

Наші царські сніданки щодня

З 10:00-12:00 (у будні)

З 11:00-13:00 (у вихідні)

| | ВИХІД | ГРН |
|---|-----------|--------|
| Сніданок "Легкий ранок" (відварена гречка, авокадо, яйце пашот, беві мікс) | 275 | 285,00 |
| Гґакамале на зерновому тості з лососем, та яйцем з червоною ікрою | 215 | 325,00 |
| Кабачкові оладки з лососем, та яйцем пашот | 200/40/40 | 325,00 |
| Яєчня «Шакшґґка» з соковитими томатами | 180 | 265,00 |
| Цілюща вівсянка до сніданку: | | |
| - на воді | 350 | 85,00 |
| - на молоці | 350 | 110,00 |
| Омлет з трьох яєць | 150 | 175,00 |
| Омлет з дванадцяти перепелиних яєць | 150 | 225,00 |

Добавки за бажанням:

| | ВИХІД | ГРН | | ВИХІД | ГРН |
|-------------|-------|--------|--------------------|-------|--------|
| Сало | 50 | 126,00 | Печериці | 30 | 20,00 |
| Шинка | 50 | 88,00 | Перець болгарський | 50 | 40,00 |
| Бекон | 50 | 125,00 | Цивуля | 20 | 10,00 |
| Сир твердий | 20 | 21,00 | Мед | 20 | 20,00 |
| Томати | 50 | 50,00 | Камамбер | 50 | 105,00 |

| | | |
|---|-----------|--------|
| Бабусині сирники по-домашньому | 120/60 | 275,00 |
| Оладки з білим шоколадом та сезонними ягодами | 150/60/90 | 265,00 |

Карта сала

Сало, спеціально вирощених в українських Карпатах свиней, вважається традиційним делікатесом. Ніжне, м'яке, соковите, ароматне – саме так його описують наші гості.

Спробуйте і Ви!

Оверіть те, що Вам більше смакує

| | вихід | Грн |
|--|-----------|--------|
| Метр сала (подаємо на дубовій дошці) | 250/55/60 | 595,00 |
| П'ять видів сала, подаються з солоними огірками, часником, гірким червоним перцем, гірчицею та хроном. | | |

Можете замовити на вибір окремо:

| | | |
|----------------------------|-----|--------|
| Сало з часником | 100 | 245,00 |
| Сало генеральське | 50 | 175,00 |
| Копчений полтавський бочок | 50 | 145,00 |
| Сало запечене з Подолу | 50 | 145,00 |
| Сало в'ялене в спеціях | 50 | 145,00 |
| Помазанка з сала | 50 | 135,00 |

Гамузи

| | | |
|---|-----|--------|
| Салат «Гетьманська втіха» Смажене курча на грилі, бекон, перепелині яйця, чері, листя салату, заправка з домашнього майонезу та анчоусів, тертий пармезан та грінки. | 300 | 375,00 |
| Теплий салат з печінкою та грушею Обсмажена куряча печінка, листя салату заправлені оливковою олією, груша, тертий пармезан. Зверху салат поливається малиновим соусом. | 250 | 355,00 |
| Олів'є Запечена домашня курка, відварені яйця, картопля та морква, солоні та свіжі огірки, яблуко. Заправляється домашнім майонезом. | 250 | 275,00 |
| Салат з кози́ним сиром, печеним буряком, зеленню та ягодами лохини Фермерський кози́ний сир подаємо з заправленим күнжүтним соусом, ніжним листям салату, печеним буряком, ягодами лохини та хрумкими льняними гріночками. | 250 | 270,00 |
| Карпачо з рожевих та жовтих томатів Тонконарізані томати заправлені соусом з горіхів та базиліку, политі оливковою олією та бальзаміковою карамеллю, посипані підсмаженим насінням соняха. | 280 | 285,00 |
| Грецький з оливками «Каламата» Свіжі огірки, томати, болгарський перець, червона цибуля, латук, сир фета, оливки каламата заправлені оливковою олією та бальзаміковою карамеллю з орегано. | 300 | 365,00 |
| Салат з печеного перцю, жовтих томатів та пікантних сүхариків Ароматний запечений болгарський перець, шматочки жовтих томатів, листя зеленого базиліку, сүхарики, заправлені күнжүтною заправкою та прикрашені слайсами пармезану та кілцями червоної цибулі. | 270 | 335,00 |
| Зелена мрія Лосось власного соління викладений та заправлене медово-гирчичним соусом ніжне листя салату зі свіжим огірком та оксамитовим авокадо. | 300 | 425,00 |

| | | |
|---|-----|--------|
| Бабусині грядки | 320 | 315,00 |
| Свіжа городина з томатів, огірків, болгарського перцю, редису, червоної та зеленої цибулі, кропу, петрушки та кінзи. Заправлені за бажанням: сметаною, оливковою олією, домашнім майонезом. | | |

Холодні закуски

| | | |
|---|-----------|---------|
| Ікра червона | 50 | 945,00 |
| Подаємо з білими грінками та вершковим маслом. | | |
| Ікра щуки | 100 | 1850,00 |
| Подаємо з бородинськими грінками зі сметаною та зеленою цибулею. | | |
| Лосось слабо-солений власного посолу | 100 | 375,00 |
| Подаємо з лимоном та каперсами. | | |
| Буженина запечена | 100 | 185,00 |
| Свинний антрекот, гірчиця, морква та часник. | | |
| Рулєт з домашньої курки | 100 | 155,00 |
| Домашня курятина начинена шпинатом та морквою. | | |
| Язик телячий відварний | 100 | 275,00 |
| Вариться з овочами та травами. | | |
| Філе оселедця | 185 | 285,00 |
| Подаємо з маринованою червоною цибулею, зеленню та олією. | | |
| Рулєтики з баклажанів | 215 | 285,00 |
| Смажені, тонко нарізані, шматочки баклажанів загорнуті з м'яким сиром, кропом, часником та майонезом. | | |
| Смачні млинці: | | |
| - з червоною ікрою, лимоном та оливками «Каламата» | 150/50/40 | 985,00 |
| - з ікрою щуки та сметаною з зеленою цибулею | 150/50/40 | 995,00 |
| - з лососем, вершковим сиром та бальзамічною карамеллю | 230 | 475,00 |

| | | |
|---|-----|--------|
| Асорті овочево Свіжі огірки, томати, болгарський перець та зелень. | 260 | 320,00 |
| Козацький перекус Квашені огірки, томати, капуста, часник, консервовані лисички, маринована червона цибуля та зелень. | 430 | 420,00 |
| Огірки малосольні мариновані Городні огірки, часник, кріп, лимонний фреш, олія. | 100 | 110,00 |
| Гриби білі мариновані Карпатські білі гриби мариновані. Подаємо з часниковим соусом та журавлиною. | 200 | 435,00 |
| Сирна тарілка Найкраща закуска до вина! Дор-блю, камамбер, пармезан та сұлугуні. Подаємо з джемом, хрустким крекером та горіхами. | 280 | 565,00 |

Помазанки

| | | |
|--|-----------|--------|
| Форшмак Подрібнене філе оселедця з вершковим маслом, яйцем, яблуком та цибулею. Подаємо з бородинськими гріночками. | 100/100 | 255,00 |
| Легкий сир Подріблений вершковий сир з часником, кропом та майонезом. | 100/30 | 175,00 |
| Паштет Түшкована кўряча печінка з цибулею та вершковим маслом. Подаємо з крем-сиром, інжирним джемом та грінками з зернового хліба. | 100/50/50 | 265,00 |

Борщі та юшки

| | | |
|--|---------|--------|
| Борщ по-царськи Наваристий борщ з ребра свинини, подаємо у хлібній тарілці власного виробництва, з чаркою горілки, відвірним салом, соленим огірком, сметаною, пампүшками, часниковим соусом, зеленою цибулею. | 350/180 | 395,00 |
|--|---------|--------|

| | | |
|--|------------|--------|
| Борщ «Родинне застілля» Наваристий борщ з ребра свинини, подаємо у каструлі на всю родину, пампұшки з жульєном, зелена цибуля, відвірне сало, сметана. | 1200 | 985,00 |
| Борщ з куркою та пампұшками Борщ з домашньою курятиною. Подаємо з курятиною, пампұшками, сметаною та часниковим соусом | 350/50/140 | 325,00 |
| Бўльон з домашньої курки Подаємо з курячим м'ясом та домашньою локшиною. | 350 | 265,00 |
| Зелений борщ Борщ з щавлем, домашньою курятиною, перепелиними яйцями, сметаною та грінками з зернового хліба | 350/30 | 325,00 |
| Ўха «Царський ұлов» Філе лосося, чері, зелена цибуля. Подаємо з оселедцевим маслом, грінками та чаркою горілки. | 320/90 | 435,00 |
| Холодний сўп на кефірі Подаємо з шинкою, курятиною, овочами та зеленню. | 430 | 285,00 |

Гарячі закуски

| | | |
|--|--------|--------|
| Одарчина ковбаса Домашня смажена ковбаса зі свинини та курятини, власного виробництва. | 200/20 | 330,00 |
| Кров'янка Ковбаса начинена грєчкою та салом з цибулею, власного приготўвання. | 250/50 | 310,00 |
| Голўвці «По-панський» Рўвлена телятина та свинина з рисом та овочами, загорнўта в листя капўсти та протўшена в томатному соусі. Подаємо зі сметаною. | 250 | 355,00 |
| Голўвці закарпатський Тўшковані білі гриби з Карпат з грєчкою та рисом, загорнўті в листя капўсти та протўшені в курячому бўльоні з вершковим маслом. Подаємо з грибною пїдливою. | 350 | 355,00 |

Деруни:

| | | |
|-----------------------------|-----------|--------|
| - зі сметаною | 180/50 | 250,00 |
| - з білими грибами | 180/50/50 | 390,00 |
| - з лососем власного посолу | 180/50/50 | 419,00 |
| - з червоною ікрою | 180/50/50 | 950,00 |

Дерун «Яремчі»

Для справжніх поціновувачів дерунів.

Фарширований жюльеном з курки та грибів.

Подаємо з грибним соусом.

300/50 350,00

Вареники подаємо зі смаженою цвбулею та сметаною:

(власного виробництва)

| | | |
|----------------------------------|--------|--------|
| - з м'ясом (телятина та свинина) | 200/50 | 285,00 |
| - з картоплею та печерицями | 200/50 | 255,00 |
| - з тушкованою капустою | 200/50 | 255,00 |

Зрази подаємо зі сметаною:

(власного виробництва)

| | | |
|----------------------------------|--------|--------|
| - з м'ясом (телятина та свинина) | 200/50 | 320,00 |
| - з тушкованою капустою | 200/50 | 285,00 |

Бендерики з телятиною

Млинці з телятиною, обсмажені в яйці.

Подаємо з грибною підливою.

200/50 375,00

Привіт від друзів з сонячної Грузії:

Хачапурі по-імеретинськи

З сиром сұлугуні.

400 320,00

Хачапурі по-аджарськи

В формі човника з жовтком та сиром сұлугуні.

340 285,00

Основні страви

| | | |
|--|-------------|---------------|
| Стейк Рібай Україна Соковите, ароматне українське м'ясо з рум'яною скоринкою з запеченою картоплею по-селянськи та винним соусом. *вагова продукція вартість за 100 г. (вага порції приблизно 300 г) | 100*/140/50 | 445,00 |
| Стейк Рібай Соковите, ароматне аргентинське м'ясо з рум'яною скоринкою з запеченою картоплею по-селянськи та винним соусом. *вагова продукція вартість за 100 г. (вага порції приблизно 300 г) | 100*/140/50 | 590,00 |
| Стейк Філе Міньон Соковите, ароматне аргентинське м'ясо з рум'яною скоринкою з запеченою картоплею по-селянськи та винним соусом. *вагова продукція вартість за 100 г. (вага порції приблизно 300 г) | 100*/140/50 | 605,00 |
| Смажена молочна телятина Подаємо на подушці зі шпинату та вершків з бальзамічною карамеллю. | 150/100 | 565,00 |
| Котлета по-київськи Бестселер української кухні! Котлета по-київськи на подушці з картопляного пюре та овочів. Подаємо з гривним соусом. | 170/250 | 420,00 |
| Домашня парова куряча котлета Якщо слідикуєш за фігурою, ніжна та соковита куряча котлета подається з морквяно-апельсиновим пюре. | 150/140 | 350,00 |
| Ніжка кроля з овочевим рататутєм Кролик тижкований з овочами та вершками. Подаємо з рататутєм з баклажанів, кабачків, болгарського перцю та моркви | 220/150 | 485,00 |

Страви на мангалі:

(Українське м'ясо виготовляють під замовлення, згідно найвищих критеріїв відбору якості кожного шматка. М'ясо дозріває під контролем нашого шеф-кухаря, щоб до вашого столу потрапляв скравжній ексклюзив).

Все смажене м'ясо подаємо лавашом та домашньою аджикою.

| | | |
|--|---------|---------------|
| Шашлик з домашнього курчати Куряче стегно без кістки, мариноване в домашньому майонезі з часником. | 200/65 | 345,00 |
| Шашлик із телятини Теляча вирізка маринована в травах та оливковій олії. | 200/65 | 560,00 |
| Шашлик із свинини Свинний ошийок, маринований в травах та гірчиці. | 200/65 | 420,00 |
| Каре новозеландського ягняти Три кісточки ягняти, подаємо з запеченим пастернаком в прянощах | 180/110 | 990,00 |
| Люля-кебаб з телятини Рублена телятина з травами | 180/65 | 410,00 |
| Сівас Два шматки філе з корисними овочами: кольорова капуста, брокколі, печериці, болгарський перець. Подаємо з лимоном та вершково-гірничним соусом. | 140/165 | 535,00 |
| Стейк з лосося Філе без кісточки Подаємо з лимоном та вершково-гірничним соусом *вагова продукція вартість за 100 г. (вага порції 350-400 г.) | 100*/30 | 395,00 |

Городина з мангалу

| | | |
|--|--------|---------------|
| Овочеve асорті Соковиті овочі з димком: баклажан, цукіні, томат, перець болгарський, цибуля, печериці. | 250 | 285,00 |
| Картопля запечена з салом Готуємо на шампірі | 230 | 250,00 |
| Аспарагус – гриль з жульеном з ерінгів | 150/50 | 550,00 |

Гарніри

| | | |
|--|-----|--------|
| Картопля з кропом відварена | 200 | 145,00 |
| Картопля з кропом обсмажена | 200 | 145,00 |
| Картопля по-селянськи | 200 | 155,00 |
| Картопля, як вдома, смажена з цибулею | 200 | 155,00 |
| Картопляне пюре | 200 | 140,00 |
| Капуста броколі смажена | 200 | 255,00 |

Напої (власного виробництва)

| | | |
|---------------------------|-----|-------|
| Компот вишневий з малиною | 300 | 75,00 |
| Морс із журавлини | 300 | 75,00 |
| Ўзвар | 300 | 75,00 |

Хліб (з власної пекарні)

| | | |
|---------------|-----|-------|
| Хлібний кошик | 150 | 85,00 |
|---------------|-----|-------|

Випікаємо за старинною рецептурою:

- білий пухкий хліб
- сірий хліб на заквасці з проросшею пшеницею, насінням соняха та гарбуза, чорного кунжуту та льону
- бородинський хліб з волоськими горіхами та чорносливом з додаванням кмину та коріандру

Пропонуємо до солодкого столу (власного виробництва)

| | | |
|--|--------|--------|
| Торт «Київський» Легендарний шедевр, виготовлений за традиційним рецептом, який залишається незмінним протягом багатьох років. | 150 | 295,00 |
| Торт «Медовик» з персиком Ніжні медові коржі з вершковим кремом та персиком. | 200 | 275,00 |
| Торт «Празький» Бісквітно-шоколадні коржі з шоколадним кремом та абрикосовою кислінкою. | 150 | 275,00 |
| Торт «Наполеон» Тонкі ніжні коржі в поєднанні з вершково-заварним кремом та грüşею в сиропі | 200 | 265,00 |
| Вареники з вишнями Подаємо з вишневим соусом та сметаною. | 200/80 | 265,00 |
| Сирники з ягідним соусом Подаємо зі сметаною | 250 | 285,00 |
| Налисники з яблуками Подаємо з медом. | 225 | 245,00 |
| Налисники з сиром Подаємо з шоколадом та карамеллю | 230 | 255,00 |
| Налисники з маком Подаємо з медом. | 250 | 235,00 |
| Морозиво | 100 | 155,00 |
| Сорбет | 100 | 155,00 |

Аперитиви

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|--------------------|--------|--------|--------|---------|
| Мартіні Б'яно Драй | 75,00 | 150,00 | 1,0 л | 1500,00 |
| Кампарі | 110,00 | 220,00 | 1,0 л | 2200,00 |

Текіла

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|----------------|--------|--------|--------|---------|
| Ольмека Голд | 135,00 | 270,00 | 0,7 л | 1890,00 |
| Ольмека Бланко | 135,00 | 270,00 | 0,7 л | 1890,00 |

Джин

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|---------|--------|--------|--------|---------|
| Біфітер | 125,00 | 250,00 | 1,0 л | 2500,00 |

Віскі

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|----------------------|--------|---------|--------|----------|
| Макаллан 15 років | 820,00 | 1640,00 | 0,7 л | 11840,00 |
| Макаллан 12 років | 585,00 | 1170,00 | 0,7 л | 8190,00 |
| Чівас Рігал 18 років | 510,00 | 1020,00 | 0,75 л | 7650,00 |
| Чівас Рігал 12 років | 310,00 | 640,00 | 1,0 л | 6400,00 |
| Гленморанж 10 років | 370,00 | 740,00 | 0,7 л | 5180,00 |
| Джек Деніелс | 240,00 | 480,00 | 1,0 л | 4800,00 |
| Джемісон | 240,00 | 480,00 | 1,0 л | 4800,00 |

Ром

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|----------------------|--------|--------|--------|---------|
| Бакарді Блек | 120,00 | 240,00 | 1,0 л | 2400,00 |
| Бакарді Карта Бланка | 120,00 | 240,00 | 1,0 л | 2400,00 |

Наливки власного виробництва

| | Об/мл | грн |
|---|-------|-------|
| Журавлинівка (горілка, журавлина, цукор) | 50 | 90,00 |
| Хріновуха (горілка, мед, хрін, лимон) | 50 | 90,00 |
| Смородинівка (горілка, смородина, цукор) | 50 | 90,00 |
| Малинівка (горілка, малина, імбир, цукор) | 50 | 90,00 |
| Обліпіхівка (горілка, мед, обліпіха) | 50 | 90,00 |

Горілка

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|---------|
| Царське Бело | 90,00 | 180,00 | 0,5 л | 900,00 |
| Царське Бело медова з перцем | 90,00 | 180,00 | 0,5 л | 900,00 |
| Перша Гільдія Поважна | 70,00 | 140,00 | 0,7л | 980,00 |
| Перша Гільдія Prestige | 80,00 | 160,00 | 0,75 л | 1200,00 |
| Перша Гільдія Grand | 155,00 | 310,00 | 0.7 л | 2170,00 |
| Неповорна (як Україна) | 80,00 | 160,00 | 0,7 л | 1120,00 |
| Грей Гґс | 155,00 | 310,00 | 1,0 л | 3100,00 |
| Фінляндія | 130,00 | 260,00 | 0,5 л | 1300,00 |
| Старицький Левицький Резерв | 155,00 | 310,00 | 0,5 л | 1550,00 |
| Старицький Левицький Прайвіт Селлар | 275,00 | 550,00 | 0,7 л | 3850,00 |

Наливки, настоянки

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|-------------|-------|--------|--------|---------|
| Бехеровка | 95,00 | 190,00 | 1,0 л | 1900,00 |
| Егермайстер | 95,00 | 190,00 | 0,7 л | 1330,00 |

Коньяк

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|--------------------------------|--------|--------|--------|---------|
| Карпати 8 років (Україна) | 165,00 | 330,00 | 0,5 л | 1650,00 |
| Үжгород 12 років (Україна) | 185,00 | 370,00 | 0,5 л | 1850,00 |
| Мартель V.S.O.P. (Франція) | 375,00 | 750,00 | 0,7 л | 5250,00 |
| Хеннессі V.S.O.P. (Франція) | 390,00 | 780,00 | 0,7 л | 5460,00 |
| Курвґаз'є V.S.O.P. (Франція) | 385,00 | 770,00 | 0,7 л | 5390,00 |
| Ремі Мартін V.S.O.P. (Франція) | 390,00 | 780,00 | 0,7 л | 5460,00 |

Кальвадос

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|--------------------|--------|--------|--------|---------|
| Кальвадос V.S.O.P. | 320,00 | 640,00 | 0,7 л | 4480,00 |

Лікери

| | 50 мл | 100 мл | Пляшка | грн |
|---------|--------|--------|--------|---------|
| Кунтро | 110,00 | 220,00 | 1,0 л | 2200,00 |
| Самбука | 120,00 | 240,00 | 1,0 л | 2400,00 |
| Бейліс | 135,00 | 270,00 | 1,0 л | 2700,00 |
| Калуа | 110,00 | 220,00 | 0,7 л | 1540,00 |
| Малібу | 110,00 | 220,00 | 1,0 л | 2200,00 |

Пиво в пляшці

| | Об/л | грн |
|----------------------------|--------|--------|
| Корона | 0,33 л | 155,00 |
| Айінгер Бройвайсе | 0,5 л | 200,00 |
| Айінгер Альтвайріш Дункель | 0,5 л | 200,00 |
| Стелла Артча в/а | 0,33 л | 95,00 |

Пиво бочкове

| | Об/л | грн | Об/л | грн |
|---------|-------|-------|-------|--------|
| Царське | 0,3 л | 95,00 | 0,5 л | 125,00 |

Проходжувальні напої

| | Об/л | грн |
|-----------|--------|--------|
| Кока-Кола | 0,25 л | 80,00 |
| Спрайт | 0,25 л | 80,00 |
| Тонік | 0,25 л | 120,00 |

Мінеральна вода газована

| | Об/л | грн |
|----------------|--------|--------|
| Сан Пеллегріно | 0,75 л | 195,00 |
| Перье | 0,33 л | 135,00 |
| Боржомі | 0,5 л | 155,00 |
| Моршинська | 0,33 л | 95,00 |

Мінеральна вода негазована

| | Об/л | грн |
|------------|--------|--------|
| Аква Пана | 0,75 л | 195,00 |
| Евіан | 0,33 л | 110,00 |
| Моршинська | 0,33 л | 95,00 |

Лимонади

| | | |
|--|--------|--------|
| Лимонади | 380/25 | 220,00 |
| на вибір: полуничний, лимонно-м'ятний, манго, маракуйя | | |

Сік зі свіжих фруктів

| | Об/мл | грн |
|--------------------------------|--------|--------|
| Яблучний | 300/25 | 250,00 |
| Апельсиновий | 300/25 | 250,00 |
| Лимонний | 300/25 | 250,00 |
| Грейпфрутовий | 300/25 | 250,00 |
| Апельсиново-грейпфрутовий | 300/25 | 250,00 |
| Яблучно-морквяний | 300/25 | 250,00 |
| Морквяний | 300 | 220,00 |
| Селеровий | 300 | 265,00 |
| Сік в асортименті Т.М. «JAFFA» | 250 | 145,00 |

Кава

| | Об/мл | грн |
|---------------------------|-------|--------|
| Кава еспресо | 30 | 85,00 |
| Кава еспресо з вершками | 30/10 | 95,00 |
| Кава Макьято | 45 | 95,00 |
| Кава еспресо без кофеїну | 30 | 110,00 |
| Кава капучіно | 150 | 110,00 |
| Кава капучіно без кофеїну | 150 | 110,00 |
| Кава Латте | 200 | 120,00 |
| Кава Латте без кофеїну | 200 | 120,00 |
| Кава Фрапе | 300 | 120,00 |
| Кава Глясе | 200 | 120,00 |
| Кава Доппіо | 60 | 120,00 |
| Кава Флет Вайт | 150 | 120,00 |
| Какао | 200 | 95,00 |

Домашні чаї по-Царськи

| | Об/мл | Грн |
|-----------------------------------|---------|---------------|
| Чай з обліпихи та м'яти | 450/750 | 160,00/320,00 |
| Імбирний чай з кедровими горіхами | 450/750 | 160,00/320,00 |
| Чай м'ятний | 450/750 | 160,00/320,00 |
| Чай з малини | 450/750 | 160,00/320,00 |
| Чай з липою, чебрецем та м'ятою | 450/750 | 160,00/320,00 |
| Чай з лісових ягід | 450/750 | 160,00/320,00 |

Чай

| | Об/мл | Грн |
|---|---------|---------------|
| Французький Ерл Грей (чорний чай, бергамот, Французька волошка) | 450/750 | 160,00/320,00 |
| Королівський сніданок (чорний чай) | 450/750 | 160,00/320,00 |
| Генча (зелений чай) | 450/750 | 160,00/320,00 |
| Спрінг Валлей (трав'яний чай) | 450/750 | 160,00/320,00 |