



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 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 ,СИРНИЙ РУЛЕТ) | 1/90 | 49.00 |
| 2. ІТАЛІЙСЬКА ТАРИЛКА (САЛЯМІ ІТАЛІЙСЬКЕ АСОРТІ, КОВБАСКИ КОПЧЕНІ, В'ЯЛЕНЕ М'ЯСО, МІНІ МОЦАРЕЛА, ОЛИВКИ , КОРНІШОНИ, ГРІНКИ, ГРЧИЧНИЙ СОУС) | 1/100 | 55.00 |
| 3. М'ЯСНИЙ ТЕРРІН АСОРТІ (М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ВЕРШКИ, ЧОРНОСЛИВ, ГРЕЦЬКІ ГОРІХИ / КУРЯЧЕ ФІЛЕ РУБЛЕНЕ, ВЕРШКИ, ЯЙЦЕ ПЕРЕПЕЛИНЕ, ШАМПІНЬЙОНИ, БЕКОН) | 1/90 | 39.00 |
| 4. М'ЯСНЕ АСОРТІ УКРАЇНСЬКЕ (САЛО СОЛЕНЕ ,З ПАПРИКОЮ, КОПЧЕНЕ, МЕЛЕНЕ САЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ, БОРОДІНСЬКИЙ ХЛІБ, АДЖИКА, ЗЕЛЕНЬ, СПЕЦІЇ) | 1/50 | 30.00 |
| 5. АСОРТІ ЗАЛИВНЕ (ЯЗИК ТЕЛЯЧИЙ, КУРЯЧА ФЛЕЙКА , СПЕЦІЇ) | 1/90 | 48.00 |
| 6. ЯЛОВИЧИЙ ЯЗИК В ЖЕЛЕ З ГРЧИЧНИМ СОУСОМ | 1/90 | 49.00 |
| 7. М'ЯСНЕ АСОРТІ 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 | 39.00 |
| 8. Відварний язик під майонезним соусом з часником, смаженими шампінйонами та стружкою з пармезану | 1/50 | 39.00 |

ЗАКУСКИ РИБНІ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|-------|-------|
| 1. РИБА ФАРШИРОВАНА (КОРОП) – ФІРМОВА СТРАВА | 1/140 | 49.00 |
| 2. РИБНА ТАРИЛКА АСОРТИ (СЬОМГА ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ, БАЛИК МАСЛЯНОЇ КОПЧЕНИЙ, КРЕВЕТКИ, МІДІІ, ТАРГАЛЕТКИ З ПЕЧІНКОЮ ТРИСКИ, ПРОФІТРОЛІ З МУСОМ З СЬОМГИ ТА МАСЛЯНОЇ) | 1/100 | 69.00 |
| 3. НАРІЗКА З СЬОМГИ ТА ГОРБУШІ МАРИНОВАНОЇ (СЬОМГА , ГОРБУША ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ, ЛИМОН, ОЛИВКИ, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ, КУНЖУТ, МАСЛИНОВА ОЛЯ) | 1/70 | 55.00 |
| 4. МЛИНЦІ З ЛОСОСЕМ, ІКРОЮ ТА ОЛІВ'Є З КРАБАМИ (млинці, лосось, сир вершковий, ікра, олів'є з крабами) | 1/90 | 49.00 |
| 5. ЕКЛЕРИ З КРЕВЕТКАМИ ТА ЛЕГКИМ САЛАТОМ (булочки з ЗАВАРНОГО ТІСТА З ВЕРШКОВИМ СИРОМ, КРЕВЕТКАМИ ТА САЛАТОМ – М'ЯСО КРАБІВ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, МАЙОНЕЗ, КУКУРУДЗА, СИР ВЕРШКОВИЙ ТЕРТИЙ , КРЕВЕТКИ) | 1/90 | 49.00 |
| 6. ТОРТ РИБНИЙ З СЬОМГОЮ (СЛОЙОНА ВИПІЧКА З НАЧИНКОЮ - СЬОМГА МАРИНОВАНА , М'ЯСО КРАБІВ, МАЙОНЕЗ, СИР , МОРКВА, ЛИМОН) | 1/50 | 38.00 |
| 7. КОРЗИНОЧКИ, БУТЕРБРОДИ З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ (випічка з ПІСОЧНОГО ТІСТА, БАГЕТ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ, ІКРА ЧЕРВОНА) | 1п. | 30.00 |
| 8. ФІЛЕ СКУМБРІЇ ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ НА ТОСТАХ БОРОДІНСЬКОГО ХЛІБУ З ЯЄЧНИМ СУФЛЕ | 1/60 | 30.00 |
| 9. ТОЛСТОЛОБ МАРИНОВАНИЙ З ПРЯНОЦАМИ ТА ЦИБУЛЕЮ | 1/50 | 28.00 |

СИРНІ ЗАКУСКИ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|-------|-------|
| 1. ВЕРШКОВИЙ СИР ЗАПЕЧЕНИЙ НА ГРИЛІ З СОУСОМ (АДІГЕЙСЬКИЙ СИР, ВЕРШКИ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, КІНЗА, БАЗИЛІК, ПЕТРУШКА , КРІП) | 1/70 | 37.00 |
| 2. КАМАМБЕР ЗАПЕЧЕНИЙ НА ГРИЛІ З ГРІНКАМИ ТА СОУСОМ З ЖУРАВЛИНИ | 1/60 | 39.00 |
| 3. СИРНА ТАРИЛКА АСОРТИ (ВЕРШКОВИЙ, З ГОРІШКАМИ, З ПРЯНОЦАМИ , КОПЧЕНИЙ , КОРОЛІВСЬКИЙ, МОЦАРЕЛА, ФІНІКИ, ГОРІХИ, КРЕКЕРИ, МЕД) | 1/60 | 38.00 |
| 4. «НАПОЛЕОН ЗАКУСОЧНИЙ» (випічка з СЛОЙОНОГО ТІСТА З НАЧИНКОЮ - СИР ВЕРШКОВИЙ , ГРУША, МАЙОНЕЗ, СМЕТАНА, ШИНКА, ЯЙЦЕ, СИР ТЕРТИЙ, КРІП) | 1/60 | 29.00 |

| | | |
|---|------|-------|
| 5. ПРОФІТРОЛІ З СИРНИМ КРЕМОМ ТА ГРИБНИМ МУСОМ (ЗАВАРНІ БУЛОЧКИ З СИРНИМ ТА ГРИБНИМ МУСОМ) | 1/60 | 28.00 |
| 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 | 28.00 |
| 7. АСОРТІ ВЕРШКОВІ РУЛЕТИ З МЛИНЦІВ (АСОРТІ З НАЧИНКОЮ – СИР ВЕРШКОВИЙ, ГРИБНИЙ МУС З БЛИМИ ГРИБАМИ, ВІТЧИНА, СЪОМГА, КРАБОВЕ М'ЯСО) | 1/60 | 38.00 |
| 8. БРУСКЕТТИ АСОРТІ (СКИБКИ ПІДСУШЕНОГО ХЛІБА З ОЛИВКОВОЮ ОЛІЄЮ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ, В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, МІНІ МОЦАРЕЛОЮ, ОЛИВКАМИ, СОУСОМ ПЕСТО, БАЛЬЗАМІКОМ, ПРОШУТТО, ГРИБНИМ МУСОМ, СИРОМ БРІ, ЯБЛУКОМ) | 1/60 | 36.00 |
| 9. АСОРТІ РУЛЕТ З ШПИНАТУ, МОРКВЯНИЙ РУЛЕТ (БІСКВІТНІ РУЛЕТИ З ШПИНАТОМ ТА МОРКВОЮ З НАЧИНКОЮ З ВЕРШКОВОГО СИРУ, ФЕТИ, ШАМПІНЬЙОНІВ, ОЛИВКАМИ, КРОПОМ ТА СТРУЖКОЮ З ПАРМЕЗАНОМ) | 1/60 | 39.00 |
| 10. ЗЕЛЕНІ МЛИНЦІ (МЛИНЦІ З ШПИНАТУ З НАЧИНКОЮ - СИР ФЕТА, ВЕРШКИ, В'ЯЛЕНІ ПОМІДОРИ) | 1/50 | 39.00 |

ЗАКУСКИ З ПЕЧІНКИ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|-------|-------|
| 1. ПЕЧІНКОВИЙ ТОРТ З ШАМПІНЬЙОНАМИ (ПЕЧІНКОВІ МЛИНЦІ, ТЕРТИЙ СИР, ШАМПІНЬЙОНИ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, СОУС – МАЙОНЕЗ, СПЕЦІЇ, ЗЕЛЕНЬ) | 1/70 | 35.00 |
| 2. ПЕЧІНКОВЕ АСОРТІ - ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ, ГРІНКИ, ПЕЧІНКОВІ ТРЮФЕЛЯ В КУНЖУТІ, ПЕЧІНКОВІ ОЛАДКИ З ФІРМОВИМ СОУСОМ, МЛИНЦІ З ПЕЧІНКОВИМ ПАШТЕТОМ ТА ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ | 1/70 | 39.00 |

ЗАКУСКИ ОВОЧЕВІ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|-------|-------|
| 1. «ОВОЧЕВИЙ ТОРТ» ВЕРШКОВІ МЛИНЦІ З СИРНОЮ НАЧИНКОЮ ТА СТРУЖКОЮ З ПАРМЕЗАНОМ (ШПИНАТ, МОРКВА, КАБАЧОК, ФЕТА, ВЕРШКИ, ШАМПІНЬЙОНИ СМАЖЕНІ) | 1/60 | 35.00 |
| 2. ОВОЧЕВИЙ МІКС НА ГРИЛІ (ПОМІДОРИ, БАКЛАЖАНИ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, ШАМПІНЬЙОНИ, БРОКОЛІ, ЦИБУЛЯ, СОУС - ОЛИВКОВА ОЛІЯ, СПЕЦІЇ) | 1/100 | 30.00 |
| 3. «ОВОЧЕВЕ АСОРТІ» (ПОМІДОР, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, ОГІРОК, ЗЕЛЕНЬ) | 1/100 | 15.00 |
| 4. «ГРИБНА ПОЛЯНА» (ГРИБНЕ АСОРТІ - ШАМПІНЬЙОНИ, ОПЕНЬКИ, ГРУЗДІ, МАСЛЯТА) | 1/80 | 35.00 |
| 5. ШАМПІНЬЙОНИ МАРИНОВАНІ З ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ | 1/50 | 23.00 |

| | | |
|--|------|-------|
| 6.ОЛИВКИ АСОРТІ | 1/30 | 16.00 |
| 7.СЛИВИ В ПРЯНОМУ МАРИНАДІ | 1/50 | 16.00 |
| 8.МАЛОСОЛЬНЕ АСОРТІ (ОГІРКИ, ПОМІДОРИ, КАПУСТА, ЦИБУЛЯ МАРИНОВАНА) | 1/90 | 18.00 |

САЛАТИ ОВОЧЕВІ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|-------|-------|
| 1.«ІТАЛІЙСЬКИЙ»(МОЦАРЕЛА, ПОМІДОР, БАЗИЛІК, МАСЛИНИ, СОУС ПЕСТО, ОЛІЯ) | 1/90 | 37.00 |
| 2.«ОВОЧЕВИЙ З СИРНИМИ КУЛЬКАМИ» (помідори, огірки , оливки, СИРНІ ТРЮФЕЛЯ В КУНЖУТІ , САЛАТНА ЗАПРАВКА) | 1/90 | 36.00 |
| 3.«ШОПСЬКИЙ»(ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , ПОМІДОРИ, СИР БРИНЗА ТЕРТИЙ ,МОЛОТИЙ ГОРІХОВИЙ МІКС, ОЛІЯ , ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ, ЦИБУЛЯ САЛАТНА) | 1/90 | 36.00 |
| 4. «УЛЮБЛЕНИЙ» (САЛАТ МІКС, РУКОЛА, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, АВОКАДО, СТРУЖКА З ПАРМЕЗАНУ, МІНІ МОЦАРЕЛА, ОЛИВКИ, ЛИМОН СКИБКИ, ОЛІЯ ОЛИВКОВА, ГРІНКИ, КУНЖУТ) | 1/80 | 38.00 |
| 5. «РОКФОР» (САЛАТ МІКС, РУКОЛА, КАРАМЕЛІЗОВАНА ГРУША, СИР РОКФОР , СОУС БАЛЬЗАМІК, ОЛІЯ ОЛИВКОВА, ГРІНКИ З БІЛОГО ХЛІБА, КАРАМЕЛІЗОВАНІ ГРЕЦЬКІ ГОРІХИ) | 1/70 | 40.00 |
| 6.«БРІ» (САЛАТ МІКС, РУКОЛА, ШПИНАТ ЛИСТЯ, СИР БРІ , ОЛІЯ ОЛИВКОВА, В'ЯЛЕНІ ПОМІДОРИ, ІНЖИР , КУНЖУТ) | 1/70 | 38.00 |
| 7.«ГРЕЦЬКІЙ» (ОЛИВКИ, СИР ФЕТА, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , ПОМІДОРИ, ОГІРКИ , ЛИМОН, ОЛІЯ ОЛИВКОВА) | 1/90 | 36.00 |
| 8. «СИЦИЛІЙСЬКИЙ» (помідори, ОГІРОК, ЦИБУЛЯ САЛАТНА , МАСЛИНИ, ГРІНКИ , СИР ФЕТА, САЛАТ МІКС, БАЗИЛІК, НАСІННЯ ГАРБУЗОВЕ, МАСЛИНОВА ОЛІЯ) | 1/90 | 36.00 |
| 9. «ОКСАМИТОВИЙ» (БУРЯК ПЕЧЕНИЙ ТЕРТИЙ, РОДЗИНКИ, ЧОРНОСЛИВ, ГРЕЦЬКІ ГОРІХИ МОЛОТІ, МАЙОНЕЗ, ЧАСНИК, ГРАНАТОВІ ЗЕРНА) | 1/100 | 33.00 |
| 10. «СЛОЙОНИЙ» (МОРКВА ТЕРТА, КУРАГА, РОДЗИНКИ, МАЙОНЕЗ, СИР ТЕРТИЙ, ЧАСНИК, ІМБИР, МАЙОНЕЗ, БУРЯК ТЕРТИЙ, ЧОРНОСЛИВ, МАЙОНЕЗ, МОЛОТИЙ АРАХІС) | 1/100 | 33.00 |
| 11. «ОСІННІЙ» (ПЕЧЕНІ ОВОЧІ – ГАРБУЗ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА, МІНІ МОРКВА, БРОКОЛІ, САЛАТНА ЦИБУЛЯ, ГАРБУЗОВЕ НАСІННЯ, СОУС – МЕД, ОЛІЯ) | 1/100 | 34.00 |

САЛАТИ РИБНІ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|-------|-------|
| 1. «САЛАТ З ВОСЬМИНОГА» (ВОСЬМИНІГ, КАЛЬМАРИ, ПЕРЕПЕЛИНЕ ЯЙЦЕ, САЛАТ МІКС, ЛИМОН, МАСЛИНИ, МАСЛИНОВА ОЛІЯ) | 1/90 | 48.00 |
| 2. «МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ» (КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРИ, СЪОМГА , МАСЛЯНА, ЛИМОН, ОЛИВКИ, САЛАТ МІКС, РУКОЛА, ІКРА, ЯЙЦЕ ПЕРЕПЕЛИНЕ, ОЛІЯ) | 1/90 | 49.00 |
| 3. «СХІДНИЙ» (МАРИНОВАНИЙ ЛОСОСЬ СКИБКАМИ, КРЕВЕТКИ, АВОКАДО , САЛАТ ЛИСТЯ МІКС, РУКОЛА, КУНЖУТ, СОУС – ГІРЧИЦЯ В ЗЕРНАХ, МАЙОНЕЗ, МАСЛИНИ, ЛИМОН) | 1/80 | 46.00 |
| 4.«ГУРМАН»(ВАРЕНА КАРТОПЛЯ ТЕРТА, ПЕЧІНКА ТРІСКИ, ЯЙЦЯ, МОРКВА ВАРЕНА ТЕРТА, СІР ТЕРТИЙ, МАЙОНЕЗ, ІКРА, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ) СЛОЙОНІЙ САЛАТ | 1/100 | 49.00 |
| 5. «ДУЕТ» (КАЛЬМАРИ, ВІГЧИНА, М'ЯСО КРАБОВЕ, ЯЙЦЕ, МАЙОНЕЗ, ОГІРОК , МАСЛИНИ, СІР ФЕТА) | 1/100 | 44.00 |

САЛАТИ М'ЯСНІ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|---|-------|-------|
| 1.«ОСОБЛИВИЙ» (БУЖЕНИНА ТА КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПЕЧЕНІ , СІР ВЕРШКОВИЙ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , МАЙОНЕЗ, АНАНАС, АПЕЛЬСИН, ГОРШКИ МОЛОТІ) | 1/90 | 38.00 |
| 2.«УРОЧИСТИЙ» (ШАМПІНЬЙОНИ СМАЖЕНІ, ОПЕНЬКИ МАРИНОВАНІ , КУРЯЧЕ ФІЛЕ, ЯЗИК ТЕЛЯЧИЙ, ОГІРОК МАРИНОВАНИЙ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, МАЙОНЕЗ) | 1/90 | 38.00 |
| 3.«М'ЯСНИЙ САЛАТ АСОРТИ» (ЯЗИК ЯЛОВИЧИЙ, ОКОРОК КОПЧЕНИЙ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, БУЖЕНИНА, ШИНКА, СІР, ГРУША,ГАРБУЗОВЕ НАСІННЯ, МАЙОНЕЗ) | 1/100 | 39.00 |
| 4.«КОРОННИЙ» (КУРЯЧИЙ ОКОРОК КОПЧЕНИЙ, ШАМПІНЬЙОНИ СМАЖЕНІ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, ОГІРОК СВІЖИЙ, ЗЕЛЕНА ЦИБУЛЯ , ГРІНКИ З НАСІННЯМ СОНЯШНИКА, МАЙОНЕЗ) | 1/80 | 35.00 |
| 5.«КАПРИЗ» (АНАНАС, ТЕРТИЙ СІР, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ВАРЕНЕ , БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, ЯЙЦЕ, МАЙОНЕЗ, СМАЖЕНІ ШАМПІНЬЙОНИ , ГОРІХИ МОЛОТІ) СЛОЙОНІЙ | 1/100 | 39.00 |
| 6.«ТЕРІЯКІ» (САЛАТ МІКС, АВОКАДО, ЯЛОВИЧА ВИРІЗКА СМАЖЕНА В КИСЛО - СОЛОДКОМУ СОУСІ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, КУНЖУТ) | 1/80 | 42.00 |
| 7.«ЦЕЗАР» (КАПУСТА ПЕКІНСЬКА, САЛАТ МІКС, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПЕЧЕНЕ, ЯБЛУКО, СТРУЖКА З ПАРМЕЗАНУ, ГРІНКИ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, МАРИНОВАНІ ШАМПІНЬЙОНИ, СОУС - МАЙОНЕЗ, ВЕРШКИ, СОСВІЙ СОУС, ЧАСНИК, ЗЕРНА ГІРЧИЦІ) | 1/90 | 38.00 |
| 8.САЛАТ З ЯЛОВИЧИНИ (ЯЛОВИЧА ФІЛЕЙНА ВІДВАРНА, СВІЖИЙ ОГІРОК,ПЕРЕЦЬ ЧІЛІ,СОУС-СМЕТАНА,МАЙОНЕЗ,СПЕЦІЇ, КІНЗА,ЗЕРНА ГРАНАТУ) | 1/80 | 42.00 |

| | | |
|--|-------|-------|
| 9.«МІНІСТЕРСЬКИЙ» (яЛОВИЧА ВИРІЗКА СМАЖЕНА, МЛИНЦІ, МАРИНОВАНИЙ ОГРОК, МАЙОНЕЗ, ОПЕНЬКИ, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ) | 1/80 | 39.00 |
| 10.«ОЛІВ'Є ТРАДИЦІЙНЕ» НА ВІДВАРНІЙ ТЕЛЯТИНІ (ВІДВАРНА ТЕЛЯТИНА, КАРТОПЛЯ, МОРКВА, ЯЙЦЕ, ШИНКА,ОГРОК, МОЛОДИЙ ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК, МАЙОНЕЗ, ЦИБУЛЯ ЗЕЛЕНА) | 1/100 | 42.00 |
| 11.«УКРАЇНСЬКА ХАТА» (БУРЯК ПЕЧЕНИЙ, ЦИБУЛЯ СМАЖЕНА, БУЖЕНИНА ПЕЧЕНА, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ЗАПЕЧЕНЕ, ЧОРНОСЛИВ, ГОРІХИ МОЛОТІ, СОУС – МАЙОНЕЗ , СМЕТАНА) | 1/90 | 35.00 |

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|-------|-------|
| 1. СЛОЙОНІЙ РУЛЕТ З М'ЯСНОЮ НАЧИНКОЮ (СЛОЙОНЕ ТІСТО, М'ЯСО РУБЛЕНЕ , ЦИБУЛЯ, ЯЙЦЕ, СПЕЦІЇ) ЗАПІКАЄМО ПОДАЄМО З СМЕТАНОЮ | 1/70 | 30.00 |
| 2. СИРНИЙ РУЛЕТ (ЛИСТКОВЕ ТІСТО, ЯЙЦЕ, СИР ТЕРТИЙ, БРИНЗА, ДОМАШНІЙ СИР , КІНЗА, ГРЧИЦЯ В ЗЕРНАХ , МАЙОНЕЗ) | 1/70 | 30.00 |
| 3. СТРУДЕЛЬ З ТУШКОВАНОЮ КАПУСТОЮ ТА ГРИБАМИ (СЛОЙОНЕ ТІСТО, КАПУСТА, ЦИБУЛЯ, ОЛЯ, СПЕЦІЇ, ШАМПІНЬЙОНИ, КУНЖУТ) ПОДАЄМО З СМЕТАНОЮ | 1/70 | 30.00 |
| 4. ПИРИГ З КУРКОЮ ТА ГРИБАМИ (СЛОЙОНЕ ТІСТО, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, ТУШКОВАНИ ШАМПІНЬЙОНИ, ЯЙЦЕ , СПЕЦІЇ, КУНЖУТ) ЗАПІКАЄМО ПОДАЄМО З СМЕТАНОЮ | 1/70 | 30.00 |
| 5. ПИРИГ З М'ЯСОМ (СЛОЙОНЕ ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО , М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ЦИБУЛЯ, ЯЙЦЕ, СПЕЦІЇ , КУНЖУТ) ЗАПІКАЄМО ПОДАЄМО З СМЕТАНОЮ | 1/70 | 30.00 |
| 6. ПИРИГ СЛОЙОНІЙ З ДОМАШНІМ СИРОМ ТА ШПИНАТОМ (СЛОЙОНЕ ТІСТО , СИР ДОМАШНІЙ, ШПИНАТ, ЯЙЦЕ , КУНЖУТ) | 1/70 | 30.00 |
| 7. МЛИНЦІ З М'ЯСОМ ТА ТУШКОВАНИМИ ГРИБАМИ У ВЕРШКАХ (млинці, м'ясо рублене, цибуля, шампіньйони тушковані , вершки) | 1/90 | 36.00 |
| 8. ЗАПЕЧЕНИЙ ТОРТ З МЛИНЦІВ (млинці, шампіньйони смажені з цибулею, шинка, сир, майонез, яйце, листкове тісто, кунжут) | 1/90 | 38.00 |
| 9. ШАМПІНЬЙОНИ ЗАПЕЧЕНІ, ФАРШИРОВАНІ М'ЯСОМ (шампіньйони, масло вершкове, м'ясо рублене, соус лагідний, сир третій) | 1/60 | 29.00 |
| 10. ПЕЧЕРИЦІ У СИРНМУ СОУСІ З ПРОФІТРОЛЯМИ (ТУШКОВАНИ ГРИБИ , ВЕРШКОВИЙ СИР, ПАРМЕЗАН ТЕРТИЙ, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ, ВЕРШКИ, СПЕЦІЇ , БУЛОЧКИ З ЗАВАРНОГО ТІСТА) ПОРЦІЙНА СТРАВА | 1/120 | 39.00 |
| 11. ГРИБНИЙ ЖУЛЬЄН ЗАПЕЧЕНИЙ У РУНДЕЛИКУ (ТУШКОВАНИ ГРИБИ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, СИР ТЕРТИЙ, ЗЕЛЕНЬ, КРІП, ВЕРШКОВИЙ СОУС) | 1/140 | 46.00 |

РИБНІ СТРАВИ ГАРЯЧІ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|---|---------|-------|
| 1. СКУМБРІЯ ЗАПЕЧЕНА З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ (СКУМБРІЯ, ЛИМОН, ОЛЯ , ПРЯНОЦІ, ШАМПІНЬЙОНИ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ , БАКЛАЖАНИ, ТОМАТИ) | 1/100 | 42.00 |
| 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) | 1/100 | 46.00 |
| 3. ФІЛЕ ГОРБУШІ ЗАПЕЧЕНЕ З ОВОЧЕВИМ МІКСОМ (ГОРБУША, БРОКОЛІ, МІНІ МОРКВА, ШАМПІНЬЙОНИ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, СПАРЖА, ЛИМОН, СПЕЦІЇ, ОЛЯ) | 1/100 | 58.00 |
| 4. МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ ЗАПЕЧЕНИЙ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ ТА ПРОВАНСЬКИХ ТРАВАХ (ГОРБУША, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРИ, ВЕРШКИ, КАРТОПЛЯНІ СЛАЙСИ, СПЕЦІЇ) | 1/100 | 62.00 |
| 5. ФІЛЕ ТІЛАПІЇ СМАЖЕНЕ В КУНЖУТІ З ФІРМОВИМ СОУСОМ (ФІЛЕ ТІЛАПІЇ, ЛИМОН, КУНЖУТ, ОЛЯ, ЯЙЦЕ, ПРЯНОЦІ) | 1/70/10 | 45.00 |
| 6. ФІЛЕ ОКУНЯ ПО - ФРАНЦУЗКИ ЗАПЕЧЕНЕ ПІД СИРНИМ СУФЛЕ (ФІЛЕ ОКУНЯ, ШАМПІНЬЙОНИ ТУШКОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ , СМЕТАНА, СИР ТЕРТИЙ, ВЕРШКИ , ЯЙЦЕ) | 1/80 | 48.00 |
| 7. ФІЛЕ ТІЛАПІЇ ЗАПЕЧЕНЕ ПІД ОВОЧЕВОЮ ШУБОЮ (ФІЛЕ ТІЛАПІЇ, ПАСЕРОВАНА МОРКВА З ЦИБУЛЕЮ , ОЛЯ, СИР ВЕРШКОВИЙ ТЕРТИЙ, ВЕРШКИ, ЯЙЦЕ, ЛИМОН) | 1/80 | 42.00 |

ГАРНІР

| | | |
|---|---------|-------|
| 1. КАРТОПЛЯ ПЮРЕ З ГРИБАМИ ТУШКОВАНИМИ У ВЕРШКАХ | 1/90/30 | 35.00 |
| 2. КАРТОПЛЯ ПО СЕЛЯНСЬКІ ЗІ ШКВАРКАМИ (ЗАПЕЧЕНА ЧАСТОЧКАМИ В ШКІРЦІ З СПЕЦІЯМИ , ЦИБУЛЕЮ, ТЕРТИМ ЧАСНИКОМ ТА ШКВАРКАМИ) | 1/100 | 30.00 |
| 3. КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА ЧАСТОЧКАМИ (З СПЕЦІЯМИ , ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ ТА ЗЕЛЕНЮ КРОПУ) | 1/100 | 28.00 |
| 4. ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З БРИНЗОЮ | 1/100 | 30.00 |
| 5. КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З ГРИБНИМ АСОРТІ | 1/90/30 | 35.00 |
| 6. ДЕРУНИ СМАЖЕНІ З СМЕТАНОЮ | 1/90/30 | 38.00 |

ГАРЯЧІ М'ЯСНІ СТРАВИ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|-------------------|-------|
| 1.БИТОК «СВ'ЯТКОВИЙ» З ШИНКОЮ ТА МОЦАРЕЛОЮ (БИТОК, СПЕЦІЇ, ТОМАТИ, СИР МОЦАРЕЛА, ШИНКА, СИР ТЕРТИЙ, ЯЙЦЕ) | 1/90 | 47.00 |
| 2.М'ЯСО ПО «ФРАНЦУЗКИ» (БИТОК , М'ЯСО РУБЛЕНЕ З ЦИБУЛЕЮ, ШАМПІНЬЙОНИ, СПЕЦІЇ, СИР ТЕРТИЙ, ЯЙЦЕ, МАЙОНЕЗ) | 1/90 | 47.00 |
| 3. РУЛЕТИ З ВІТЧИНОЮ ТА СИРОМ З ФІРМОВИМ СОУСОМ (БИТОК, ВІТЧИНА, ФЕТА, СПЕЦІЇ, СОУС ФІРМОВИЙ) | 1/90 | 48.00 |
| 4. РУЛЕТИ «КРУЧЕНИКИ» ГАРНІРОВАНІ ГРИБНИМ АСОРТІ (БИТОК, ГРУДИНКА, ЦИБУЛЯ, МОРКВА, ВЕРШКОВИЙ СОУС , СПЕЦІЇ, ГРИБНЕ АСОРТІ) | 1/90/20 | 50.00 |
| 5.« ЗАВИВАНЦІ » З ЧОРНОСЛИВОМ ТА ГОРІХАМИ (БИТОК,ЧОРНОСЛИВ, МОЛОТІ ГОРІХИ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, СПЕЦІЇ, КОРИЦЯ, ГВОЗДИКА, ОЛЯ) | 1/90 | 48.00 |
| 6.СВИННІ РЕБЕРЦЯ З ЧОРНОСЛИВОМ (РЕБЕРЦЯ, ЧОРНОСЛИВ, СПЕЦІЇ) | 1/90/ 20 | 42.00 |
| 7.РЕБЕРЦЯ БАРБЕКЮ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ (РЕБЕРЦЯ, БАКЛАЖАНИ, ПОМІДОРИ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, ШАМПІНЬЙОНИ, КАРТОПЛЯ, СПЕЦІЇ) СМАЖИМО НА МАНГАЛІ | 1/90/ 50 | 54.00 |
| 8.СВИННІ РЕБЕРЦЯ В МЕДОВІЙ ГЛАЗУРІ З АНАНАСОМ ТА АПЕЛЬСИНОМ (РЕБЕРЦЯ, МЕД, СОСВИЙ СОУС, ПРЯНОЩІ, КУНЖУТ, АПЕЛЬСИН, АНАНАС) | 1/90/ 20 | 45.00 |
| 9.СВИНИНА ЗАПЕЧЕНА З ЖУРАВЛИНОЮ У СОУСІ (ОКІСТ, ПРЯНОЩІ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, ОЛЯ, ЖУРАВЛИНА, СОУС) | 1/80 | 48.00 |
| 10.ФІЛЕЙНА ЧАСТИНА ЗАПЕЧЕНА У ВИШНЕВОМУ СОУСІ (ОКІСТ, ПРЯНОЩІ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, ОЛЯ, ВИШНІ, СОУС) | 1/80 | 45.00 |
| 11.ПЕЧЕНА БУЖЕНИНА В СЛИВОВОМУ СОУСІ (ФІЛЕЙНА ЧАСТИНА, СЛИВИ МАРИНОВАНІ, ПРЯНОЩІ, ЦУКРОВИЙ СИРОП ,СОУС) | 1/80 | 43.00 |
| 12.ОКІСТ ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД ЧОРНИЧНИМ СОУСОМ (ОКІСТ, ПРОВАНСЬКІ ТРАВИ-ЧЕБРЕЦЬ, ТІМ'ЯН, РОЗМАРИН, СПЕЦІЇ, ВИНО, ЧОРНИЦІ, ЦУКРОВИЙ СИРОП) | 1/80 | 45.00 |
| 13.ШАШЛИК ТРАДИЦІЙНИЙ (СВИНИНА, СПЕЦІЇ,ПОДАЄМО З МАРИНОВАНИМИ КІЛЬЦЯМИ ЦИБУЛІ, ЗЕЛЕНЮ) СМАЖИМО НА МАНГАЛІ, ПОДАЄМО З ВОГНЕМ | 1/90 | 49.00 |
| 14. ШАШЛИК З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ (ПОДАЄМО З ЗЕЛЕНЮ, МАРИНОВАНИМИ КІЛЬЦЯМИ ЦИБУЛІ ТА ОВОЧАМИ ГРИЛЬ) СМАЖИМО НА МАНГАЛІ, ПОДАЄМО З ВОГНЕМ | 1 /90/50 | 58.00 |
| 15. ШАШЛИЧНЕ АСОРТІ (СМАЖИМО НА МАНГАЛІ АСОРТІ З М'ЯСА - СВИНИНИ, ТЕЛЯТИНИ , ПТИЦІ ПОДАЄМО З ЗЕЛЕНЮ, МАРИНОВАНИМИ КІЛЬЦЯМИ ЦИБУЛІ ТА ОВОЧАМИ ГРИЛЬ) СМАЖИМО НА МАНГАЛІ, ПОДАЄМО З ВОГНЕМ | 1/40/40 /40/50 | 80.00 |
| 16.ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ГРИЛІ З ГРАНАТОВИМИ ЗЕРНАМИ (М'ЯСО РУБЛЕНЕ, СПЕЦІЇ, МАРИНОВАНА ЦИБУЛЯ, ЛАВАШ, СОУС, ГРАНАТ) ГОСТРИЙ АБО НЕ ГОСТРИЙ | 1/90 | 45.00 |

| | | |
|--|--------------|-------|
| 17.«М'ЯСНІ БИТКИ» ЗАПЕЧЕНІ В СЛОЙОНОМУ ТІСТІ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ (М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ЦИБУЛЯ, СПЕЦІЇ, СЛОЙОНЕ ТІСТО) | 1/90 | 40.00 |
| 18.КОКТЕЙЛЬНІ ФРИКАДЕЛЬКИ НА ШПАЖКАХ В СЛОЙОНОМУ ТІСТІ З ЛАГІДНИМ СОУСОМ (М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ЦИБУЛЯ, СПЕЦІЇ, ЯЙЦЕ, ТІСТО СЛОЙОНЕ, СОУС ЛАГІДНИЙ) | 1/90 | 40.00 |
| 19.ЖАРКЕ З ГРИБАМИ ТА ТУШКОВАНОЮ КАРТОПЛЕЮ В ГОРЩИКУ | 1/50/ 200 | 56.00 |
| 20.ГОЛУБЦІ КЛАСИЧНІ ЗІ СМЕТАНОЮ | 1/100 | 39.00 |

ГАРЯЧІ СТРАВИ З ТЕЛЯТИНИ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|--|----------|-------|
| 1.ТЕЛЯТИНА ТУШКОВАНА У ВЕРШКАХ З ДЕРУНАМИ ТА СМЕТАНОЮ | 1/60/ 90 | 60.00 |
| 2.М'ЯСО «ПО-БУРЖУЙСЬКІ» З КАРТОПЛЯНИМИ КУЛЬКАМИ (ЯЛОВИЧИНА , ЯЗИК, ШАМПІНЬЙОНИ, ВЕРШКИ, ЦИБУЛЯ, МАРИНОВАНИЙ ОГІРОК, ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК, СПЕЦІ, КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ) | 1/60/ 90 | 50.00 |
| 3.РУЛЕТИ З ЧОРНОСЛИВОМ ТА ГОРІХАМИ У СЛИВОВОМУ СОУСІ (ЯЛОВИЧИНА ФІЛЕ , ЧОРНОСЛИВ, МОЛОТІ ГОРІХИ, СЛИВИ,ЧЕРВОНЕ ВИНО, СПЕЦІЇ) | 1/90 | 55.00 |
| 4.КРУЧЕНИКИ З СИРОМ ТА ШИНКОЮ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ, З ТУШКОВАНИМ ОВОЧАМИ (ФІЛЕЙНА ЧАСТИНА, ШИНКА, СІР АДІГЕЙСЬКИЙ , ОВОЧІ - ШАМПІНЬЙОНИ , БРЮССЕЛЬСЬКА КАПУСТА, БРОКОЛІ) | 1/90/60 | 60.00 |
| 5.М'ЯСО «ПО-ТУРЕЦЬКІ» ЯЛОВИЧУ ФІЛЕЙНУ ЧАСТИНУ СКИБКАМИ СМАЖИМО НА ВЕРШКОВОМУ МАСЛІ, ПОДАЄМО НА ГРІНКАХ З МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ, ЗЕЛЕНЮ КІНЗИ, ПІД ВЕРШКОВИМ СОУСОМ З ПОМІРНО ГОСТРИМ ПЕРЦЕМ , ТА ГРАНАТОВИМИ ЗЕРНАМИ | 1/90/30 | 58.00 |
| 6.ШАШЛИК НА МАНГАЛІ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ (ТЕЛЯТИНА, СПЕЦІЇ, МАРИНОВАНА ЦИБУЛЯ , ТОМАТИ, БАКЛАЖАНИ , БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, ШАМПІНЬЙОНИ) | 1/90/50 | 68.00 |

ГАРЯЧІ СТРАВИ З ПТИЦІ

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|---|-------|-------|
| 1.КУРЯЧА ГРУДКА З СОУСОМ ДОР-БЛЮ І КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ГРУШАМИ (ФІЛЕ КУРЯЧЕ, ПРЯНОЩІ, БІЛЕ ВИНО, ВЕРШКИ, СІР ДАР-БЛЮ) | 1/90 | 44.00 |

| | | |
|--|---------|-------|
| 2.«ЯКІТОРІ» НА ШПАЖКАХ (КУРЯЧЕ М'ЯСО, СОЄВИЙ СОУС, ПРЯНОЦІ, БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, ЦИБУЛЯ, ПІКАНТНИЙ СОУС) | 1/90 | 40.00 |
| 3.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 | 45.00 |
| 4. КУРЯЧІ РУЛЕТИ З ГРИБНИМ АСОРТІ (КУРЯЧІ СТЕГЕНЦЯ ФАРШИРОВАНИ СМАЖЕНИМИ ШАМПІНЬЙОНАМИ ТА ВЕРШКОВИМ СИРОМ ГАРНІРОВАНИ ГРИБНИМ АСОРТІ СМАЖЕНИМ З ЦИБУЛЕЮ) | 1/70/20 | 42.00 |
| 5.ШАШЛИК ТАЙСЬКИЙ НА ШПАЖКАХ З АНАНАСОМ ТА АРАХІСОВИМ СОУСОМ (КУРЯЧЕ ФІЛЕ, КУНЖУТ, АНАНАС, СПЕЦІЇ,СОУС) | 1/90/10 | 44.00 |
| 6. БИТОК «ТРОПІЧНИЙ» (КУРЯЧЕ ФІЛЕ, АНАНАС, ВЕРШКИ, СИР ТЕРТИЙ, ЯЙЦЕ, МАСЛИНИ) | 1/90 | 44.00 |
| 7.КУРЧА ФАРШИРОВАНА МЛИНЦЯМИ (КУРЧА, МЛИНЦІ СМАЖЕНІ, М'ЯСО РУБЛЕНЕ, СПЕЦІЇ, МОРКВА , ЦИБУЛЯ, ШАМПІНЬЙОНИ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ) | 1/200 | 56.00 |
| 8. КУРЧА ЗАПЕЧЕНЕ З ЯБЛУКАМИ ТА ЧОРНОСЛИВОМ (КУРЧА, ЯБЛУКА , ЧОРНОСЛИВ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, СПЕЦІЇ, ГВОЗДИКА, КОРИЦЯ, КИСЛО-СОЛОДКИЙ СОУС) | 1/230 | 50.00 |

ДЕСЕРТ

| | | |
|---|---------|-------|
| 1.«ТІРАМІСУ» КЛАСИЧНЕ, ПОЛУНИЧНЕ, МАЛИНОВЕ, КАРАМЕЛЬНЕ, ГОРІХОВЕ | 1/120 | 49.00 |
| 2.СТРУДЕЛЬ ЯБЛУЧНИЙ З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ / ВИШНЕВИЙ, АБРИКОСОВИЙ/ ПОДАЄМО ТЕПЛИМ З КУЛЬКОЮ ВАНІЛЬНОГО МОРОЗИВА | 1/90/30 | 50.00 |
| 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 / | 1/70 | 37.00 |
| 5. ЖЕЛЕ АСОРТІ - «ФРУКТОВА МОЗАЇКА» - «ПТАШИНЕ МОЛОКО» | 1/60 | 33.00 |
| 6. ЧОРНОСЛИВ З ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ (ЧОРНОСЛИВ, ЛІКЕР, ГРЕЦЬКІ ГОРШКИ, ВЕРШКОВИЙ КРЕМ, ЦУКРОВА ПУДРА, ШОКОЛАД) | 1/60 | 35.00 |
| 7. ФРУКТОВИЙ ДЕСЕРТ (БАНАН, ПОЛУНИЦЯ, АПЕЛЬСИН, ЯГОДИ, КІВІ , ПЕРСИК , ВЕРШКОВИЙ КРЕМ) ПОРЦІЙНИЙ ДЕСЕРТ АБО ФРУКТОВА НАРІЗКА | 1/300 | 30.00 |
| 8. МОРОЗИВО АСОРТІ (З ВЕРШКАМИ, ЯГОДАМИ, ГОРІХАМИ, ШОКОЛАДОМ) | 1/90 | 40.00 |

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 | 32.00 |
| 3. «ПРОФІТРОЛІ ВАНІЛЬНІ ТА ШОКОЛАДНІ» (маленькі французькі заварні булочки начинені шоколадним , вершковим або карамельним кремом) | 1/60 | 22.00 |
| 4. «ЕКЛЕРИ» начинені шоколадним , вершковим або карамельним кремом з вершковою помадкою | 1/80 | 32.00 |
| 5. «КАП – КЕЙКИ» (маленькі солодкі кекси з родзинками , цукатами, шоколадними крихтами і вершковим кремом) | 1/90 | 34.00 |
| 6. БІСКВІТНІ РУЛЕТИ З НАЧИНКОЮ: «Лимонний» «Полуничний» «М'ятний» «Банановий» «Карамельний» «Шоколадний» | 1/70 | 30.00 |
| 9. «ПАРИЖАНКА» (шоколадний бісквіт, ромовий сироп, вершковий крем, горіхи молоті , шоколадна помадка) | 1/70 | 30.00 |
| 10.«МАРГАРИТА» (ванільно-м'ятний бісквіт, цедра лимона, сир, лимонне желе, збиті вершки, свіжа м'ята) | 1/70 | 30.00 |
| 11.«ЛІБЕРТІ» (вершковий бісквіт, збиті вершки, кокосовий сироп, кокосова стружка, білий шоколад) | 1/70 | 30.00 |
| 12.«МАРКІЗА» (вершковий бісквіт, збиті вершки, апельсиновий пудинг, апельсинове желе, білий шоколад) | 1/70 | 30.00 |
| 13.«ВИШЕНЬКА» (шоколадний бісквіт, вершковий крем, коньяк, вишневе желе, свіжі вишні, шоколадна глазур, зацукровані вишні) | 1/70 | 30.00 |
| 14.«КАРАМЕЛЬНЕ» (вершковий бісквіт, збиті вершки, молоті горіхи, згущене молоко) | 1/70 | 30.00 |
| 15.«ФРУКТОВЕ» (бісквіт, желе вершкове, банан, апельсин, ківі, чорниці) | 1/70 | 30.00 |

ТОРТИ

| | | |
|--|-------|-------|
| 1. «ПТАШИНЕ МОЛОКО» (бісквітний корж, вершкове суфле, помадка з темного шоколаду) | 1/100 | 32.00 |
| 2. «НАПОЛЕОН» (класичний або шоколадний з заварним кремом за бажанням можна додати – абрикоси, вишні, смородину, чорниці , горіхи) | 1/100 | 34.00 |

| | | |
|--|-------|-------|
| 3. «Львівський» (медові пухкі коржі з чорносливом, грецькими горіхами, карамеллю та сметанковим кремом) | 1/100 | 35.00 |
| 4. «Королівський» (медові заварні - тонкі коржі з сметанково – вершковим кремом, тертим лимоном, свіжою вишнею та молотими грецькими горіхами) | 1/100 | 38.00 |
| 5. «Празький» (шоколадний бісквіт, абрикосовий джем, шоколадно - вершковий крем, шоколадна глазурь) | 1/100 | 34.00 |
| 6. «Фруктовий» (бісквіт, сироп, збиті вершки, фрукти на ваш вибір, фруктове желе) | 1/100 | 32.00 |
| 7. «Спартак» (шоколаді заварні коржі, вершково - карамельний крем, шоколадна глазур, бісквітні крихти) | 1/100 | 32.00 |
| 8. «Три шоколада» (бісквітний корж, суфле з чорного,білого та молочного шоколаду,глазур) | 1/100 | 38.00 |
| 9. «Шеррі» (шоколадний бісквіт, вишня,коньяк, вишнево – вершковий мус, шоколадна помадка) | 1/100 | 38.00 |
| 10. «Торт - Баунті» (шоколадний бісквіт, кокосова прослойка , шоколадна помадка) | 1/100 | 36.00 |
| 11. « Шоколадно - Трюфельний торт» (бісквіт на основі чорного шоколаду, крем молочний шоколад з вершками , шоколадні крихти) | 1/100 | 39.00 |

Напої

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|---|-------|-------|
| 1. КОМПОТ З ЯГІД (вишня, смородина, полуниця , малина, цукор) | 1л | 38.00 |
| 2. УЗВАР З СУХОФРУКТІВ (яблука, груші, чорнослив, цукор) | 1л | 38.00 |
| 3. МОХІТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ | 1л | 45.00 |
| 4. ДОМАШНІЙ «ЛИМОНАД» (полуничний) | 1л | 45.00 |
| 5. ВОДА НЕГАЗОВАНА (з м`ятою, лимоном, апельсином, ягодами) | 1л | 15.00 |
| 6. ЧАЙ ЗАВАРНИЙ | 1п. | 30.00 |
| 7. КАВА НАТУРАЛЬНА ЗАВАРНА | 1п. | 30.00 |

Соуси

| СТРАВИ | НОРМА | ЦІНА |
|---|-------|-------|
| 1.«БАРБЕКЮ» (помідори гриль, перець болгарський, перець чилі, 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, АДЖИКА | 1/30 | 6.00 |
| 4.КОРЗИНКА З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ | 1п. | 10.00 |
| 5. БУТЕРБРОД З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ | 1п. | 6.00 |
| 6.ХЛІБ (білий, чорний, житній) | 1п. | 5.00 |

ПОСЛУГИ З РОЗРАХУНКУ НА ОДНУ ОСОБУ :

| | | |
|--|---|-------|
| 1.ФУРШЕТНИЙ КАВОВИЙ СТИЛ ОБСЛУГОВУВАННЯ | 1 | 10.00 |
| 2.ФУРШЕТНИЙ ПИВНИЙ СТИЛ ОБСЛУГОВУВАННЯ | 1 | 10.00 |
| 3.КОКТЕЙЛЬНИЙ СТИЛ 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;
- 5000 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