



# ЗОЛОТИЙ ЛІВ РЕСТОРАН

ЗАМОВЛЕННЯ ПРИЙМАЄМО З 12.00 ДО 20.00.

РЕСТОРАН ПРАЦЮЄ З 12.00 ДО 23.30

Т. 067-950-13-14 , 70-80-22 ОЛЕНА СЕРГІЙВНА

Наш сайт: [www.zolotij-lev.com.ua](http://www.zolotij-lev.com.ua) ел.адреса:  
zolotijlev@gmail.com

ДАТА	ПОВЕРХ	КІЛЬКІСТЬ	СЕРВІРОВКА	ЧАС	МУЗИКА

## БАНКЕТНЕ МЕНЮ

### ЗАКУСКИ М'ЯСНІ

1. М'ЯСНЕ ПЛАТО ПЕЧЕНЕ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ( БУЖЕНИНА, ДОМАШНЯ КОВБАСА , КУРЯЧИЙ , М'ЯСНИЙ , СИРНИЙ РУЛЕТ )	1/90	36.00
2. ІТАЛІЙСЬКА ТАРИЛКА ( ПРОШУТТО, САЛЯМІ ІТАЛІЙСЬКЕ ТРЬОХ СОРТІВ , КОВБАСКИ КОПЧЕНІ, В'ЯЛЕНЕ М'ЯСО, МІНІ МОЦАРЕЛА, ОЛИВКИ , КОРНІШОНИ, ГРІНКИ, СОУС ФІРМОВИЙ , ГІРЧИЧНИЙ СОУС )	1/100	45.00
3. М'ЯСНИЙ ТЕРРІН АСОРТИ ( М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ВЕРШКИ, ЧОРНОСЛИВ, ГРЕЦЬКІ ГОРІХИ / КУРЯЧЕ ФІЛЕ РУБЛЕНЕ, ВЕРШКИ, ЯЙЦЕ ПЕРЕПЕЛИНЕ, ШАМПІНЬЙОНИ, БЕКОН )	1/90	34.20
4. М'ЯСНЕ АСОРТИ УКРАЇНСЬКЕ ( САЛО СОЛЕНЕ , З ПАПРИКОЮ, КОПЧЕНЕ, МЕЛЕНЕ САЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ, БОРОДІНСЬКИЙ ХЛІБ, АДЖИКА, ЗЕЛЕНЬ, СПЕЦІЇ )	1/80	28.00
5. АСОРТИ ЗАЛИВНЕ ( ЯЗИК ТЕЛЯЧИЙ, КУРЯЧА ФІЛЕЙКА , СПЕЦІЇ )	1/120	42.00
6. ЯЛОВИЧИЙ ЯЗИК В ЖЕЛЕ З ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	1/90	41.40
7. М'ЯСНЕ АСОРТИ З ПЕЧЕНОЇ БУЖЕНИНИ ТА ЯЗИКА ПІД МУСОМ З ГРАНАТОВИМИ ЗЕРНАМИ ( БУЖЕНИНА, ЯЗИК ЯЛОВИЧИЙ , МУС З ПЕЧЕНОГО БУРЯКА, МАЙОНЕЗНИЙ СОУС, ХРІН, МОЛОТІ ГОРІХИ, ЗЕРНА ГРАНАТУ )	1/50	35.00
8. ВІДВАРНИЙ ЯЗИК ПІД МАЙОНЕЗНИМ СОУСОМ З ЧАСНИКОМ, СМАЖЕНИМИ ШАМПІНЬЙОНАМИ ТА СТРУЖКОЮ З ПАРМЕЗАНУ	1/50	36.00

## ЗАКУСКИ РИБНІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. РИБА ФАРШИРОВАНА (КОРОП) – ФІРМОВА СТРАВА	1/140	42.00
2. РИБНА ТАРІЛКА АСОРТИ ( СЪОМГА ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ, БАЛІК МАСЛЯНОЇ КОПЧЕНИЙ, КРЕВЕТКИ, МІДІЇ, ТАРТАЛЕТКИ З ПЕЧІНКОЮ ТРИСКИ, ПРОФІТРОЛІ З МУСОМ З СЪОМГИ ТА МАСЛЯНОЇ )	1/100	65.00
3. НАРІЗКА З СЪОМГИ ТА ГОРБУШІ МАРИНОВАНОЇ ( СЪОМГА , ГОРБУША ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ, ЛИМОН, ОЛИВКИ, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ, КУНЖУТ, МАСЛИНОВА ОЛЯ )	1/70	49.00
4. МЛИНЦІ З ЛОСОСЕМ, ІКРОЮ ТА ОЛІВ'Є З КРАБАМИ ( МЛИНЦІ, ЛОСОСЬ, СІР ВЕРШКОВИЙ, ІКРА, ОЛІВ'Є З КРАБАМИ )	1/90	45.00
5. ЕКЛЕРИ З КРЕВЕТКАМИ ТА ЛЕГКИМ САЛАТОМ ( БУЛОЧКИ З ЗАВАРНОГО ТІСТА З ВЕРШКОВИМ СИРОМ, КРЕВЕТКАМИ ТА САЛАТОМ – М'ЯСО КРАБІВ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, МАЙОНЕЗ, КУКУРУДЗА, СІР ВЕРШКОВИЙ ТЕРТИЙ, КРЕВЕТКИ )	1/90	45.00
6. ТОРТ РИБНИЙ З СЪОМГОЮ ТА ТУНЦЕМ ( ПІСОЧНА ВИПІЧКА З НАЧИНКОЮ - ТУНЕЦЬ, СЪОМГА МАРИНОВАНА, М'ЯСО КРАБІВ, МАЙОНЕЗ, СІР, МОРКВА )	1/50	30.00
7. КОРЗИНОЧКИ, БУТЕРБРОДИ З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ ( ВИПІЧКА З ПІСОЧНОГО ТІСТА, БАГЕТ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ, ІКРА ЧЕРВОНА )	1п.	26.00
8. ФІЛЕ СКУМБРІЇ ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ НА ТОСТАХ БОРОДІНСЬКОГО ХЛІБУ З ЯЄЧНИМ СУФЛЕ, ТА СКУМБРІЇ КОПЧЕНОЇ	1/60	27.00
9. ТОЛСТОЛОБ МАРИНОВАНИЙ З ПРЯНОЦАМИ ТА ЦИБУЛЕЮ	1/50	22.50
10. ФОРШМАК З ГРІНКАМИ ( МУС З СОЛЕНОГО ОСЕЛЕДЕЦЬ, АНЧОУСИ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ, СПЕЦІЇ, ГРІНКИ )	1/60	27.00

## СИРНІ ЗАКУСКИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. ВЕРШКОВИЙ СІР ЗАПЕЧЕНИЙ НА ГРИЛІ З СОУСОМ ( АДІГЕЙСЬКИЙ СІР, ВЕРШКИ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, КІНЗА, БАЗИЛІК, ПЕТРУШКА, КРІП )	1/70	28.00
2. КАМАМБЕР ЗАПЕЧЕНИЙ НА ГРИЛІ З ГРІНКАМИ ТА СОУСОМ З ЖУРАВЛИНИ	1/60	36.00
3. СІРНЕ АСОРТИ ( ВЕРШКОВИЙ З ГОРІШКАМИ, З ПРЯНОЦАМИ, КОПЧЕНИЙ, КОРОЛІВСЬКИЙ, МОЦАРЕЛА, ФІНІКИ, ГОРІХИ, КРЕКЕРИ, МЕД )	1/60	30.00

4. «НАПОЛЕОН ЗАКУСОЧНИЙ» ( випічка з слоїного тіста з начинкою - сир вершковий , груша, майонез, сметана, шинка, яйце, сир тертий, кріп )	1/50	20.00
5. ПРОФІТРОЛІ З СИРНИМ КРЕМОМ ТА ГРИБНИМ МУСОМ ( ЗАВАРНІ БУЛОЧКИ З СИРНИМ ТА ГРИБНИМ МУСОМ )	1/60	24.00
6. Сирні «Трюфеля» асорті з сирною закускою та грінками ( кульки з суміші вершкового сиру, масла, яєчного жовтка у паніровці з кунжуту, паприці, арахісі , кропу, сирна закуска, грінки )	1/60	24.00
7. АСОРТІ ВЕРШКОВІ РУЛЕТИ З МЛИНЦІВ ( асорті з начинкою – сир вершковий, грибний мус з білими грибами, вітчина, сьомга, крабове м'ясо )	1/60	30.00
8. БРУСКЕТТИ АСОРТІ ( скибки підсушеного хліба з оливковою олією, томатами чері , міні моцарелою, бальзаміком, прошутто, оливками, грибним мусом з білими грибами, в'яленими помідорами , соусом песто )	1/50	25.00
9. ВЕРШКОВИЙ СИР НА СЛАЙСАХ З ПЕЧЕНОГО БУРЯКА З ЯГІДНИМ СОУСОМ ТА ЗЕЛЕННЮ РУКОЛИ	1/60	30.00
10.РУЛЕТ З ШПИНАТУ ( БІСКВІТНИЙ РУЛЕТ З ШПИНАТОМ З НАЧИНКОЮ З ВЕРШКОВОГО СИРУ, ФЕТИ, ШАМПІНЬОНІВ ТА СТРУЖКОЮ З ПАРМЕЗАНУ )	1/50	32.00
11.ЗЕЛЕНІ МЛИНЦІ ( млинці з шпинату з начинкою - сир фета, вершки, в'ялені помідори )	1/50	32.00

## *ЗАКУСКИ З ПЕЧІНКИ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. ПЕЧІНКОВИЙ ТОРТ З ШАМПІНЬОНАМИ ( печінкові млинці, тертий сир, шампіньйони, яйце варене, соус – майонез, часник, спеції, зелень )	1/70	26.60
2. ПЕЧІНКОВЕ АСОРТІ - печінковий паштет, грінки, печінкові трюфеля в кунжуті, печінкові оладки з фірмовим соусом, млинці з печінковим паштетом та вершковим маслом	1/70	35.00
3. ЗАКУСКА «КОКТЕЙЛЬНА» ( куряча печінка смажена скибками, шампіньйони смажені з цибулею, морква по - корейськи , арахіс молотий, соус – олія, гірчиця в зернах , спеції, зелень ) ПОРЦІЙНА СТРАВА	1/90	35.00

## *ЗАКУСКИ ОВОЧЕВІ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.«ОВОЧЕВИЙ ТОРТ» ВЕРШКОВІ МЛИНЦІ З СИРНОЮ НАЧИНКОЮ ТА СТРУЖКОЮ З ПАРМЕЗАНУ ( ШПИНАТ, МОРКВА, КАБАЧОК, ФЕТА, ВЕРШКИ, МАЙОНЕЗ, ШАМПІНЬЙОНИ СМАЖЕНІ, ЗЕЛЕНА ЦИБУЛЯ, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ, ПЕТРУШКИ, ОЛИВКИ )	1/60	30.00

2. ОВОЧЕВИЙ МІКС НА ГРИЛІ ( ПОМІДОРИ, БАКЛАЖАНИ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , КАБАЧКИ , ШАМПІНЬЙОНИ , БРОКОЛІ, ЦИБУЛЯ, СОУС - ОЛИВКОВА ОЛІЯ, СПЕЦІЇ )	1/100	28.00
3. «ОВОЧЕВЕ АСОРТІ» ( ПОМІДОР, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , ОГІРОК, ЗЕЛЕНЬ )	1/100	15.00
4. «ГРИБНА ПОЛЯНА» ( ГРИБНЕ АСОРТІ - ШАМПІНЬЙОНИ, ОПЕНЬКИ, ГРУЗДІ, МАСЛЯТА )	1/80	32.00
5. ШАМПІНЬЙОНИ МАРИНОВАНІ З ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ	1/50	20.00
6. ОЛИВКИ АСОРТІ	1/30	12.00
7. СЛИВИ В ПРЯНОМУ МАРИНАДІ	1/50	14.00
8. МАЛОСОЛЬНЕ АСОРТІ ( ОГІРКИ, ПОМІДОРИ, КАПУСТА, ЦИБУЛЯ МАРИНОВАНА )	1/60	16.80

## *САЛАТИ ОВОЧЕВІ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «ІТАЛІЙСЬКИЙ» ( МОЦАРЕЛА, ПОМІДОР, БАЗИЛІК, МАСЛИНИ, СОУС ПЕСТО, ОЛІЯ )	1/90	35.00
2. «ОВОЧЕВИЙ З СИРНИМИ КУЛЬКАМИ» ( ПОМІДОРИ, ОГІРКИ , ОЛИВКИ, СИРНІ ТРЮФЕЛЯ В КУНЖУТІ , САЛАТНА ЗАПРАВКА )	1/90	29.70
3. «ШОПСЬКИЙ» ( ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , ПОМІДОРИ, СИР БРИНЗА ТЕРТИЙ , МОЛОТИЙ ГОРІХОВИЙ МІКС, ОЛІЯ , ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ, ЦИБУЛЯ САЛАТНА )	1/90	29.70
4. «УЛЮБЛЕНИЙ» ( САЛАТ МІКС, РУКОЛА, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, АВОКАДО, СТРУЖКА З ПАРМЕЗАНУ, МІНІ МОЦАРЕЛА, ОЛИВКИ, ЛИМОН СКИБКИ, ОЛІЯ ОЛИВКОВА, ГРІНКИ, КУНЖУТ )	1/80	34.40
5. «РОКФОР» ( САЛАТ МІКС, РУКОЛА, КАРАМЕЛІЗОВАНА ГРУША, СИР РОКФОР , СОУС БАЛЬЗАМІК, ОЛІЯ ОЛИВКОВА, ГРІНКИ З БІЛОГО ХЛІБА, КАРАМЕЛІЗОВАНІ ГРЕЦЬКІ ГОРІХИ )	1/70	38.40
6. «БРІ» ( САЛАТ МІКС, РУКОЛА, ШПІНАТ ЛИСТЯ, СИР БРІ , ОЛІЯ ОЛИВКОВА, В'ЯЛЕНІ ПОМІДОРИ, ІНЖИР , КУНЖУТ )	1/70	36.00
7. «ГРЕЦЬКІЙ» ( ОЛИВКИ, СИР ФЕТА, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , ПОМІДОРИ, ОГІРКИ , ЛИМОН, ОЛІЯ ОЛИВКОВА )	1/90	29.70
8. «СИЦИЛІЙСЬКИЙ» ( ПОМІДОРИ, ОГІРОК, ЦИБУЛЯ САЛАТНА , МАСЛИНИ, ГРІНКИ , СИР ФЕТА, САЛАТ МІКС, БАЗИЛІК, МАСЛИНОВА ОЛІЯ )	1/90	32.00
9. «ОКСАМИТОВИЙ» ( БУРЯК ПЕЧЕНИЙ ТЕРТИЙ, РОДЗИНКИ, ЧОРНОСЛИВ, ГРЕЦЬКІ ГОРІХИ МОЛОТІ, МАЙОНЕЗ, ЧАСНИК, ГРАНАТОВІ ЗЕРНА )	1/100	31.90
10. «СЛОЙОНИЙ» ( МОРКВА ТЕРТА, КУРАГА, РОДЗИНКИ, МАЙОНЕЗ, СИР ТЕРТИЙ, ЧАСНИК, ІМБИР, МАЙОНЕЗ, БУРЯК ТЕРТИЙ, ЧОРНОСЛИВ, МАЙОНЕЗ, МОЛОТИЙ АРАХІС )	1/100	30.80

11. «ОСІННІЙ» ( ПЕЧЕНІ ОВОЧІ – ГАРБУЗ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА, МІНІ МОРКВА, БРОКОЛІ, САЛАТНА ЦИБУЛЯ, ГАРБУЗОВЕ НАСІННЯ, СОУС – МЕД,ОЛІЯ )	1/100	31.90
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

## САЛАТИ РИБНІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «САЛАТ З ВОСЬМИНОГА» ( ВОСЬМИНГ, КАЛЬМАРИ, ПЕРЕПЕЛИНЕ ЯЙЦЕ, САЛАТ МІКС, ЛИМОН, МАСЛИНИ, МАСЛИНОВА ОЛІЯ )	1/90	45.00
2. «МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ» ( КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРИ, СЪОМГА , МАСЛЯНА, ЛИМОН, ОЛИВКИ, САЛАТ МІКС, РУКОЛА, ІКРА, ЯЙЦЕ ПЕРЕПЕЛИНЕ, ОЛІЯ )	1/90	47.00
3. «СХІДНИЙ» ( МАРИНОВАНИЙ ЛОСОСЬ СКИБКАМИ, КРЕВЕТКИ, АВОКАДО , САЛАТ ЛИСТЯ МІКС, РУКОЛА, КУНЖУТ, СОУС – ГРЧИЦЯ В ЗЕРНАХ, МАЙОНЕЗ, МАСЛИНИ, ЛИМОН )	1/80	43.00
4.«ГУРМАН» ( ВАРЕНА КАРТОПЛЯ ТЕРТА, ПЕЧІНКА ТРІСКИ, ЯЙЦЯ, МОРКВА ВАРЕНА ТЕРТА, СІР ТЕРТИЙ, МАЙОНЕЗ, ІКРА, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ ) СЛОЙОНІЙ САЛАТ	1/100	48.00
5. «ДУЕТ» ( КАЛЬМАРИ, ВІТЧИНА, М'ЯСО КРАБОВЕ, ЯЙЦЕ, МАЙОНЕЗ, ОГІРОК , МАСЛИНИ, СІР ФЕТА )	1/100	40.00

## САЛАТИ М'ЯСНІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.«ОСОБЛИВИЙ» ( БУЖЕНИНА ТА КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПЕЧЕНІ , СІР ВЕРШКОВИЙ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , МАЙОНЕЗ, АНАНАС, АПЕЛЬСИН, ГОРІШКИ МОЛОТІ )	1/90	34.20
2.«УРОЧИСТИЙ» ( ШАМПІНЬЙОНИ СМАЖЕНІ, ОПЕНЬКИ МАРИНОВАНІ , КУРЯЧЕ ФІЛЕ, ЯЗИК ТЕЛЯЧИЙ, ОГІРОК МАРИНОВАНИЙ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, МАЙОНЕЗ )	1/90	34.20
3.«М'ЯСНИЙ САЛАТ АСОРТІ» ( ЯЗИК ЯЛОВИЧИЙ, ОКОРОК КОПЧЕНИЙ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, БУЖЕНИНА, ШИНКА, СІР, ГРУША, МАЙОНЕЗ )	1/100	38.00
4.«КОРОННИЙ» ( КУРЯЧИЙ ОКОРОК КОПЧЕНИЙ, ШАМПІНЬЙОНИ СМАЖЕНІ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, ОГІРОК СВІЖИЙ, ЗЕЛЕНА ЦИБУЛЯ , ГРІНКИ З НАСІННЯМ СОНЯШНИКА, МАЙОНЕЗ )	1/80	30.40
5.«КАПРИЗ» ( АНАНАС, ТЕРТИЙ СІР, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ВАРЕНЕ , БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, ЯЙЦЕ, МАЙОНЕЗ, СМАЖЕНІ ШАМПІНЬЙОНИ , ГОРІХИ МОЛОТІ ) СЛОЙОНІЙ	1/100	38.00
6.«ТЕРІЯКІ» ( САЛАТ МІКС, АВОКАДО, ЯЛОВИЧА ВИРІЗКА СМАЖЕНА В КИСЛО - СОЛОДКОМУ СОУСІ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, КУНЖУТ )	1/80	40.00
7.«ЦЕЗАР» ( КАПУСТА ПЕКІНСЬКА, САЛАТ МІКС, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПЕЧЕНЕ, ЯБЛУКО, СТРУЖКА З ПАРМЕЗАНУ, ГРІНКИ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, МАРИНОВАНІ ШАМПІНЬЙОНИ, СОУС - МАЙОНЕЗ, ВЕРШКИ, СОЄВИЙ СОУС, ЧАСНИК, ЗЕРНА ГРЧИЦІ )	1/90	34.20

8.«МІНІСТЕРСЬКИЙ» ( яловича вирізка смажена, млинці, маринований огірок, майонез, опеньки, зелень кропу )	1/80	38.40
9.«ОЛІВ'Є ТРАДИЦІЙНЕ» НА ВІДВАРНІЙ ТЕЛЯТИНІ ( шинка, відварна телятина, картопля, морква, огірок, молодий зелений горошок, майонез, цибуля зелена, яйце )	1/100	40.00
10.«УКРАЇНСЬКА ХАТА» ( буряк печений, цибуля смажена, буженина печена, куряче філе запечене, чорнослив, горіхи молоті, соус – майонез , сметана )	1/90	34.20

## *ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. СЛОЙОНІЙ РУЛЕТ З М'ЯСНОЮ НАЧИНКОЮ ( СЛОЙОНЕ ТІСТО, М'ЯСО РУБЛЕНЕ , ЦИБУЛЯ, ЯЙЦЕ,СПЕЦІЇ ) ЗАПКАЄМО ПОДАЄМО З СМЕТАНОЮ	1/70	28.00
2. СИРНИЙ РУЛЕТ ( ЛИСТКОВЕ ТІСТО, ЯЙЦЕ, СИР ТЕРТИЙ, БРИНЗА, ДОМАШНІЙ СИР , КІНЗА, ГІРЧИЦЯ В ЗЕРНАХ , МАЙОНЕЗ )	1/70	28.00
3.СТРУДЕЛЬ З ТУШКОВАНОЮ КАПУСТОЮ ТА ГРИБАМИ ( СЛОЙОНЕ ТІСТО, КАПУСТА,ЦИБУЛЯ, ОЛІЯ, СПЕЦІЇ, ШАМПІНЬЙОНИ, КУНЖУТ ) ПОДАЄМО З СМЕТАНОЮ	1/70	28.00
4.ПИРІГ З КУРКОЮ ТА ГРИБАМИ (СЛОЙОНЕ ТІСТО, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, ТУШКОВАНІ ШАМПІНЬЙОНИ, ЯЙЦЕ , СПЕЦІЇ, КУНЖУТ) ЗАПКАЄМО ПОДАЄМО З СМЕТАНОЮ	1/70	28.00
5.ПИРІГ З М'ЯСОМ ( СЛОЙОНЕ ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО , М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ЦИБУЛЯ, ЯЙЦЕ, СПЕЦІЇ , КУНЖУТ ) ЗАПКАЄМО ПОДАЄМО З СМЕТАНОЮ	1/70	28.00
6.ПИРІГ СЛОЙОНІЙ З ДОМАШНІМ СИРОМ ТА ШПИНАТОМ ( СЛОЙОНЕ ТІСТО ,СИР ДОМАШНІЙ, ШПИНАТ, ЯЙЦЕ , КУНЖУТ )	1/70	28.00
7.Млинці з м'ясом та тушкованими грибами у вершках ( млинці, м'ясо рублене, цибуля, шампінйони тушковані , вершки )	1/100	35.00
8.ЗАПЕЧЕНИЙ ТОРТ З МЛИНЦІВ ( млинці, шампінйони смажені з цибулею, шинка, сир, майонез, яйце, листкове тісто, кунжут )	1/100	35.00
9. ШАМПІНЬЙОНИ ЗАПЕЧЕНІ, ФАРШИРОВАНІ М'ЯСОМ ( ШАМПІНЬЙОНИ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ, М'ЯСО РУБЛЕНЕ, СОУС ВЕРШКОВИЙ, СИР ТЕРТИЙ )	1/60	24.00
10.Печериці у сирному соусі з профітролями ( тушковані гриби , вершковий сир, пармезан третій, зелень кропу, вершки, спеції , булочки з заварного тіста ) ПОРЦІЙНА СТРАВА	1/100	36.00

11. ГРИБНИЙ ЖУЛЬЄН ЗАПЕЧЕНИЙ У РУНДЕЛИКУ ( ТУШКОВАНІ ГРИБИ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, СИР ТЕРТИЙ, ЗЕЛЕНЬ, КРИП, ВЕРШКОВИЙ СОУС ) ПОРЦІЙНА СТРАВА ПОДАЄМО З ГРІНКАМИ	1/120	39.00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------	-------

## *РИБНІ СТРАВИ ГАРЯЧІ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. СКУМБРІЯ ЗАПЕЧЕНА З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ( СКУМБРІЯ, ЛИМОН, ОЛЯ , ПРЯНОЦІ, ШАМПІНЬЙОНИ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ , БАКЛАЖАНИ, ТОМАТИ, КАБАЧКИ )	1/100	39.00
2. ФІЛЕ СКУМБРІЇ ЗАПЕЧЕНЕ НА ЛИСТКОВОМУ ТІСТІ З ТУШКОВАНИМ ОВОЧЕВИМ МІКСОМ ( СКУМБРІЯ, ЛИМОН, ОЛЯ , ПРЯНОЦІ, ТІСТО ЛИСТКОВЕ, СОУС ЛАГІДНИЙ, ТОМАТИ , БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, МОРКВА, ЦИБУЛЯ, СИР ТЕРТИЙ )	1/90	38.00
3. ФІЛЕ ГОРБУША ЗАПЕЧЕНЕ З ОВОЧЕВИМ МІКСОМ ( ГОРБУША, БРОКОЛІ, МІНІ МОРКВА, ШАМПІНЬЙОНИ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, СПАРЖА, ЛИМОН, СПЕЦІЇ, ОЛЯ )	1/100	55.00
4. МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ ЗАПЕЧЕНИЙ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ ТА ПРОВАНСЬКИХ ТРАВАХ ( ГОРБУША, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРИ, ВЕРШКИ, КАРТОПЛЯНІ СЛАЙСИ, СПЕЦІЇ )	1/100	60.00
5. ФІЛЕ ТІЛАПІЇ СМАЖЕНЕ В КУНЖУТІ З ФІРМОВИМ СОУСОМ ( ФІЛЕ ТІЛАПІЇ, ЛИМОН, КУНЖУТ, ОЛЯ, ЯЙЦЕ, ПРЯНОЦІ )	1/70/10	40.00
6. ФІЛЕ ОКУНЯ ПО - ФРАНЦУЗКИ ЗАПЕЧЕНЕ ПІД СИРНИМ СУФЛЕ ( ФІЛЕ ОКУНЯ, ШАМПІНЬЙОНИ ТУШКОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ , СМЕТАНА, СИР ТЕРТИЙ, ВЕРШКИ , ЯЙЦЕ )	1/80	39.20
7. ФІЛЕ ТІЛАПІЇ ЗАПЕЧЕНЕ ПІД ОВОЧЕВОЮ ШУБОЮ ( ФІЛЕ ТІЛАПІЇ, ПАСЕРОВАНА МОРКВА З ЦИБУЛЕЮ , ОЛЯ, СИР ВЕРШКОВИЙ ТЕРТИЙ, ВЕРШКИ, ЯЙЦЕ, ЛИМОН )	1/80	36.00

## *ГАРНІР*

1. КАРТОПЛЯ ПЮРЕ З ГРИБАМИ ТУШКОВАНИМИ У ВЕРШКАХ	1/90/30	27.00
2. КАРТОПЛЯ ПО СЕЛЯНСЬКІ ЗІ ШКВАРКАМИ ( ЗАПЕЧЕНА ЧАСТОЧКАМИ В ШКІРЦІ З СПЕЦІЯМИ , ЦИБУЛЕЮ, ТЕРТИМ ЧАСНИКОМ ТА ШКВАРКАМИ )	1/100	25.00
3. КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА ЧАСТОЧКАМИ ( З СПЕЦІЯМИ , ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ ТА ЗЕЛЕНЮ КРОПУ )	1/100	18.00
4. ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З БРИНЗОЮ	1/100	22.00

5.КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З ГРИБНИМ АСОРТІ	1/90/30	30.00
6.ДЕРУНИ СМАЖЕНІ З СМЕТАНОЮ	1/90/30	30.00

## *ГАРЯЧІ М'ЯСНІ СТРАВИ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.БИТОК «СВ'ЯТКОВИЙ» З ШИНКОЮ ТА МОЦАРЕЛОЮ ( БИТОК, СПЕЦІЇ, ТОМАТИ, СИР МОЦАРЕЛА, ШИНКА, СИР ТЕРТИЙ, ЯЙЦЕ )	1/100	38.00
2.М'ЯСО ПО «ФРАНЦУЗКИ» ( БИТОК , М'ЯСО РУБЛЕНЕ З ЦИБУЛЕЮ, ШАМПІНЬОНИ, СПЕЦІЇ, СИР ТЕРТИЙ, ЯЙЦЕ, МАЙОНЕЗ )	1/100	38.00
3.«М'ЯСНІ БИТКИ» ЗАПЕЧЕНІ В СЛОЙОНОМУ ТІСТІ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ ( М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ЦИБУЛЯ, СПЕЦІЇ, СЛОЙОНЕ ТІСТО )	1/100	32.00
4.КОКТЕЙЛЬНІ ФРИКАДЕЛЬКИ НА ШПАЖКАХ В СЛОЙОНОМУ ТІСТІ З ЛАГІДНИМ СОУСОМ ( М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ЦИБУЛЯ , СПЕЦІЇ, ЯЙЦЕ, ТІСТО СЛОЙОНЕ, СОУС ЛАГІДНИЙ )	1/100	32.00
5. РУЛЕТИ З ВІТЧИНОЮ ТА СИРОМ З ФІРМОВИМ СОУСОМ ( БИТОК, ВІТЧИНА, ФЕТА, СПЕЦІЇ, СОУС ФІРМОВИЙ )	1/90	38.00
6. РУЛЕТИ «КРУЧЕНИКИ» ГАРНІРОВАНІ ГРИБНИМ АСОРТІ ( БИТОК, ГРУДИНКА, ЦИБУЛЯ, МОРКВА, ВЕРШКОВИЙ СОУС , СПЕЦІЇ, ГРИБНЕ АСОРТІ )	1/90/20	44.00
7.« ЗАВИВАНЦІ » З ЧОРНОСЛИВОМ ТА ГОРІХАМИ ( БИТОК,ЧОРНОСЛИВ, МОЛОТІ ГОРІХИ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, СПЕЦІЇ, КОРИЦЯ, ГВОЗДИКА, ОЛЯ )	1/90	38.00
8.СВИННІ РЕБЕРЦЯ З ЧОРНОСЛИВОМ ( РЕБЕРЦЯ, ЧОРНОСЛИВ, СПЕЦІЇ )	1/90/ 20	36.00
9.РЕБЕРЦЯ БАРБЕКЮ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ( РЕБЕРЦЯ, БАКЛАЖАНИ, ПОМІДОРИ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, ШАМПІНЬОНИ, КАРТОПЛЯ, СПЕЦІЇ ) СМАЖИМО НА МАНГАЛІ	1/90/ 50	42.50
10.СВИННІ РЕБЕРЦЯ В МЕДОВІЙ ГЛАЗУРІ З АНАНАСОМ ТА АПЕЛЬСИНОМ ( РЕБЕРЦЯ, МЕД, СОСВИЙ СОУС, ПРЯНОЩІ, КУНЖУТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС )	1/90/ 20	42.00
11.СВИНИНА ЗАПЕЧЕНА З ЖУРАВЛИНОЮ У СОУСІ ( ОКІСТ, ПРЯНОЩІ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, ОЛЯ, ЖУРАВЛИНА, СОУС )	1/80	39.20
12.ФІЛЕЙНА ЧАСТИНА ЗАПЕЧЕНА У ВИШНЕВОМУ СОУСІ ( ОКІСТ, ПРЯНОЩІ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, ОЛЯ, ВИШНІ, СОУС )	1/80	38.00
13.ПЕЧЕНА БУЖЕНИНА В СЛИВОВОМУ СОУСІ ( ФІЛЕЙНА ЧАСТИНА, СЛИВИ МАРИНОВАНІ, ПРЯНОЩІ, ЦУКРОВИЙ СИРОП ,СОУС )	1/80	36.80
14.ОКІСТ ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД ЧОРНИЧНИМ СОУСОМ ( ОКІСТ, ПРОВАНСЬКІ ТРАВИ-ЧЕБРЕЦЬ, ТІМ'ЯН, РОЗМАРИН, СПЕЦІЇ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, ЧОРНИЦІ, ЦУКРОВИЙ СИРОП )	1/80	39.20



15.ШАШЛИК ТРАДИЦІЙНИЙ ( СВИНИНА, СПЕЦІЇ,ПОДАЄМО З МАРИНОВАНИМИ КІЛЬЦЯМИ ЦИБУЛІ, ЗЕЛЕНЮ ) СМАЖИМО НА МАНГАЛІ, ПОДАЄМО З ВОГНЕМ	1/90	40.50
16. ШАШЛИК З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ( подаємо з зеленю, маринованими кильцями цибулі та овочами гриль ) СМАЖИМО НА МАНГАЛІ, ПОДАЄМО З ВОГНЕМ	1 /90/50	50.50
17. ШАШЛИЧНЕ АСОРТІ ( смажимо на мангалі асорті з м'яса - свинини, телятини , птиці подаємо з зеленю, маринованими кильцями цибулі та овочами гриль ) СМАЖИМО НА МАНГАЛІ, ПОДАЄМО З ВОГНЕМ	1/50/50/ 50/50	69.40
18.ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ГРИЛІ З ГРАНАТОВИМИ ЗЕРНАМИ ( м'ясо рублене, спеці, маринована цибуля, лаваш, соус, гранат ) ГОСТРИЙ АБО НЕ ГОСТРИЙ	1/140	49.00
19.ЖАРКЕ З ГРИБАМИ ТА ТУШКОВАНОЮ КАРТОПЛЕЮ В ГОРЩИКУ	1/50/ 200	50.00

## *ГАРЯЧІ СТРАВИ З ТЕЛЯТИНИ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.ТЕЛЯТИНА ТУШКОВАНА У ВЕРШКАХ З ДЕРУНАМИ ТА СМЕТАНОЮ	1/60/ 90	47.00
2.М'ЯСО «ПО-БУРЖУЙСЬКІ» З КАРТОПЛЯНИМИ КУЛЬКАМИ ( яловичина , язик, шампінйони, вершки, цибуля, маринований огрок, зелений горошок, спеці, картопляне пюре )	1/60/ 90	48.00
3.РУЛЕТИ З ЧОРНОСЛИВОМ ТА ГОРІХАМИ У СЛИВОВОМУ СОУСІ ( яловичина філе , чорнослив, молоті горіхи, сливи,червоне вино, спеці )	1/90	43.20
4.КРУЧЕНИКИ З СИРОМ ТА ШИНКОЮ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ, З ТУШКОВАНИМ ОВОЧАМИ ( філейна частина, шинка, сир адигейський , овочі - шампінйони , Брюссельська капуста, броколі )	1/90/60	55.50
5.М'ЯСО «ПО-ТУРЕЦЬКІ» яловичу філейну частину скибками смажимо на вершковому маслі, подаємо на кротонах з маринованою цибулею, зеленю під вершковим соусом з помірно гострим перцем , та гранатовими зернами	1/90/30	46.50
6.ШАШЛИК НА МАНГАЛІ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ( телятина, спеці, маринована цибуля , помідори, баклажани , болгарський перець, шампінйони )	1/90/50	56.40

## *ГАРЯЧІ СТРАВИ З ПТИЦІ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
--------	-------	------

1.«ЯКТОРІ» НА ШПАЖКАХ ( КУРЯЧЕ М'ЯСО, ЦИБУЛЯ, СОЄВИЙ СОУС, ПРЯНОЩИ, БІЛО ВИНО, ПІКАНТНИЙ СОУС – МАЙОНЕЗ, СОУС ЛАГІДНИЙ, СОУС ЧІЛІ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ )	1/90	35.10
2.ФАРШИРОВАНА КУРЯЧА ГРУДКА З КАРАМЕЛІЗОВАНИМ ОВОЧЕВИМ МІКСОМ ( ФІЛЕ КУРЯЧЕ, ШАМПІНЬЙОНИ, МОРКВА, СИР , ШПІНАТ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ, СПЕЦІЇ , СОЛОДКО – ГОСТРИЙ СОУС ,ОВОЧ І- МІНІ МОРКВА, БРОКОЛІ )	1/70/30	39.00
3. КУРЯЧІ РУЛЕТИ З ГРИБНИМ АСОРТІ ( КУРЯЧІ СТЕГЕНЦЯ ФАРШИРОВАНІ СМАЖЕНИМИ ШАМПІНЬЙОНАМИ ТА ВЕРШКОВИМ СИРОМ ГАРНІРОВАНІ ГРИБНИМ АСОРТІ СМАЖЕНИМ З ЦИБУЛЕЮ )	1/70/20	38.00
4.ШАШЛИК ТАЙСЬКИЙ НА ШПАЖКАХ З АНАНАСОМ З АРАХІСОВИМ СОУСОМ ( КУРЯЧЕ ФІЛЕ, КУНЖУТ, АНАНАС, СПЕЦІЇ,СОУС )	1/90/10	39.00
5. БИТОК «ТРОПІЧНИЙ» ( КУРЯЧЕ ФІЛЕ, АНАНАС, ВЕРШКИ, СИР ТЕРТИЙ, ЯЙЦЕ, МАСЛИНИ )	1/100	39.00
6.КУРЧА ФАРШИРОВАНЕ МЛИНЦЯМИ ( КУРЧА, МЛИНЦІ СМАЖЕНІ, М'ЯСО РУБЛЕНЕ, СПЕЦІЇ, МОРКВА , ЦИБУЛЯ, ШАМПІНЬЙОНИ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ )	1/200	50.00
7. КУРЧА ЗАПЕЧЕНЕ З ЯБЛУКАМИ ТА ЧОРНОСЛИВОМ ( КУРЧА, ЯБЛУКА , ЧОРНОСЛИВ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, СПЕЦІЇ, ГВОЗДИКА, КОРИЦЯ, КИСЛО-СОЛОДКИЙ СОУС )	1/230	46.00

## *ДЕСЕРТ*

1.«ТІРАМІСУ» КЛАСИЧНЕ, ПОЛУНИЧНЕ, МАЛИНОВЕ, КАРАМЕЛЬНЕ, ГОРІХОВЕ	1/120	48.00
2.СТРУДЕЛЬ ЯБЛУЧНИЙ З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ / ВИШНЕВИЙ, АБРИКОСОВИЙ/ ПОДАЄМО ТЕПЛИМ З КУЛЬКОЮ ВАНІЛЬНОГО МОРОЗИВА	1/90/30	45.60
3. «МАЛИНОВО – СИРНА ПАНАКОТА» / ПОЛУНИЧНА, ЧОРНИЧНА /	1/120	48.00
4.МЛИНЦІ СОЛОДКІ АСОРТІ / ВИШНЯ, СИР, МАК, БАНАН, ШОКОЛАД, ЯБЛУКА, КАРАМЕЛЬ, ЧОРНИЦЯ, ПОЛУНИЦЯ, АБРИКОС,СМОРОДИНА /	1/50	25.00
5. ЖЕЛЕ АСОРТІ - «ФРУКТОВА МОЗАЙКА» - «ПТАШИНЕ МОЛОКО»	1/60	24.00
6. ЧОРНОСЛИВ З ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ ( ЧОРНОСЛИВ, ЛІКЕР, ГРЕЦЬКІ ГОРІШКИ, ВЕРШКОВИЙ КРЕМ, ЦУКРОВА ПУДРА, ШОКОЛАД )	1/60	29.40
7. ФРУКТОВИЙ ДЕСЕРТ ( БАНАН, ПОЛУНИЦЯ, АПЕЛЬСИН, ЯГОДИ, КІВИ , ПЕРСИК , ВЕРШКОВИЙ КРЕМ ) ПОРЦІЙНИЙ ДЕСЕРТ АБО ФРУКТОВА НАРІЗКА	1/300	30.00
8. МОРОЗИВО АСОРТІ ( З ВЕРШКАМИ, ЯГОДАМИ, ГОРІХАМИ, ШОКОЛАДОМ )	1/90	35.00

# ТІСТЕЧКА

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «ФРУКТОВІ КОШИКИ» ( випічка з пісочного тіста , вишневий конфітур, вершковий крем, глазуrowані вишні або фрукти ) мініатюрна випічка	1/80	28.00
2. «ШОКОЛАДНІ КОРЗИНКИ З ГОРІХАМИ ТА КРЕМОМ» ( пісочна випічка, шоколадний крем , вершки, шоколад, молоті горіхи )	1/90	31.50
3. «ПРОФІТРОЛІ ВАНІЛЬНІ ТА ШОКОЛАДНІ» ( маленькі французькі заварні булочки начинені шоколадним , вершковим або карамельним кремом )	1/60	21.00
4. «ЕКЛЕРИ» начинені шоколадним , вершковим або карамельним кремом з вершковою помадкою	1/80	28.00
5. «КАП – КЕЙКИ» ( маленькі солодкі кекси з родзинками , цукатами, шоколадними крихтами і вершковим кремом )	1/90	31.50
6. БІСКВІТНІ РУЛЕТИ З НАЧИНКОЮ: «Лимонний»                          «Полуничний»                          «М’ятний» «Банановий»                          «Карамельний» «Шоколадний»	1/70	28.00
9. «ПАРИЖАНКА» ( шоколадний бісквіт, ромовий сироп, вершковий крем, горіхи молоті , шоколадна помадка )	1/70	28.00
10. «МАРГАРИТА» ( ванільно-м’ятний бісквіт, цедра лимона, сік, лимонне желе, збиті вершки, свіжа м’ята )	1/70	28.00
11. «ЛІБЕРТІ» (вершковий бісквіт, збиті вершки, кокосовий сироп, кокосова стружка, білий шоколад )	1/70	28.00
12. «МАРКІЗА» ( вершковий бісквіт, збиті вершки, апельсиновий пудинг, апельсинове желе, білий шоколад )	1/70	28.00
13. «ВИШЕНЬКА» ( шоколадний бісквіт, вершковий крем, коньяк, вишневе желе, свіжі вишні, шоколадна глазур, зацукровані вишні )	1/70	28.00
14. «КАРАМЕЛЬНЕ» ( вершковий бісквіт, збиті вершки, молоті горіхи, згущене молоко )	1/70	28.00
15. «ФРУКТОВЕ» ( бісквіт, желе вершкове, банан, апельсин, ківі, чорниця )	1/70	28.00

# ТОРТИ

1. «ПТАШИНЕ МОЛОКО» ( БІСКВІТНИЙ КОРЖ, ВЕРШКОВЕ СУФЛЕ, ПОМАДКА З ТЕМНОГО ШОКОЛАДУ )	1/100	30.00
2. «НАПОЛЕОН» ( КЛАСИЧНИЙ АБО ШОКОЛАДНИЙ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ ЗА БАЖАННЯМ МОЖНА ДОДАТИ – АБРИКОСИ, ВИШНІ , СМОРОДИНУ, ЧОРНИЦІ , ГОРІХИ )	1/100	32.00
3. «ЛЬВІВСЬКИЙ» ( МЕДОВІ ПУХКІ КОРЖІ З ЧОРНОСЛИВОМ, ГРЕЦЬКИМИ ГОРІХАМИ, КАРАМЕЛЛЮ ТА СМЕТАНКОВИМ КРЕМОМ )	1/100	33.00
4. «КОРОЛІВСЬКИЙ» ( МЕДОВІ ЗАВАРНІ - ТОНКІ КОРЖІ З СМЕТАНКОВО – ВЕРШКОВИМ КРЕМОМ, ТЕРТИМ ЛИМОНОМ, СВІЖОЮ ВИШНЕЮ ТА МОЛОТИМИ ГРЕЦЬКИМИ ГОРІХАМИ )	1/100	34.00
5. «ПРАЗЬКИЙ» ( ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, АБРИКОСОВИЙ ДЖЕМ, ШОКОЛАДНО - ВЕРШКОВИЙ КРЕМ, ШОКОЛАДНА ГЛАЗУРЬ )	1/100	30.00
6. «ФРУКТОВИЙ» ( БІСКВІТ, СИРОП, ЗБИТІ ВЕРШКИ, ФРУКТИ НА ВАШ ВИБІР, ФРУКТОВЕ ЖЕЛЕ )	1/100	30.00
7. «СПАРТАК» ( ШОКОЛАДІ ЗАВАРНІ КОРЖІ, ВЕРШКОВО - КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ, ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР, БІСКВІТНІ КРИХТИ )	1/100	30.00
8. «ТРИ ШОКОЛАДА» ( БІСКВІТНИЙ КОРЖ, СУФЛЕ З ЧОРНОГО,БІЛОГО ТА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ,ГЛАЗУР )	1/100	36.00
9. «ШЕРРІ» ( ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, СВІЖА ВИШНЯ,КОНЬЯК, ВИШНЕВО – ВЕРШКОВИЙ МУС, ШОКОЛАДНА ПОМАДКА )	1/100	38.00
10. «ТОРТ - БАУНТІ» ( ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, КОКОСОВА ПРОСЛОЙКА , ШОКОЛАДНА ПОМАДКА )	1/100	35.00
11. « ШОКОЛАДНО - ТРЮФЕЛЬНИЙ ТОРТ» ( БІСКВІТ НА ОСНОВІ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ, КРЕМ МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД З ВЕРШКАМИ , ШОКОЛАДНІ КРИХТИ)	1/100	38.00

# НАПОЇ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. КОМПОТ З ЯГІД ( вишня, смородина, полуниця , малина, цукор )	1Л	36.00
2. УЗВАР З СУХОФРУКТІВ ( яблука, груші, чорнослив, цукор )	1Л	36.00
3. МОХІТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ	1Л	40.00

4. ДОМАШНІЙ «ЛИМОНАД» ( цитрусовий, ягідний, м'ятний )	1л	38.00
5. ВОДА НЕГАЗОВАНА ( з м'ятою, лимоном, апельсином, ягодами)	1л	12.00
6. ЧАЙ ЗАВАРНИЙ	1п.	20.00
7. КАВА НАТУРАЛЬНА ЗАВАРНА	1п.	25.00

## *Соуси*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.«БАРБЕКЮ» ( помідори гриль, перець болгарський, перець чілі, цибуля маринована, соус томатний, базилік, кріп, петрушка, оливкова олія, спеції )	1/30	7.00
2.«ФІРМОВИЙ» ( сир фета, домашній сир, вершки, сметана, зелень, часник ) СМАКУЄ ДО КАРТОПЛІ, ОВОЧІВ, РИБИ, М'ЯСА	1/30	7.00
3.ХРІН, ГІРЧИЦЯ	1/30	5.00
4.КОРЗИНКА З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ	1п.	8.00
5. БУТЕРБРОД З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ	1п.	5.00
6.ХЛІБ ( білий, чорний, житній )	1п.	5.00

### *ОБСЛУГОВУВАННЯ З РОЗРАХУНКУ НА ОДНУ ОСОБУ :*

1.ФУРШЕТНИЙ КАВОВИЙ СТІЛ ОБСЛУГОВУВАННЯ	1	10.00
2.ФУРШЕТНИЙ ПИВНИЙ СТІЛ ОБСЛУГОВУВАННЯ	1	5.00
3.КОКТЕЙЛЬНИЙ СТІЛ ОБСЛУГОВУВАННЯ	1	20.00
4.ОФОРМЛЕННЯ ТА НАРІЗКА ФРУКТІВ	1	5.00
5.НАРІЗКА, ОФОРМЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ ЗАМОВНИКІВ	1	5.00

## **Всього по меню:**

**Задаток:**

**До оплати:**

## **До відома замовників:**

Сума мінімального задатку за резервацію дати складає:

- 2000 тисячі гривень для святкування бенкету;
- 4000 тисячі гривень для святкування весілля.

У разі відмовлення гостем від замовлення - сума внесеного задатку не повертається.

**Уточнення кількості гостей відбувається за три дні до святкування, та проводиться попередній розрахунок.**

Затримка гостей після 24.00 виключно за попередньою домовленістю з адміністрацією. Рахується після 24.00, погодинно:

- до 30 осіб 1000грн за 1годину;
- до 50 осіб 1500грн за 1 годину;
- від 50 осіб 2500грн за 1годину.

Оплачується наперед перед початком кожної наступної години.

*Адміністрація*