

**Наші царські сніданки щодня**  
**З 10:00-12:00 (у будні)**  
**З 11:00-13:00 (у вихідні)**

|                                                                                      | ВИХІД     | ГРН           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------------|
| <b>Сніданок “Легкий ранок”</b><br>(відварена гречка, авокадо, яйце пашот, бебі мікс) | 275       | <b>325,00</b> |
| <b>Гуакамоле на зерновому тості з лососем, та яйцем з червоною ікрою</b>             | 215       | <b>350,00</b> |
| <b>Кабачкові оладки з лососем, та яйцем пашот</b>                                    | 200/40/40 | <b>375,00</b> |
| <b>Яєчня «Шакшұка» з соковитими томатами</b>                                         | 180       | <b>285,00</b> |
| <b>Цілюща вівсянка до сніданку:</b>                                                  |           |               |
| - на воді                                                                            | 350       | <b>185,00</b> |
| - на молоці                                                                          | 350       | <b>210,00</b> |
| <b>Омлет з трьох яєць</b>                                                            | 150       | <b>225,00</b> |
| <b>Омлет з дванадцяти перепелиних яєць</b>                                           | 150       | <b>275,00</b> |

**Добавки за бажанням:**

|                                                      | ВИХІД     | ГРН           |                           | ВИХІД | ГРН    |
|------------------------------------------------------|-----------|---------------|---------------------------|-------|--------|
| <b>Гало</b>                                          | 50        | 145,00        | <b>Печериці</b>           | 30    | 55,00  |
| <b>Шинка</b>                                         | 50        | 135,00        | <b>Перець болгарський</b> | 50    | 45,00  |
| <b>Бекон</b>                                         | 50        | 135,00        | <b>Цивуля</b>             | 20    | 25,00  |
| <b>Сир твердий</b>                                   | 20        | 55,00         | <b>Мед</b>                | 20    | 40,00  |
| <b>Томати</b>                                        | 50        | 75,00         | <b>Камамбер</b>           | 50    | 125,00 |
| <b>Бабусині сирники по-домашньому</b>                | 120/60    | <b>295,00</b> |                           |       |        |
| <b>Оладки з білим шоколадом та сезонними ягодами</b> | 150/60/90 | <b>285,00</b> |                           |       |        |

## 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    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|
| <b>Метр сала (подаємо на дубовій дошці)</b>                                                            | 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:**

|                                   |     |        |
|-----------------------------------|-----|--------|
| <b>Сало з часником</b>            | 100 | 245,00 |
| <b>Сало генеральське</b>          | 50  | 185,00 |
| <b>Копчений полтавський бочок</b> | 50  | 165,00 |
| <b>Сало запечене з Подолу</b>     | 50  | 165,00 |
| <b>Сало в'ялене в спеціях</b>     | 50  | 165,00 |
| <b>Помазанка з сала</b>           | 50  | 155,00 |

## Гамузи

|                                                                                                                                                                                                                       |     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|
| <b>Салат з молоді капусти з огірком,<br/>кропом та оливковою олією</b>                                                                                                                                                | 250 | 225,00 |
| <b>Салат «Гетьманська втіха»</b><br>Смажене курча на грилі, бекон, перепелині яйця, чері, листя салату, заправка з домашнього майонезу та анчоусів, тертий пармезан та грінки.                                        | 300 | 385,00 |
| <b>Теплий салат з печінкою та грушею</b><br>Обсмажена курча печінка, листя салату заправлені оливковою олією, груша, тертий пармезан. Зверху салат поливається малиновим соусом.                                      | 250 | 355,00 |
| <b>Олів'є</b><br>Запечена домашня курка, відварені яйця, картопля та морква, солоні та свіжі огірки, яблуко.<br>Заправляється домашнім майонезом.                                                                     | 250 | 285,00 |
| <b>Грецький з оливками «Каламата»</b><br>Свіжі огірки, томати, болгарський перець, червона цибуля, латук, сир фета, оливки каламата заправлені оливковою олією та бальзаміковою карамеллю з орегано.                  | 300 | 365,00 |
| <b>Зелена мрія</b><br>Лосось власного соління викладений та заправлене медово-гірничним соусом ніжне листя салату зі свіжим огірком та оксамитовим авокадо.                                                           | 300 | 425,00 |
| <b>Бабусині грядки</b><br>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

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

Подаємо з джемом, хрустким крекером та горіхами.

280 565,00

## **Помазанки**

### **Форшмак**

З печерицями, яблуком та хрустким гречаним багетом

100/115 275,00

### **Легкий сир**

Подріблений вершковий сир з часником, кропом та майонезом.

100/30 195,00

### **Паштет**

Түшкована куряча 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

|                                                                                                                                                                                                        |            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|
| <b>Борщ по-царськи</b><br>Наваристий борщ з ребра свинини, подаємо у хлібній тарілці власного виробництва, відбірним салом, соленим огірком, сметаною, пампұшками, часниковим соұсом, зеленою цибулею. | 350/180    | 395,00  |
| <b>Борщ «Родинне застілля»</b><br>Наваристий борщ з ребра свинини, подаємо у каструлі на всю родину, пампұшки з жульєном, зелена цибуля, відбірне сало, сметана.                                       | 1200       | 1200,00 |
| <b>Борщ з куркою та пампұшками</b><br>Борщ з домашньою курятиною. Подаємо з курятиною, пампұшками, сметаною та часниковим соұсом                                                                       | 350/50/140 | 325,00  |
| <b>Бульон з домашньої курки</b><br>Подаємо з курячим м'ясом та домашньою локшиною.                                                                                                                     | 350        | 265,00  |
| <b>Уха «Царський ұлов»</b><br>Філе лосося, чері, зелена цибуля.<br>Подаємо з оселедцевим маслом, грінками та чаркою горілки.                                                                           | 320/90     | 450,00  |

## Гарячі закуски

|                                                                                                                                                                  |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Одарчина ковбаса</b><br>Домашня смажена ковбаса зі свинини та курятини, власного виробництва.                                                                 | 200/20 | 330,00 |
| <b>Кров'янка</b><br>Ковбаса начинена гречкою та салом з цибулею, власного приготування.                                                                          | 250/50 | 310,00 |
| <b>Голубці «По-панськи»</b><br>Рублена телятина та свинина з рисом та овочами, загорнута в листя капусти та протушена в томатному соұсі.<br>Подаємо зі сметаною. | 250    | 375,00 |

### **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 жульеном 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<br>та сметаною | 200/30/50 | 285,00 |
| - з картоплею та печерицями                       | 200/50    | 275,00 |
| - з тушкованою капустою                           | 200/50    | 275,00 |
| - з сиром сұлугуні 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 сұлугуні.

|     |        |
|-----|--------|
| 400 | 320,00 |
|-----|--------|

#### **Хачапурі по-аджарськи**

В формі човника з жовтком та сиром сұлугуні.

|     |        |
|-----|--------|
| 340 | 295,00 |
|-----|--------|

## Основні страви

|                                                                                                                                                                      |           |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| <b>Стейк Рібай Україна</b><br>Соковите, ароматне українське м'ясо з рум'яною скоринкою з відвареною кукурудзою та винним соусом.<br>(* келих вина у подарунок)       | 300/80/50 | 1550,00 |
| <b>Стейк Філе Міньон Україна</b><br>Соковите, ароматне українське м'ясо з рум'яною скоринкою з відвареною кукурудзою та винним соусом.<br>(* келих вина у подарунок) | 250/80/50 | 1450,00 |
| <b>Котлета по-київськи</b><br>Бестселер української кухні!<br>Котлета по-київськи на подушці з картопляного пюре та овочів.<br>Подаємо з грибним соусом.             | 170/250   | 475,00  |
| <b>Фермерське смажене курча з листям салату та томатами чері</b><br>(маринується в молоці з тим'яном та часником)                                                    | 250/110   | 450,00  |
| <b>Смажена молочна телятина</b><br>Подаємо на подушці зі шпинату та вершків з бальзамічною карамеллю.                                                                | 150/100   | 585,00  |
| <b>Домашня парова куряча котлета</b><br>Якщо сліди́кеш за фігурою, ніжна та соковита куряча котлета подається з морквяно-апельсиновим пюре.                          | 150/140   | 350,00  |
| <b>Ніжка кроля з овочевим рататутєм</b><br>Кролик тушкований з овочами та вершками.<br>Подаємо з рататутєм 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.

|                                                                                                                                                                    |            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------|
| <b>Бібас</b><br>Два шматки філе з корисними овочами: кольорова капуста, брокколі, печериці, болгарський перець.<br>Подаємо з лимоном та вершково-гірничним соусом. | 140/165    | <b>585,00</b>  |
| <b>Бтейк з лосося</b><br>Філе без кісточки<br>Подаємо з лимоном та вершково-гірничним соусом<br>*вагова продукція вартість за 100 г.<br>(вага порції 350-400 г.)   | 100*/30    | <b>395,00</b>  |
| <b>Шашлик із телятини</b><br>Теляча вирізка маринована в травах та оливковій олії.                                                                                 | 200/100    | <b>575,00</b>  |
| <b>Шашлик із свинини</b><br>Свинний ошийок, маринований в травах та гірчиці.                                                                                       | 200/100    | <b>485,00</b>  |
| <b>Шашлик з домашнього курчати</b><br>Куряче стегно без кістки, мариноване в домашньому майонезі з часником.                                                       | 200/100    | <b>375,00</b>  |
| <b>Каре телятини — гриль зі смаженою кукурудзою та журавлиново-малиновим соусом</b>                                                                                | 270/130/50 | <b>685,00</b>  |
| <b>Каре новозеландського ягняти</b><br>Три кісточки ягняти, подаємо з запеченим пастернаком в прянощах                                                             | 180/110    | <b>1150,00</b> |
| <b>Люля-кебаб з телятини</b><br>Рублена телятина з травами                                                                                                         | 180/100    | <b>450,00</b>  |

## Городина з мангалу

|                                                                                         |     |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|
| Овочеве асорті                                                                          | 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 |
| Рататуті з овочів з кедровим горіхом та томатами чері | 250 | 250,00 |
| 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 |
| Їзвар                     | 300 | 75,00 |

## Хліб (з власної пекарні)

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

Випікаємо за старинною рецептурою:

- білий пухкий хліб
- сірий хліб на заквасці з пророслою 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)

|                                                                                                                                          |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Торт «Київський»</b><br>Легендарний шедевр, виготовлений за традиційним рецептом, який залишається незмінним протягом багатьох років. | 150    | 295,00 |
| <b>Торт «Медовик» з персиком</b><br>Ніжні медові коржі з вершковим кремом та персиком.                                                   | 200    | 275,00 |
| <b>Торт «Празький»</b><br>Бісквітно-шоколадні коржі з шоколадним кремом та абрикосовою кислункою.                                        | 150    | 275,00 |
| <b>Еклер «Рафаєлло»</b>                                                                                                                  | 40     | 140,00 |
| <b>Еклер «Фісташка»</b>                                                                                                                  | 50     | 145,00 |
| <b>Еклер «Шоколадно-горіховий»</b>                                                                                                       | 45     | 140,00 |
| <b>Вареники з вишнями</b><br>Подаємо з вишневим соусом та сметаною.                                                                      | 200/80 | 285,00 |
| <b>Парові вареники з чорниціями, соусом з чорної смородини та сметаною</b>                                                               | 250/50 | 275,00 |
| <b>Сирники з ягідним соусом</b>                                                                                                          | 250    | 325,00 |
| <b>Налисники з яблуками</b> Подаємо з медом.                                                                                             | 225    | 245,00 |
| <b>Налисники з сиром</b><br>Подаємо з шоколадом та карамеллю                                                                             | 230    | 255,00 |
| <b>Налисники з маком</b> Подаємо з медом.                                                                                                | 250    | 235,00 |
| <b>Вишневе варення до чаю</b>                                                                                                            | 100    | 120,00 |
| <b>Морозиво / Сорбет</b>                                                                                                                 | 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  |

| <b>Ром</b>                  |         |         |        |          |
|-----------------------------|---------|---------|--------|----------|
|                             | 50 мл   | 100 мл  | Пляшка | грн      |
| Закапа Голера Гран Резерва  | 480,00  | 960,00  | 0,7 л  | 6720,00  |
| Закапа Гранд Голера         | 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 |
| Вишнівка (горілка, вишня, цукор)          | 50    | 150,00 |

| <b>Горілка</b>                      |        |        |        |         |
|-------------------------------------|--------|--------|--------|---------|
|                                     | 50 мл  | 100 мл | Пляшка | грн     |
| Царське Село                        | 90,00  | 180,00 | 0,5 л  | 900,00  |
| Царське Село 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 Гус                            | 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 |
| Старицький Левицький Резерв         | 175,00 | 350,00 | 0,5 л  | 1750,00 |
| Старицький Левицький Резерв перцева | 175,00 | 350,00 | 0,5 л  | 1750,00 |
| Старицький Левицький Прайвнт Селлар | 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<br>(Україна)              | 8 років  | 185,00 | 370,00 | 0,5 л  | 1850,00 |
| Їжгород<br>(Україна)              | 12 років | 220,00 | 440,00 | 0,5 л  | 2200,00 |
| Мартель<br>(Франція)              | V.S.O.P. | 375,00 | 750,00 | 0,7 л  | 5250,00 |
| Хеннессі<br>(Франція)             | V.S.O.P. | 475,00 | 950,00 | 0,7 л  | 6650,00 |
| Курв'аз'є<br>(Франція)            | V.S.O.P. | 475,00 | 950,00 | 0,7 л  | 6650,00 |
| Ремі Мартін<br>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    |
|----------------|--------|--------|
| Квас бочковий  | 0,3 л  | 95,00  |
| Квас бочковий  | 0,5 л  | 125,00 |
| 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 |
| Гелеровий                      | 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 лапаного 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

### Ройбүш карамель

(трав'яний чай. Ройбүш 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 високір'я.)

450/750 245,00/490,00