

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
Гуакамоле на зерновому тості з лососем, та яйцем з червоною ікрою	215	415,00
Кабачкові оладки з лососем, та яйцем пашот	200/40/40	375,00
Яєчня «Шакшұка» з соковитими томатами	180	285,00
Цілюща вівсянка до сніданку:		
- на воді	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

Бабусині сирники по-домашньому	120/60	325,00
Оладки з білим шоколадом та сезонними ягодами	150/60/90	355,00

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	755,00
П'ять видів сала, подаються з солоними огірками, часником, гірким червоним перцем, гірчицею та хроном.		

Можете замовити на вивір окремо:

Сало генеральське	50	215,00
Копчений полтавський бочок	50	195,00
Сало запечене з Подолу	50	195,00
Сало в'ялене в спеціях	50	195,00
Помазанка з сала	50	185,00

Гамузи

Салат «Гетьманська втіха»	300	425,00
Смажене курча на грилі, бекон, перепелині яйця, чері, листя салату, заправка з домашнього майонезу та анчоусів, тертий пармезан та грінки.		
Теплий салат з печінкою та грушею	250	385,00
Обсмажена куряча печінка, листя салату заправлені оливковою олією, груша, тертий пармезан. Зверху салат поливається малиновим соусом.		
Олів'є	250	365,00
Запечена домашня курка, відварені яйця, картопля та морква, солоні та свіжі огірки, яблуко. Заправляється домашнім майонезом.		
Грецький з оливками «Каламата»	300	365,00
Свіжі огірки, томати, болгарський перець, червона цибуля, латук, сир фета, оливки каламата заправлені оливковою олією та бальзаміковою карамеллю з орегано.		
Бавусині грядки	320	345,00
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 чорна Подаємо з білими грінками та вершковим маслом.	50	3600,00
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
Рибний дует – слабосолена форель та копчений есколар з оливками Каламата та лимоном	100/45	395,00
Форель слабосолена власного посолу	100/20	355,00
Есколар копчений	100/20	395,00
Карпачо з органічної української телятини з руколою, чері, маринованою червоною цибулею, сиром пармезан та кедровими горішками. Поливаємо трюфельною олією.	100/70	595,00
Тартар з органічної української телятини заправлений оливковою олією з зернистою гірчицею, корнішонами, каперсами, червоною цибулею та м'ятою. Подаємо з перепелиним яйцем, сиром філадельфія та пармезан.	110/60	575,00
Буженина запечена Свинний антрикот, гірчиця, морква та часник.	100	225,00
Рулєт з домашньої кўрки Домашня кўрятина начинена шпинатом та морквою.	100	215,00
Язик телячий відварний Вариться з овочами та травами.	100	275,00
Холодник з домашнього півня	300	415,00
Філе оселедця Подаємо з маринованою червоною цибулею, зеленню та олією.	185	365,00

Рулетики з баклажанів	215	365,00
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 овочеве	260	365,00
Свіжі огірки, томати, болгарський перець та зелень.		

Козацький перекус	700	545,00
--------------------------	-----	--------

Квашені огірки, томати, капуста, мариновані баклажани, сливи, червона цибуля та гіркий перчик.
 Подаємо з зеленою цибулею та петрушкою.

Гриби білі мариновані	200	495,00
------------------------------	-----	--------

Карпатські білі гриби мариновані.
 Подаємо з часниковим соусом та журавлиною.

Сирна тарілка	280	585,00
----------------------	-----	--------

Найкраща закуска до вина!
 Дор-блю, камамбер, пармезан та сұлугуні.
 Подаємо з джемом, хрустким крекером та горіхами.

Помазанки

Форшмак	100/115	325,00
----------------	---------	--------

З печерицями, яблуком та хрустким гречаним вагетом

Легкий сир	100/30	235,00
-------------------	--------	--------

Подріблений вершковий сир з часником, кропом та майонезом.

Паштет	100/50/50	375,00
---------------	-----------	--------

Тушкована куряча печінка з цибулею та вершковим маслом.
 Подаємо з крем-сиром, інжирним джемом та грінками з зернового хліба.

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	445,00
Борщ «Родинне застілля» Наваристий борщ з ребра свинини, подаємо у каструлі на всю родину, пампушки з жульеном, зелена цибуля, відбірне сало, сметана.	1200	1250,00
Борщ з куркою та пампушками Борщ з домашньою курятиною. Подаємо з курятиною, пампушками, сметаною та часниковим соусом	350/50/140	375,00
Будьон з домашньої курки Подаємо з курячим м'ясом та домашньою локшиною.	350	345,00
Уха «Царський улов» Філе лосося, чері, зелена цибуля. Подаємо з лососевим маслом, грінками та чаркою горілки.	320/90	495,00

Гарячі закуски

Одарчина ковбаса Домашня смажена ковбаса зі свинини та курятини, власного виробництва.	200/20	385,00
Кров'янка Ковбаса начинена гречкою та салом з цибулею, власного приготування.	250/50	385,00
Голубці «По-панськи» Рублена телятина та свинина з рисом та овочами, загорнута в листя капусти та протушена в томатному соусі. Подаємо зі сметаною.	250	425,00
Кабачкові оладки з лососем та сметанковим соусом	150/100	415,00

Деруни:

- зі сметаною	180/50	315,00
- з білими грибами	180/50/50	475,00
- з лососем власного посолу	180/50/50	445,00
- 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 **415,00**

Зрази подаємо зі сметаною: (власного виробництва)

- з м'ясом (телятина та свинина)	200/50	385,00
- з тушкованою капустою	200/50	335,00

Привіт від друзів з сонячної Грузії:

Хачапурі по-імеретинськи
З сиром сьлугґуні.

400 **385,00**

Хачапурі по-аджарськи
В формі човника з жовтком та сиром сьлугґуні.

340 **345,00**

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

- з кроликом та грибним соусом	200/50	435,00
- з м'ясом (телятина та свинина)	200/50	385,00
- з потрошком, шкварками з цибулею та сметаною	200/30/50	345,00
- з картоплею та печерицями	200/50	335,00
- з тушкованою капустою	200/50	335,00
- з сиром сұлугуні та шпинатом	200/50	345,00
- Закарпатські пельмені	220/50	385,00
- з вишнями Подаємо з вишневим соусом та сметаною	200/80	385,00

Парові вареники:

- з чорницями та соусом з чорної смородини та сметаною	250/50	425,00
- з творогом та карамельним соусом	250/50	425,00

Основні страви

Котлета по-київськи Бестселер української кухні! Котлета по-київськи на подушці з картопляного пюре та овочів. Подаємо з грибним соусом.	170/250	525,00
Фермерське смажене курча з листям салату та томатами чері (маринуються в молоці з тим'яном та часником)	250/110	485,00
Домашня парова куряча котлета Якщо сліdkуєш за фігурою, ніжна та соковита куряча котлета подається з морквяно-апельсиновим пюре.	150/140	425,00
Стейк Рібай Україна Соковите, ароматне українське м'ясо з рум'яною скоринкою з відвареною кукурудзою та винним соусом. (* келих вина у подарунок)	300/80/50	1650,00
Стейк Філе Міньон Україна Соковите, ароматне українське м'ясо з рум'яною скоринкою з відвареною кукурудзою та винним соусом. (* келих вина у подарунок)	250/80/50	1650,00
Ніжка кроля з овочевим рататюєм Кролик тушкований з овочами та вершками. Подаємо з рататюєм з баклажанів, кабачків, болгарського перцю та моркви	220/150	625,00
Ніжка ягняти запечена з тушкованою капусною, картоплею по-селянськи, печеним яблуком	400/370	675,00

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 із телятини Теляча вирізка маринована в травах та оливковій олії.	200/100	645,00
Шашлик із свинини Свинний ошийок, маринований в травах та гірчиці.	200/100	585,00
Шашлик з домашнього курчати Куряче стегно без кістки, мариноване в домашньому майонезі з часником.	200/100	525,00
Каре телятини – гриль зі смаженою кукурудзою та журавлиново-малиновим соусом	270/130/50	745,00
Каре новозеландського ягняти Три кісточки ягняти, подаємо з запеченим пастернаком в прянощах	180/110	1325,00
Люля-кебаб з телятини Рублена телятина з травами	180/100	485,00
Сібас Два шматки філе з корисними овочами: кольорова капуста, брокколі, печериці, болгарський перець. Подаємо з лимоном та вершково-гірничним соусом.	140/165	675,00
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 ассорті	250	365,00
Соковиті овочі з димком: баклажан, цукіні, томат, перець болгарський, цибуля, печериці.		
Картопля запечена з салом	230	325,00
Готуємо на шампурі		

Гарніри

Картопля з кропом відварена	200	275,00
Картопля по-селянськи	200	255,00
Картопля, як вдома, смажена з цибулею	200	255,00
Картопляне пюре	200	245,00
Рататутій з овочів з кедровим горіхом та томатами чері	250	295,00
Гречана каша зі смаженою цибулею та білими грибами	300	285,00

Напої (власного виробництва)

Компот вишневий з малиною	300	95,00
Морс із журавлини	300	95,00
Ўзвар	300	95,00

Хліб (з власної пекарні)

Хлібний кошик	150	125,00
---------------	-----	--------

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 кислункою.	150	275,00
Торт «Наполеон» з грушею	200	265,00
Тістечко «Енікерс» Шоколадний бісквіт, арахісова карамель, шоколадний крем-сир та хрумка шоколадна помадка з арахісом	130	225,00
Тістечко «Шу з карамеллю та горіхами» Мигдальне борошно, вершкове масло, вершки, маскарпоне, солена карамель, лісові горіхи, кеш'ю, чорний або білий шоколад на вибір	50	150,00

Вафельні трубочки зі згущеним молоком	70	140,00
Вареники з вишнями Подаємо з вишневим соусом та сметаною.	200/80	385,00
Парові вареники з чорницями, соусом з чорної смородини та сметаною	250/50	425,00
Парові вареники з творогом та карамельним соусом	250/50	425,00
Сирники з ягідним соусом	250	355,00
Налисники з яблуками Подаємо з медом.	225	295,00
Налисники з сиром Подаємо з шоколадом та карамеллю	230	285,00
Налисники з маком Подаємо з медом.	250	275,00
Морозиво / Сорбет	100	155,00

Горілка

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Старицкий Левицкий Резерв	175,00	350,00	0,5 л	1750,00
Старицкий Левицкий Резерв перцева	175,00	350,00	0,5 л	1750,00
Distil.№9	105,00	210,00	0,7 л	1470,00
Старицкий Левицкий Прайвит Беллар	350,00	700,00	0,7 л	4900,00
Царське Бело	105,00	210,00	0,5 л	1050,00
Неповорна (як Україна)	90,00	180,00	0,5 л	900,00
Абсолют, Елікс	185,00	370,00	0,7 л	2590,00
Бельведер	220,00	440,00	0,7 л	3080,00
П'юріті 34	220,00	440,00	0,7 л	3080,00
Грей Гүс	225,00	450,00	1,0 л	4500,00
Фінляндія	130,00	260,00	0,5 л	1300,00

Наливки власного виробництва

	50 мл	500 мл	1,0л
Журавлинівка (горілка, журавлина, цукор)	150,00	1500,00	3000,00
Хрінувуха (горілка, мед, хрін, лимон)	150,00	1500,00	3000,00
Смородинівка (горілка, смородина, цукор)	150,00	1500,00	3000,00
Малинівка (горілка, малина, імбир, цукор)	150,00	1500,00	3000,00
Вишнівка (горілка, вишня, цукор)	150,00	1500,00	3000,00

Дистиллят

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Поліська Казка Рецепт №1 (зерновий спиртний напій натуральний)	95,00	190,00	0,7 л	1330,00
Поліська Казка Рецепт №2 (зерновий спиртний напій з перцем)	95,00	190,00	0,7 л	1330,00

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

Джин

		50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Драмшанбо Айріш Джин	Ганпаудер	280,00	560,00	0,7 л	3920,00
Біфітер		145,00	290,00	1,0 л	2900,00
Хендрікс		285,00	570,00	1,0 л	5700,00

Коньяк

			50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Карпати (Україна)	8	років	185,00	370,00	0,5 л	1850,00
Ужгород (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
Курвуаз'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
Пер Маглар V.S.O.P.			320,00	640,00	0,7 л	4480,00
Пер Маглар X.O.			520,00	1040,00	0,7 л	7280,00

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	3		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	7		195,00	390,00	0,7 л	2730,00

Аперитиви

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Мартіні Б'янко 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
Беґеровка	125,00	250,00	1,0 л	2500,00
Єгермайстер	125,00	250,00	0,7 л	1750,00

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
Репосадо, Еренсія де Плата	240,00	480,00	0,7 л	3360,00
Аньєхо, Еренсія де Плата	245,00	490,00	0,7 л	3430,00
Еррадурра Плата	345,00	690,00	0,7 л	4830,00

Лікери

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Вайтхеад капучіно	145,00	290,00	0,5 л	1450,00
Квантро	145,00	290,00	1,0 л	2900,00
Бейліс	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 в/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 Zero	0,25 л	90,00
Кока-Кола	0,25 л	90,00
Спрайт	0,25 л	90,00
Фанта Апельсин	0,25 л	90,00
Швепс Індіан 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
Карпатська Джерельна	0,5 л	120,00

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
Карпатська Джерельна	0,5 л	120,00

Лимонади

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

Сік зі свіжих фруктів

	Об/мл	грн
Ананасовий	300/25	390,00
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
Буряковий	300	155,00
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 Doppio	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, бузини, малини, смородини, полуниці, малини та пелюстками квітів каркаде)	450/750 245,00/490,00
Альпійські трави (трав'яний чай. Збір лугового різнотрав'я з лемонграсом 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