

ЗИГРІВАЮЧА РАТАФІЯ

НА ДВОРІ

WARM RATAFIA OUTDOORS

ХРИНОВУХА, МАЛИНІВКА, СМОРОДИНОВА, КЛЮКІВКА, ВИШНЯ
HORSE RADISH, RASPBERRY, BLACKCURRANT, CRANBERRY, CHERRY

50 мл/ml - 19 ₴

КАНАПКИ CANAPÉ

ГРЕЧАНА КАНАПКА 1 шт./pcs . 29 ₴

з вершковим сиром і кав'яром оселедця
BUCKWHEAT CANAPÉ with cream cheese and herring caviar

ФОРШМАК із яблучним желе 1 шт./pcs . 29 ₴

FORSCHMACK Forschmack with apple jelly

ПАШТЕТ З ГОРОХУ 1 шт./pcs . 29 ₴

та горіхової пасти у заварному тісті
PATE OF PEA and nut paste in profiteroles

ФУАГРА МАРИНОВАНА з желе із хереса 1 шт./pcs . 29 ₴

MARINATED FOIE GRAS with sherry jelly

ГОДИВО / РАТЕ 1 шт./pcs . 29 ₴

РОСТБІФ З ЯЙЦЕМ у злаковому хлібці 1 шт./pcs . 29 ₴

ROAST BEEF WITH EGG in cereal bread

КРОВ'ЯНКА 1 шт./pcs . 29 ₴

з цибулевим мармеладом у житньому хлібі
BLOOD SAUSAGES with onion marmalade in rye bread

СЕТ КАНАПОК / CANAPÉ SET

(7 шт./pcs) 199 ₴

КАВ'ЯР БАР CAVIAR BAR

КАВ'ЯР СЕТ 75 г/g 699 ₴

(оселедця 30 г, шуки 30 г, форелі 30 г, осетра 15 г)
з картопляними млинцями, цибулевим спонжем та пампушками

CAVIAR SET

herring caviar 30g, pike caviar 30g, trout caviar 30 g, sturgeon caviar 15 g.
Served with potato pancake, onion sponge bread and pampushky

ЛОЖКА ЧОРНОГО КАВ'ЯРУ 5 г/g 199 ₴

З ОСЕТРА на дикій мушлі з грінкою
BLACK STERLET CAVIAR a spoon/ on a shell with rye bread toast

КАВ'ЯР ОСЕТРА 28 г/g 899 ₴

на льду з фермерським маслом та солоним бісквітом
BLACK STERLET CAVIAR

on ice with farm butter and salted sponge cake

КАВ'ЯР РІЧКОВОЇ ФОРЕЛІ 50 г/g 179 ₴

з вершковим хлібом та маслом
TROUT CAVIAR with bread and butter

ЩУЧИЙ КАВ'ЯР 50 г/g 179 ₴

по-одеськи з солоним бісквітом
ODESSA STYLE PIKE CAVIAR with salted sponge cake

GASTRONOMIC BESTSELLERS / GASTRONOMIC BESTSELLERS



Як створюються шляхетні місця?

Певні, що вони створюються з великої любові. Насправді, всі чудові речі створюються так. Якщо додати до цього роки роботи, пошук цікавих локальних продуктів, шлях, який вже пройшла нова українська кухня, додати дар гостинності (а буди гостинним – це такий самий талант, як створювати музику або писати картини) і трохи магії Подолу, то з'явиться місце подібне до «Канапка-бару».

Канапка-бар – місце, натхненне історією салонів міської інтелігенції та сучасної гастрономією, вином та цікавими продуктами. Це місце, створене в ім'я гедонізму, кохання та життя, сповненого радощів та насолод.

How to create a significant place?

Surely, it is created with great love. In fact, all the wonderful things are created so. If you add to these years of work, search for interesting local groceries, the way that the new Ukrainian cuisine has already passed, as well as a hospitality (being hospitable is the same talent as to create music or draw pictures) and a little Podil magic, then you'll find such place like this Kanapka - bar.

Kanapka - bar is a place inspired by the history of the urban intellectual societies and modern gastronomy, wines and interesting products. This place is devoted to hedonism, love and life full of joy and pleasure.

КАНАПКА
БАР

Сім'я ресторанів.
Дмитра Борисова

КАНАПКА
БАР

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ SPECIALTIES

МУШЛЯ ФАЙНА устриця афінована в Україні
MUSHLYA FAYNA oysters refined in Ukraine

1 шт/1 pcs . . . **39** ₴
6 шт/ 6 pcs . . **229** ₴
12 шт/ 12 pcs . . **459** ₴

Замовляй додатково соус 50 г/g . . . **10** ₴
(овочевий, калиновий, часниковий)
Order additionally a sauce
(spicy vegetable, guelder and garlic souce)

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

ПАШТЕТ З ГОРОХУ ТА ГОРІХОВОЇ ПАСТИ 120 г/g . . . **49** ₴
з ферментованою капустою та стручками молодого гороху на хрусткому хлібці з насінням сонячника, льону, рижеї, рапсу та маку
PEA PATE WITH FERMENTED CABBAGE
on a toast with flax and camelina seeds, and rape plant

ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ ЦЕСАРКИ ТА ФАЗАНУ . . 180 г/g . . . **79** ₴
зі збитою в ніжний мус морквою, томленою зі спеціями - корицею, ваніллю та кардамоном
PATE MADE OF GUINEA FOWL AND PHEASANT LIVER
with carrot tender mousse, stewed with species: cinnamon, vanilla and cardamom

ФОРШМАК ПО-ОДЕСЬКИ 120 г/g . . . **79** ₴
з обсмаженим хлібом та двома видами масла (з вялених томатів та лимонним)
ODESSA STYLE VORSCHMAK
with fried bread and tow kind of butter (air-cured tomato and lemon)

ТАРТАР З ЯЛОВИЧИНИ 100 г/g . . . **49** ₴
з гречанимим чіпсами
BEEF TARTARE with buckwheat chips

ГОДИВО RILLETTE 3 шт/pcs . . . **45** ₴

ХОЛОДЕЦЬ ASPIC MADE OF HARE 250 г/g . . . **99** ₴
із зайця та фазану з хріном and pheasant meat with horseradish

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ HOT SNACKS

ВИНОГРАДНІ РАВЛИКИ HALF A DOZEN OF SNAILS 6 шт / 6 pcs **98** ₴

ЧОРНОМОРСЬКІ МІДІЇ BLACK SEA MUSSELS у вершковому соусі in creamy sauce 500 г/g **98** ₴

ГАЛИЦЬКІ КАРТОПЛЯНІ КОПИТКА 200 г/g **98** ₴
з м'ясом кролика та кров'янку з соусом із витриманого сиру
GALICIAN STYLE POTATO DUMPLINGS with rabbit meat and black pudding with riped cheese sauce

ГОЛУБЦІ 200 г/g **98** ₴
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 creamy-tomatoe and morel sauce

ПЕРЛОТО PERLOTTO смажене на кістковому мозку із зобною залозою та трюфельним маслом 150 г/g **98** ₴
fried in bone marrow broth with thymus, thymus and truffle oil

САЛАТИ SALADS

ВЕРШКОВИЙ СИР CREAM CHEESE 220 г/g **99** ₴
з буряковим мусом та соусом з волоських горіхів with beetroot mousse and walnut sauce

САЛАТ ПАШОТ ROACHED SALAD 200 г/g **59** ₴
із смаженим беконом та хрумкими грінками roasted bacon with lettuce and crispy croutons

ГРИЛЬОВАНА ЦВІТНА КАПУСТА З СОУСОМ БОГРАЧ, 200 г/g **59** ₴
тартаром із свіжих та в'ялених томатів та горіхами із зеленню
GRILLED CAULIFLOWER WITH BOGRACH SAUCE,
tartare of fresh and dried tomatoes and nuts with greens

САЛАТ ІЗ ПЕЧЕНИХ КОРНЕПЛОДІВ 200 г/g **59** ₴
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

ВАРЕНИКИ VARENYKY

ЧОРНІ ВАРЕНИКИ З СУДАКОМ 200 г/g **79** ₴
та копченим салом, хрусткою кропивою та соусом з кав'яру оселедця
BLACK VARENYKY and smoked salo filling, crispy nettle under herring caviar sauce

ВАРЕНИКИ З ЗАЙЦЕМ ТА ЛИЩИНОЮ 200 г/g **79** ₴
VARENYKY WITH HARE MEAT AND HAZELNUTS FILLING

ВАРЕНИКИ З ВИШНЕЮ із заварного тіста 200 г/g **79** ₴
VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES

ПЕРШІ СТРАВИ SOUPS

БОРЩ ЧЕРВОНИЙ UKRAINIAN BORSCH 350 г/g **98** ₴
із свинячими вушками, чорносливом, копченою грушею та пампушками with pig`s ears, prunes, smoked pear and pampushky

СТРАВИ З РИБИ FISH DISHES

РІЧКОВА ФОРЕЛЬ RIVER TROUT 300 г/g . . **198** ₴
з перловою крупою та печеною селерою with pearl barley and baked celery

ФІЛЕ СУДАКА ІЗ ПЕЧІ BAKED PERCH FILLET 300 г/g . . **198** ₴
з тушкованими в вершках грибами: лисичками, гливами та білими mushrooms stewed in cream

СТРАВИ З М'ЯСА MEAT DISHES

КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ CHICKEN KIEV 200 г/g . . **198** ₴
з фазану і січеник з цесарки з печеною із топінамбура та пастернаку made of pheasant and guinea fowl cutlet with roasted Jerusalem artichoke and parsnip

КУРЯЧА ГРУДКА CHICKEN BREAST 250 г/g . . **129** ₴
з морквяним пюре та грильованим артишоком with carrot puree and grilled artichokes

ШИЯ ЯГНЯТИ LAMB NECK 450 г/g . . **198** ₴
запечена під соусом деміглас з баклажановим пюре baked with eggplant puree in demi-glace sauce

МАРМУРОВІ ЯЛОВИЧІ МЕДАЛЬЙОНИ MARBLED BEEF MEDALLIONS 300 г/g . . **249** ₴
з картоплею та сморчковим соусом with new potatoes and morel sauce

ДЕСЕРТИ DESSERTS

ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES 200 г/g . . . **79** ₴
із заварного тіста

СИРНИКИ З ЯГІДНИМ СОУСОМ AND BERRY CREAM 280 г/g . . . **79** ₴
COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH SOUR

ТОРТ КИЇВСЬКИЙ CAKE "KYIV" з каштанами 150 г/g . . . **79** ₴
with chesnuts

МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ ICE CREAM & SORBET 50 г/g . . . **45** ₴

СИРНИЙ СЕТ (6 ВИДІВ) CHEESE SET 180 г/g . . **198** ₴
від українських фермерів Галичини, Закарпаття, Бессарабії та Київщини (презентація 30 видів сиру від фромаж'є) by Ukrainian farmers from Galicia, Zakarpattia, Bessarabia and Kyiv regions (presentation of 30 kinds of cheese by fromager)