОК**
Л, Я, ГЛ

160 ₴
200/70/30
Г/Г

**KREMZLYKY (POTATO PANCAKES)
WITH CHANTERELLE
MUSHROOMS**
L, E, GL

**СВИНИНА В ГОРЩИКУ З
КАРТОПЛЕЮ ТА ОВОЧАМИ**

195 ₴
360/50
Г/Г

**PORK IN A POT WITH POTATOES
AND VEGETABLES**

**ПЕЛЬМЕНІ
З СМЕТАНОЮ**
Л, ГЛ

170 ₴
250/35
Г/Г

**MEAT DUMPLINGS
WITH SOUR CREAM**
L, GL



МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ
ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО
ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.



М'ЯСО ТА ПТИЦЯ / MEAT AND FOWL



КОМПАНІЙСЬКА ТАРЕЛЯ "ПТИЦЯ"

(КАЧИНА НІЖКА КОНФІ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, КУРЯЧІ
КРИЛА МЕДОВІ, ЛЮЛЯ-КЕБАБ З ІНДИЧКИ,
ПЕРЕЦЬ МАРИНОВАНИЙ, ПЕЧЕРИЦІ
МАРИНОВАНІ, КУКУРУДЗА ГРИЛЬ, СОУС
СИРНИЙ, СОУС BBQ)
СБ, Г, Л

1370 ₴
840/250/
140 Г/Г

PLATE FOR A COMPANY "POULTRY"

(DUCK LEG CONFIT, CHICKEN FILLET, HONEY
CHICKEN WINGS, TURKEY KEBAB,
PICKLED PEPPERS, PICKLED MUSHROOMS,
GRILLED CORN, CHEESE SAUCE, BBQ
SAUCE)
SO, M, L

КОМПАНІЙСЬКА ТАРЕЛЯ "М'ЯСНА"

(ПЕЧЕНИЙ СВИННИЙ ОШИЙОК, ЛЮЛЯ - КЕБАБ
З ТЕЛЯТИНИ, СВИННІ РЕБРА, КУРЯЧІ КРИЛА
ГОСТРІ, КУРЯЧИЙ ШАШЛИЧОК З ОВОЧАМИ,
КАРТОПЛЯ ФРІ, ЦИБУЛЕВА КВІТКА, ГІРЧИЦЯ,
СОУС BBQ)
СБ, Г, Л

1250 ₴
1055/470/
140 Г/Г

PLATE FOR A COMPANY "MEAT"

(ROASTED PORK NECK, VEAL LYULYA
KEBAB, PORK RIBS, SPICY CHICKEN WINGS,
CHICKEN SKEWERS WITH VEGETABLES,
FRENCH FRIES, ONION BLOSSOM, MUSTARD,
BBQ SAUCE)
SO, M, L

КАЧИНА НІЖКА КОНФІ З ГАРБУЗОВИМ РИЗОТО

NEW

СБ, Л

555 ₴
320 Г/Г

DUCK LEG CONFIT WITH PUMPKIN RISOTTO

SO, L

NEW

СТЕЙК "РІБАЙ ПРАЙМ" З ПЕРЦЕВИМ СОУСОМ

(СУХА ВИТРИМКА, УКРАЇНА)

*ВАРТІСТЬ СТЕЙКА ЗА СИРУ ВАГУ *
ГЛ, Л

NEW

290 ₴
100 Г/Г

RIBEYE PRIME STEAK

(DRY-AGED, UKRAINE)

*THE PRICE OF THE STEAK IS BASED ON RAW
WEIGHT*

GL, L

NEW

ПЕППЕР СТЕЙК З ПОЛЕНТОЮ ФРІ

(ЯЛОВИЧИЙ СТЕЙК, СОУС, ПАНИРОВАНІЙ У
СУМІШІ ЧОРНОГО ПЕРЦЮ)
Г, Л

450 ₴
220/150/40
Г/Г

PEPPER STEAK WITH POLENTA FRIES

(BEEF STEAK SPRINKLED WITH BLACK
PEPPER)

M, L

СВИННИЙ ОШИЙОК ГРИЛЬ З СОУСОМ BBQ - ГІРЧИЧНИМ

Г

170 ₴
100* Г/Г

GRILLED PORK CHUCK WITH BBQ - MUSTARD SAUCE

M

МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ
ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО
ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.



М'ЯСО ТА ПТИЦЯ / MEAT AND FOWL

ПРЯНА СВИНИНА НА КІСТОЧЦІ

(СВИНИНА, КАРТОПЛЯ, ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК,
ЛИСТЯ САЛАТУ)
ГЛ, Л

395 ₴

380 Г/Г

PORK ON THE BONE

(PORK, POTATOES, GREEN PEAS, LETTUCE)

GL, L

БЕФСТРОГАНОВ З ТЕЛЯТИНИ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ

(ТЕЛЯТИНА У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ З
КВАШЕНИМ ОГІРКОМ ТА КАРТОПЛЯНИМ
ПЮРЕ)
Л

425 ₴

250/180 Г/Г

BEEF STROGANOFF WITH VEAL AND PORCINI MUSHROOMS

(VEAL IN A CREAMY SAUCE WITH PICKLED
CUCUMBERS AND MASHED
POTATOES)

L



ЛЮЛЯ-КЕБАБ З ОВОЧАМИ:

-ТЕЛЯТИНА

-ІНДИЧКА

СБ

385 ₴

150/120/30 Г/Г

375 ₴

210/120/30 Г/Г

LYULA KEBAB WITH VEGETABLES:

- VEAL

- TURKEY

SO

ШНІЦЕЛЬ КУРЯЧИЙ З ОВОЧЕВИМ САЛАТОМ

Я, ГЛ

195 ₴

100/150 Г/Г

CHICKEN SCHNITZEL WITH VEGETABLE SALAD

E, GL

ШНІЦЕЛЬ З ТЕЛЯТИНИ З ОВОЧЕВИМ САЛАТОМ

Я, ГЛ

295 ₴

290 Г/Г

VEAL SCHNITZEL WITH VEGETABLE SALAD

E, GL

КУРЯЧА ГРУДКА ПО-АРАБСЬКИ З ПАСТОЮ ОРЗО

Я, Л, ГЛ

295 ₴

305 Г/Г

ARABIC-STYLE CHICKEN BREAST WITH ORZO PASTA

L, GL, E

СТЕЙК З ФЛАМБОВАНИМИ ГРИБАМИ

Л

415 ₴

230 Г/Г

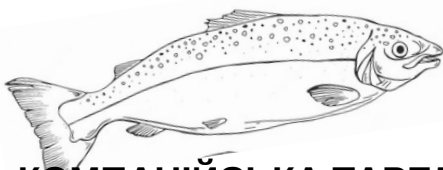
STEAK WITH FLAMBÉED MUSHROOMS

L

МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ
ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО
ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.



РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ / FISH AND SEAFOOD



КОМПАНІЙСЬКА ТАРЕЛЯ “РИБНА”

(КРЕВЕТКИ ГРИЛЬ, ФОРЕЛЬ РІЧКОВА, КАЛЬМАР В ПАНИРОВЦІ, СТЕЙК З ЛОСОСЯ, СОУС ТАР-ТАР, ЛИМОН, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, КАРТОПЛЯ ПО-БАЛКАНСЬКИ, ОВОЧІ ГРИЛЬ ГРІНКИ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ)

NEW

Л, МЛ, Г

1505 ₴

650/310/250/50

Г/Г

“FISH” PLATTE FOR COMPANY

(GRILLED SHRIMP, RIVER TROUT, BREADED CALAMARI, SALMON STEAK, TARTAR SAUCE, LEMON, CHERRY TOMATOES, BALKAN-STYLE POTATOES, CROUTONS WITH GARLIC SAUCE)

CL, L, CL

NEW

ДЕЛІС ЛОСОСЯ З ЛИМОННИМ СОУСОМ

Р, Л

320 ₴

100* Г/Г

SALMON WITH LEMON SAUCE

F, L

ЛОСОСЬ З РИСОМ ТА ОВОЧАМИ В КИСЛО- СОЛОДКОМУ СОУС

К, Р

315 ₴

150/100 Г/Г

RICE WITH SALMON AND VEGETABLES WITH SWEET AND SOUR SAUCE

F, S

КАРАМЕЛІЗОВАНИЙ ЛОСОСЬ З ОВОЧАМИ

(ЛОСОСЬ, БРЮСЕЛЬСЬКА КАПУСТА, КУКУРУДЗА МІНІ)

СБ, Р, С

NEW

520 ₴

290 Г/Г

CARAMELIZED SALMON WITH VEGETABLES

(SALMON, BRUSSELS SPROUTS, CORN MINI)

C, P, FO

NEW

РІЧКОВА ФОРЕЛЬ ЗІ ВЕРШКАМИ ТА ПЕЧЕРИЦЯМИ

Р, Л

170 ₴

100* Г/Г

RIVER TROUT WITH CREAM AND MUSHROOMS

F, L

РІЧКОВА ФОРЕЛЬ З ЦИТРИНОЮ

ГР, Р, Л

170 ₴

100* Г/Г

RIVER TROUT WITH ORANGE SAUCE

M, F, L

ЗОЛОТА ФОРЕЛЬ З ГРАНАТОВИМ СОУСОМ

(РІЧКОВА ФОРЕЛЬ ПАНИРОВАНА В КУКУРУДЗЯНОМУ БОРОШНІ)

Г, Р, Л

170 ₴

100* Г/Г

GOLDEN TROUT WITH POMEGRANATE SAUCE

(RIVER TROUT BREADED IN CORNMEAL)

M, F, L

КАЛЬМАР З КАРТОПЛЕЮ ФРІ

(КАЛЬМАРИ У ЧАСНИКОВО-ЛИМОННОМУ СОУСІ, ПОДАЄТЬСЯ З КАРТОПЛЕЮ ФРІ ТА ЛИМОНОМ)

МЛ, Г

370 ₴

130/50/30 Г/Г

SQUID WITH FRENCH FRIES

(COOKED IN GARLIC-LEMON SAUCE, SERVED WITH FRENCH FRIES AND LEMON)

CL, M

ГАРНІРИ / SIDE DISHES



ОВОЧІ ГРИЛЬ
СБ

165 ₴
250 Г/G

GRILLED VEGETABLES
SB

РИС

75 ₴
250 Г/G

RICE

СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З
ЛИСИЧКАМИ

135 ₴
200 Г/G

FRIED POTATOES WITH
CHANTERELLES

КАРТОПЛЯ ФРІ

95 ₴
200 Г/G

FRENCH FRIES

КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ З
РОЗМАРИНОМ

70 ₴
250 Г/G

COUNTRY-STYLE POTATOES WITH
ROSEMARY

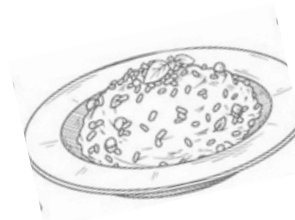
ПОЛЕНТА ФРІ З СОУСОМ
ЧЕДЕР
Л

120 ₴
300 Г/G

POLENTA FRIES WITH CHEDDAR
SAUCE
L



СОУСИ SAUCE



САЦЕБЕЛІ / ТАР-ТАР
Я, Л

40 ₴
50 Г/G

SATSEBELI / TARTAR
E, L

BBQ / СИРНИЙ /
ЛИМОННИЙ
Л

40 ₴
50 Г/G

BBQ / CHEESE /
LEMON
L

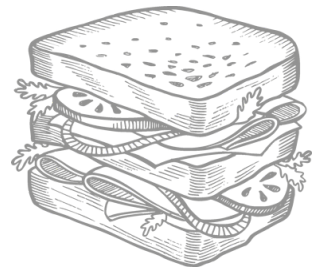
АДЖИКА

35 ₴
50 Г/G

ADJIKHA



СЕНДВІЧІ SANDWICHES



СЕНДВІЧ З ІНДИЧКОЮ,
БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ ТА
САЛАТОМ
ГЛ, Г, Л

260 ₴
300 Г/Г

SANDWICH WITH TURKEY,
RED PEPPER AND
SALAD
GL, M, L

СЕНДВІЧ З ТУНЦЕМ ТА
САЛАТОМ
Р, Г, ГЛ, Л

235 ₴
270 Г/Г

TUNA SANDWICH AND
SALAD
F, M, GL, L

СЕНДВІЧ З КУРКОЮ ТА
КАРТОПЛЕЮ ФРІ
ГЛ, Л

240 ₴
350 Г/Г

CHICKEN SANDWICH WITH FRENCH
FRIES
GL, L

СЕНДВІЧ З ШИНКОЮ ТА СИРОМ ТА
КАРТОПЛЕЮ ФРІ
Л, ГЛ

215 ₴
350 Г/Г

SANDWICH WITH HAM AND CHEESE
WITH FRENCH FRIES
GL, L



ХЛІБ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА HOMEMADE BREAD



ХЛІБНИЙ КОШИК
(КАРТОПЛЯНИЙ ТА ПИВНИЙ ХЛІБ)
ГЛ, Я, Л

35 ₴
100 Г/Г

BREAD BASKET
(POTATO BREAD AND BEER BREAD)
GL, E, L

ГРІНКИ З БІЛОГО ХЛІБА
ГЛ, Я, Л

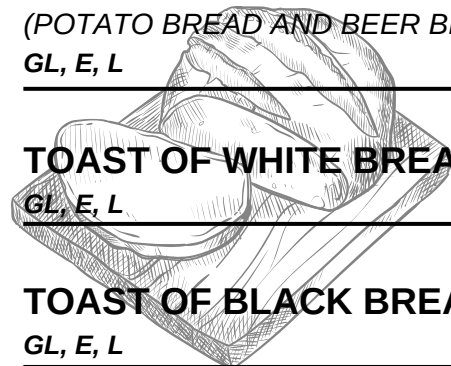
22 ₴
50 Г/Г

TOAST OF WHITE BREAD
GL, E, L

ГРІНКИ З ЧОРНОГО ХЛІБА
ГЛ, Я, Л

22 ₴
50 Г/Г

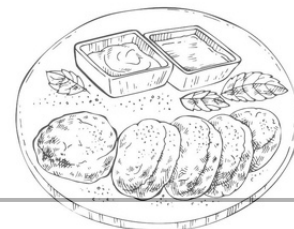
TOAST OF BLACK BREAD
GL, E, L



МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.



ДЕСЕРТИ/DESSERTS



ТИРАМИСУ

Л, ГЛ, Я

150 ₴

160 Г/Г

TIRAMISU

L, GL, E

ЧИЗКЕЙК

Л, ГЛ, Я, ГР

77 ₴

100* Г/Г

CHEESECAKE

L, GL, E, N

СИРНИКИ ІЗ ЗАВАРНИМ КРЕМОМ

Л, Я, ГЛ

230 ₴

200/150 Г/Г

CHEESECAKES IN LVIV STYLE

L, E, GL

ТОРТ "НАПОЛЕОН" ГРУШЕВИЙ

Л, ГЛ, Я

55 ₴

100* Г/Г

CAKE "NAPOLEON" WITH PEAR

L, GL, E

ФРАНЦУЗЬКИЙ МАКАРУН

В АСОРТИМЕНТІ

ГР, Я, Л

110 ₴

FRENCH MACARONS

ASSORTED

N, L, E

ДЕСЕРТ З БЕЗЕ, ЯГОДАМИ ТА
ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ

Л, Я

130 ₴

200 Г/Г

MERINGUE WITH BERRIES AND
WHIPPED CREAM

L, E

ТОРТ "ТРИО"

(АПЕЛЬСИН, ШОКОЛАД, ВИШНЯ)

ГЛ, Я, Л

95 ₴

100 Г/Г

TRIO CAKE

(ORANGE, CHOCOLATE, CHERRY)

GL, E, L

ТАРТ З ФУНДУКОМ

ГР, ГЛ, Л, Я

125 ₴

120 Г/Г

CAKE WITH HAZELNUTS

N, GL, L, E

БРАУНІ З МОРОЗИВОМ ТА

МАЛИНОЮ

ГЛ, Я, Л

185 ₴

160 Г/Г

BROWNIES WITH RASPBERRY AND
ICE CREAM

GL, E, L

БРАУНІ З МОРОЗИВОМ З

ВИШНЯМИ

ГЛ, Я, Л

185 ₴

160 Г/Г

BROWNIES WITH CHERRY AND ICE
CREAM

GL, E, L

КРУАСАН З ШОКОЛАДОМ

ГЛ, Я, Л, ГР

115 ₴

110 Г/Г

CROISSANT WITH CHOCOLATE

GL, E, L, N

КРУАСАН З ДЖЕМОМ

ГЛ, Я, Л

95 ₴

100 Г/Г

CROISSANT WITH JAM

GL, E, L

МЛИНЦІ З ЯБЛУКОМ

ГЛ, Я, Л

95 ₴

200 Г/Г

CREAPS WITH AN APPLE

GL, E, L

МЛИНЦІ З МАКОМ ТА

ВИШНЕЮ

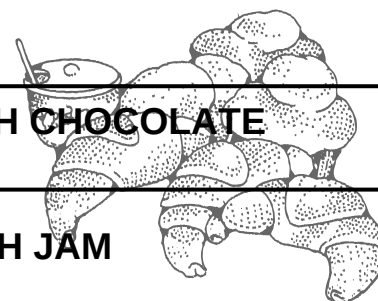
ГЛ, Я, Л

120 ₴

200/30 Г/Г

CREAPS WITH POPPY SEEDS AND
CHERRIES

GL, E, L



МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.



ДЕСЕРТИ/DESSERTS

МОРОЗИВО В АСОРТИМЕНТІ
Л

53 ₴
50 Г/Г

ICE-CREAM IN ASSORTMENT
L

МОРОЗИВО З ВИШНЯМИ ТА
ШОКОЛАДОМ
Л

225 ₴
210 Г/Г

ICE CREAM WITH CHERRIES
AND CHOCOLATE
L

МОРОЗИВО З АНАНАСОМ
Л

170 ₴
200 Г/Г

ICE CREAM WITH PINEAPPLE
L

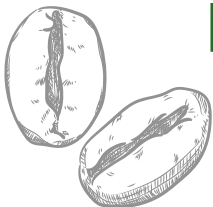
МОРОЗИВО З ОРЕО
Л

140 ₴
180Г/Г

ICE CREAM WITH OREO
L



КАВОВІ НАПОЇ / COFFEEDRINKS



ХОЛОДНІ / COLD

БАМБЛ БІ

105 ₴

300 ML

BAMBLE BE

КАВА ГЛЯСЕ

105 ₴

110 ML

ICE CREAM COFFEE

ФРАППЕ

85 ₴

200 ML

FRAPPE

ГАРЯЧІ / HOT

РАФ КАВА

110 ₴

300 ML

RAF COFFEE

ЕСПРЕСО

60 ₴

30 ML

ESPRESSO

АМЕРИКАНО

60 ₴

100 ML

AMERICANO

КАПУЧІНО

80 ₴

200 ML

CAPPUCCINO

ЛАТЕ

80 ₴

170 ML

LATTE

ТРОЯНДОВЕ ЛАТЕ

90 ₴

190 ML

ROSE LATTE

МОКАЧІНО

85 ₴

150 ML

MOCACINO

ФЛЕТ ВАЙТ

95 ₴

160 ML

FLAT WHITE

КАКАО

60 ₴

200 ML

COCOA

КАВА ПО-ІРЛАНДСЬКИ

145 ₴

200 ML

IRISH COFFEE

ЧАЙ В АСОРТИМЕНТІ

60 ₴

400 ML

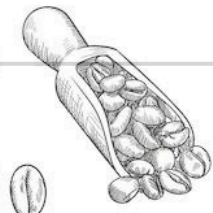
TEA IN ASSORTMENT

ОБЛІПИХОВИЙ ЧАЙ

70 ₴

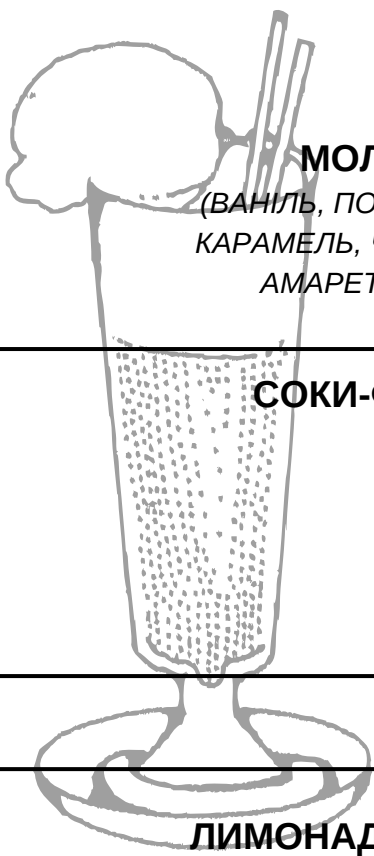
400 ML

SEA BUCKTHORN TEA



НАПОЇ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ

HOMEMADE DRINKS



МОЛОЧНІ КОКТЕЙЛІ

(ВАНІЛЬ, ПОЛУНИЦЯ, ШОКОЛАД,
КАРАМЕЛЬ, ЧОРНА СМОРОДИНА
АМАРЕТО, ДИНЯ, ЧОРНИЦЯ)

Л

СОКИ-ФРЕШІ (180 ML):

АПЕЛЬСИНОВИЙ -
ЛИМОННИЙ -
ЯБЛУЧНИЙ -
МОРКВЯНИЙ -
СЕЛЕРОВИЙ (С) -
БУРЯКОВИЙ -

УЗВАР

ЛИМОНАД ОБЛІПИХОВИЙ

ЛИМОНАД

ВИШНЕВИЙ ЛИМОНАД

“МОХІТО Б/А”

БЛАКИТНІ ГАВАЇ

ВІРДЖІН ЛАГУНА

“СІК З МОРОЗИВОМ”

Л

БОРЖОМІ

МОРШИНСЬКА (СКЛО)

ПЕПСІ / КОКА - КОЛА (СКЛО)

КОЛА ZERO (ПЛАСТИК)

СІК В АСОРТИМЕНТІ

105 ₴

200 ML

185 ₴

200 ₴

120 ₴

90 ₴

195 ₴

70 ₴

25 ₴

180 ML

45 ₴

250 ML

30 ₴

180 ML

55

200 ML

85 ₴

200 ML

65 ₴

175 ML

65 ₴

150 ML

100 ₴

180 ML

150 ₴

500 ML

90 ₴

300 ML

100 ₴

330 ML

80 ₴

500 ML

60 ₴

180 ML

DAIRY COCKTAILS:

(VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE,
CARAMEL, BLACK CURRANT, AMARETTO,
MELON, BLUEBERRY)

Л

FRESHJUICES (180 ML):

- ORANGE
- LEMON
- APPLE
- CARROT
- CELERY (C)
- BEET

UZVAR

SEA BUCKTHORN LEMONADE

LEMONADE

CHERRY LEMONADE

“MOJITO “

BLUE HAWAII

VIRJIN LAGOON

“JUICE WITH ICE CREAM “

Л

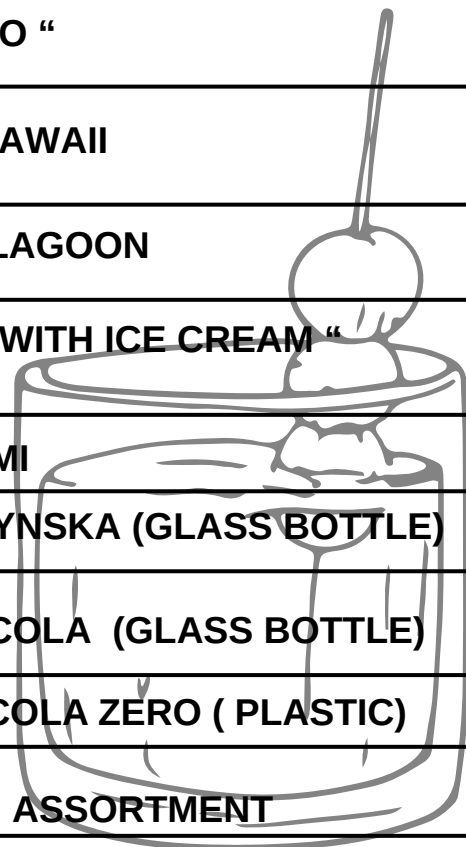
BORJOMI

MORSHYNSKA (GLASS BOTTLE)

COCA- COLA (GLASS BOTTLE)

COCA- COLA ZERO (PLASTIC)

JUICE IN ASSORTMENT



АЛКОГОЛЬНА КАРТА

ALCOHOL CARD



БЕРМУТИ/ VERMOUTH

МАРТІНІ Б'ЯНКО

65 ₴
50 ML

MARTINI BIANCO

ГОРІЛКА / VODKA

ГРЕЙ ГУЗ

210 ₴
50 ML

GREY GOOSE

ФІНЛЯНДІЯ

95 ₴
50 ML

FINLANDIA

НЕМИРІВ ЛЕКС

138 ₴
50 ML

NEMIROFF LEX

ЗУБРОВКА - БИЗОН ГРАСС

50 ₴
50 ML

ŻUBRÓWKA - BISON GRASS

НЕМИРІВ УКРАЇНСЬКА МЕДОВА З
ПЕРЦЕМ

45 ₴
50 ML

NEMIROFF UKRAINIAN HONEY PEPPER

НЕМИРІВ ШТОФ

45 ₴
50 ML

NEMIROFF SHTOFF

ДЖИН / GIN

БІФІТЕР

137 ₴
50 ML

BEEFEATER

ВІЛМОР

83 ₴
50 ML

WILMORE

УІТЛІ НЕЙЛЛ КВІНС

184 ₴
50 ML

WHITLEY NEILL QUEENS

УІТЛІ НЕЙЛЛ МАНГО І ЛАЙМ

184 ₴
50 ML

WHITLEY NEILL MANGO END LIME

УІТЛІ НЕЙЛЛ ГРЕЙПФРУТ

184 ₴
50 ML

WHITLEY NEILL GRAPEFRUIT



АЛКОГОЛЬНА КАРТА

ALCOHOL CARD



BICKI / WHISKEY

АННОК ОДНОСОЛОДОВИЙ
12-Р. (ІРЛАНДІЯ)

350 ₴
50 ML

ANCNOC 12Y.O. SINGLEMALT
(IRISH WHISKEY)

ЧІВАС РІГАЛ 12 РОКІВ

250 ₴
50 ML

CHIVAS REGAL 12 YEARS

ДЖЕК ДЕНІЕЛС

175 ₴
50 ML

JACK DANIELS

ДЖЕЙМСОН 6 РОКІВ

160 ₴
50 ML

JAMESON 6 YEARS

БАЛЛАНТАЙНЗ ФАЙНЕСТ

120 ₴
50 ML

BALLANTINE'S FAYNEST

ПОГІС

150 ₴
50 ML

POGUES

ХАНКІ БАННІСТЕР БЛЕНД

115 ₴
50 ML

HANKEY BANNISTER BLEND



КОНЬЯКИ / COGNACS



ХЕНЕССИ V.S.

350 ₴
50 ML

HENESSI V.S.

КУРВУАЗЬЄ V.S.

390 ₴
50 ML

COURVOISIER V.S.

АЛКОГОЛЬНА КАРТА

ALCOHOL CARD

БРЕНДИ / BRANDY

ДУРУДЖИ ВЕЛІ 5 РОКІВ

116 ₴
50 ML

DURUJI VELIIS 5 YEARS

АГМАРТІ 5 РОКІВ

105 ₴
50 ML

AGMARTI 5 YEARS

ЛІКЕРИ / LIQUORS

БЕЙЛІС

165 ₴
50 ML

BAILEYS

ДЖЕК ДЕНІЕЛС ТЕННЕСІ ФАЄР

180 ₴
50 ML

JACK DANIELS TENNESSE FIRE

ДЖЕК ДЕНІЕЛС ТЕННЕСІ ХАНІ

180 ₴
50 ML

JACK DANIELS TENNESSE HONEY

ДЖЕК ДЕНІЕЛС ТЕННЕСІ ЕППЛ

180 ₴
50 ML

JACK DANIELS TENNESSE APPLE

ПОГІС ХАНІ

170 ₴
50 ML

POGUES HONEY

МАЛІБУ

140 ₴
50 ML

MALIBU

САМБУКА СОУТІНІ

70 ₴
50 ML

SAMBUCA SOUTINI

СТАРИЙ ТАЛЛІН

110 ₴
50 ML

VANNA TALLIN

ЄГЕР МЕЙСТЕР

135 ₴
50 ML

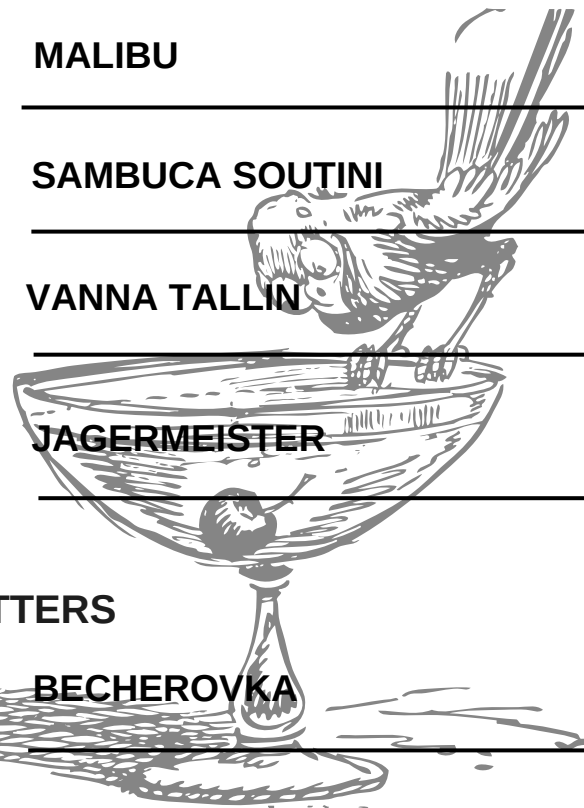
JAGERMEISTER

НАСТОЯНКИ / BITTERS

БЕХЕРОВКА

98 ₴
50 ML

BECHEROVKA



АЛКОГОЛЬНА КАРТА

ALCOHOL CARD



POM / RUM

БАКАРДІ КАРТА БЛАНКО

135 ₴

50 ML

BACARDI CARTA BLANCA

БАКАРДІ КАРТА НЕГРО

135 ₴

50 ML

BACARDI CARTA NEGRA

БОТАФОГО

150 ₴

50 ML

BOTAFOGO

ТЕКІЛА / TEQUILA

СІЕРРА РЕПОСАДО

145 ₴

50 ML

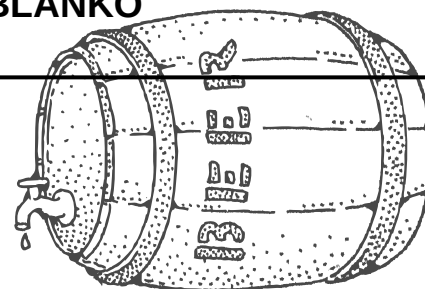
SIERRA REPOSADO

СІЕРРА БАЛНКО

145 ₴

50 ML

SIERRA BLANKO



ПИВО / BEER

КРОНЕНБУРГ РОЗЛИВНЕ

75/110/600 ₴

300/5000/3000 ML

KRONENBOURG DRAFT

ЛВІВСЬКЕ 1715 РОЗЛИВНЕ

60/85/510 ₴

300/500/3000 ML

LVIVSKE 1715 DRAFT

КОРОНА

160 ₴

330 ML

CORONA

ПИВО БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ В
АСОРТИМЕНТІ

110 ₴

500 ML

NON-ALCOHOLIC BEER IN THE
ASSORTMENT

ПИВО ТЕМНЕ КОЗЕЛ

150 ₴

500 ML

DARK BEER KOZEL

ПИВО ТЕМНЕ ЛЬОФ

200 ₴

300 ML

DARK BEER LEFFE



ПЕРЕЛІК ТА ПОЯСНЕННЯ АЛЕРГЕНІВ

Глютен	ГЛ	Gluten	GL
Арахіс	А	Peanut	P
Горіхи	ГР	Nuts	N
Селера	С	Celery	C
Гірчиця	Г	Mustard	M
Яйця	Я	Eggs	E
Лактоза	Л	Lactose	L
Кунжут	К	Sesame	S
Риба	Р	Fish	F
Ракоподібні	РП	Shellfish	SF
Молюскт	МЛ	Clams	CL
Соя	СБ	Soy	SO

МИ ПРОПОНУЄМО СТРАВИ З ПОЗНАЧКОЮ «БЕЗ ГЛЮТЕНУ», АЛЕ ЗВЕРТАЄМО ВАШУ УВАГУ, ЩО ВОНИ ГОТУЮТЬСЯ НА ОДНІЙ КУХНІ РАЗОМ ІЗ СТРАВАМИ, ЯКІ МІСТЯТЬ ГЛЮТЕН. ТОМУ МИ НЕ МОЖЕМО ГАРАНТУВАТИ ПОВНОЇ ВІДСУТНОСТІ СЛІДІВ ГЛЮТЕНУ.

ПРАВИЛА ПЕРЕБУВАННЯ В РЕСТОРАНІ “БОНСУА”

МИ БАЖАЄМО, ЩОБ ВАШ ВІДПОЧИНОК У РЕСТОРАНІ БОНСУА БУВ КОМФОРТНИЙ І ЗАТИШНИЙ, ДЛЯ ЦЬОГО ПРОСИМО ОЗНАЙОМИТИСЯ З ПРАВИЛАМИ ВІДВІДУВАННЯ, ЯКІ Є ОБОВ’ЯЗКОВИМИ ДЛЯ ВСІХ ГОСТЕЙ. ВІДВІДУЮЧИ РЕСТОРАН, ВИ ПОГОДЖУЄТЕСЬ З НАШИМИ УМОВАМИ І ПРИЙМАЄТЕ ПРАВИЛА, ЗАЗНАЧЕНІ НИЖЧЕ.

1. РЕСТОРАН БОНСУА Є ПРИВАТНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ, ТА ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО ВСТАНОВЛЮВАТИ ВНУТРІШНІ ПРАВИЛА ТА РОЗПОРЯДЖЕННЯ ДЛЯ ВСІХ ОСІБ, ЩО ПЕРЕБУВАЮТЬ У ЗАКЛАДІ.

2. РЕЖИМ РОБОТИ РЕСТОРАНУ «БОНСУА» З ПОНЕДІЛКА ПО НЕДІЛЮ:

з 07:00 — 11:00 В РЕСТОРАНІ ДІЄ СНІДАНКОВЕ МЕНЮ,

з 11:00 — 22:30 - ДІЄ ОСНОВНЕ МЕНЮ РЕСТОРАНУ. ОСТАННЄ ЗАМОВЛЕННЯ НА СТРАВИ ПРИЙМАЮТЬСЯ ДО 22.00.

ГРАФІК РОБОТИ РЕСТОРАНУ МОЖЕ БУТИ ЗМІНЕНИЙ, ЗГІДНО ЧИННОГО ЗАКОНОДАВСТВА УКРАЇНИ!

3. АДМІНІСТРАЦІЯ РЕСТОРАНУ МАЄ ПРАВО ВІДМОВИТИ В ОБСЛУГОВУВАННІ БУДЬ-ЯКОМУ ВІДВІДУВАЧУ, У РАЗІ ЯКЩО ВІН СТВОРЮЄ НЕЗРУЧНОСТІ ІНШИМ ГОСТЯМ РЕСТОРАНУ, АБО ОБРАЖАЄ ЇХ СВОЇМИ ДІЯМИ, ПОВЕДІНКОЮ, ВИСЛОВЛЮВАННЯМИ, ЗВЕРТАННЯМИ, А ТАКОЖ У РАЗІ, ЯКЩО ГІСТЬ АГРЕСИВНО НАЛАШТОВАНИЙ.

4. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ НАНОСИТИ ШКОДУ МАЙНУ РЕСТОРАНУ. ПРИ НАНЕСЕННІ ШКОДИ МАЙНУ РЕСТОРАНУ АДМІНІСТРАЦІЯ МАЄ ПРАВО СТЫГНУТИ З ВІДПОВІДАЛЬНОЇ ЗА ЗБИТКИ ОСОБИ ШТРАФ У РОЗМІРІ ВАРТОСТІ ПОШКОДЖЕНОГО МАЙНА.

5. ЗА РІШЕННЯМ ТА НА РОЗСУД АДМІНІСТРАТОРА, СПІВРОБІТНИКИ РЕСТОРАНУ МАЮТЬ ПРАВО ЗУПИНИТИ ПРОДАЖ АЛКОГОЛЬНОЇ ПРОДУКЦІЇ ОСОБАМ, ЩО ПЕРЕБУВАЮТЬ У СТАНІ СИЛЬНОГО АЛКОГОЛЬНОГО СП'ЯНІННЯ.

6. РОЗРАХУНОК В РЕСТОРАНІ ПРОВОДИТЬСЯ ВИКЛЮЧНО В НАЦІОНАЛЬНІЙ ВАЛЮТІ — «ГРИВНІ». ІНОЗЕМНІ ВАЛЮТИ ДЛЯ РОЗРАХУНКУ НЕ ПРИЙМАЮТЬСЯ.

7. В ЗАКЛАДІ ВЕДЕТЬСЯ ВІДЕОСПОСТЕРЕЖЕННЯ.

В РЕСТОРАНІ ЗАБОРОНЕНО:

1. ПРИНОСИТИ І ВЖИВАТИ НА ТЕРИТОРІЇ РЕСТОРАНУ БУДЬ-ЯКІ ВЛАСНІ НАПОЇ (В ТОМУ ЧИСЛІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ), ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ, ЯКЩО ІНШЕ НЕ БУЛО ОБГОВОРЕНО ТА ПОГОДЖЕНО З АДМІНІСТРАЦІЄЮ РЕСТОРАНУ ЗАЗДАЛЕГІДЬ.

2. ПЕРЕБУВАТИ НА ТЕРИТОРІЇ РЕСТОРАНУ, ТА НА ПРИЛЕГЛІЙ ДО РЕСТОРАНУ ТЕРИТОРІЇ У СТАНІ СИЛЬНОГО АЛКОГОЛЬНОГО ТА/ АБО НАРКОТИЧНОГО СП'ЯНІННЯ.

3. В РЕСТОРАНІ НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ ПЕРЕБУВАННЯ ОСІБ, ПІДОЗРЮВАНИХ У ВЖИВАННІ ЧИ РОЗПОВСЮДЖЕННІ НАРКОТИКІВ ЧИ ЗБРОЇ

4. ПРОВОДИТИ НЕУЗГОДЖЕНІ З АДМІНІСТРАЦІЄЮ ЗАКЛАДУ МАСОВІ АКЦІЇ, ВИКОРИСТОВУВАТИ САЛЮТИ, ФЕЄРВЕРКИ, ІНШІ ПІРОТЕХНІЧНІ ТА ВОГНЯНІ ЗАСОБИ.