

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, бебі мікс)	275	325,00
Гуакамолє на зерновому тості з лососем, та яйцем з червоною ікрою	215	350,00
Кабачкові оладки з лососем, та яйцем пашот	200/40/40	375,00
Яєчня «Шакшўка» з соковитими томатами	180	285,00
Цїлюща вївсянка до сніданку:		
- на водї	350	185,00
- на молоці	350	210,00
Омлет з трьох яєць	150	225,00
Омлет з дванадцяти перепелиних яєць	150	275,00

Добавки за бажанням:

	ВИХІД	ГРН		ВИХІД	ГРН
Сало	50	145,00	Печериці	30	55,00
Шинка	50	135,00	Перець болгарський	50	45,00
Бекон	50	135,00	Цивуля	20	25,00
Сир твердий	20	55,00	Мед	20	40,00
Томати	50	75,00	Камамбер	50	125,00

Бабусинї сирники по-домашньому	120/60	295,00
Оладки з білим шоколадом та сезонними ягодами	150/60/90	285,00

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 дощці)	250/55/60	645,00
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	185,00
Копчений полтавський бочок	50	165,00
Сало запечене з Подолу	50	165,00
Сало в'ялене в спеціях	50	165,00
Помазанка з сала	50	155,00

Гамузи

Салат з молоді капусти з огірком, кропом та оливковою олією	250	225,00
Вінігрет з запечених овочів з білими грибами	300	285,00
Оселедець під шубою	330	335,00
Салат «Гетьманська втіха» Смажене курча на грилі, бекон, перепелині яйця, чері, листя салаті, заправка з домашнього майонезу та анчоусів, тертий пармезан та грінки.	300	385,00
Теплий салат з печінкою та грішею Обсмажена куряча печінка, листя салаті заправлені оливковою олією, гріша, 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	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
Зелена мрія Лосось власного соління викладений та заправлене медово- гірничним соусом ніже листя салаті зі свіжим огірком та оксамитовим авокадо.	300	425,00
Бабусині грядки Свіжа городина з томатів, огірків, болгарського перцю, редису, червоної та зеленої цибулі, кропу, петрушки та кінзи. Заправлені за бажанням: сметаною, оливковою олією, домашнім майонезом.	320	325,00

Холодні закуски

Ікра чорна Подаємо з білими грінками та вершковим маслом.	50	3400,00
Ікра червона Подаємо з білими грінками та вершковим маслом.	50	945,00
Ікра щуки Подаємо з бородинськими грінками зі сметаною та зеленою цибулею.	100	1850,00
Карпачо з органічної української телятини з руколою, чері, маринованою червоною цибулею, сиром пармезан та кедровими горішками. Поливаємо трюфельною олією.	100/70	520,00
Тартар з органічної української телятини заправлений оливковою олією з зернистою гірчицею, корніонами, каперсами, червоною цибулею та м'ятою. Подаємо з перепелиним яйцем, сиром філадельфія та пармезан.	110/60	455,00
Лосось слабо-солений власного посолу Подаємо з лимоном та каперсами.	100	395,00
Буженина запечена Свинний антрикот, гірчиця, морква та часник.	100	185,00
Рулєт з домашньої курки Домашня курятина начинена шпинатом та морквою.	100	165,00
Язик телячий відварний Вариться з овочами та травами.	100	275,00
Холодник з домашнього півня	300/60	350,00
Філе оселедця Подаємо з маринованою червоною цибулею, зеленню та олією.	185	285,00
Рулєтики з баклажанів Смажені, тонко нарізані, шматочки баклажанів загорнуті з м'яким сиром, кропом, часником та майонезом.	215	285,00

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 овочеве

Свіжі огірки, томати, болгарський перець та зелень.

260 320,00

Козацький перекус

Квашені огірки, томати, капуста, часник, мариновані баклажани, маринована червона цибуля та зелень.

580 420,00

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 сұлугґүні.

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.

100/30 195,00

Паштет

Түшкована кўряча печінка з цибулею та вершковим маслом.

Подаємо з крем-сиром, інжирним джемом та грінками з зернового хліба.

100/50/50 285,00

Борщі та юшки

Борщ по-царськи Наваристий борщ з ребра свинини, подаємо у хлібній тарілці власного виробництва, відбірним салом, соленим огірком, сметаною, пампушками, часниковим соусом, зеленою цибулею.	350/180	395,00
Борщ «Родинне застілля» Наваристий борщ з ребра свинини, подаємо у каструлі на всю родину, пампушки з жульеном, зелена цибуля, відбірне сало, сметана.	1200	1200,00
Борщ з куркою та пампушками Борщ з домашньою курятиною. Подаємо з курятиною, пампушками, сметаною та часниковим соусом	350/50/140	325,00
Стародавній капүснюк в хлібі, түшкований зі свининою, пшоном та квашеною капүстою Подаємо зі сметаною.	500	355,00
Бүльон з домашньої курки Подаємо з курячим м'ясом та домашньою локшиною.	350	265,00
Үха «Царський үлов» Філе лосося, чері, зелена цибуля. Подаємо з оселедцевим маслом, грінками та чаркою горілки.	320/90	450,00

Гарячі закуски

Торбочки з куркою та грибами	210/20	255,00
Жюльєн з телятини з білими грибами	160	425,00
Одарчина ковбаса Домашня смажена ковбаса зі свинини та курятини, власного виробництва.	200/20	330,00

Кров'янка	250/50	310,00
Ковбаса начинена гречкою та салом з цибулею, власного приготування.		

Голубці «По-панськи»	250	375,00
Рублена телятина та свинина з рисом та овочами, загорнута в листя капусти та протушена в томатному соусі. Подаємо зі сметаною.		

Деруни:

- | | | |
|-----------------------------|-----------|---------------|
| - зі сметаною | 180/50 | 275,00 |
| - 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»	300/50	375,00
Для справжніх поціновувачів дерунів. Фарширований жюльеном з курки та грибів. Подаємо з грибним соусом.		

**Вареники подаємо зі смаженою цибулею та сметаною:
(власного виробництва)**

- | | | |
|--|-----------|---------------|
| - з кроликом та грибним соусом | 200/50 | 350,00 |
| - з м'ясом (телятина та свинина) | 200/50 | 295,00 |
| - з потрошком, шкварками з цибулею та сметаною | 200/30/50 | 285,00 |
| - з картоплею та печерицями | 200/50 | 275,00 |
| - з тушкованою капустою | 200/50 | 275,00 |
| - з сиром суглугуні та шпинатом | 200/50 | 295,00 |

**Зрази подаємо зі сметаною:
(власного виробництва)**

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

Привіт від друзів з сонячної Грузії:

Хачапурі по-імеретинськи

З сиром сьлугґуні.

400 320,00

Хачапурі по-аджарськи

В формі човника з жовтком та сиром сьлугґуні.

340 295,00

Основні страви

Стейк Рібай Україна

Соковите, ароматне українське м'ясо з рум'яною скоринкою з відвареною кукурґудзою та винним соусом.
(* келих вина у подарунок)

300/80/50 1550,00

Стейк Філе Міньон Україна

Соковите, ароматне українське м'ясо з рум'яною скоринкою з відвареною кукурґудзою та винним соусом.
(* келих вина у подарунок)

250/80/50 1450,00

Червона риба запечена зі шпинатом в листковому тісті з соусом тар-тар

340/70/70 525,00

Котлета по-київськи

Бестселер української кухні!
Котлета по-київськи на подушці з картопляного пюре та овочів.
Подаємо з грибним соусом.

170/250 475,00

Фермерське смажене курча з листям салату та томатами чері (маринується в молоці з тим'яном та часником)

250/110 450,00

Смажена молочна телятина

Подаємо на подушці зі шпинату та вершків з бальзамічною карамеллю.

150/100 585,00

Домашня парова куряча котлета

Якщо слідуєш за фігурою, ніжна та соковита куряча котлета подається з морквяно-апельсиновим пюре.

150/140 350,00

Ніжка кроля з овочевим рататґуєм

Кролик тушкований з овочами та вершками.
Подаємо з рататґуєм з баклажанів, кабачків, болгарського перцю та моркви

220/150 550,00

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.

Сібас Два шматки філе з корисними овочами: кольорова капуста, брокколі, печериці, болгарський перець. Подаємо з лимоном та вершково-гірничним соусом.	140/165	585,00
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
Шашлик із телятини Теляча вирізка маринована в травах та оливковій олії.	200/100	575,00
Шашлик із свинини Свинний ошийок, маринований в травах та гірничі.	200/100	485,00
Шашлик з домашнього курчати Куряче стегно без кістки, мариноване в домашньому майонезі з часником.	200/100	375,00
Каре телятини – гриль зі смаженою кукурдзою та журавлиново-малиновим соусом	270/130/50	685,00
Каре новозеландського ягняти Три кісточки ягняти, подаємо з запеченим пастернаком в прянощах	180/110	1150,00
Реберця свинні, запечені на вугіллі під соусом барбекю «Джек Деніелс»	350/140/50	685,00
Люля-кебаб з телятини Рублена телятина з травами	180/100	450,00

Городина з мангалу

Овочеve ассорті	250	285,00
Соковиті овочі з димком: баклажан, цукіні, томат, перець болгарський, цибуля, печериці.		
Картопля запечена з салом	230	250,00
Готуємо на шампурі		

Гарніри

Картопля з кропом відварена	200	185,00
Картопля по-селянськи	200	195,00
Картопля, як вдома, смажена з цибулею	200	195,00
Картопляне пюре	200	185,00
Рататутій з овочів з кедровим горіхом та томатами чері	250	250,00
Бануш з білими грибами	250	295,00
Гречана каша зі смаженою цибулею та білими грибами	300	245,00

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 коріандрю

Пропонуємо до солодкого столу (власного виробництва)

Торт «Київський»	150	295,00
Легендарний шедевр, виготовлений за традиційним рецептом, який залишається незмінним протягом багатьох років.		
Торт «Медовик» з персиком	200	275,00
Ніжні медові коржі з вершковим кремом та персиком.		
Торт «Празький»	150	275,00
Бісквітно-шоколадні коржі з шоколадним кремом та абрикосовою кислінкою.		
Торт «Наполеон»	200	265,00
Тонкі ніжні коржі в поєднанні з вершково-заварним кремом та грушею в сиропі		
Еклер «Рафаєлло»	40	140,00
Еклер «Фісташка»	50	145,00
Еклер «Шоколадно-горіховий»	45	140,00
Капкейк з чорною смородиною та крем-сиром	130	145,00
Кошик з фруктовим джемом та меренгою	65	140,00
Вареники з вишнями	200/80	285,00
Подаємо з вишневим соусом та сметаною.		
Парові вареники з чорницями, соусом з чорної смородини та сметаною	250/50	275,00
Сирники з ягідним соусом	250	325,00
Налисники з яблуками Подаємо з медом.	225	245,00
Налисники з сиrom	230	255,00
Подаємо з шоколадом та карамеллю		
Налисники з маком Подаємо з медом.	250	235,00
Вишневе варення до чаю	100	120,00
Морозиво / Сорбет	100	155,00

Аперитиви

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Мартіні Б'яно Драй	110,00	220,00	1,0 л	2200,00
Кампарі	170,00	340,00	1,0 л	3400,00

Діжестів

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Фернет Бранка	165,00	330,00	0,7 л	2310,00

Текіла

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Ольмека Альтос Плата	235,00	470,00	0,7 л	3290,00
Ольмека Альтос Репосадо	255,00	510,00	0,7 л	3570,00

Джин

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Біфітер	145,00	290,00	1,0 л	2900,00

Віскі

		50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Макаллан	12 років	775,00	1550,00	0,7 л	10850,00
Макаллан	15 років	1150,00	2300,00	0,7 л	16100,00
Чівас Рігал	12 років	310,00	640,00	1,0 л	6400,00
Чівас Рігал	18 років	580,00	1160,00	0,75 л	8700,00
Гленморанж	12 років	420,00	840,00	0,7 л	5880,00
Гленморанж	18 років	1050,00	2100,00	0,7 л	14700,00
Джек Деніелс		240,00	480,00	1,0 л	4800,00
Джемісон		240,00	480,00	1,0 л	4800,00
Джемісон Блек Баррел		255,00	510,00	0,7 л	3570,00

Ром

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Закапа Солера Гран Резерва	480,00	960,00	0,7 л	6720,00
Закапа Гранд Солера	1150,00	2300,00	0,7 л	16100,00
Хавана Клав, Аньєхо 3 роки	175,00	350,00	1,0 л	3500,00
Хавана Клав, Аньєхо Еспешл	185,00	370,00	0,7 л	2590,00
Хавана Клав, Аньєхо 7 років	195,00	390,00	0,7 л	2730,00

Наливки власного виробництва

	Об/мл	грн
Журавлинівка (горілка, журавлина, цукор)	50	150,00
Хріновуха (горілка, мед, хрін, лимон)	50	150,00
Смородинівка (горілка, смородина, цукор)	50	150,00
Малинівка (горілка, малина, імбир, цукор)	50	150,00
Обліпихівка (горілка, мед, обліпиха)	50	150,00

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
Неповорна (як Україна)	90,00	180,00	0,7 л	1260,00
Абсолют, Елікс	185,00	370,00	0,7 л	2590,00
Бельведер	220,00	440,00	0,7 л	3080,00
Грей Гүс	175,00	350,00	1,0 л	3500,00
Фінляндія	130,00	260,00	0,5 л	1300,00
Distil.№9	95,00	190,00	0,7 л	1330,00
Старицкий Левицкий Резерв	175,00	350,00	0,5 л	1750,00
Старицкий Левицкий Прайвит Беллар	350,00	700,00	0,7 л	4900,00

Наливки, настоянки

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Бехеровка	125,00	250,00	1,0 л	2500,00
Єгермайстер	125,00	250,00	0,7 л	1750,00

Коньяк

		50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Карпати (Україна)	8 років	185,00	370,00	0,5 л	1850,00
Ўжгород (Україна)	12 років	220,00	440,00	0,5 л	2200,00
Мартель (Франція)	V.S.O.P.	375,00	750,00	0,7 л	5250,00
Хеннессі (Франція)	V.S.O.P.	475,00	950,00	0,7 л	6650,00
Курв'аз'є (Франція)	V.S.O.P.	475,00	950,00	0,7 л	6650,00
Ремі Мартін V.S.O.P. (Франція)		475,00	950,00	0,7 л	6650,00

Кальвадос

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Кальвадос V.S.O.P.	320,00	640,00	0,7 л	4480,00
Пер Маглар Х.О.	520,00	1040,00	0,7 л	7280,00

Лікери

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Кунтро	145,00	290,00	1,0 л	2900,00
Самбука	145,00	290,00	1,0 л	2900,00
Бейліс	145,00	290,00	1,0 л	2900,00
Калґа	145,00	290,00	0,7 л	2030,00
Малібу	145,00	290,00	1,0 л	2900,00

Пиво в пляшці

	Об/л	грн
Корона	0,33 л	165,00
Айінгер Бройвайсе	0,5 л	220,00
Айінгер Альтвайріш Дункель	0,5 л	220,00
Стелла Артґа Б/а	0,33 л	130,00

Пиво бочкове

	Об/л	грн	Об/л	грн
Царське	0,3 л	145,00	0,5 л	175,00

Прохолоджувальні напої

	Об/л	грн
Кока-Кола Зеро	0,25 л	90,00
Кока-Кола	0,25 л	90,00
Спрайт	0,25 л	90,00
Фанта Оранж	0,25 л	90,00
Тонік	0,25 л	120,00

Мінеральна вода негазована

	Об/л	грн
Аква Пана	0,75 л	255,00
Евіан	0,75 л	275,00
Моршинська	0,33 л	95,00
Моршинська	0,75 л	175,00

Мінеральна вода газована

	Об/л	грн
Сан Пеллегріно	0,75 л	255,00
Перье	0,33 л	155,00
Перье	0,75 л	275,00
Боржомі	0,5 л	175,00
Моршинська	0,33 л	95,00
Моршинська	0,75 л	175,00

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	155,00

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	245,00/490,00
Імбирний чай з кедровими горіхами	450/750	245,00/490,00
Чай м'ятний	450/750	245,00/490,00
Чай з малини	450/750	245,00/490,00
Чай з липою, чебрецем та м'ятою	450/750	245,00/490,00
Чай з лісових ягід	450/750	245,00/490,00

Чай

Французький Ерл Грей (чорний чай. Ароматна варіація великої класики, делікатно наповнений цитрусовими нотками та французькими блакитними волошками.)	450/750	245,00/490,00
Англійський Сніданок (чорний чай. Спочатку ця класика була додана як супровід до традиційного англійського сніданку. Дуже міцний і повнотілий з легкими квітковими відтінками, цей чорний чай складається з ламаного листя і ідеально поєднується з ранковими тостами та мармеладом.)	450/750	245,00/490,00
Генча (зелений чай. Цей чудовий китайський зелений чай має незабутній аромат з легкою терпкістю у післясмаку. Вишуканий чай)	450/750	245,00/490,00
Заспокійливий ранок (легка та заспокійлива трав'яна суміш з листями ожини, шипшини, м'яти, пелюстками троянд та волошки)	450/750	245,00/490,00
Ройбуш карамель (трав'яний чай. Ройбуш зі шматочками карамелі та яблука)	450/750	245,00/490,00
Ягідний пиріг (ніжно рожевий настій з ягодами вишні, брусниці, малини, смородини, полуниці, малини та пелюстками квітів каркаде)	450/750	245,00/490,00
Альпійські трави (трав'яний чай. Збір лугового різнотрав'я з лемонграссом та квітковим ароматом. Легкий та тонізуючий чай для поціновувачів здорового способу життя. Запашний букет зібраний в екологічних районах високогір'я.)	450/750	245,00/490,00