

## Пиво розливне

\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

### **СВІТЛЕ - BLONDE - LIGHT**

#### **Estaminet Естамінет**

Смачний бельгійський лагер – легке, світле пиво з приємним ароматом та освіжаючим солодовим смаком. Своєю цікавою назвою це пиво завдячує іспанським солдатам. Котрі борючись із протестантизмом на території Бельгії, зупинилися в готелях, а кращою характеристикою сервісу було – “Esta minetta”, тобто “тут є дівчата”. Алк. 5,2%

Об'єм    Гривень

0,33    140,00  
0,5    210,00

#### **Stella Artois Стела Артуа**

Преміум пиво «лагер» - найвідоміше у світі бельгійське пиво. Вперше зварене в 1366 році. З насиченим унікальним ароматом, ніжним іскристо - золотистим відтінком, з приємним поєднанням гіркоти та солодоці. Алк. 4,8%

0,33    95,00  
0,5    110,00

#### **Steenbrugge Blond Стенбрюге Блонд**

Абатський світлий ель, котрий від самого початку варили монахи в монастирі Стенбрюге неподалік від Брюге. Секрет смаку цього пива криється в особливій суміші пряних трав «gruit», склад якої тримають у таємниці. Це доволі легке пиво з освіжаючим солодовим ароматом та приємною гірчинкою у після смаку Алк. 6,3%

0,33    170,00  
0,5    255,00

#### **Leffe Blonde Лефф Блонд**

Бельгійське абатське світле пиво, зварене за оригінальним рецептом і технологією абатства Leffe. Пиво сонячно-золотистого кольору, з густою білою піною. На смак легке, ароматне, з неповторною квіткові солодкістю. Алк. 6,6%

0,33    115,00  
0,5    180,00

#### **Tripel Karmeliet Тріпл Кармеліт**

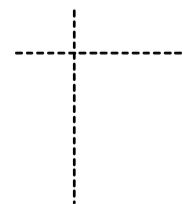
Світлий абатський ель верхового бродіння. Слово «Tripel» - потрійне, має, в назві цього пива, три сенси: потрійне бродіння, щільність суслу потрійного абатського елю, використання трьох злаків (пшениця, ячмінь, овес) за рецептурою XVII ст. Має приємний аромат цитрусових з відтінком ванілі. Було визнано найкращим світлим елем на авторитетних пивних змаганнях World Beer Awards. Алк. 8,0%

0,33    185,00  
0,5    270,00

#### **Чернігівське світле**

Світле пастеризоване пиво. Алк. 4,6%

0,33    60,00  
0,5    70,00





\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

Об'єм    Гривень

## **ПШЕНИЧНЕ - WHITE - BLANCHE**

### **Steenbrugge Wit-Blanche Стенбрюге Блани**

0,33 135,00  
0,5 205,00

Абатське пшеничне пиво (ель), котре від самого початку варили монахи в монастирі Стенбрюге неподалік від Брюге. Секрет смаку цього пива криється не тільки у використанні несоложеної пшениці, насіння кориандру та апельсинових корок Кюрасао, а також – в особливій суміші пряних трав “gruit”, склад якої тримають у таємниці. Це дуже освіжаюче та легке пиво. Алк. 4,8%

### **Noegaarden blanche Хугарден біле**

0,33 115,00  
0,5 180,00

Пшеничне нефільтроване пиво золотистого кольору, зі щільною білою піною. Наділений дуже приємним освіжаючим смаком апельсинової цедри та відмінним відтінком бельгійських спецій. Алк. 4,6%

## **ТЕМНЕ- BRUNE - DARK**

### **Steenbrugge Dubbel Bruine Стенбрюге Дабл Брюн**

0,33 165,00  
0,5 245,00

Абатський темний ель, котрий від самого початку варили монахи в монастирі Стенбрюге неподалік від Брюге. Це пиво з легким фруктовим ароматом та яскравим солодовим смаком з нотками кориці. Секрет смаку цього пива криється в особливій суміші пряних трав “gruit”, склад якої тримають у таємниці. Алк. 6,3%

### **Leffe Brune Лефф Брюн**

0,33 115,00  
0,5 180,00

Бельгійське Абатське темне пиво, зварене за оригінальною рецептурою та технологіями абатства Лефф. Має багатий темно-коричневий колір, Чудово збалансований смак, що поєднує в собі нотки легких солодких фруктів та кавовий післясмак. Алк. 6,5%

## **ОСОБЛИВЕ - SPECIAL**

### **Pauwel Kwak Паувел Квак**

0,33 160,00  
0,5 240,00

Пивна візитівка Бельгії. Автентичний келих Квак у вигляді колби на дерев'яній підставці знають у всьому світі. Паувел Квак був власником заїжджого двору та винахідником цього келиху, котрий було зручно вішати кучерам у каретах. В цілому це міцний ель буриштинового кольору з фруктовим солодовим ароматом та насиченим смаком з нотками карамелізованого банану, нуги та хмільним післясмаком. Алк. 8,4%

### **Palm Палм**

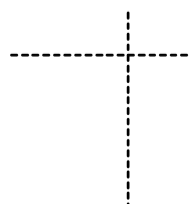
0,33 175,00  
0,5 265,00

Особливий ель буриштинового кольору, котрий на пивоварні Palm класифікують як “Special Belge”, тобто “особливе бельгійське”. Це легке пиво з приємним ароматом та смаком з нотками карамелі. Відомий пивний критик та експерт Майк Джексон якось заявив: “Якби я міг пити пиво на сніданок, то це був би Palm!” Алк. 5,4%

### **Green Killer Грін Кіллер**

0,33 170,00  
0,5 255,00

Бельгійське пиво верхнього бродіння, зварене в стилі IPA-India Pale Ale. Має насичений аромат з нотками цитруса та спецій. Смак збалансований з приємною гірчинкою. Алк. 4,9%



\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

Об'єм    Гривень

## **ФРУКТОВЕ - FRUIT**

### **Lindemans Kriek Ліндеманс Вишня**

0,25    160,00

Вишневе пиво на основі Ламбіку – пива спонтанного бродіння. Секрет насиченого фруктового смаку цього пива криється в натуральному соці свіжої вишні, котрий змішують з однорічним ламбіком. Це пиво насиченого червоного кольору з рожевою піною та інтенсивним ароматом стиглої вишні. В смаку домінують нотки стиглої вишні та вишневих кісточок. Алк. 3,5%

## **Дегустаційне меню**

Естамінет, Квак , Стебрюге Блани, Блонд/Дабл Брюн, Трипл Кармеліт, Палм, Ліндеманс Вишня, Стелла Артуа, Хугарден, Лефф Блонд/Брюн

0,05    40,00

## **Пиво в плящі**

\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

Об'єм    Гривень

## **ФРУКТОВЕ - FRUIT**

### **Lindemans Cassis Ліндеманс Смородина**

0,250    150,00

Чорносмородинове пиво на основі однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння). Має насичений пурпурний колір з рожевою піною, в смаку та ароматі домінують нотки свіжої чорної смородини. Алк. 3,5%

### **Lindemans Apple Ліндеманс Яблуко**

0,250    130,00

Яблучне пиво на основі свіжого яблучного соку з яблук трьох сортів та однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння), чудова альтернатива сидру. Пиво яскравого золотисто-жовтого кольору з білою піною, ароматом свіжих зелених яблук та насиченим яблучним смаком. Алк. 3,5%

### **Lindemans Pecheresse Ліндеманс**

0,250    150,00

#### **Персик**

Персикове пиво на основі однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння) та свіжого персикового соку. Має насичений аромат стиглих персиків та збалансований солодкувато-фруктовий смак. Алк. 2,5%

### **Lindemans Kriek Ліндеманс Вишня**

0,250    150,00

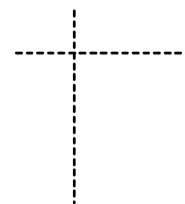
Вишневе пиво на основі однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння) та натурального соку свіжої вишні. Це пиво насиченого червоного кольору з рожевою піною та інтенсивним ароматом свіжої вишні. У смаку домінують нотки стиглої солодкої вишні та вишневих кісточок. Алк. 3,5%

### **Lindemans Framboise Ліндеманс**

0,250    150,00

#### **Малина**

Малинове пиво на основі однорічного ламбіку (пива спонтанного бродіння) та насиченого натурального малинового соку. Пиво яскравого темно-рожевого кольору з насиченим малиновим смаком, чудово освіжає. Алк. 2,5%





\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

Об'єм    Гривень

## **Boon Framboise Бун Фрамбуаз**

0,375    285,00

Класичне малинове пиво на основі свіжої малини (25%) та ламбіку (пиво спонтанного бродіння) з обов'язковим визріванням в дубових діжках. Це пиво з малиновим ароматом та кислуватим смаком, в якому домінують нотки свіжої малини, схоже на рожеве ігристе вино, що робить його "сухим" з відтінками ванілі та свіжозрізанного дерева. Алк. 5%

## **Boon Kriek Бун Крик**

0,375    215,00

Класичне вишневе пиво на основі свіжої дикої вишні (25%) та ламбіку (пиво спонтанного бродіння) з обов'язковим визріванням в дубових діжках. Має насичений червоний колір та рожеву піну. Вишневий аромат продовжується в кисло-солодкому смаку, де домінують нотки свіжої стиглої вишні. Алк. 4%

## **СВІТЛЕ - BLONDE - LIGHT**

### **Cornet Корнет**

0,33    150,00

Світлий міцний Бельгійський ель, який подібно до вина витримується в дубових бочках і має витончений, своєрідним складним ароматом з нотками дерева, ванілі і «оксамитовим» післясмаком. Алк. 8,5%

### **Brugse Zot Брюгсе Зот**

0,33    165,00

Світле пиво жовто-золотого кольору зі щільною піною та фруктовим ароматом, котре варять в історичному центрі Брюгге. У пиві використовують 4 сорти солоду та 2 види ароматного хмелю, що надає цьому напою його унікальний смак. Це збалансований напій, котрий легко п'ється. Алк. 6%

### **Averbode Авербоде**

0,33    155,00

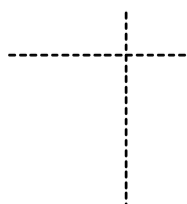
Бельгійське пиво світло-золотистого кольору з насиченим ароматом, в якому відчуються нотки зеленого яблука, хмелю і квітів. Смак пива збалансований, солодовий, з хмільною гірчинкою. Алк. 7,5%

### **Tripel Karmeliet Трипл Кармелит**

0,33    175,00

Особливий бельгійський трипл світло-золотого кольору з високою білою пінкою. Класичні трипли містять тройну порцію ячмінного солоду (звідси назва трипл, від флам. "три"), в Tripel Karmeliet використовують три солодових злаки: пшениця, ячмінь та овес. Це пиво з приємним итрусом-квітковим ароматом та збалансованим смаком з нотками пшениці, ванілі та цитрусів. Проходить повторне бродіння у пляшці, тому радимо порівняти з розливною версією цього ж пива. Алк. 8,4%

## **ТЕМНЕ - BRUNE - DARK**



\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

**Scotch Silly Скотч Сілі**

Темний бельгійський ель в шотландському стилі (Scotch Ale) темно-коричневого кольору зі щільною піною. Вперше був зварений шотландськими солдатами в селі Сілі під час I Світової Війни, з тих пір рецепт не змінювався. Аромат пива з нотками карамелі, кленового сиропу та французьких булочок з родзинками. В смаку домінують карамель, мед, чорнослив та приємний палений солод. Алк. 8%

Об'єм    Гривень  
0,33    155,00

**ТРАПІСТИ - TRAPPIST****Chimay Dorée Шимей Доре**

Цей Трапіст раніше пили за обідом монахи Абатства Скурмонт, а тепер воно доступне усім. Це легке пиво золотистого кольору, звідси й назва «Dorée» від франц. «золотий». В ароматі нотки мускатного винограду та родзинок. Ніжний смак поєднує в собі спеції та свіжий хміль. Піддається повторному бродінню у пляшці. Алк. 4,8%

0,33    190,00

**Chimay Red Шимей Ред**

Класичний темний Трапіст від монахів Абатства Скурмонт, що на кордоні з Францією. «Червоним» його називають через колір кришечки та етикетки, а ще це найдавніший сорт, що варять в Абатстві. Це пиво темно-коричневого кольору з абрикосовим ароматом та фруктовим солодкуватим смаком темного елю. Піддається повторному бродінню у пляшці. Алк. 7%

0,33    190,00

**Chimay Tripel (white cap) Шимей трипл**

Один з кращих триплів серед Трапістів. «Трипл» означає сорт пива з використанням потрібної порції ячмінного солоду. Варять його монахи Абатства Скурмонт, що на кордоні з Францією. Часто його називають «білим» через колір кришечки та етикетки. Пиво насиченого золотого кольору з солодовим ароматом. У смаку домінують фруктові нотки, а в післясмаку – приємна гірчинка. Піддається повторному бродінню у пляшці. Алк. 8%

0,33    190,00

**Westmalle Dubbel Вестмале Дубель**

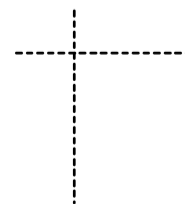
Темний Трапіст, котрий варять монахи в Абатстві містечка Вестмале з 1926 року, використовуючи подвійну порцію сировини – звідси назва Dubbel, що означає «подвійний». Це пиво червоно-коричневого кольору має солодовий аромат та багатий смак з нотками карамелі, темного солоду та фруктів. Піддається повторному бродінню у пляшці. Алк. 7%

0,33    165,00

**ОСОБЛИВЕ - SPECIAL****Lindemans Faro Ліндеманс Фаро**

Пиво на основі однорічного ламбіку та бельгійського карамельного цукру, котре було популярне у Середньовіччі. Це пиво насиченого буриштинового кольору з білою піною та збалансованим кисло-солодким смаком. Алк. 4,5 %

0,250    125,00





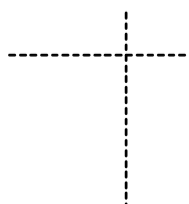
\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

	Об'єм	Гривень
<b>Boon Oude Geuze Бун Оуд Гьоз</b>	0,375	245,00
<i>Аутентичне бельгійське пиво – гьоз, що означає купаж ламб'їків різного віку, котрі виробляються методом спонтанного бродіння. Пиво витримують в дубових діжках, а перед розливом у пляшки додають молодий ламб'їк, що забезпечує довгий термін зберігання. Пити Oude Geuze потрібно повільно, тоді смак розкриє нотки грейпфруту, імбирю та мускатного винограду. Алк. 7%</i>		
<b>Palm Hop Select Палм Хоп Селект</b>	0,33	165,00
<i>Чудово збалансований ель світло-буриштинового кольору, котрий проходить три стадії охмеління. Особливий аромат цього пива виходить завдяки використанню сортів хмелю Hallertau Mittelfruh, котрі вирощують на полях неподалік пивоварні Palm. Особливі дріжжі надають пиву бананову "фруктовість", в цілому у смаку домінують карамель та мед. Алк. 6%</i>		
<b>Pauwel Kwak Паувел Квак</b>	0,33	140,00
<i>Пивна візитка Бельгії. Аутентичний келих Квак у вигляді колби на дерев'яній підставці знають у всьому світі. Паувел Квак був власником заїжджого двору та винахідником цього келиху, котрий було зручно вішати кучерам у каретах. В цілому це міцний ель буриштинового кольору з фруктовим-солодовим ароматом та насиченим смаком з нотками карамелізованого банану, нуги та хмільним післясмаком. Алк. 8,4%</i>		
<b>БЕЗАЛКОГОЛЬНЕ – NON ALCOHOL</b>		
<b>Чернігівське /безалкогольне/</b>	0,5	65,00
<b>Palm 0,0 Палм 0,0 /безалкогольне/</b>	0,25	120,00

## \*Закуска до пива

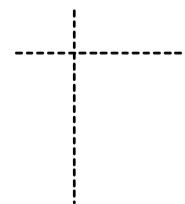
\* Знижка на закуски до пива не розповсюджується!

	Грам	Гривень
<b>Корюшка в'ялена з ікрою</b>	100	385,00
<b>Камбала</b>	100	355,00
<b>Лосось копчений соломка</b>	40	199,00
<b>Тунець сріблястий солоно-сушений</b>	36	85,00
<b>Фісташки</b>	60	175,00
<b>Насіння соняшника</b>	70	65,00
<b>Смажене гарбузове насіння</b>	80	85,00
<b>Бастурма</b>	50	155,00
<b>Шийка із свинини сиров'ялена</b>	50	110,00
<b>Хамон</b>	50	175,00



**Новинки від шеф-кухаря**

	Грам	Гривень
<b>Паштет з курячої печінки</b>	240	165,00
<i>ніжна куряча печінка в поєднанні з крем-сиром та в'яленими томатами, подається з хрусткою чабаткою</i>		
<b>Брускети:</b>		
-з в'яленими томатами та сиrom фета	77	75,00
-з лососем та огірком	90	145,00
-з хамоном	77	150,00
<b>Закуска з хамону, солодкої груші та інжиру</b>	235	245,00
<b>Салат з інжиром, авокадо та сиrom Пекоріно</b>	200	275,00
<i>мікс салат з іспанським хамоном, заправлений кисло-солодким малиновим соусом</i>		
<b>Салат із запеченим сиrom Брі та грушею</b>	375	375,00
<i>в поєднанні з міксом салату та томатами черрі, заправлений малиновим соусом з грецьким горіхом</i>		
<b>Оладки з цукіні та сиrom</b>	260/30	175,00
<i>неперевершене поєднання цукіні та сиру Эменталь</i>		
<b>Крем-суп із запеченого гарбуза з тигровими креветками і гарбузовим насінням</b>	220	165,00
<i>солодкуватий осінній крем-суп</i>		
<b>Стейк Рібай Прайм/Україна *</b>	1шт	980,00
<i>соковитий стейк з гарніром на вибір: овочі гріль або картопля фрі</i>		
<b>Рібай Австралія Стейк *</b>	100	450,00
<i>соковитий стейк з гарніром на вибір: овочі гріль або картопля фрі</i>		





## Сніданки

	Грам	Гривень
<b>Бельгійський сніданок</b> <i>яйця, мисливські ковбаски, Панчетта, томати, картопля, шампіньони</i>	380	285,00
<b>Запечені перепелині яйця</b> <i>з томатною сальсою, пармезаном, ікрою тобіко та трюфельним маслом</i>	125	175,00
<b>Фрітатта з ковбасками і Фетою</b> <i>ніжний італійський омлет з черрі, злегка соленим сиром та оливками</i>	355	275,00
<b>Тости Крок-мадам</b>	250/70/30	195,00
<b>Вівсяна каша на молоці</b>	150/30	75,00
<b>Сирники</b> <i>з ягідним кюлі та сметаною</i>	150/50/50	155,00
<b>Яйця пашот під соусом голландез</b> <i>з лососем та шпінатом</i>	305	285,00

## Бізнес-ланч

**з 12:00 до 15:00 - 210,00 грн.**

Грам

## Салати

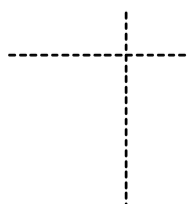
<b>Вітамінний салат з яблука та селери</b>	150
<b>Овочевий салат з курячим філе</b>	150
<b>Салат з печеним буряком та паростками пшениці</b>	150

## Супи

<b>Крем-суп із запеченого гарбуза</b>	250
<b>Суп з потрохами та гречаною локшиною</b>	220
<b>Гороховий суп</b>	260
<b>Зелений борщ</b>	200

## Основні страви

<b>Запечена свинина з томатами та бринзою</b>	245
---	-----





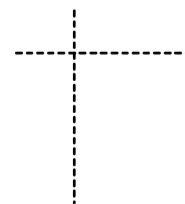
**Куряче філе на грилі з овочами**  
**Рибні котлети з картопляним пюре**

185  
150/100

**Напої**

**Журавлинний морс**  
**Фруктовий кисіль**  
**Узвар із сухофруктів**

250  
250  
250





## Салати

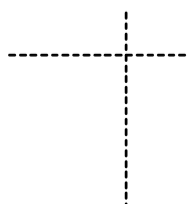
	Грам	Гривень
<b>Салат «Космополіт»</b> <i>лосось с/с, креветки, авокадо, помідор, мікс салат, пармезан, оливкова олія з прованськими травами</i>	220	445,00
<b>Овочевий салат «Панцанелла»</b> <i>огірок, помідор, оливки, хрусткий багет із пряними травами, мікс салат</i>	300	185,00
<b>Салат Дінан</b> <i>мікс салат, козиний сир, авокадо, черрі, кедровий горіх та медово-гірчична заправка</i>	150	335,00
<b>Салат Брут</b> <i>ростбіф, мікс салат, черрі, каперси, оливки, подається на хрусткому житньому хлібі</i>	250	255,00
<b>Салат Цезар</b> <i>мікс салат, ромен, куряче філе смажене на грилі, томати, сухарики, панчетта, пармезан, ніжна анчоусна заправка</i>	190	255,00
<b>Теплий салат з курячою печінкою по-болонськи</b> <i>салат листовий, смажена куряча печінка з цибулею, томати, яйце, морква по-корейськи, соус Вінегрет</i>	210	275,00

## Холодні закуски

	Грам	Гривень
<b>Ікра щуки з хрусткими чіпсами</b> <i>подається з черрі та перепелиними яйцями</i>	50/30/40	565,00
<b>Слабосолений лосось</b> домашнього посолу	100/50	395,00
<b>Оселедець норвезький</b> <i>з відвареною картоплею і маринованою цибулею</i>	220	290,00
<b>Карпаччо з телятини</b> <i>з рукколою і трюфельною олією</i>	150	385,00
<b>Тартар із лосося</b>	150	445,00

## Гарячі закуски

	Грам	Гривень
<b>Дует з цибулевих кілець та сирних палочок фрі</b>	250/60	265,00
<b>Равлики в часниковій олії</b>	бшт/45	295,00
<b>Креветки смажені</b>	100/20	260,00
<b>Кільця кальмара фрі</b>	130/30	295,00
<b>Курячі крильця</b> <i>за бажання: м'які, середні, гострі</i>	380/50	220,00



## Супи

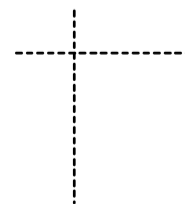
	Грам	Гривень
<b>Суп з потрохами та гречаною локшиною</b>	300	150,00
<b>Гороховий суп по-бельгійськи</b> <i>з копченостями та сухариками</i>	300/30	150,00
<b>Зелений борщ з домашнім курчам</b>	300/50/30	155,00

## Мідії по-бельгійськи з картоплею фрі

	Грам	Гривень
<b>Мідії в вершково-часниковому соусі</b>	500/100	590,00
<b>Мідії «Пуле»</b> тушковані в пиві Hoegaarden мідії, бекон смажений, помідор свіжий, морква, селера, цибуля, вершки, шафран, петрушка, кінза, чебрець	500/100/30	680,00
<b>Мідії «Ш'єр»</b> тушковані в білому вині мідії, цибуля порей, часник, перець солодкий, вершки, петрушка, чебрець	500/100/30	680,00
<b>Мідії «Лімбур»</b> <i>запечені з часниковим маслом</i>	7шт 100/50	550,00
<b>Мідії «Лімбур»</b> <i>запечені з сиром Рокфор</i>	7 шт 100/50	550,00

## Основні страви

	Грам	Гривень
<b>Карбонад по-Фламандськи</b> <i>ніжні шматочки яловичини томлені в темному пиві Leffe Bruin з картоплею-штумп</i>	300	385,00
<b>Ніжні телячі щічки</b> <i>томлені в червоному вині з картоплею-штумп та шпинатом</i>	360	385,00
<b>Шніцель по-бельгійськи</b> <i>з картоплею на Ваш вибір, пюре або фрі</i>	360	325,00
<b>Ніжна телятина по-Волонськи</b> <i>з каперсами та розмарином</i>	120/40	425,00
<b>Домашні котлетки з гострим картопляним пюре</b> <i>з салатиком із соленого огірка і цибулі</i>	320	320,00
<b>Курча гриль з картоплею</b>	1шт/100/50	425,00
<b>Філе лосося з кукурудзою</b>	150/100/50	585,00
<b>Сібас с овочевими тагліателлі</b>	1 шт/150	525,00





## Ковбаски

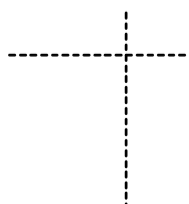
	Грам	Гривень
<b>Мисливські з коньяком</b> <i>з картоплею фрі, морквою по-корейськи та квашеною капустою</i>	350	345,00
<b>Фогелс зондер коп</b> <i>подаються зі штумпом, в супроводі брюссельської капусти та обсмаженого бекону</i>	2шт/200	285,00
<b>Арлон</b> <i>ковбаски тушковані в темному пиві з коріандром, подаються з картоплею штумп</i>	300	295,00
<b>Брюгге</b> <i>подаються з картопляним салатом в зеленому соусі</i>	2шт/200	265,00
<b>Дольче-Віта</b> <i>курячі ковбаски с салатом із яблука, моркви, селери та м'ята</i>	250/100/50	255,00
<b>Бенілюкс</b> <i>асорті з ковбасок</i>	2290/1200/180	2450,00

## Гарніри

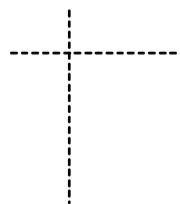
	Грам	Гривень
<b>Рис «Басматі» з овочами</b>	150	75,00
<b>Картопля</b>	150	75,00
<b>Штумп</b> <i>з брюссельською капустою та смаженим беконом</i>	150	75,00
<b>Овочі на грилі</b>	250/50	215,00
<b>Овочеve пюре</b>	150	95,00

## Десерти

	Грам	Гривень
<b>Вафлі по-брюссельськи</b> <i>морозиво домашнє, соус «шоколад» або «карамель»</i>	250	190,00
<b>Медовик</b>	150	125,00
<b>Захер</b>	150	270,00
<b>Яблучний тарт Татен</b>	200/50/30	165,00
<b>Чизкейк</b>	150	130,00
<b>Профітролі</b> з соусом на вибір: <i>- карамель</i> <i>- шоколад</i>	7 шт	125,00
<b>Вишневий штрудель з морозивом</b>	200	205,00
<b>Лавандове крем-брюле</b>	120	120,00
<b>Морозиво</b>	50	65,00



	Vol., L	UAH/50ml	UAH/100ml	UAH/bottle
<b>Аперитиви Aperitifs</b>				
<b>Martini bianco, rosso</b>	1,0	55,00	110,00	1100,00
<b>Campari</b>	1,0	85,00	170,00	1700,00
<b>Aperol</b>	1,0	85,00	170,00	1700,00
<b>Горілка Vodka</b>				
<b>Staritsky &amp; Levitsky Reserve</b>	1,0	130,00	260,00	2600,00
<b>Nemiroff Lex Ultra</b>	0,7	85,00	170,00	1190,00
<b>Nemiroff Lex</b>	0,7	65,00	130,00	910,00
<b>Nemiroff Premium</b>	1,0	55,00	110,00	1100,00
<b>Nemiroff Original</b>	1,0	45,00	90,00	900,00
<b>Finlandia</b>	1,0	90,00	180,00	1800,00
<b>Grey Goose</b>	1,0	175,00	350,00	3500,00
<b>Текіла Tequila</b>				
<b>Don Julio Anejo</b>	0,7	325,00	650,00	4550,00
<b>Don Julio Blanco</b>	0,7	240,00	480,00	3360,00
<b>Jose Cuervo silver reposado</b>	1,0	155,00	310,00	3100,00
<b>Джин Vodka</b>				
<b>The Botanist</b>	0,7	230,00	460,00	3220,00
<b>Gordon's</b>	1,0	130,00	260,00	2600,00
<b>Ром Rum</b>				
<b>Captain Morgan spiced black</b>	0,7	125,00	250,00	2500,00
<b>Angostura «7»</b>	0,7	155,00	310,00	2170,00
<b>Mount Gay</b>	0,7	150,00	300,00	2100,00
<b>Havana Club Anejo 3</b>	1,0	95,00	190,00	1900,00
<b>Діджестиви Digestives</b>				
<b>Becherovka</b>	1,0	95,00	190,00	1900,00
<b>Jagermeister</b>	1,0	120,00	240,00	2400,00





Vol., L UAH/50ml UAH/100ml UAH/bottle

**Віскі Whiskey**

<b>Jack Daniels</b>	1,0	145,00	290,00	2900,00
<b>Jameson</b>	1,0	145,00	290,00	2900,00
<b>Chivas Regal 12</b>	1,0	340,00	500,00	5000,00
<b>Chivas Regal 18</b>	1,0	440,00	880,00	8800,00
<b>Chivas Regal 21</b>	0,7	620,00	1240,00	8680,00
<b>Glenfiddich 12</b>	1,0	290,00	580,00	5800,00
<b>Glenfiddich 18</b>	0,7	480,00	960,00	6720,00
<b>Macallan 12</b>	0,7	415,00	830,00	5810,00
<b>Macallan 18</b>	0,7	1400,00	2800,00	19600,00
<b>Ardbeg</b>	0,7	398,00	796,00	5572,00
<b>Strathisla</b>	0,7	370,00	740,00	5180,00
<b>Maker's Mark</b>	0,7	265,00	530,00	3710,00

**Кальвадос Calvados**

<b>Louis de Lauriston Reserve</b>	0,7	285,00	570,00	3990,00
-----------------------------------	-----	--------	--------	---------

**Коньяк Cognac**

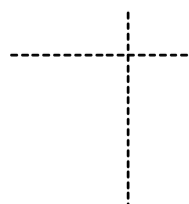
<b>Hennessy VS</b>	0,7	255,00	510,00	3570,00
<b>Hennessy VSOP</b>	0,7	380,00	760,00	5320,00
<b>Hennessy XO</b>	0,7	820,00	1640,00	11480,00
<b>Martell VS</b>	1,0	220,00	440,00	4400,00
<b>Martell VSOP</b>	1,0	330,00	660,00	6600,00

**Бренді Brandy**

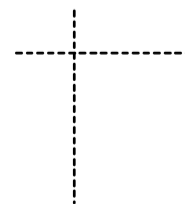
<b>St-Remy VSOP</b>	0,7	90,00	180,00	1260,00
<b>St-Remy XO</b>	0,7	120,00	240,00	1680,00

**Порто Porto**

<b>Porto Noval Black</b>	0,75	150,00	300,00	2250,00
--------------------------	------	--------	--------	---------

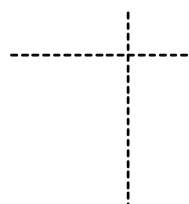


	Vol., l	UAH/50ml	UAH/bottle
<b>Біле вино White Wine</b>			
France			
<b>Bordeaux Blanc</b> Dourthe/Bordeaux	0,75	78,00	1170,00
<b>Chablis</b> Bovier & Fils/Bourgogne	0,75		1850,00
<b>Gewurztraminer</b> Cave de Ribeauville/Alsace	0,75		1550,00
Italy			
<b>Memorie Bianco</b> Sensi/Toscana	0,75	45,00	675,00
<b>Soave Classico</b> Cantina di Negrar/Venice	0,75		1050,00
<b>Collezione Pinot Grigio</b> Sensi/Veneto	0,75	55,00	825,00
<b>Collezione Trebbiano</b> Sensi/Toscana	0,75		790,00
<b>Orvieto</b> Sensi/Umbria	0,75	50,00	750,00
Germany			
<b>Riesling Platinum</b> Peter Mertes/Moselle	0,75		715,00
Chile			
<b>Chardonnay</b> Frontera/Maipo Valley	0,75	48,00	720,00
Australia			
<b>Moscato</b> Banrock Station/Southeast	0,75	80,00	1200,00
New Zealand			
<b>Sauvignon Blanc</b> Mud House/ Marlborough	0,75	75,00	1125,00
<b>Ігристе вино Sparkling wine</b>			
<b>Prosecco D.O.C.</b> Millesimato/ Val D'Oca	0,75 150		1350,00 270,00
<b>Шампанське Champagne</b>			
<b>Moet Chandon</b>	0,75		3450,00
<b>Dom Perignon</b>	0,75		9500,00





	Vol., l	UAH/50ml	UAH/bottle
<b>Червоне вино Red wine</b>			
France			
<b>Bordeaux Rouge</b> Dourthe/Bordeaux	0,75	78,00	1170,00
<b>Medoc</b> Dourthe/Bordeaux	0,75		1250,00
Italy			
<b>Memorie Rosso</b> Sensi/Toscana	0,75	45,00	675,00
<b>Chianti Riserva</b> Sensi/Toscana	0,75	68,00	1020,00
<b>Valpolicella Classico</b> Cantina di Negrar/Venice	0,75		1020,00
<b>Nero d'Avola</b> Settesoli/Sicily	0,75	50,00	750,00
Australia			
<b>Shiraz</b> Hardys/Southeast	0,75		775,00
Chile			
<b>Cabernet Sauvignon</b> Frontera/Maipo Valley	0,75	48,00	720,00
<b>Рожеве вино Roze wine</b>			
France			
<b>Rose d'Anjou</b> Pierre Chainier/Loire Valley	0,75	50,00	750,00
New Zealand			
<b>Sauvignon Blanc Rose</b> Mud House/Marlborough	0,75		995,00



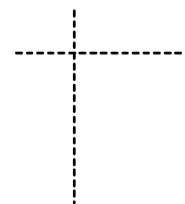


## Алкогольні коктейлі

	Мл.	Гривень
<b>Олд Фешн</b> <i>бурбон, біттер, тростинний цукор, апельсин, коктейльна вишня</i>	200	180,00
<b>Негроні</b> <i>джин, біттер Campari, червоний вермут, апельсин</i>	100	130,00
<b>Космополітен</b> <i>горілка, лікер Triple Sec, морс, фреш лайма</i>	150	120,00
<b>Маргарита</b> <i>текіла Jose Cuervo, лікер Triple Sec, фреш лайма, цукровий сироп</i>	175	180,00
<b>Мохіто</b> <i>ром білий, лайм, м'ята, Спрайт, тростинний цукор</i>	400	175,00
<b>Кровава Мері</b> <i>горілка, томатний сік, соус Табаско, соус Ворчестер, спеції, фреш лимона, селера</i>	200	120,00
<b>Джин Тонік</b> <i>джин, тонік, фреш лайма</i>	220	130,00
<b>Куба Лібре</b> <i>Ром темний, Кока-Кола, фреш лайма</i>	220	160,00
<b>Нью Йорк Сауер</b> <i>бурбон, вино сухе червоне, фреш лимону, цукровий сироп, яєчний білок</i>	200	180,00
<b>Апероль Шприц</b> <i>біттер Aperol, просекко, апельсин</i>	300	225,00
<b>Піна Колада</b> <i>ром, лікер Malibu, сік ананасовий, сироп кокосовий, молоко, ананас</i>	400	260,00
<b>Лонг Айленд Айс Ті</b> <i>горілка, ром, джин, текіла, лікер Triple Sec, фреш лимона, Кока-Кола</i>	350	215,00
<b>Зелений мексиканець</b> <i>лікер Pizan Ambon, фреш лимону, текіла Jose Cuervo</i>	60	90,00

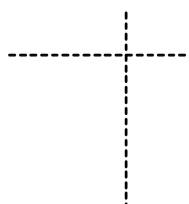
## Безалкогольні коктейлі

	Мл.	Гривень
<b>Молочний коктейль</b> <i>полуничний, ванільний, карамельний, шоколадний</i>	300	80,00
<b>Незаймана Мері</b> <i>сік томатний, соус Табаско, фреш лимону</i>	200	90,00
<b>Лимонад домашній</b> <i>- цитрусовий мікс - імбирний - класичний</i>	350	85,00
<b>Мохіто</b> <i>м'ята, лайм, Спрайт</i>	350	85,00
<b>Піна Колада</b> <i>сік ананасовий, сироп кокосовий, молоко, ананас свіжий</i>	300	70,00





	Мл.	Гривень
<b>Чай заварний</b>		
<b>“Ера Грей” Роннефельдт</b> <i>чорний чай дарджилінг, бергамот</i>	250	85,00
<b>“Мокалбарі” Роннефельдт</b> <i>чорний чай Ассам, літній збір</i>	250	85,00
<b>“Зелений лист” Роннефельдт</b> <i>високогірний чай, літній збір</i>	250	85,00
<b>“Золотий жасмін” Роннефельдт</b> <i>китайський чай з пелюстками жасмину, літній збір</i>	250	85,00
<b>“Моргентау” Роннефельдт</b> <i>зелений чай, пелюстки соняшника, волошки, троянди</i>	250	85,00
<b>“Природні трави” Роннефельдт</b> <i>лимонник, цедра шипшини, листя полуниці, м'яти та меліси, фенхель, аніс, цвіт липи і календула</i>	250	85,00
<b>“Живильний грейпфрут” Роннефельдт</b> <i>яблуко, шипшина, листя солодкої ожини, цедра лимону, цикорій, лимонник, гібіскус, пелюстки троянди</i>	250	85,00
<b>Jardin</b> <i>чорний чай з свіжою м'ятою, медом, апельсином та лимоном</i>	600	95,00
<b>Імбирний чай</b> <i>імбир, лимон, м'ята</i>	350	95,00
<b>Обліпиховий чай</b> <i>обліпиха, імбир</i>	600	85,00
<b>Чай зі свіжої м'яти</b> <i>свіжа м'ята</i>	350	60,00
<b>Напої</b>		
<b>Моршинська б/г</b>	330	80,00
<b>Воржомі с/г</b>	330	95,00
<b>San Benedetto с/г, б/г</b>	250 750	160,00 300,00
<b>Evian б/г</b>	330	135,00
<b>Perrier с/г</b>	330	195,00
<b>Coca-cola classic/Zero, Sprite</b>	250	80,00
<b>Schweppes</b>	250	80,00
<b>Кисіль, морс, узвар</b>	250	80,00
<b>Кава</b>		
<b>Рістретто</b>	15	50,00
<b>Еспрессо</b>	30	50,00
<b>Американо</b>	120	55,00
<b>Кава з молоком</b>	200	60,00
<b>Кава латте</b>	200	60,00
<b>Капучіно</b>	150	60,00
<b>Кава без кофеїну</b>	30/120	60,00
<b>Гарячий шоколад</b>	100	80,00
<b>Какао</b>	200	60,00
<b>Фреш</b>		
<b>Апельсиновий, грейпфрутовий</b>	200	95,00
<b>Яблучний, морквяний, із селери</b>	200	95,00
<b>Ананасовий</b>	200	295,00
<b>Сік</b>		



**Апельсиновий, грейпфрутовий, вишневий,  
мультивітамін, персиковий, томатний,  
яблучний**

250 40,00

**\*Ковбаски домашні**



*\* до кожних ковбасок подається на гарнір картопля по-селянські*

**Зі свинини з чорносливом**  
*Соус BBQ*

Грам Гривень

2шт 285,00

**Зі свинини з коріандром**  
*Соус BBQ*

2шт 285,00

**Курячі з гірчицею**  
*З домашнім майонезом та гірчицею*

2шт 225,00

**Ковбаски з потрошками**  
*З часниковим соусом*

5шт 215,00

**Молочні**  
*З домашнім майонезом та гірчицею*

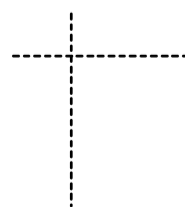
5шт 215,00

**Із баранини**  
*З кисло-солодким соусом з кінзою*

5шт 295,00

**З телятини**  
*Томатний соус з Каррі*

5шт 285,00





*Le Cosmopolite*

Директор: \_\_\_\_\_

Гол. бухгалтер: \_\_\_\_\_

Технолог: \_\_\_\_\_

**Ціни вказані в національній валюті з урахуванням ПДВ.**

