ОСНОВНЕ МЕНЮ

ПІЦА

Випікаємо піцу двох розмірів — 30 та 40 см.

ФІРМОВА PIZZA VAKACII — 99 / 198 *(470 / 900)*
моцарела, вершки, салямі, шинка, бекон, куряче філе, печериці, цибуля.

ЧОТИРИ СИРИ — 108 / 208 *(350 / 670)*
моцарела, вершки, горгонзола, пармезан, рікотта.

М'ЯСНА — 98 / 198 *(430 / 750)*
соус пілаті, моцарела, салямі, шинка, бекон.

ПЕПЕРОНІ — 94 / 194 *(450 / 750)*
соус пілаті, моцарела, салямі піканте «Simonini».

ГАВАЙСЬКА — 98 / 184 *(500 / 800)*
соус пілаті, моцарела, куряче філе, ананас, помідор.

МАРГАРИТА — 74 / 134 *(290 / 650)*
соус пілаті, моцарела, помідор, базилік.

УКРАЇНСЬКА — 104 / 192 *(500 / 850)*
соус пілаті, моцарела, салямі, шинка, бекон, помідор, цибуля.

ПРОВАНС — 99 / 184 *(420 / 720)*
моцарела, вершки, куряче філе, горгонзола, гірчиця французька.

ТОСКАНА — 78 / 154 *(400 / 750)*
соус пілаті, печериці, маслини, помідори чері, руккола, в'ялені томати, часниковий соус, прованські трави.

ЧІЧІНА — 84 / 164 *(400 / 720)*
моцарела, вершки, бекон, цибуля.

МЕКСИКАНСЬКА — 104 / 198 *(350 / 670)*
томатна основа, моцарела, мисливські ковбаски, салямі, корнішони, перець гострий.

ДІАБЛО — 94 / 176 *(380 / 680)*
соус пілаті, салямі гостра, моцарела.

ДОДАТКИ ДО ПІЦИ

- курка — 25 *(50)*;
- печериці — 20 *(50)*;
- кукурудза — 20 *(50)*;
- моцарела — 34 *(100)*;
- горгонзола — 30 *(30)*;
- маслини — 30 *(50)*;
- шинка — 25 *(50)*;
- бекон — 25 *(50)*;
- томати — 15 *(50)*;
- шрирача — 20 *(50)*;
- пармезан — 25 *(20)*;
- прошуто — 35 *(50)*;
- салямі — 30 *(50)*;
- ананас — 20 *(50)*.

САЛАТИ

КЛАСИЧНИЙ ШОПСКИЙ З БРИНЗОЮ — 95 *(250)*
огірок, червона цибуля, томати, маслини, болгарський перець, зелень, заправлений оливковою олією.

ФІРМОВИЙ З ГРУШЕЮ, АВОКАДО ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ — 160 *(180)*
медово-гірчична заправка, зелень, мигдальні пластівці.

ЦЕЗАР З САЛАТОМ РОМЕН — 125 / 165 *(220)*
томати, соус айолі, сухарики, тертий пармезан.

- з куркою тандурі — 125;
- зі слобосоленим лососем — 165.

ТАРІЛЬ СВІЖИХ ОВОЧІВ — 95 *(300)*
огірок, томати, болгарський перець, зелень.

ЗАКУСКИ

ЗАПЕЧЕНИЙ КАМАМБЕР — 155 *(230)*
подається з карамелізованими яблуками, зеленим салатом і теплим шматочком французького зернового хлібу.

ВЕЛИКА БРУСКЕТА З ФРАНЦУЗЬКОГО ЗЕРНОВОГО ХЛІБА — 125 / 95 / 75 *(140 / 130 / 120)*

- зі слабосоленим лососем та авокадо — 125 *(140)*;
- з прошутто, крем сиром та в'яленими томатами — 95 *(130)*;
- з томатами конкасе, козячим сиром та базиліком — 75 *(120)*.

СИРНИКИ ЗІ СЛОБОСОЛЕНИМ ЛОСОСЕМ — 165 *(210)*
подаються з густим солоним йогуртом.

ІКРА З ПЕЧЕНИХ БАКЛАЖАНІВ — 105 *(170)*
готується за оригінальним рецептом одеської бабусі з печеними томатами та смаженою цибулею, грінки з бородинського хлібу.

ФОРШМАК — 105 *(150)*
страва з рубленого оселедця, цибулі та вершкового масла, грінки з бородинського хлібу.

М'ЯСНІ СТРАВИ

СТЕЙК — 120 *(ціна за 100 грам до смаження)*
подається зі смаженими овочами та м'ясним соусом демігляс.

СОКОВИТА СВИНЯЧА ВИРІЗКА — 190 *(320)*
в м'ясному соусі демігляс з картопляним пюре та смаженими печерицями.

ТОМЛЕНІ ЯЛОВИЧІ ЩІЧКИ — 195 *(300)*
з полентою та пряним м'ясним соусом.

КАЧИНА НІЖКА СУ-ВІД — 190 *(300)*
в соусі бігарад з картопляним пюре.

КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ — 175 *(300)*
з картопляним пюре та грибним соусом.

РИБНІ СТРАВИ

ЛОСОСЬ СМАЖЕНИЙ — 290 *(280)*
з сумішшю відварного рису, смаженою спаржевою квасолею і вершковим соусом.

СМАЖЕНЕ ФІЛЕ СУДАКА — 195 *(300)*
з овочевою сальсою і сезонними смаженими овочами.

РАВІОЛІ З СУДАКОМ — 175 *(320)*
з вершковим соусі бер-блан з овочами бланш.

БУРГЕР З КОТЛЕТОЮ ЗІ ЩУКИ — 185 *(350)*
з цибулевим мармеладом, подається з картоплею фрі і томатним соусом.

СУПИ

БОРЩ З КОПЧЕНОЮ ГРУШЕЮ — 75 / 90 *(320 / 370)*

- вегетаріанський — 75 *(320)*;
- зі свининою су-від, подається зі сметаною та помазанкою із сала з часником — 90 *(370)*.

БУЛЬЙОН З КУРКОЮ СУ-ВІД — 80 *(320)*
з домашньою локшиною і перепелиним яйцем.

РИБНА ЮШКА З СУДАКОМ — 120 *(350)*
з філе судака, цибулею порей, морквою і зеленню.

ХЛІБ

КРАФТОВИЙ ХЛІБ НА ЗАКВАСЦІ — 15 *(30)*
подається злегка підсмаженим.

- французький зерновий;
- гречаний зі смаженою цибулею;
- чіабата білий;
- чіабата солодовий.

ФОКАЧА З РОЗМАРИНОМ — 60 *(170)*
італійська перепічка, готується з основи для піци.

ХЛІБНИЙ КОШИК — 55 *(120)*
злегка підсмажені скибочки хліба чотирьох смаків.

СМАЧНЕ ДО ХЛІБА — 20 *(30)*

- вершкове масло;
- оливкова олія холодного віджиму.

ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ — 55 *(150)*

КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ — 55 *(180)*
з папрікою і сумішшю перців.

КАРТОПЛЯ ФРІ — 55 *(180)*

ПАСТА ДОМАШНЯ — 50 *(150)*
яєчна лапша власного приготування.

ВЕРШКОВА ПОЛЕНТА — 52 *(150)*

РИС ВІДВАРНИЙ — 55 *(150)*
суміш білого і дикого рису.

ГРЕЧКА — 42 *(150)*

ДЕСЕРТИ

ШОКОЛАДНИЙ БРАУНІ З ФУНДУКОМ — 110 *(230)*
подається теплим, з ванільним морозивом та солоною карамеллю.

КЛАСИЧНІ СИРНИКИ — 80 *(220)*
з ванільним соусом джемом та горіхами.

ФІРМОВИЙ ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ — 90 *(170)*
з ванільним морозивом.

М'ЯКЕ МОРОЗИВО — 30 *(50)*

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора.
Ціни вказані в гривні. Прейскурант цін та інформація про зміст алергенів і харчову цінність в наших стравах міститься в спеціальній брошурі в куточку покупців.

ГРИЛЬ

М’ЯСО ТА РИБА

ШАШЛИК — 145 / 160 / 189 / 175 *(300)*
подається з маринованою цибулею, свіжими томатами та зеленню.

- з курки із соусом кетчуп — 145;
- зі свинини із соусом кетчуп — 160;
- з телятини із соусом кетчуп — 189;
- з сома із соусом тар-тар — 175.

СВИНЯЧА ВИРІЗКА НА МАНГАЛІ — 190 *(320)*
подається зі свіжими томатами, зеленню та соусом барбекю.

РЕБЕРЦЯ ЗІ СВИНИНИ — 160 *(350)*
з картоплею по-селянськи та соусом барбекю.

КОВБАСКИ — 170 *(350)*
курячі, свинні, телячі з картоплею фрі та соусом барбекю.

ОВОЧІ

СЕЗОННІ ОВОЧІ НА МАНГАЛІ — 120 *(300)*

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора.
Ціни вказані в гривні. Прейскурант цін та інформація про зміст алергенів і харчову цінність в наших стравах міститься в спеціальній брошурі в куточку покупців.

НАПОЇ

ВОДА

МОРШИНСЬКА **40** *(500)*
- негазована;
- слабогазована.

БОРЖОМІ **50** *(500)*

ФРЕШІ

АПЕЛЬСИН **80** *(200)*

ГРЕЙПФРУТ **80** *(200)*

ЯБЛУКО **70** *(200)*

МОРКВА **50** *(200)*

СОЛОДКІ НАПОЇ

ЛИМОНАД **60** *(300)*
- класичний;
- імбирний;
- ягідний.

СІК **30** *(250)*
- яблучний;
- вишневий;
- томатний;
- апельсиновий.

МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ **65** *(300)*
- шоколадний;
- полуничний;
- ванільний.

УЗВАР **50** *(250)*

COCA-COLA **25** *(250)*

SPRITE **25** *(250)*

RED BULL **60** *(500)*

SCHWEPPES **25** *(250)*

КАВА

ЕСПРЕСО **38** *(30)*

ДОПІО **48** *(60)*

АМЕРИКАНО **38** *(120)*

КАПУЧІНО **48** *(120)*

ЛАТЕ **55** *(170)*

ФЛЕТ ВАЙТ **65** *(170)*

Всі види кави з молоком ми також готуємо на рослинному молоці — 15 (50).

ЧАЙ

ЧАЙ RONNEFELDT **70** *(350)*
ми пропонуємо широкий вибір чаїв німецької компані Ronnefeldt, яка спеціалізується на виготовленні преміального чаю.

Асортимент і склад чаїв можна подивитися в чайній карті.

ФІТОЗБОРИ

ФІТОЗБОРИ **70** *(350)*
чаї, зібрані і створені народною майстринею Оленою Адаменко-Пилипенко з садів і лугів Канівщини.

Асортимент і склад фітозборів можна подивитися в чайній карті.

ДОДАТКИ ДО ЧАЮ

- молоко 10 *(50)*
- лимон 15 *(50)*
- мед 15 *(50)*
- рослинне молоко 15 *(50)*

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора.
Ціни вказані в гривні. Прейскурант цін та інформація про зміст алергенів і харчову цінність в наших стравах міститься в спеціальній брошурі в куточку покупців.

БАР

КОКТЕЙЛІ

APEROL SPRITZ просеко, апероль.	**120** *(200)*
MOXITO ром, спрайт, м'ята, лайм.	**110** *(250)*
MOXITO (Б/А) спрайт, м'ята, лайм.	**62** *(250)*

КОНЬЯК

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
SARAJISHVILI VS	**1200**	**120**	**50**
COURVOISIER VS	**2500**	**250**	**125**
ТИСА ЗАКАРПАТСЬКИЙ	**900**	**90**	**45**

РОМ

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
CAPTAIN MORGAN SPICED GOLD	**980**	**98**	**49**
BACARDI CARTA BLANCA	**980**	**98**	**49**

БІТЕР

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
JAGERMEISTER	**1200**	**120**	**60**
BECHEROVKA	**980**	**98**	**49**

ПИВО В ПЛЯШКАХ

FRANZISKANER темне.	**85** *(500)*
STELLA ARTOIS світле.	**45** *(500)*
HOEGAARDEN WHITE ж/б, нефільтроване.	**70** *(500)*
STELLA ARTOIS (Б/А)	**45** *(500)*

ГОРІЛКА

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
ХОРТИЦЯ ПЛАТИНУМ	**400**	**40**	**10**
ГОРІЛКА FINLANDIA	**900**	**90**	**45**

ЛІКЕР

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
BAILEYS	**1500**	**150**	**75**

ВІСКІ

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
JACK DANIEL'S	**1500**	**150**	**75**
CHIVAS REGAL	**2500**	**250**	**125**
JAMESON	**1500**	**150**	**75**

ВЕРМУТ

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
MARTINI BIANCO	**600**	**60**	**30**
MARTINI ROSSO	**600**	**60**	**30**

ТЕКІЛА

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
OLMECA BLANCO	**1200**	**120**	**60**

ПИВО РОЗЛИВНЕ

	500 мл	*300 мл*
STELLA ARTOIS світле.	**45**	**30**
ХМЕЛЕВУС	**48**	**35**

ДЖИН

	1 л	*100 мл*	*50 мл*
BEEFEATER	**1200**	**120**	**60**

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора.
Ціни вказані в гривні. Прейскурант цін та інформація про зміст алергенів і харчову цінність в наших стравах міститься в спеціальній брошурі в куточку покупців.

ВИННА КАРТА

ІГРИСТІ ВИНА — *0,75 л*

ПРОСЕКО ТРЕВІЗО **700**

АСТІ КАНТІ **550**

КАВА БРЮТ ХУМЕ СЕРРА **500**

ЛАМБРУСКО ДЕЛЬ'ЕМІЛІЯ Б'ЯНКО **350**
напівсолдке

ЧЕРВОНІ ВИНА — *0,75 л*

МЕРЛО, КОЛОНІСТ **380**
сухе

АНТРЕКОТ, ГУРМЕ П'ЄР ЕНД ФІЛС **525**
напівсухе

К'ЯНТІ, РУФФІНО **600**
сухе

КРІАНЦА ГРАН ФЕУДО, БОДЕГАС ЧІВІТЕ **600**
сухе

СІЛК ЕНД СПАЙС РЕД, СОГРАП ВІНЬЙОС **450**
напівсухе

ПІНО НУАР, ВІЛЛА ВУЛЬФ **520**
сухе

КАРМЕНЕР РЕЗЕРВА, ТАРАПАКА **450**
сухе

РОЖЕВІ ВИНА — *0,75 л*

МАТЕУС РОЗЕ, СОГРАП ВІНЬЙОС **450**
напівсухе

БІЛІ ВИНА — *0,75 л*

ШАРДОНЕ, КОЛОНІСТ **380**
сухе

ГЕВЮРЦТРАМІНЕР РЕЗЕРВ, УНЕВІР **550**
напівсухе

ПІНО ГРІДЖО ВЕНЕТО, КАНТІ **400**
сухе

ГАЗЕЛА ВІНЬЙО ВЕРДЕ, СОГРАП ВІНЬЙОС **370**
напівсухе

ШАРДОНЕ РЕЗЕРВА, МОНТЕС **550**
сухе

ТОРОНТЕС, КАЛІЯ **475**
сухе

СОВІНЬЙОН БЛАН МАЛЬБОРО САН, САНТ КЛЕР **680**
сухе

СОЛОДКІ ВИНА — *0,75 л*

САНТА СЕЧІЛІЯ ВАЙТ, ТАРАПАКА **320**
напівсолодке

САНТА СЕЧІЛІЯ РЕД, ТАРАПАКА **320**
напівсолодке

РОЗЛИВ — *50 мл*

Б'ЯНКО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦІЄ **30**

МЕРЛО ДЕЛЛЕ ВЕНЕЦІЄ **30**

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора.
Ціни вказані в гривні. Прейскурант цін та інформація про зміст алергенів і харчову цінність в наших стравах міститься в спеціальній брошурі в куточку покупців.

ЧАЙ

ЧАЙ RONNEFELDT — 70 *(350)*

Німецька компанія Ronnefeldt спеціалізується на виготовленні преміального чаю. Бренду майже 200 років.

Найкращу сировину постачають з Індії та Китаю. Для виробництва чаю відбирають тільки молоді пагони з типсами за принципом «two leaves and one bud». Плоди, які додають в суміші, ростуть тільки в природних умовах, без добрива хімікатами. Компанія приділяє особливу увагу екологічній чистоті продукції.

ТРАВ'ЯНИЙ

ЗАСПОКІЙЛИВІ ТРАВИ
Chill Out With Herbs
меліса, ройбуш, волошка пелюсток, листя ожини, пелюстки соняшника.

ЖИТТЯ ТА КРАСА
Life & Beauty
вербена, шматочки папаї, пелюстки срібного чортополоху, йогурт з алоє вера, пелюстки соняшника, мальви та троянди.

РІВНОВАГА
Equilibrium
ройбуш, ханібуш, меліса лимонна, пелюстки ромашки, фенхель, аніс, солодкі листя ожини, женьшень, медовий аромат.

ПЕРЦЕВА М'ЯТА
Peppermint
перцева м'ята.

ЛИМОННИК
Lemon Grass
японський лимонник.

ЧОРНИЙ

АССАМ БАРІ
Assam Bari
купаж з кращих сортів чорного чаю.

ЕРЛ ГРЕЙ
Earl Grey
чорний чай дарджилінг, натуральний бергамот.

ЗЕЛЕНИЙ

КОРОЛІВСЬКИЙ ПОРОХ
Royal Gunpowder
органічний зелений чай.

ДОДАТКИ

- молоко — 10 *(50)*;
- лимон — 15 *(50)*;
- мед — 15 *(50)*;
- рослинне молоко — 15 *(50)*.

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора.
Ціни вказані в гривні. Прейскурант цін та інформація про зміст алергенів і харчову цінність в наших стравах міститься в спеціальній брошурі в куточку покупців.

ФІТОЗБОРИ

ФІТОЗБОРИ — 70 *(350)*

Чаї, зібрані і створені народною майстринею Оленою Адаменко-Пилипенко з садів і лугів Канівщини. В рослинах цих чаїв аромати неба, дощу, сонця, веселок, рос, вітрів, мудрість, любов і сила Землі, Сонця, місяця і зірок.

АСОРТИМЕНТ

КВІТКОВО-ЯГІДНИЙ
ягоди смородини, обліпихи, чорної малини, пелюстки півонії, маку, чорнобривця, таволги.

Збір для зміцнення імунітету, кровотворення, підвищує розумову діяльність, відновлює психічну рівновагу.

ЧАРІВНА НІЧ
чорний ферментований чай з ферментованих листочків груші, вишні, горіха, арнії з фруктами.

Збір стимулює роботу серцево-судинної, травної систем, роботу нирок.

ФІТОЗБІР ДЛЯ ТВОРЦЯ
меліса, квіти конюшини, лист обліпихи ферментований, звіробій, лаванда.

Збір має детокс дію, збагачує організм необхідними мікроелементами, надихає на творчість, плідну працю, позитивний настрій.

ДУШЕВНЕ ЧАЮВАННЯ
чабрець, материнка, нагідки, соснові молоді шишки, чорнобривці, лист обліпихи, малини, пелюстки квітів.

Збір для зміцнення імунітету, покращення роботи щитовидної залози, має зігріваючий ефект.

МОЛОДІСТЬ І КРАСА
материнка, лист малини, жасмин, звіробій, цвіт бузини, липи, лист суниці.

Збір має детокс дію, омолоджуючий, гармонізуючий, профілактично-оздоровчий ефект.

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора.
Ціни вказані в гривні. Прейскурант цін та інформація про зміст алергенів і харчову цінність в наших стравах міститься в спеціальній брошурі в куточку покупців.

ДИТЯЧЕ

ОСНОВНЕ

ОВОЧІ В СКЛЯНЦІ — 48 *(150)*
«палички» з огірка, моркви,
болгарського перцю, зелень.

**ДОМАШНЯ ЯЄЧНА ЛОКШИНА
З ВЕРШКОВИМ СОУСОМ — 75 / 95** *(180 / 230)*

- з тертим пармезаном — 75 *(180)*;
- з куркою тандурі і тертим пармезаном — 95 *(230)*.

НАГЕТСИ З КУРКИ — 95 *(230)*
подаються з картоплею фрі і томатним соусом.

КЕБАБИ З БІЛОЇ РИБКИ — 105 *(180)*
у вершковому соусі з броколі бланш.

ШНІЦЕЛЬ З ФІЛЕ КУРКИ — 95 *(230)*
в сирній паніровці з картопляним пюре.

НАПОЇ

МОЛОЧНИЙ КОКТЕЙЛЬ — 65 *(300)*

- шоколадний;
- полуничний;
- ванільний.

МОЛОКО — 25 *(200)*
можемо подати з медом — 15 *(30)*.

УЗВАР — 45 *(200)*

КАКАО — 45 *(200)*

ДЕСЕРТИ

МЛИНЦІ З СИРОМ — 75 *(120)*
подаються з ягідним соусом.

**НАЛИСНИКИ
З НУТЕЛЛОЮ — 60** *(120)*

**М'ЯКЕ ІТАЛІЙСЬКЕ
МОРОЗИВО — 30** *(50)*

Цей матеріал є рекламною листівкою. Оригінал меню знаходиться у адміністратора.
Ціни вказані в гривні. Прейскурант цін та інформація про зміст алергенів і харчову цінність в наших стравах міститься в спеціальній брошурі в куточку покупців.