



ЗОЛОТИЙ ЛІВ РЕСТОРАН

ЗАМОВЛЕННЯ ПРИЙМАЄМО З 11:00 ДО 20:00.
РЕСТОРАН ПРАЦЮЄ З 12:00 ДО 22:00

Т. 067-950-13-14 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 , М'ЯСНИЙ РУЛЕТ, М'ЯСНИЙ ТЕРРІН, АДЖИКА)	1/90	85.00
2. «ІТАЛІЙСЬКА ТАРИЛКА» (САЛЯМІ ІТАЛІЙСЬКЕ АСОРТІ, КОВБАСКИ КОПЧЕНІ, В'ЯЛЕНЕ М'ЯСО, ОЛИВКИ , КОРНІШОНИ, ГРІНКИ, СОУС)	1/100	95.00
3. ПЛАТО КРАФТОВОГО М'ЯСА (В'ЯЛЕНЕ М'ЯСО, СУДЖУК, БАСТУРМА)	1/50	110.00
4. «М'ЯСНИЙ ТЕРРІН АСОРТІ» ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА (М'ЯСО РУБЛЕНЕ, ВЕРШКИ, ЧОРНОСЛИВ, ГРЕЦЬКІ ГОРІХИ/ КУРЯЧЕ ФІЛЕ РУБЛЕНЕ, ВЕРШКИ, ЯЙЦЕ ПЕРЕПЕЛИНЕ, ШАМПІНЬЙОНИ, БЕКОН)	1/90	80.00
5. «М'ЯСНЕ АСОРТІ УКРАЇНСЬКЕ» (САЛО СОЛЕНЕ, З ПАПРИКОЮ, КОПЧЕНЕ, МЕЛЕНЕ САЛО ЗІ СПЕЦІЯМИ НА БОРОДІНСЬКОМУ ХЛІБІ, АДЖИКА)	1/40/10	50.00
6. «АСОРТІ ЗАЛИВНЕ» З ТЕЛЯЧОГО ЯЗИКА ТА КУРЯЧОЇ ФЛЕЙКИ	1/100	88.00
7. ЗАЛИВНЕ З ТЕЛЯЧОГО ЯЗИКА З ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	1/90/10	98.00
8. «ЯЗИК ТЕЛЯЧИЙ ФІРМОВИЙ» ЗІ СМАЖЕНИМИ ШАМПІНЬЙОНАМИ, СТРУЖКОЮ З ПАРМЕЗАНУ, ПЕРЦЕМ ЧЛІІ, САЛАТНИМ МІКСОМ ТА БІЛИМ СОУСОМ	1/60/10	77.00

ЗАКУСКИ РИБНІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «КОРОП ФАРШИРОВАНІЙ» ФІРМОВА СТРАВА	1/140	116.00
2. «ФІРМОВЕ АСОРТИ РИБНЕ» з ФОРЕЛІ, СЪОМГИ ТА КРЕВЕТОК, МАСЛИНИ, ЛИМОН	1/60	93.00
3. «РИБНА НАРІЗКА» СЪОМГИ ТА ФОРЕЛІ ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ, МАСЛИНИ, ЛИМОН	1/60	93.00
4. ТАРТАР З ЛОСОСЯ ТА ГРІНКАМИ	1/70	98.00
5. МЛИНЦІ З ЛОСОСЕМ, КРЕМ СИРОМ ТА ІКРОЮ	1/60	90.00
6. КРЕВЕТКИ З МУСОМ З СЪОМГИ ТА ПРОФІТРОЛЯМИ	1/80	96.00
7. КАНАПКИ З ІКРОЮ ТА ВЕРШКОВИМ СИРОМ	1п.	65.00
8. АСОРТИ ТАРТАЛЕТОК З ІКРОЮ ТА СЪОМГОЮ	1п	75.00
9. ФІЛЕ СКУМБРІЇ ВЛАСНОГО ЗАСОЛУ	1/60	58.00
10. ДОМАШНІЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ ПРЯНОГО ЗАСОЛУ З МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ	1/60	45.00
11. ТОЛСТОЛОБ МАРИНОВАНИЙ З ПРЯНОЦАМИ	1/60	45.00

СИРНІ ЗАКУСКИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «СИРНА ТАРІЛКА АСОРТИ» (ВЕРШКОВИЙ, З ПРЯНОЦАМИ, З ГОРІХАМИ КОПЧЕНИЙ, КОРОЛІВСЬКИЙ, СІР РОКФОР, СІР БРІ, МЕД, ФІНІКИ)	1/70	70.00
2. АСОРТИ КРАФТОВИХ СІРІВ (БРИНЗА, СУЛУГУНІ, МОЦАРЕЛА З ЗЕЛЕННЮ, ГОРІХАМИ ТА МЕДОМ)	1/70	65.00
3. СИРНІ ТРЮФЕЛЯ АСОРТИ (ВЕРШКОВИЙ СІР, СПЕЦІЇ, ЯЙЦЕ, ГОРІХИ, КУНЖУТ, ЗЕЛЕНЬ)	1/60	60.00
4. «НАПОЛЕОН ЗАКУСОЧНИЙ» (ВИПІЧКА З СЛОЙОНОГО ТІСТА З НАЧИНКОЮ - СІР ВЕРШКОВИЙ , ГРУША, ШИНКА, СІР ТЕРТИЙ, КРІП)	1/80	58.00
5. «АСОРТИ РУЛЕТІВ З МЛИНЦІВ» (З КРЕМ СИРОМ ТА НАЧИНКОЮ – СІРНИЙ МУС, ВІГЧИНА, СІР ВЕРШКОВИЙ, СЪОМГА, КРАБОВЕ М`ЯСО)	1/60	60.00
6. БРУСКЕТТИ АСОРТИ (СКИБКИ ПІДСУШЕНОГО ХЛІБА З ОЛИВКОВОЮ ОЛІСЮ, ЧАСНИКОМ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ, ПРОШУТТО, БАЛЬЗАМІКОМ, В`ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ, МІНІ МОЦАРЕЛОЮ, ОЛИВКАМИ, СОУСОМ ПЕСТО, СИРОМ БРІ, ЯБЛУКОМ)	1/90	67.00
7. «АСОРТИ БІСКВІТНИХ РУЛЕТІВ» ЗІ ШПИНАТНУ ТА МОРКВИ (НАЧИНКА - КРЕМ СІР, ФЕТА, ШАМПІНЬОНИ, ОЛИВКИ, МАСЛИНИ, ПАРМЕЗАН)	1/60	66.00
8. «ЗЕЛЕНІ МЛИНЦІ» (МЛИНЦІ З ШПИНАТУ З КРЕМ СИРОМ ТА В`ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ)	1/60	66.00

ЗАКУСКИ З ПЕЧІНКИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. ПЕЧІНКОВИЙ ТОРТ З ГРИБНИМ МУСОМ	1/70	58.00
2. «ПЕЧІНКОВЕ АСОРТІ ФІРМОВЕ» - ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ, ГРІНКИ, ПЕЧІНКОВІ ТРЮФЕЛЯ В КУНЖУТІ, ПЕЧІНКОВІ ОЛАДКИ З ФІРМОВИМ СОУСОМ, МЛИНЦІ З ПЕЧІНКОВИМ ПАШТЕТОМ ТА ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ	1/70	62.00
3. ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ З ПРЯНИМ - АПЕЛЬСИНОВИМ МАСЛОМ ТА ГРІНКАМИ	1/60/20	60.00
4. ПЕЧІНКОВИЙ ПАШТЕТ ПІД ГРАНАТОВИМ МАРМЕЛАДОМ З ГРІНКАМИ	1/80/20	75.00

ЗАКУСКИ ОВОЧЕВІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «ОВОЧЕВЕ АСОРТІ» (САЛАТ МІКС, ПОМІДОР ЧЕРІ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, ОГІРОК, ЗЕЛЕНА ЦИБУЛЯ, РЕДИС, ЗЕЛЕНЬ КРОПУ ТА ПЕТРУШКИ)	1/100	45.00
2.«ГРИБНА ГАЛЯВИНА»	1/60	59.00
3. ШАМПІНЬЙОНИ МАРИНОВАНІ З ЗЕЛЕНОЮ ЦИБУЛЕЮ	1/50	40.00
4. АСОРТІ - ОЛИВКИ, МАСЛИНИ, В`ЯЛЕНІ ТОМАТИ	1/50	50.00
5. «СОЛІННЯ» (КВАШЕНІ - ОГІРКИ, ПОМІДОРИ, КАПУСТА)	1/90	45.00

САЛАТИ ОВОЧЕВІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.«ГРЕЦЬКІЙ» (оливки, сир ФЕТА, перець болгарський, помідори, огірки, соус песто, лимон, олія оливкова)	1/80	63.00
2.«Сицилійський» (помідори, огірок, цибуля салатна, маслини, грінки, сир ФЕТА, салат мікс, базилік, насіння гарбузове, оливкова олія)	1/80	65.00
3.«Італійський» (моцарела, помідор, базилік, маслини, соус песто, олія)	1/80	66.00
4.«Шопський» (перець болгарський, помідори, сир бринза, синя цибуля, горіхи, олія)	1/80	63.00
5.«Овочевий салат з сирними трюфелями» (сирні трюфеля, помідори, огірок, маслини, грінки, салат мікс, базилік, кунжут, оливкова олія)	1/90	62.00
6.«Улюблений» (салат мікс, рукола, помідори чері, авокадо, стружка з пармезану, міні моцарела, оливки, скибки лимону, олія оливкова, грінки, кунжут)	1/70	67.00
7.«Рокфор» (салат мікс, рукола, карамелізована груша, сир дор блю, соус бальзамік, олія оливкова, карамелізовані грецькі горіхи)	1/70	70.00

САЛАТИ РИБНІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. «САЛАТ НІСУАЗ» (тунець, яйце, салат мікс, рукола, коктейльні помідори, редис, огірок, лимон, синя цибуля, маслини, анчоуси, салатний соус, французька гірчиця, бальзамічний соус)	1/80	76.00
2. «РИБНИЙ ЦЕЗАР» (лосось, перепелине яйце, салат мікс, помідори коктейльні, лимон, маслини, смажені грінки, соус цезар – гірчиця, анчоуси, майонез, маслинова олія, пармезан)	1/90	78.00
3. «САЛАТ З ВОСЬМИНОГА» (восьминіг, кальмари, перепелине яйце, салат мікс, лимон, маслини, маслинова олія)	1/80	80.00
4. «МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ» (креветки, кальмари, сьомга, міді, лимон, оливки, салат мікс, рукола, ікра, яйце перепелине, олія)	1/80	78.00
5. «СХІДНИЙ» (маринований лосось скибками, креветки, авокадо, салат листя мікс, рукола, кунжут, соус – гірчиця в зернах, майонез, маслини, лимон)	1/80	78.00
6. Олів'є з крабами та млинцями з лососем та ікрою	1/100	80.00
7. «ДУЕТ» (кальмари, вітчина, м'ясо крабове, яйце, майонез, огірок, маслини, сир ФЕТА)	1/90	79.00
8. «ШУБА» (оселедець маринований, смажена цибуля, варені овочі – картопля, морква, буряк, майонез)	1/100	63.00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. Відкритий пиріг смаженою з куркою, тертим сиром, грибами та болгарським перцем Подаємо з соусом «Цезар»	1/80	60.00
2. Пиріг з рубленою смаженою свининою, грибами, цибулею та баклажаними Подаємо з госторо-вершковим соусом	1/80	60.00
3. Пиріг слоїоний з домашнім сиром, бринзою та шпинатом Подаємо зі сметаною	1/80	60.00
4. Млинці з м'ясом та тушкованими шампіньйонами у вершках Подаємо зі сметаною	1/80	70.00
5. Запечений торт з млинців (млинці, шампіньйони смажені з цибулею, шинка, сир, майонез, яйце, листкове тісто, кунжут)	1/90	76.00
6. Овочевий мікс на грилі з соусом песто (помідори, баклажани, перець болгарський , шампіньйони , кабачок, цибуля, соус - песто)	1/100	63.00
7. Камамбер запечений на грилі з грінками та соусом з журавлини ГАРЯЧА ЗАКУСКА	1/60/10	77.00
8. Печериці у сирному соусі з профітролями	1/60	68.00
9. Грибний жульєн з курячим філе запечений у рунделику	1/120	98.00

РИБНІ СТРАВИ ГАРЯЧІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. ФІЛЕ СКУМБРІЇ НА ГРИЛІ З ОВОЧЕВОЮ САЛЬСОЮ	1/90	85.00
2. СКУМБРІЯ НА ГРИЛІ ЗАПЕЧЕНА З ОВОЧАМИ	1/80	76.00
3. СКУМБРІЯ ЗАПЕЧЕНЕ НА СЛОЙОНОМУ ТІСТІ, З ОВОЧЕВИМ МІКСОМ ТА ТОМАТНИМ СОУСОМ	1/90	85.00
4. ФІЛЕ ФОРЕЛІ ЗАПЕЧЕНЕ В ВЕРШКОВОМУ СОУСІ З ЗЕРНИСТОЮ ГІРЧИЦЕЮ, ЗЕЛЕННЮ КРОПА ТА КАРТОПЛЕЮ	1/80/40	144.00
5. ФІЛЕ ФОРЕЛІ НА КАРТОПЛЯНОМУ ПЮРЕ З СМАЖЕНИМИ ШАМПІНЬЙОНАМИ У ВЕРШКАХ	1/80/40	144.00
6. МОРСЬКИЙ КОКТЕЙЛЬ НА ЧАВУННІЙ ПАТЕЛЬНІ (ФІЛЕ ФОРЕЛІ, КРЕВЕТКИ, КАЛЬМАРИ, ВЕРШКИ, КАРТОПЛЯНІ СЛАЙСИ, СОУС)	1/90	144.00
7. ФІЛЕ ТІЛАПІЇ СМАЖЕНЕ В КУНЖУТІ З ГРЕЦЬКИМ СОУСОМ	1/70/10	90.00
8. ФІЛЕ ТІЛАПІЇ ЗАПЕЧЕНЕ ПІД ОВОЧЕВОЮ ШУБОЮ ТА СИРНИМ СУФЛЕ	1/80	80.00
9. МІДІЇ ЗАПЕЧЕНІ У ВЕРШКОВО-ЧАСНИКОВОМУ СОУСІ	1/80	80.00

ГАРНІР

1. КАРТОПЛЯ ПЮРЕ З ГРИБАМИ ТУШКОВАНИМИ У ВЕРШКАХ	1/90/30	63.00
2. КАРТОПЛЯ ПО СЕЛЯНСЬКІ ЗІ ШКВАРКАМИ	1/100	55.00
3. КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА ЧАСТОЧКАМИ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ	1/100	47.00
4. ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З СОЛОДКОЮ КУКУРУДЗОЮ ТА ПАРМЕЗАНОМ	1/100	57.00
5. ПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ З БРИНЗОЮ	1/100	57.00
6. КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З ГРИБНИМ АСОРТІ	1/90/30	73.00
7. ДЕРУНИ З СМЕТАНОЮ	1/80/30	65.00

ГАРЯЧІ М'ЯСНІ СТРАВИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.БИТОК З ТОМАТАМИ, ШИНКОЮ ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД СИРНИМ СУФЛЕ	1/90	90.00
2.М'ЯСНИЙ БИТОК ЗАПЕЧЕНИЙ З СМАЖЕНИМИ ШАМПІНЬОНАМИ ТА СИРНИМ СУФЛЕ	1/90	90.00
3.МЕДАЛЬЙОНИ З СОУСОМ З СИРУ ДОР-БЛЮ	1/90	104.00
4.СВІННІ МЕДАЛЬЙОНИ З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ	1/90	99.00
5.МЕДАЛЬЙОНИ З ПЕРСИКОМ В СОЛОДКОМУ СОУСІ	1/90	99.00
6. РУЛЕТИ «КРУЧЕНИКИ» З КОПЧЕНОЮ ГРУДИНКОЮ ГАРНІРОВАНІ ГРИБНИМ АСОРТІ	1/90/20	110.00
7.«ЗАВИВАНЦІ» З ЧОРНОСЛИВОМ ТА МОЛОТИМИ ГОРІХАМИ	1/90	90.00
8. РЕБЕРЦЯ «НАРШАРАБ» У ГРАНАТОВОМУ СОУСІ	1/90	81.00
9.СВИННІ РЕБЕРЦЯ «КЛАСИЧНІ» З ЧОРНОСЛИВОМ	1/90	81.00
10.РЕБЕРЦЯ БАРБЕКЮ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ФІРМОВА ПОДАЧА	1/90/ 50	126.00
11.СВИННІ РЕБЕРЦЯ В МЕДОВІЙ ГЛАЗУРІ З АНАНАСОМ ТА АПЕЛЬСИНОМ	1/90	90.00
12.ЗАПЕЧЕНА ФІЛЕЙНА ЧАСТИНА З ВИШНЕВИМ СОУСОМ (ЖУРАВЛИНИМ, СЛИВОВИМ, ЧОРНИЧНИМ)	1/80	92.00
13.ШАШЛИК ТРАДИЦІЙНИЙ ФІРМОВА ПОДАЧА	1/90	99.00
14.ШАШЛИК З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ФІРМОВА ПОДАЧА	1 /90/50	131.00
15.ШАШЛИЧНЕ АСОРТІ (АСОРТІ З - СВИНИНИ, ЯЛОВИЧИНИ, ПТИЦІ ТА ОВОЧАМИ ГРИЛЬ) ФІРМОВА ПОДАЧА	1/40/40/ 40/50	172.00
16.ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ГРИЛІ З ГРАНАТОВИМИ ЗЕРНАМИ ТА ЛАВАШЕМ	1/90/30	95.00
17.ГОЛУБЦІ КЛАСИЧНІ ЗІ СМЕТАНОЮ	1/100	73.00
18.КОКТЕЙЛЬНІ ФРИКАДЕЛЬКИ НА ШПАЖКАХ В СЛОЙОНОМУ ТІСТІ З ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ	1/90	78.00
19.ЖАРКЕ З ГРИБАМИ ТА ТУШКОВАНОЮ КАРТОПЛЕЮ В ГОРЩИКУ	1/50/ 200	155.00

ГАРЯЧІ СТРАВИ З ЯЛОВИЧИНИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. ТЕЛЯТИНА ТОМЛЕНА В ПИВІ З КУСКУСОМ (ТЕЛЯЧА ГОЛЯШКА, ЦИБУЛЯ, МОРКВА, ТЕМНЕ ПИВО, СПЕЦІЇ, КУСКУС) ФІРМОВА ПОДАЧА	1/70/ 100	158.00
2. М'ЯСО «ПО-БУРЖУЙСЬКІ» З КАРТОПЛЯНИМИ КУЛЬКАМИ (ЯЛОВИЧИНА , ЯЗИК, ШАМПІНЬЙОНИ, ВЕРШКИ, ЦИБУЛЯ, МАРИНОВАНИЙ ОГІРОК, ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК, СПЕЦІ, КАРТОПЛЯНЕ ПОРЕ)	1/60/ 90	165.00
3. «БЕФСТРОГАНОВ» ГАРНІРОВАНИЙ КАРТОПЛЕЮ ФРІ (ЯЛОВИЧИНА, ЦИБУЛЯ, СМЕТАНА, ВЕРШКИ, СПЕЦІЇ, КАРТОПЛЯ ФРІ)	1/60/90	164.00
4. РУЛЕТИ З ЧОРНОСЛИВОМ ТА ГОРІХАМИ У СЛИВОВОМУ СОУСІ (ЯЛОВИЧИНА ФІЛЕ , ЧОРНОСЛИВ, МОЛОТІ ГОРІХИ, СЛИВИ, ЧЕРВОНЕ ВИНО, СПЕЦІЇ)	1/90	140.00
5. ШАШЛИК З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ФІРМОВА ПОДАЧА	1/90/50	170.00
6. ШАШЛИК З ЯЛОВИЧИНИ З МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА ЗЕЛЕННЮ ФІРМОВА ПОДАЧА	1/90	140.00

ГАРЯЧІ СТРАВИ З ПТИЦІ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1. ШАШЛИК З КУРЯЧОЇ ГРУДКИ З МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА ЗЕЛЕННЮ ФІРМОВА ПОДАЧА	1/90	90.00
2. КЕБАБ З КУРЯТИНИ З ЛАВАШЕМ, МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ ТА ЗЕЛЕННЮ	1/90/30	90.00
3. КУРЯЧА ГРУДКА ФАРШИРОВАНА ШПИНАТОМ ТА МОЦАРЕЛОЮ З СИРНИМ СОУСОМ ДОР-БЛЮ	1/90	95.00
4. СТЕГЕНЦЯ ГРИЛЬ З РОЗМАРИНОМ ТА ГРЕЦЬКИМ СОУСОМ	1/90/30	87.00
5. КУРЯЧІ РУЛЕТИ ФАРШИРОВАНІ ВЕРШКОВИМ СИРОМ З ШАМПІНЬЙОНАМИ ТА ГАРНІРОВАНІ ГРИБНИМ АСОРТІ	1/70/20	93.00
6. КУРЯЧІ ШАШЛИКИ НА ШПАЖКАХ З АНАНАСОМ З ТА СОУСОМ ЧІЛІ	1/90/10	90.00

ДЕСЕРТ

1.«ТІРАМІСУ» КЛАСИЧНЕ	1/120	96.00
2.ЯБЛУЧНИЙ СТРУДЕЛЬ З ВАНІЛЬНИМ МОРОЗИВОМ / ВИШНЕВИЙ /	1/90/30	99.00
3.«ВЕРШКОВА ПАНА-КОТА» З ЯГІДНИМ СОУСОМ	1/120	96.00
4.Млинці солодкі асорті: вишня, сир, мак	1/70	60.00
5.ЖЕЛЕ асорті - «Фруктова мозаїка» - «Пташине молоко»	1/80	60.00
6.Чорнослив фарширований грецьким горіхом зі збитими вершками	1/60	58.00
7.Фруктове асорті (виноград, ананас, банан, мандарин, апельсин, ківі, яблуко, груша) ФРУКТИ ПОДАЮТЬСЯ СЕЗОННІ	1/250	75.00
8. МОРОЗИВО асорті (з вершками, ягодами, горіхами, шоколадом)	1/120	85.00
9.Шоколадний фондан з ванільним морозивом	1/60/30	120.00

НАПОЇ

НАПОЇ	НОРМА	ЦІНА
1. КОМПОТ З ЯГІД (вишня, смородина, полуниця , малина, цукор)	1л	80.00
2. УЗВАР З СУХОФРУКТІВ (яблука, груші, чорнослив, цукор)	1л	80.00
3. МОРС ЯГІДНИЙ	1л	100.00
4. СІК В АСОРТИМЕНТІ	1л	100.00
5. МОХІТО БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ	1л	90.00
6. ДОМАШНІЙ «ЛИМОНАД»	1л	90.00
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

ДОДАТКИ І СОУСИ

СТРАВИ	НОРМА	ЦІНА
1.«БАРБЕКЮ-ШАШЛИЧНИЙ» ДО СТРАВ НА МАНГАЛІ	1/15	15.00
2.СОУСИ ДО ВАШОГО ВИБОРУ - ВЕРШКОВО-ЧАСНИКОВИЙ, ПЕСТО, ЖУРАВЛИНОВИЙ, СОЛОДКИЙ-ЧІЛІ, ГІРЧИЧНО-МЕДОВИЙ, АДЖИКА, САЦИБЕЛІ, ГРЕЦЬКИЙ, ХРІН.	1/15	15.00
3. ТАРТАЛЕТКИ З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ	1п.	30.00
4. БУТЕРБРОД З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ АБО КРЕМ СИРОМ	1п.	25.00
5. ХЛІБ (БЛІЙ, ЧОРНИЙ, ЖИТНІЙ)	1п.	16.00
6. ЛАВАШ	1п.	15.00

ПОСЛУГИ З РОЗРАХУНКУ НА ОДНУ ОСОБУ :

1.ФУРШЕТНИЙ КАВОВИЙ СТИЛ ОБСЛУГОВУВАННЯ	1	20.00
2.ФУРШЕТНИЙ ПИВНИЙ СТИЛ ОБСЛУГОВУВАННЯ	1	15.00
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:

- 5 000 гривень для святкування бенкету;
- 10 000 гривень для святкування весілля.



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