

КАНАПА

РЕСТОРАН • САЛОН



УКРАЇНСЬКИЙ РЕСТОРАН-САЛОН

Пані та панове!

*Ми здивуємо вас новим поглядом
на українську кухню*

*«Канана» – це ресторан гастрономічної
національної кухні, ідея якого розроблена
ресторатором Дімою Борисовим і музикантом
Олегом Скрипкою.*

*Меню створене на основі дореволюційних
рецептів із різних регіонів країни, поєднаних з
елементами молекулярної кухні.*

UKRAINIAN RESTAURANT-SALON

Ladies and Gentlemen!

*We will surprise you with a new vision of the
Ukrainian cuisine*

*"Kanapa" is a restaurant of the gastronomic national
cuisine. The idea was developed by the restaurateur
Dima Borisov and the musician Oleg Skrypka.*

*The menu consists of pre-revolutionary recipes from
different parts of Ukraine, combined with elements of
the molecular cuisine.*

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ НОВОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Наша гастрономічна філософія – натхнення локальними продуктами, аутентичними рецептами та сучасними технологіями

700 г / **698 €**

з алкоголем / **989 €**

Ідеальні дуети страв з українськими напоями рекомендовані нашим сомельє

КАРАСІ В СМЕТАНІ

Мус з карасів та вустричний крем зі смаженим кропом та щучим кав'яром на хрусткій риб'ячій шкірці

УКРАЇНСЬКІ УСТРИЦІ

Три мушлі зі снігом із вершкового хрону, щавлевим льодом та калиновим соусом

ІГРИСТЕ ВИНО ШАБО БРЮ

ЧОРНОМОРСЬКІ РАЧКИ

Рублена чорноморська креветка з гречаним чіпсом та кав'яром осетра

НАЛИВКА

КОРЕНЕПЛОДИ З ПАСТИЛОЮ

Бурак із смородиною, морква з обліпіхою, пастернак з яблуком та безе з козячого сиру

ЄРУСАЛИМСЬКИЙ АРТИШОК

Земляна груша, фарширована в'яленими та свіжими томатами з підкопченою сметаною

ТЕПЛИЙ СИР З ГОРОБИНОЮ ТА ЯБЛУКОМ

Смажений бесарабський сир халумі зі снігом з чорноплідної горобини та яблуком з ароматом кардамону

ПАШТЕТ З ГОРОХУ

Гороховий паштет з ферментованою капустою на хлібці з насінням льону, рижиею та рапсом

ШАРДОНЕ КОЛОНІСТ

ЧОРНОМОРСЬКІ МІДІЇ

з амарантом, желе з яблучного квасу, селеровим пюре та біском з рачків та мідій

КРОПИВНЕ ПИВО

СОРБЕТ ягідний

СНІКЕН КУІВ

Гола котлета по-київськи з хибним яйцем

ПІНО НУАР КН. ТРУБЕЦЬКОГО

ХВОЙНА ШИШКА

МОЛОЗИВО ТА РЯЖАНКА

Молозиво з маковим спонжем та ряжанкою

ПОРТВЕЙН 2007 КОЛОНІСТ

* У разі схильності до харчової алергії, будь ласка, попередьте про це Вашого офіціанта

∞ TASTING SET ∞ OF THE NEW UKRAINIAN CUISINE

Our gastronomic philosophy is inspired
by local products,
authentic recipes and modern techniques

700 g / **698 €** with alcohol / **989 €**

Perfect duets of dishes with Ukrainian drinks recommended by our sommelier

CARPS IN SOUR CREAM

Carp mousse and oyster cream with fried dill and pike caviar on a crispy fish skin

UKRAINIAN OYSTERS

3 Oysters with creamy horseradish snow, sorrel ice and guelder rose sauce

SPARKLING WINE SHABO BRUT

BALCK SEA RACHKY

Black Sea chopped small shrimps with buckwheat chip and sturgeon caviar

TINCTURE

ROOT PLANTS WITH PASTILLE

Beetroot with blackcurrants, carrot with sea buckthorn, parsnip
with apple and goat cheese meringue

JERUSALEM ARTICHOKE

Artichoke stuffed with sun-dried and fresh tomatoes with smoked sour cream

WARM CHEESE WITH CHOKEBERRIES AND APPLE

Bessarabian fried cheese halumi with chokeberry sauce and apple with cardamom aroma

PEA PATE

Pea pate with fermented cabbage on a toast with flax and camelina seeds, and rape plant

KOLONIST CHARDONNAY

BLACK SEA MUSSELS

with amaranth, jelly of sour apples and celery puree and bisque with rachky and mussels

NETTLE BEER

BERRY SORBET

CHIKEN KYIV

Naked Chicken Kyiv with false fake egg

PINOT NOIR OF PRINCE TRUBETSKOY WINERY

CONIFER CONE

MOLOZYVO WITH RYAZHENKA

Cow colostrum with poppy seed sponge cake and ryazhenka

KOLONIST PORT WINE 2007

* In the case of any food allergy, please, notify your waiter

☞ КАВ'ЯР БАР ☜

CAVIAR BAR

КАВ'ЯР СЕТ

кав'яр: оселедця 30 г, щуки 30 г
та осетра 15 г

подається з картопляними млинцями, цибулевим спонжем та пампушками

**РЕКОМЕНДУЄМО З КЕЛИХОМ ІГРИСТОГО ВИНА ШАБО БРЮТ
АБО ЧАРКОЮ ГОРІЛКИ СТАРИЦЬКИЙ&ЛЕВИЦЬКИЙ РЕЗЕРВ**

CAVIAR SET

herring caviar 30 g, pike caviar 30 g,
sturgeon caviar 15 g

served with potato pancakes, onion sponge bread and pampushky

**RECOMMENDED WITH THE GLASS OF SPARKLING WINE SHABO BRUT
OR THE SHOT OF VODKA STARYTSKYI&LEVYTSKYI RESERVE**

120 g / **629 €**

ЧОРНИЙ КАВ'ЯР ОСЕТРА (ложка)

на дикій мушлі з грінкою

BLACK STURGEON CAVIAR (A SPOON)

on a shell with rye bread toast

5 г/g - 349 €

ЧОРНИЙ КАВ'ЯР ОСЕТРА НА ЛЬОДУ

з фермерським маслом та солоним бісквітом

STURGEON BLACK CAVIAR ON ICE

with farm butter and salted sponge cake

30 г/g - 899 €

ЩУЧИЙ КАВ'ЯР ПО-ОДЕСЬКИ

з солоним бісквітом

ODESSA STYLE PIKE CAVIAR

with salted sponge cake

50/g - 249 €

КАВ'ЯР ОСЕЛЕДЦЯ ПО-ОДЕСЬКИ

з солоним бісквітом

ODESSA STYLE HERRING CAVIAR

with salted sponge cake

50 г/g - 98 €

❧ ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ ❧

COLD APPETIZERS

ПАШТЕТ ІЗ ПЕЧІНКИ ЦЕСАРКИ ТА ФАЗАНУ

із збитою в ніжний мус морквою, томленою в спеціях: кориці, ванілі, кардамоні

PATE MADE OF GUINEA FOWL AND PHEASANT LIVER

with tender carrot mousse, stewed with species: cinnamon, vanilla and cardamom

180 г/g - 149 ₴

СНЯТИНСЬКА ГУСЯЧА ПЕЧІНКА

маринована у білому вині з желе із яблучного квасу з грушево-маковим лекваром та підсмаженою здобою

SNYATYNSKA GOOSE LIVER

marinated in white wine with apple kvass jelly served with pear poppy seeds jam and bun

100 г/g - 219 ₴

ПАШТЕТ З ГОРОХУ ТА ГОРІХОВОЇ ПАСТИ

з ферментованою капостою та стручками молодого гороху на хрусткому хлібці з насінням сонячника, льону, рижеї, рапсу та маку

PEA AND NUT PATE

with fermented cabbage and young pea pods on a toast with seeds of sunflower, flax, camelina, rape plant and poppy

120 г/g - 89 ₴

ТРИ ВИДИ ГОДИВА

ТОМЛЕНОГО У ВЛАСНОМУ СМАЛЬЦІ

з м'яса кролика з травами, смаженою цибулею та зернами гірчиці; підкопчене качине з духмяними травами та пюре з чорносливу; із свиного язика у качиному смальці з смаженою цибулею, часником та молекулярним хроном

THREE TYPES OF RILLETTE STEWED IN ITS OWN FAT

rabbit rillette with herbs, fried onions and mustard grains; smoked duck rillette with fragrant herbs and mashed prunes; pork tongue rillette in duck fat with fried onions, garlic and horseradish molecular

90 г/g - 149 ₴

ВЕРШКОВИЙ СИР

з буряковим мусом та соусом з волоських горіхів

CREAM CHEESE

with beetroot mousse and walnut sauce

220 г/g - 189 ₴



ФІЛЕ ОСЕЛЕДЦЯ

з цибулевою губкою, свіжим огірком, маринованою кримською цибулею та соусом із соняшникової олії

HERRING FILLET

with onion sponge cake, fresh cucumber, marinated Crimean onion and sunflower oil sauce

180 г/g - 179 ₴

АЗОВСЬКА ХАМСА

с хрусткими крихтами, свіжим огірком, печеною цибулею та підкопченими томатами

AZOV ANCHOVY

with crispy crumbs, cucumber, roasted onions and smoked tomatoes

150 г/g - 139 ₴

ФОРШМАК З ГРІНКАМИ

та зеленим маслом

VORSHMAK WITH TOASTS

and green butter

220 г/g - 179 ₴

МАЛОСОЛ

медові корнішони, бочкові помідори, мариновані баклажани, черемша, солений часник

MILD-CURED VEGETABLES

honey gherkins, salted tomatoes, pickled eggplants, wild leek, pickled garlic

370 г/g - 89 ₴

М'ЯСНИЙ СЕТ

сало, мариноване з коріандром і кропивою, буженина, годиво, мацик з хріном та гірчицею

MEAT SET

salo marinated with coriander and nettle, baked ham, rilette, raw cured ham with horseradish and mustard

200 г/g - 198 ₴

ХОЛОДЕЦЬ ІЗ ЗАЙЦЯ ТА ФАЗАНУ

з хріном

ASPIC MADE OF HARE AND PHEASANT MEAT

with horseradish

250 г/g - 189 ₴

САЛАТИ

SALADS

САЛАТ ІЗ ТОМАТИВ

з пудрою із овечої бринзи, червоною цибулею та кукурудзяною олією

TOMATO SALAD

powdered sheep brynza, blue onion and corn oil

250 г/g - 98 ₴

ФЕРМЕРСЬКІ ОВОЧІ

із сметаним мусом

FARM VEGETABLES

with sour mousse

200 г/g - 98 ₴

САЛАТ З РЕДИСОМ, СВІЖИМ ОГІРКОМ,

домашнім сиром, насінням сонячника та кефірно-кроповим соусом

SALAD WITH RADISH, FRESH CUCUMBERS,

homemade cheese, sunflower seeds and kefir and dill dressing

180 г/g - 98 ₴

САЛАТ З ВЕРШКОВИМ СИРОМ,

маринуваним морквою та зернами пшениці

SALAD WITH CREAM CHEESE,

pickled carrot and wheat

250 г/g - 198 ₴

САЛАТ ІЗ ПЕЧЕНИХ КОРНЕПЛОДІВ

корінь пастернаку, буряк, морква, картопля з обліпиховим соусом та насінням соняшника

SALAD WITH BAKED ROOTS OF PARSNIP,

beet, carrot, potato with sea buckthorn oil and sunflower seeds

300 г/g - 98 ₴

САЛАТ ІЗ СМАЖЕНИМ ФІЛЕ КАЧКИ

з листям шпинату та щавлю, каремелізованим пшоном, фермерською спаржею та кукурудзяною олією

ROASTED DUCK SALAD

with spinach and sorrel, caramelized millet, farm asparagus and corn oil

200 г/g - 219 ₴

САЛАТ ІЗ ТОМЛЕНИМИ ГУСЯЧИМИ ЯЗИЧКАМИ,

корнішонами, запеченою в печі картопляною стружкою, соусом із домашніх яєць, зелені, часнику, соняшникової олії та копченим жовтком

SALAD OF STEWED GOOSE TONGUES, GHERKINS,

baked potato chips, sauce of farm eggs, greens, garlic, onion, sunflower oil and smoked yolk

180 г/g - 179 ₴

☞ СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ ☜ SPECIAL DISHES

САЛО В ШОКОЛАДІ

SALO IN CHOCOLATE

10 г/g - 20 ₴

ТОРТ "КИЇВСЬКИЙ" З КАШТАНАМИ

CAKE "KYIV" WITH CHESNUTS

150 г/g - 98 ₴

ЦУКЕРКИ "5 ЛОКАЛЬНИХ СМАКІВ" CANDIES "5 LOCAL FLOUVOURS"

Цукерка зі смаком лісових грибів
Candy with mushroom flavour

Цукерка з ферментованим часником
Candy with fermented garlic flavour

Цукерка з копченим салом
Candy with smoked salo flavour

Цукерка з сублімованою кінзою
Candy with freeze-dried cilantro flavour

Цукерка з гречкою
Candy with buckwheat flavour

коробка - 299 ₴

☞ ЧАСТУВАННЯ ☜ ПО-КАНАПЬСЬКИ

KANAPA `S SPECIALTY

ПИТНА ВОДА ТА КОШИК ХЛІБА ДО КОЖНОГО СТОЛУ

STILL WATER AND BREAD BASKET FOR EACH TABLE

300 мл/ml - 1 ₴

☞ ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ ☜

HOT APPETIZERS

СМАЖЕНИЙ ТЕЛЯЧИЙ МОЗОК

з яєчним соусом із щучим кав'яром
та солодкою кукурудзою

FRIED VEAL BRAIN

in egg sauce with pike caviar and sweet corn

230 г/g - 189 ₴

ГОЛУБЦІ

загорнуті в листя капусти, з пшоном та козиним
м'ясом, з вершково-томатним та сморчковим соусами

CABBAGE ROLLS WRAPPED IN KRAUT LEAVES

with millet and goat meat
filling under cream tomato morel sauce

250 г/g - 189 ₴

ГАЛИЦЬКІ КАРТОПЛЯНІ КОПИТКА

з м'ясом кролика та кров'яною з соусом
із витриманого сиру та снігом з овечої бринзи

GALICIAN STYLE POTATO DUMPLINGS

with rabbit meat and
black pudding with riped cheese sauce and sheep cheese snow

230 г/g - 159 ₴

БИЧАЧІ ЯЙЦЯ ПО-ВОЛИНСЬКІ

мариновані у часнику та зелені з сочевицею у цибулевому соусі

VOLYN STYLE BOVINE TESTICLES

marinated in garlic and greens with lentil in onion sauce

300 г/g - 249 ₴

ДЮЖИНА ВИНОГРАДНИХ РАВЛИКІВ

у вершковому соусі з томатами

A DOZEN OF GRAPE SNAILS

in tomato cream sauce

300 г/g - 429 ₴

☞ **ВАРЕНИКИ** ☜ **VARENYKY**

ВАРЕНИКИ З ТУШКОВАНОЮ КИСЛОЮ КАПУСТОЮ

VARENYKY WITH FRIED KRAUT FILLING

200 г/g - 98 ₴

ЧОРНІ ВАРЕНИКИ З СУДАКОМ,
копченим салом та соусом з кав'яру оселедця

BLACK VARENYKY WITH PIKEPERCH,
smoked salo filling and herring caviar sauce

200 г/g - 149 ₴

ВАРЕНИКИ ІЗ ЗАВАРНОГО ТІСТА
з гречаного борошна зі смаженою цибулею,
шкварками та кров'яною

VARENYKY OF SHOUX PASTE
of buckwheat flour
with fried onion, cracklings and black pudding

200 г/g - 98 ₴

ВАРЕНИКИ З ЗАЙЦЕМ ТА ЛІЩИНОЮ
VARENYKY WITH HARE MEAT AND HAZELNUTS FILLING

200 г/g - 129 ₴

ВАРЕНИКИ З СИРНОГО ПАРОВОГО ТІСТА ІЗ ЯГОДАМИ

**STEAMED VARENYKY OF COTTAGE CHEESE FLOUR
STUFFED WITH BERRIES**

215 г/g - 98 ₴



☞ КАШІ, ГАЛУШКИ ☜ PORRIDGES, GALUSHKY

БАНОШ

з овечю бринзою та шкварками

BANOSH

with sheep Bryndza and cracklings

250 г/g - 98 ₴

ГАЛУШКИ З ЧОРНОМОРСЬКИМИ РАПАНАМИ, цибулею та томатами

DUMPLINGS WITH BLACK SEA BRINES, onions and tomatoes

300 г/g - 198 ₴

ГАЛУШКИ ПОЛТАВСЬКІ

гречані з тушкованою індичкою
та білими грибами у вершковому соусі

POLTAVA BUCKWHEAT GALUSHKY WITH BRAISED TURKEY and forest mushrooms under cream sauce

350 г/g - 179 ₴

☞ ПЕРШІ СТРАВИ ☜ SOUPS

ОКРОШКА НА КЕФІРІ ЧИ НА КВАСІ

OKROSHKA (COLD SOUP) ON KEFIR OR KVASS

300 г/g - 129 ₴

БОРЩ ІЗ СВИНЯЧИМИ ВУШКАМИ,

чорносливом, копченою грушею та пампушками

UKRAINIAN BORSCH WITH PORK EARS, prunes, smoked pear and dumplings

350 г/g - 98 ₴

БОРЩ ЗЕЛЕНИЙ З КРОПИВОЮ,

м'ясом цесарки, фазану та фермерською сметаною

GREEN BORSCH WITH NETTLE, pheasant and guinea fowl meat, and farm sour cream

350 г/g - 98 ₴

БОГРАЧ

з копченою паприкою із печі

BOGRACH

with coal oven smoked paprika

300 г/g - 98 ₴

ГРИБНИЙ ВІДВАР

з білими, польськими грибами та сморчками
з морквою, часником, картоплею, гречаними галушками та
капсульованим соусом із сметани

MUSHROOM CLEAR SOUP

with forest mushrooms, bay bolete and morels, carrot, garlic,
potato, buckwheat galusky and encapsulated sour cream sauce

300 г/g - 159 ₴

СУП ІЗ КАШТАНІВ

CHESNUT SOUP

220 г/g - 179 ₴

ЮШКА РИБНА ПО-БЕСАРАБСЬКИ

з гострим саламуром

FISH SOUP IN BESSARABIAN STYLE

with spicy salamura sauce

300 г/g - 159 ₴



☞ СТРАВИ З РИБИ ☜ **FISH DISHES**

КАРП

із солодкою цибулею, смаженою морквою,
та печеним буряком

BONELESS CARP

with sweet onion, roasted carrots and roasted beetroot

250 г/g - 249 ₴

КАЛКАН

з соусом із морської капусти

BRILL

with seaweed sauce

280 г/g - 469 ₴

РІЧКОВА ФОРЕЛЬ

з перловою крупкою та печеною селерою

RIVER TROUT

with pearl barley and baked celery

300 г/g - 329 ₴

ФІЛЕ СУДАКА ІЗ ПЕЧІ

з тушкованими в вершках білими грибами та гливками

BAKED PIKE PERCH FILLET

oyster and pine bolete stewed in cream

300 г/g - 298 ₴



☞ СТРАВИ З М'ЯСА ☜ ПРИГОТОВАНІ НА ВУГІЛЛІ MEAT DISHES CHARGRILLED OVER HOT COALS

КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ З ФАЗАНУ

і січеник з цесарки з печенею із топінамбура та пастернаку

CHICKEN KYIV

made of pheasant and guinea fowl
cutlet with roasted Jerusalem artichoke and parsnip

200 г/g - 289 ₴

ТОМЛЕНА ШИЯ ЯГНЯ з баклажановою ікрою

BAKED LAMB NECK with eggplant caviar

450 г/g - 298 ₴

ТОМЛЕНА У ПЕЧІ НИЖКА КРОЛИКА

з моченими яблуками та злаковою кашею

COAL OVEN STEWED RABBIT LEG

with soused apples and cereal

250 г/g - 329 ₴

КАЧИНА ГРУДКА

з морквяним пюре та винним соусом із вишні

DUCK BRISKET

with carrot puree and cherry wine sauce

300 г/g - 469 ₴

ЯЗИК ТЕЛЯ З БАНОШЕМ ІЗ ПЕЧІ

на домашніх вершках та соусом на кістковому мозку

CALF TONGUE STEAK WITH BANOSH

with homemade cream from the oven and bone marrow sauce

300 г/g - 289 ₴

РЕБЕРЦЯ ТЕЛЯ

з чорничним соусом на хересі та пюре із зеленого гороху

VEAL RIBS

with blueberry sauce made on sherry with mashed green peas

400 г/g - 389 ₴

ЛОПАТКА ЯЛОВИЧИНИ з запеченими коренеплодами

BEEF SHOULDER with roasted root vegetables

400 г/g - 389 ₴

ФЛАНК СТЕЙК

з часниковим пюре та смаженою редискою

FLANK STEAK

with garlic puree and fried radish

400 г/g - 389 ₴

МАРМУРОВІ ЯЛОВИЧІ МЕДАЛЬЙОНИ

з картоплею та сморчковим соусом

MARbled BEEF MEDALLIONS

with new potatoes and morel sauce

400 г/g - 498 ₴



☞ ГАРНІРИ ☜ SIDE DISHES

ОВОЧІ СМАЖЕНІ НА ВУГІЛЛІ

VEGETABLES GRILLED OVER COALS

150 г/g - 89 ₴

БАНОШ З ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ ТА ШКВАРКАМИ

**UKRAINIAN BANOSH WITH SHEEP BRYNDZA
AND CRACKLINGS**

250 г/g - 98 ₴

КАРТОПЛЯ, СМАЖЕНА

з цибулею та лісовими грибами

FRIED POTATOES

with onions and mushrooms

150 г/g - 59 ₴

ГРИБИ БІЛІ ТА ГЛИВИ

смажені з цибулею

PINE BOLETE fried with onion

150 г/g - 89 ₴

☞ ДЕСЕРТИ ☜ DESSERTS

САЛО В ШОКОЛАДІ SALO IN CHOCOLATE

10 г/g - 20 ₴

ТОРТ "КИЇВСЬКИЙ" З КАШТАНАМИ CAKE "KYIV" WITH CHESNUTS

150 г/g - 98 ₴

ШОКОЛАДНИЙ КИЇВСЬКИЙ ТОРТ

"KYIV" CHOCOLATE CAKE

100 г/g - 129 ₴

ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ

із заварного тіста

VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES

200 г/g - 129 ₴

ВАРЕНИКИ З СИРНОГО ПАРОВОГО ТІСТА З ЯГОДАМИ

STEAMED VARENYKY OF COTTAGE CHEESE FLOUR STUFFED WITH BERRIES

215 г/g - 98 ₴

МОЛОЗИВО З МАКОВИМ СПОНЖЕМ

та ряженкою томленою у печі

*Зароблені кошти з продажу цього десерту
перераховуються до фонду «Таблеточки»*

COLOSTRUM WITH POPPY SEED SPONGE

and oven stewed ryazhenka

*All the money from selling of this dessert
will be transferred to the fund Tabletochki*

150 г/g - 79 ₴

МУС ІЗ ПЕЧЕНОГО ЯБЛУКА

з халвою та медовою карамеллю

BAKED APPLE MOUSSE

with halva and honey caramel

110 г/g - 79 ₴

ФІАЛКОВИЙ МУС

з лісовими ягодами на пухкому бісквіті

VIOLA MOUSSE

with berries on sponge cake bottom

100 г/g - 98 ₴

МУС З ГРЕЧАНИМ ПРАЛІНЕ ТА СЛИВОВИМ ЦЕНТРОМ

з кардамоном на йогуртовому кремі

MOUSSE WITH BUCKWHEAT PRALINE AND PLUM CENTER

with cardamom and yoghurt cream bottom

70 г/g - 139 ₴

ШОКОЛАДНО-МАЛИНОВИЙ МУС

з сирним кремом та буряковим желе

CHOCOLATE AND RASPBERRY MOUSSE

with cream cheese and beetroot jelly

80 г/g - 139 ₴

СИРНИКИ З ЯГІДНИМ СОУСОМ

COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH SOUR AND BERRY CREAM

280 г/g - 79 ₴

МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ

ICE CREAM & SORBET

50 г/g - 39 ₴

СИРНИЙ СЕТ (6 ВИДІВ)

від українських фермерів Галичини, Закарпаття,
Бессарабії та Київщини (презентація 30 видів сиру від фромаж'є)

CHEESE SET

by Ukrainian farmers from Galicia, Zakarpattia, Bessarabia
and Kyiv regions (presentation of 30 kinds of cheese by fromager)

30/30/30/30/30/30 г/g - 192 ₴

☞ СНІДАНКИ ☜

З 10.00 ДО 12.00 КОЖЕН ДЕНЬ

БУДЬ-ЯКИЙ ЗА 79 ₪

BREAKFAST MENU

EVERY DAY FROM 10:00 AM TILL 12:00 PM

ANY OPTION FOR 79 ₪

ЯЄШНЯ З ТРЬОХ ДОМАШНІХ ЯЄЦЬ

зі смаженими скибками копченого сала,
карпатською соленою бринзою, стиглими
томатами та лісовими грибами

THREE SCRAMBLED EGGS

with fried smoked salo, carpathian salty bryndza,
ripe tomatoes and forest mushrooms

300 г/g

БОВТАНКА З ДОМАШНІХ ЯЄЦЬ

з пір'ями зеленої цибулі

SCRAMBLED FARM EGGS

with onion sprouts

300 г/g

КАША НА ТОПЛЕНОМУ МОЛОЦІ

з яблуками, медом та горіхами
/гречана (біла та зелена), манна та вівсяні пластівці/

PORRIDGE MADE ON BAKED MILK

with apple, honey and nuts
/ white and green buckwheat, oat flakes /

250 г/g

ВАРЕНИКИ

з вишнями та сметаною

SWEET VARENYKY

with cherries and sour cream

250 г/g

СИРНИКИ

з родзинками, ягідним соусом та сметаною

COTTAGE CHEESE PANKAKES

with raisins, berry sauce and sour cream

250 г/g

ПРЯЖЕНЕ МОЛОКО

з печі з пампушками та ягідним джемом

BAKED MILK

with pampyshky made in stove with berry jam

250/150 г/g