



# ЗОЛОТИЙ ЛІВ РЕСТОРАН

ЗАМОВЛЕННЯ ПРИЙМАЄМО З 12:00 ДО 20:00.

РЕСТОРАН ПРАЦЮЄ З 12:00 ДО 23:00

Т. 067-950-13-14 ОЛЕНА СЕРГІЇВНА

Наш сайт: [www.zolotij-lev.com.ua](http://www.zolotij-lev.com.ua)

ел.адреса: [zolotijlev@gmail.com](mailto: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, АДЖИКА )	1/90	60.00
2. ІТАЛІЙСЬКА ТАРИЛКА ( САЛЯМІ ІТАЛІЙСЬКЕ АСОРТІ, КОВБАСКИ КОПЧЕНІ, В'ЯЛЕНЕ М'ЯСО, МІНІ МОЦАРЕЛА, ОЛИВКИ , КОРНІШОНИ, ГРІНКИ, СОУС )	1/100	68.00
3.АСОРТІ СИРОВ'ЯЛЕНОГО М'ЯСА	1/80	75.00
4. М'ЯСНИЙ ТЕРРІН АСОРТІ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА ( М'ЯСО РУБЛЕНЕ,ВЕРШКИ,ЧОРНОСЛИВ, ГРЕЦЬКІ ГОРІХИ / КУРЯЧЕ ФІЛЕ РУБЛЕНЕ, ВЕРШКИ, ЯЙЦЕ ПЕРЕПЕЛИНЕ, ШАМПІНЬЙОНИ, БЕКОН )	1/90	48.00
5. М'ЯСНЕ АСОРТІ УКРАЇНСЬКЕ ( САЛО СОЛЕНЕ ,З ПАПРИКОЮ, КОПЧЕНЕ, МЕЛЕНЕ САЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ НА БОРОДІНСЬКОМУ ХЛІБОВІ, АДЖИКА )	1/50	38.00
6. АСОРТІ ЗАЛИВНЕ ( язик телячий, куряча філейка)	1/90	60.00
7. ЯЛОВИЧИЙ ЯЗИК В ЖЕЛЕ З ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	1/90	60.00
8. М'ЯСНЕ АСОРТІ З ПЕЧЕНОЇ БУЖЕНИНИ ТА ЯЗИКА ПІД МУСОМ З ГРАНАТОВИМИ ЗЕРНАМИ	1/50	47.00
9. Відварний язик під майонезним соусом з часником, смаженими шампінйонами та стружкою з пармезану	1/50	47.00

## ЗАКУСКИ РИБНІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. РИБА ФАРШИРОВАНА (КОРОП) – ФІРМОВА СТРАВА	1/140	68.00
2. РИБНА ТАРІЛКА АСОРТИ ( СЪОМГА ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ, БАЛИК МАСЛЯНОЇ КОПЧЕНИЙ, КРЕВЕТКИ, МІДІЇ, ТАРТАЛЕТКИ З ПЕЧІНКОЮ ТРИСКИ, ПРОФІТРОЛІ З МУСОМ )	1/100	80.00
3. НАРІЗКА З СЪОМГИ ТА ГОРБУШІ МАРИНОВАНОЇ	1/60	62.00
4. ВЕРШКОВИЙ МУС З СЪОМГИ З КРУАСАНАМИ	1/80	60.00
5. МЛИНЦІ З ЛОСОСЕМ, ІКРОЮ ТА ОЛІВ'Є З КРАБАМИ	1/100	60.00
6. ТОРТ РИБНИЙ З СЪОМГОЮ ( СЛОЙОНА ВИПІЧКА З НАЧИНКОЮ - СЪОМГА МАРИНОВАНА , М'ЯСО КРАБІВ, МАЙОНЕЗ, СІР , МОРКВА, ЛИМОН )	1/50	50.00
7. КОРЗИНОЧКИ, БУТЕРБРОДИ З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ	1п.	37.00
8. ФІЛЕ СКУМБРІЇ ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ НА ТОСТАХ БОРОДІНСЬКОГО ХЛІБУ З ЯЄЧНИМ СУФЛЕ	1/80	40.00
9. ДОМАШНІЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ ПРЯНОГО ЗАСОЛУ З МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ	1/60	38.00
10.ТОЛСТОЛОБ МАРИНОВАНИЙ З ПРЯНОЦАМИ	1/60	38.00

## СІРНІ ЗАКУСКИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. СІРНА ТАРІЛКА АСОРТИ ( ВЕРШКОВИЙ, З ПРЯНОЦАМИ, КОПЧЕНИЙ , КОРОЛІВСЬКИЙ, МОЦАРЕЛА, СІР РОКФОР, МЕД, ФІНКИ )	1/70	50.00
2. «НАПОЛЕОН ЗАКУСОЧНИЙ» ( ВИПІЧКА З СЛОЙОНОГО ТІСТА З НАЧИНКОЮ - СІР ВЕРШКОВИЙ , ГРУША, МАЙОНЕЗ, СМЕТАНА, ШИНКА, ЯЙЦЕ, СІР ТЕРТИЙ, КРІП )	1/60	37.00
3. АСОРТИ РУЛЕТІВ З МЛИНЦІВ ( З НАЧИНКОЮ – СІР ВЕРШКОВИЙ, ГРИБНИЙ МУС З БЛИМИ ГРИБАМИ, ВІТЧИНА, СЪОМГА, КРАБОВЕ М'ЯСО )	1/60	45.00
4. БРУСКЕТТИ АСОРТИ ( СКИБКИ ПІДСУШЕНОГО ХЛІБА З ОЛИВКОВОЮ ОЛІЄЮ, ЧАСНИКОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ, ПРОШУТТО,БАЛЬЗАМІКОМ, В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, МІНІ МОЦАРЕЛОЮ, ОЛИВКАМИ,СОУСОМ ПЕСТО, СІРОМ БРІ, ЯБЛУКОМ )	1/90	47.00
5. АСОРТИ БІСКВІТНИХ РУЛЕТІВ З ШПИНАТУ ТА МОРКВИ ( НАЧИНКА - ВЕРШКОВИЙ СІР, ФЕТА, ШАМПІНЬОНИ, ОЛИВКИ, ПАРМЕЗАН )	1/60	45.00
6.«ЗЕЛЕНІ МЛИНЦІ» (МЛИНЦІ З ШПИНАТУ З СІРНИМ КРЕМОМ ТА В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ )	1/60	45.00

## ЗАКУСКИ З ПЕЧІНКИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. ПЕЧІНКОВИЙ ТОРТ З ШАМПІНЬЙОНАМИ ТА БІЛИМИ ГРИБАМИ	1/70	45.00
2. ПЕЧІНКОВЕ АСОРТІ - ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ, ГРІНКИ, ПЕЧІНКОВІ ТРЮФЕЛЯ В КУНЖУТІ, ПЕЧІНКОВІ ОЛАДКИ З ФІРМОВИМ СОУСОМ, МЛИНЦІ З ПЕЧІНКОВИМ ПАШТЕТОМ ТА ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ	1/70	48.00
3. ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ З ПРЯНИМ МАСЛОМ ТА ГРІНКАМИ	1/80	45.00

## ЗАКУСКИ ОВОЧЕВІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «ОВОЧЕВА ТАРИЛКА» (САЛАТ МІКС, ПОМІДОР ЧЕРІ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, ОГІРОК, ЗЕЛЕНА ЦИБУЛЯ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ ТА ПЕТРУШКИ)	1/100	32.00
2.«ГРИБНА ГАЛЯВИНА» ( ШАМПІНЬЙОНИ, ОПЕНЬКИ, ГРУЗДІ, МАСЛЯТА )	1/80	38.00
3.ШАМПІНЬЙОНИ МАРИНОВАНІ З ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ	1/50	32.00
4. ХУМУС З ВЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ ТА ОЛИВКАМИ ПОДАЄМО З ГРІНКАМИ	1/80	45.00
5.АСОРТІ - ОЛИВКИ, В`ЯЛЕНІ ПОМІДОРИ	1/50	36.00
6.СЛИВИ МАРИНОВАНІ В ПРЯНОМУ МАРИНАДІ	1/50	22.00
7. «СОЛІННЯ» ( КВАШЕНІ - ОГІРКИ, ПОМІДОРИ, КАПУСТА)	1/90	27.00



# САЛАТИ М'ЯСНІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.«ОСОБЛИВИЙ» ( БУЖЕНИНА ТА КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПЕЧЕНІ , СИР ВЕРШКОВИЙ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ , МАЙОНЕЗ, АНАНАС, АПЕЛЬСИН, ГОРШКИ МОЛОТІ )	1/90	49.00
2.«ЦЕЗАР» ( КАПУСТА ПЕКІНСЬКА, САЛАТ МІКС, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ПЕЧЕНЕ, ЯБЛУКО, СТРУЖКА З ПАРМЕЗАНУ, ГРІНКИ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, МАРИНОВАНІ ШАМПІНЬЙОНИ, СОУС - МАЙОНЕЗ, ВЕРШКИ, СОСВИЙ СОУС, ЧАСНИК, ЗЕРНА ГІРЧИЦІ )	1/90	45.00
3.САЛАТ З ЯЛОВИЧИНИ ( ЯЛОВИЧА ФІЛЕЙНА ВІДВАРНА, СВІЖИЙ ОГІРОК, ПЕРЕЦЬ ЧИЛІ, СОУС-СМЕТАНА, МАЙОНЕЗ, СПЕЦІЇ, КІНЗА, ЗЕРНА ГРАНАТУ )	1/80	52.00
4.«ТАЙСЬКИЙ» САЛАТ ( ЯЛОВИЧА ФІЛЕЙНА ВІДВАРНА, БРОКОЛІ, СМАЖЕНІ ШАМПІНЬЙОНИ, БОБИ, ОЛЯ, СОЄВИЙ СОУС, ПЕРЕЦЬ ЧИЛІ І КУНЖУТ )	1/80	52.00
5.САЛАТ З ЯЗИКА ( ЯЗИК ВІДВАРНИЙ ПІД КИСЛО-СОЛОДКИМ СОУСОМ З КОКТЕЙЛЬНИМ МІКСОМ САЛАТУ, ОГІРКА, ТОМАТИВ, БОЛГАРСЬКОГО ПЕРЦЮ )	1/90	54.00
6.САЛАТ ЧОТИРИ М'ЯСА ( КУРЯЧЕ ФІЛЕ СМАЖЕНЕ, СВИННА ФІЛЕЙКА ЗАПЕЧЕНА, ЯЛОВИЧА ФІЛЕЙКА ВІДВАРНА НА САЛАТНОМУ МІКСІ З КОКТЕЙЛЬНИМ ТОМАТАМИ, ОЛИВКАМИ, МАСЛИНАМИ, СИНЬОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА ОЛІЙНИМ СОУСОМ )	1/100	55.00
7.«УРОЧИСТИЙ» ( ШАМПІНЬЙОНИ СМАЖЕНІ, ОПЕНЬКИ МАРИНОВАНІ , КУРЯЧЕ ФІЛЕ, ЯЗИК ТЕЛЯЧИЙ, ОГІРОК МАРИНОВАНИЙ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, МАЙОНЕЗ )	1/90	49.00
8.«М'ЯСНИЙ САЛАТ АСОРТІ» ( ЯЗИК ЯЛОВИЧИЙ, ОКОРОК КОПЧЕНИЙ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, БУЖЕНИНА, ШИНКА, СИР, ГРУША, ГАРБУЗОВЕ НАСІННЯ, МАЙОНЕЗ )	1/100	50.00
9.«КОРОННИЙ» ( КУРЯЧИЙ ОКОРОК КОПЧЕНИЙ, ШАМПІНЬЙОНИ СМАЖЕНІ, ЯЙЦЕ ВАРЕНЕ, ОГІРОК СВІЖИЙ, ЗЕЛЕНА ЦИБУЛЯ , ГРІНКИ З НАСІННЯМ СОНЯШНИКА, МАЙОНЕЗ )	1/80	48.00
10.«КАПРИЗ» ( АНАНАС, ТЕРТИЙ СИР, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ВАРЕНЕ , БОЛГАРСЬКИЙ ПЕРЕЦЬ, ЯЙЦЕ, МАЙОНЕЗ, СМАЖЕНІ ШАМПІНЬЙОНИ , ГОРІХИ МОЛОТІ ) СЛОЙОНИЙ	1/100	50.00
11.«ТЕРІЯКІ» ( САЛАТ МІКС, АВОКАДО, ЯЛОВИЧА ВИРІЗКА СМАЖЕНА В КИСЛО - СОЛОДКОМУ СОУСІ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, КУНЖУТ )	1/80	52.00
12.«ОЛІВ'Є ТРАДИЦІЙНЕ» НА ВІДВАРНІЙ ТЕЛЯТИНІ ( ВІДВАРНА ТЕЛЯТИНА, КАРТОПЛЯ, МОРКВА, ЯЙЦЕ, ШИНКА, ОГІРОК, МОЛОДИЙ ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК, МАЙОНЕЗ, ЦИБУЛЯ ЗЕЛЕНА )	1/100	60.00
13.«УКРАЇНСЬКА ХАТА» ( БУРЯК ПЕЧЕНИЙ, ЦИБУЛЯ СМАЖЕНА, БУЖЕНИНА ПЕЧЕНА, КУРЯЧЕ ФІЛЕ ЗАПЕЧЕНЕ, ЧОРНОСЛИВ, ГОРІХИ МОЛОТІ, СОУС – МАЙОНЕЗ , СМЕТАНА )	1/90	46.00

# ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.Відкритий пиріг з червоною рибою, томатами та броколі в сирному суфле Подаємо зі сметаною	1/80	55.00
2.Відкритий пиріг смаженою з куркою, тертим сиром, грибами та болгарським перцем Подаємо з соусом «Цезар»	1/80	40.00
3.Пиріг з рубленою смаженою свининою, грибами, цибулею та баклажаними Подаємо з госторо-вершковим соусом	1/80	40.00
4.Пиріг чотири сира з грушею та горгонзолою	1/80	45.00
5.Пиріг слоїоний з домашнім сиром, бринзою та шпинатом Подаємо зі сметаною	1/80	40.00
6.Млинці з м'ясом та тушкованими шампінйонами у вершках Подаємо зі сметаною	1/80	43.00
7.Запечений торт з млинців (млинці, шампінйони смажені з цибулею, шинка, сир, майонез, яйце, листкове тісто, кунжут)	1/90	48.00
8. Шампінйони фаршировані м'ясом запечені у томатному соусі з тертим пармезаном	1/90	43.00
9. Овочевий мікс на грилі з соусом песто (помідори, баклажани, перець болгарський, шампінйони, кабачок, цибуля, соус - песто)	1/100	38.00
10.Камамбер запечений на грилі з грінками та соусом з журавлини ГАРЯЧА ЗАКУСКА	1/60	55.00
11.Печериці у сирному соусі з профітролями	1/60	48.00
12.Грибний жульєн з курячим філе запечений у рунделику	1/120	62.00

## РИБНІ СТРАВИ ГАРЯЧІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. Скумбрія запечена з овочами гриль	1/100	60.00
2. Філе скумбрії запечене на листковому тісті, тушкованому овочевому міксі з томатним соусом	1/100	60.00

3. ФІЛЕ САЙДИ ЗАПЕЧЕНЕ В СМЕТАНО-ГІРЧИЧНОМУ СОУСІ	1/100	70.00
4. ФІЛЕ ГОРБУШІ ЗАПЕЧЕНЕ З ОВОЧЕВИМ МІКСОМ	1/100	75.00
5. МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ ЗАПЕЧЕНИЙ У ВЕРШКАХ ( ГОРБУША, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРИ, ВЕРШКИ, КАРТОПЛЯНІ СЛАЙСИ )	1/100	80.00
6. ФІЛЕ ТІЛАПІЇ СМАЖЕНЕ В КУНЖУТІ З ФІРМОВИМ СОУСОМ	1/70/10	70.00
7. ФІЛЕ ТІЛАПІЇ ЗАПЕЧЕНЕ ПІД ОВОЧЕВОЮ ШУБОЮ ТА СИРНИМ СУФЛЕ	1/80	60.00
8. ФІЛЕ ХЕКА У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ	1/80	60.00
9. ФІЛЕ МОРСЬКОГО ОКУНЯ ЗАПЕЧЕНОГО ПІД ТОМАТНИМ СОУСОМ	1/80	70.00
10. ФІЛЕ ФОРЕЛІ З ГРИБНИМ СОУСОМ ( ФІЛЕ ФОРЕЛІ, ШАМПІНЬЙОНИ, БІЛІ ГРИБИ, ЦИБУЛЯ, МАСЛО ВЕРШКОВЕ, СМЕТАНА, ВЕРШКИ )	1/100	80.00
11. МІДІЇ ЗАПЕЧЕНІ В ВЕРШКОВО-ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ	1/90	55.00

## *ГАРНІР*

1. КАРТОПЛЯ ПЮРЕ З ГРИБАМИ ТУШКОВАНИМИ У ВЕРШКАХ	1/90/30	42.00
2. КАРТОПЛЯ ПО СЕЛЯНСЬКІ ЗІ ШКВАРКАМИ	1/100	42.00
3. КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА ЧАСТОЧКАМИ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ	1/100	37.00
4. КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ ПОДАЄМО З ТОМАТНО-ВЕРШКОВИМ СОУСОМ	1/90/30	45.00
5. ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З СОЛОДКОЮ КУКУРУДЗОЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ ПОДАЄМ З ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	1/100	48.00
6. ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З БРИНЗОЮ	1/100	40.00
7. КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З ГРИБНИМ АСОРТІ	1/90/30	42.00
8. МОЛОДА КАРТОПЛЯ ВІДВАРНА З МАСЛОМ ТА КРОПОМ	1/100	42.00
9. ДЕРУНИ ЗІ СМЕТАНОЮ	1/80/30	50.00

## ГАРЯЧІ М'ЯСНІ СТРАВИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.БИТОК «СВЯТКОВИЙ» З ТОМАТАМИ, ШИНКОЮ ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД СИРНИМ СУФЛЕ	1/90	60.00
2.М'ЯСО ПО «ФРАНЦУЗКИ» ЗАПЕЧЕНЕ З ШАМПІНЬЙОНАМИ	1/90	60.00
3.МЕДАЛЬЙОНИ З ПЕРСИКОМ В СОЛОДКОМУ СОУСІ	1/90	65.00
4. РУЛЕТИ «КРУЧЕНИКИ» З КОПЧЕНОЮ ГРУДИНКОЮ ГАРНІРОВАНІ ГРИБНИМ АСОРТІ	1/90/20	65.00
5.«ЗАВИВАНЦІ» З ЧОРНОСЛИВОМ ТА МОЛОТИМИ ГОРІХАМИ	1/90	60.00
6. РЕБЕРЦЯ «НАРШАРАБ» У ГРАНАТОВОМУ СОУСІ	1/90	58.00
7.СВИННІ РЕБЕРЦЯ «КЛАСИЧНІ» З ЧОРНОСЛИВОМ	1/90	55.00
8.РЕБЕРЦЯ БАРБЕКЮ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ <span style="float: right;">ФІРМОВА ПОДАЧА</span>	1/90/ 50	65.00
9.СВИННІ РЕБЕРЦЯ В МЕДОВІЙ ГЛАЗУРІ З АНАНАСОМ ТА АПЕЛЬСИНОМ	1/90/ 20	60.00
10.ЗАПЕЧЕНА ФІЛЕЙНА ЧАСТИНА З ВИШНЕВИМ СОУСОМ (ЖУРАВЛИНИМ, СЛИВОВИМ, ЧОРНИЧНИМ)	1/80	60.00
11.ШАШЛИК ТРАДИЦІЙНИЙ <span style="float: right;">ФІРМОВА ПОДАЧА</span>	1/90	62.00
12.ШАШЛИК З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ <span style="float: right;">ФІРМОВА ПОДАЧА</span>	1 /90/50	77.00
13.ШАШЛИЧНЕ АСОРТІ ( АСОРТІ З ТРЬОХ ВИДІВ М'ЯСА - СВИНИНИ, ТЕЛЯТИНИ , ПТИЦІ ПОДАЄМО З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ) <span style="float: right;">ФІРМОВА ПОДАЧА</span>	1/40/40 /40/50	90.00
14.ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ГРИЛІ З ГРАНАТОВИМИ ЗЕРНАМИ	1/90	60.00
15.ГОЛУБЦІ КЛАСИЧНІ ЗІ СМЕТАНОЮ	1/100	48.00
16.«М'ЯСНІ БИТКИ» ЗАПЕЧЕНІ В СЛОЙОНОМУ ТІСТІ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ	1/90	52.00
17.КОКТЕЙЛЬНІ ФРИКАДЕЛЬКИ НА ШПАЖКАХ В СЛОЙОНОМУ ТІСТІ З СОУСОМ	1/90	52.00
18.ЖАРКЕ З ГРИБАМИ ТА ТУШКОВАНОЮ КАРТОПЛЕЮ В ГОРЩИКУ	1/50/ 200	72.00



## *ГАРЯЧІ СТРАВИ З ТЕЛЯТИНИ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. ТЕЛЯТИНА ТОМЛЕНА В ПИВІ ( ТЕЛЯЧА ГОЛЯШКА ,ЦИБУЛЯ, МОРКВА,ТЕМНЕ ПИВО, СПЕЦІЇ )	1/90	68.00
2. М'ЯСО «ПО-БУРЖУЙСЬКІ» З КАРТОПЛЯНИМИ КУЛЬКАМИ ( ЯЛОВИЧИНА , ЯЗИК, ШАМПІНЬЙОНИ, ВЕРШКИ, ЦИБУЛЯ, МАРИНОВАНИЙ ОГІРОК, ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК, СПЕЦІ, КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ )	1/60/ 90	84.00
3. «БЕФСТРОГАНОВ» ГАРНІРОВАНИЙ КАРТОПЛЕЮ ФРІ ( ЯЛОВИЧИНА, ЦИБУЛЯ, СМЕТАНА, ВЕРШКИ, СПЕЦІЇ, КАРТОПЛЯ ФРІ )	1/60/90	84.00
4. РУЛЕТИ З ЧОРНОСЛИВОМ ТА ГОРІХАМИ У СЛИВОВОМУ СОУСІ ( ЯЛОВИЧИНА ФЛЕ , ЧОРНОСЛИВ, МОЛОТІ ГОРІХИ, СЛИВИ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, СПЕЦІЇ )	1/90	70.00
5. ШАШЛИК НА МАНГАЛІ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ <span style="float: right;">ФІРМОВА ПОДАЧА</span>	1/90/50	92.00

## *ГАРЯЧІ СТРАВИ З ПТИЦІ*

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. КУРЯЧА ГРУДКА ФАРШИРОВАНА ШПИНАТОМ ТА МОЦАРЕЛОЮ З СИРНИМ СОУСОМ ДОР-БЛЮ І КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ГРУШАМИ	1/90	60.00
2. СТЕЙК З КУРЯЧОЇ ГРУДКИ З ОВОЧЕВОЮ САЛЬСОЮ	1/100/30	65.00
3. СТЕГЕНЦЯ ГРИЛЬ З РОЗМАРИНОМ ТА ГРЕЦЬКИМ СОУСОМ	1/90/30	55.00
4. «ЯКТОРІ» НА ШПАЖКАХ В СОЄВОМУ СОУСІ З БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ ТА КУНЖУТОМ	1/90	55.00
5. КУРЯЧІ РУЛЕТИ ФАРШИРОВАНІ ВЕРШКОВИМ СИРОМ З ШАМПІНЬЙОНАМИ ТА ГАРНІРОВАНІ ГРИБНИМ АСОРТІ	1/70/20	60.00
6. ШАШЛИК ТАЙСЬКИЙ НА ШПАЖКАХ З АНАНАСОМ ТА ГОСТРО-СОЛОДКИМ СОУСОМ	1/90/10	58.00
7. БИТОК «ТРОПІЧНИЙ» З АНАНАСОМ ТА ПЕРСИКОМ ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД СИРНИМ СУФЛЕ	1/90	60.00

# ДЕСЕРТ

1.«ТІРАМІСУ» КЛАСИЧНЕ	1/120	66.00
2.СТРУДЕЛЬ ЯБЛУЧНИЙ З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ / ВИШНЕВИЙ /	1/90/30	65.00
3. «ПАНАКОТА – МАЛИНОВО СИРНА»	1/120	66.00
4.МЛИНЦІ СОЛОДКІ АСОРТІ / ВИШНЯ, СИР, МАК, БАНАН, ШОКОЛАД, ЯБЛУКА, КАРАМЕЛЬ, ЧОРНИЦЯ, ПОЛУНИЦЯ /	1/70	42.00
5.ЖЕЛЕ АСОРТІ - «ФРУКТОВА МОЗАЙКА» - «ПТАШИНЕ МОЛОКО»	1/80	44.00
6.ЧОРНОСЛИВ ФАРШИРОВАНИЙ ГРЕЦЬКИМ ГОРІХОМ ЗІ ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ	1/60	40.00
7.ФРУКТОВИЙ ДЕСЕРТ (ВИНОГРАД, АНАНАС, БАНАН, МАНДАРИН, АПЕЛЬСИН, КІВІ, ЯБЛУКО, ГРУША, ВЕРШКОВИЙ КРЕМ ) ПОРЦІЙНИЙ ДЕСЕРТ АБО ФРУКТОВА НАРІЗКА	1/250	35.00
8. МОРОЗИВО АСОРТІ ( З ВЕРШКАМИ, ЯГОДАМИ, ГОРІХАМИ, ШОКОЛАДОМ )	1/90	45.00
9.ФОНДАН З МОРОЗИВОМ	1/60/30	60.00

# ТІСТЕЧКА

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «ФРУКТОВІ КОШИКИ» ( ВИПІЧКА З ПІСОЧНОГО ТІСТА , ВИШНЕВИЙ КОНФІТЮР, ВЕРШКОВИЙ КРЕМ, ГЛАЗУРОВАНІ ВИШНІ АБО ФРУКТИ ) МІНІАТЮРНА ВИПІЧКА	1/80	35.00
2. «ШОКОЛАДНІ КОРЗИНКИ З ГОРІХАМИ ТА КРЕМОМ» ( ПІСОЧНА ВИПІЧКА, ШОКОЛАДНИЙ КРЕМ , ВЕРШКИ, ШОКОЛАД, МОЛОТІ ГОРІХИ )	1/80	40.00
3. «ПРОФІТРОЛІ ВАНІЛЬНІ ТА ШОКОЛАДНІ» ( МАЛЕНЬКІ ФРАНЦУЗЬКІ ЗАВАРНІ БУЛОЧКИ НАЧИНЕНІ ШОКОЛАДНИМ , ВЕРШКОВИМ АБО КАРАМЕЛЬНИМ КРЕМОМ )	1/70	35.00
4. «ЕКЛЕРИ» НАЧИНЕНІ ШОКОЛАДНИМ , ВЕРШКОВИМ АБО КАРАМЕЛЬНИМ КРЕМОМ З ВЕРШКОВОЮ ПОМАДКОЮ	1/90	45.00
5. «КАП – КЕЙКИ»	1/100	45.00
6. БІСКВІТНІ РУЛЕТИ З НАЧИНКОЮ: «Лимонний» «Полуничний» «М'ятний» «Банановий» «Карамельний» «Шоколадний»	1/90	45.00

9. «ПАРИЖАНКА» (ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, РОМОВИЙ СИРОП, ВЕРШКОВИЙ КРЕМ, ГОРІХИ МОЛОТІ, ШОКОЛАДНА ПОМАДКА)	1/90	45.00
10. «МАРГАРИТА» (ВАНІЛЬНО-М'ЯТНИЙ БІСКВІТ, ЦЕДРА ЛИМОНА, СІК, ЛИМОННЕ ЖЕЛЕ, ЗБИТІ ВЕРШКИ, СВІЖА М'ЯТА)	1/90	45.00
11. «ЛІБЕРТІ» (ВЕРШКОВИЙ БІСКВІТ, ЗБИТІ ВЕРШКИ, КОКОСОВИЙ СИРОП, КОКОСОВА СТРУЖКА, БІЛИЙ ШОКОЛАД)	1/90	45.00
12. «МАРКІЗА» (ВЕРШКОВИЙ БІСКВІТ, ЗБИТІ ВЕРШКИ, АПЕЛЬСИНОВИЙ ПУДИНГ, АПЕЛЬСИНОВЕ ЖЕЛЕ, БІЛИЙ ШОКОЛАД)	1/90	45.00
13. «ВИШЕНЬКА» (ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, ВЕРШКОВИЙ КРЕМ, КОНЬЯК, ВИШНЕВЕ ЖЕЛЕ, СВІЖІ ВИШНІ, ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР, ЗАЦУКРОВАНІ ВИШНІ)	1/90	45.00
14. «КАРАМЕЛЬНЕ» (ВЕРШКОВИЙ БІСКВІТ, ЗБИТІ ВЕРШКИ, МОЛОТІ ГОРІХИ, ЗГУЩЕНЕ МОЛОКО)	1/90	45.00
15. «ФРУКТОВЕ» (БІСКВІТ, ЖЕЛЕ ВЕРШКОВЕ, БАНАН, АПЕЛЬСИН, КІВІ, ЧОРНИЦІ)	1/90	45.00

## *ТОРТИ*

1. «ПТАШИНЕ МОЛОКО» (БІСКВІТНИЙ КОРЖ, ВЕРШКОВЕ СУФЛЕ, ПОМАДКА З ТЕМНОГО ШОКОЛАДУ)	1/100	36.00
2. «НАПОЛЕОН» (КЛАСИЧНИЙ АБО ШОКОЛАДНИЙ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ ЗА БАЖАННЯМ МОЖНА ДОДАТИ – АБРИКОСИ, ВИШНІ, СМОРОДИНУ, ЧОРНИЦІ, ГОРІХИ)	1/100	36.00
3. «ЛЬВІВСЬКИЙ» (МЕДОВІ ПУХКІ КОРЖІ З ЧОРНОСЛИВОМ, ГРЕЦЬКИМИ ГОРІХАМИ, КАРАМЕЛЛЮ ТА СМЕТАНКОВИМ КРЕМОМ)	1/100	38.00
4. «КОРОЛІВСЬКИЙ» (МЕДОВІ ЗАВАРНІ - ТОНКІ КОРЖІ З СМЕТАНКОВО – ВЕРШКОВИМ КРЕМОМ, ТЕРТИМ ЛИМОНОМ, СВІЖОЮ ВИШНЕЮ ТА МОЛОТИМИ ГРЕЦЬКИМИ ГОРІХАМИ)	1/100	40.00
5. «ПРАЗЬКИЙ» (ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, АБРИКОСОВИЙ ДЖЕМ, ШОКОЛАДНО - ВЕРШКОВИЙ КРЕМ, ШОКОЛАДНА ГЛАЗУРЬ)	1/100	38.00
6. «ФРУКТОВИЙ» (БІСКВІТ, СИРОП, ЗБИТІ ВЕРШКИ, ФРУКТИ НА ВАШ ВИБІР, ФРУКТОВЕ ЖЕЛЕ)	1/100	40.00
7. «СПАРТАК» (ШОКОЛАДІ ЗАВАРНІ КОРЖІ, ВЕРШКОВО - КАРАМЕЛЬНИЙ КРЕМ, ШОКОЛАДНА ГЛАЗУР, БІСКВІТНІ КРИХТИ)	1/100	35.00
8. «ТРИ ШОКОЛАДА» (БІСКВІТНИЙ КОРЖ, СУФЛЕ З ЧОРНОГО, БІЛОГО ТА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ, ГЛАЗУР)	1/100	45.00
9. «ШЕРРІ» (ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, ВИШНЯ, КОНЬЯК, ВИШНЕВО – ВЕРШКОВИЙ МУС, ШОКОЛАДНА ПОМАДКА)	1/100	45.00
10. «ТОРТ - БАУНТІ» (ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, КОКОСОВА ПРОСЛОЙКА, ШОКОЛАДНА ПОМАДКА)	1/100	45.00
11. «ШОКОЛАДНО - ТРЮФЕЛЬНИЙ ТОРТ» (БІСКВІТ НА ОСНОВІ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ, КРЕМ МОЛОЧНИЙ ШОКОЛАД З ВЕРШКАМИ, ШОКОЛАДНІ КРИХТИ)	1/100	45.00

# Напої

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. КОМПОТ З ЯГІД ( вишня, смородина, полуниця , малина, цукор )	1л	50.00
2. УЗВАР З СУХОФРУКТІВ ( яблука, груші, чорнослив, цукор )	1л	50.00
3. МОРС З ЖУРАВЛИНИ	1л	60.00
4. СІК В АСОРТИМЕНТІ	1л	60.00
5. МОХІТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ	1л	60.00
6. ДОМАШНІЙ «ЛИМОНАД»	1л	60.00
7. ВОДА НЕГАЗОВАНА ( з м`ятою, лимоном, апельсином, ягодами)	1л	20.00
8. ЧАЙ ЗАВАРНИЙ	1п.	35.00
9. КАВА НАТУРАЛЬНА ЗАВАРНА	1п.	35.00

# Соуси

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.«БАРБЕКЮ» ( помідори гриль, перець болгарський, перець чилі, цибуля маринована, соус томатний, базилік, кріп, петрушка, оливкова олія, спеції )	1/30	9.00
2.ХРІН, ГІРЧИЦЯ, АДЖИКА	1/20	6.00
3.КОРЗИНКА З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ	1п.	10.00
4. БУТЕРБРОД З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ	1п.	6.00
5.ХЛІБ ( білий, чорний, житній )	1п.	10.00

## ПОСЛУГИ З РОЗРАХУНКУ НА ОДНУ ОСОБУ :

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

### **Всього по меню:**

Задаток:

До оплати:

### **До відома замовників:**

Сума мінімального задатку за резервацію дати складає:

- 3000 тисячі гривень для святкування бенкету;

- 7000 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.



Адміністрація