

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
Гґакамолє 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 «Шакшґка» 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
Бало	50	145,00	Печериці	30	55,00
Шинка	50	135,00	Перець болгарський	50	45,00
Бекон	50	135,00	Цивґля	20	25,00
Сир твердий	20	55,00	Мед	20	40,00
Томати	50	75,00	Камамбер	50	125,00
Бабґсині 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 вибір 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» Смажене курча на грилі, бекон, перепелині яйця, чері, листя салату, заправка з домашнього майонезу та анчоусів, тертий пармезан та грінки.	300	425,00
Теплий салат з печінкою та грушею Обсмажена куряча печінка, листя салату заправлені оливковою олією, груша, тертий пармезан. Зверху салат поливається малиновим соусом.	250	385,00
Олів'є Запечена домашня курка, відварені яйця, картопля та морква, солоні та свіжі огірки, яблуко. Заправляється домашнім майонезом.	250	365,00
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
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	345,00

Холодні закуски

Ікра чорна	50	3600,00
Подаємо з білими грінками та вершковим маслом.		
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.		
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	100/70	595,00
з органічної української телятини з руколою, чері, маринованою червоною цибулею, сиром пармезан та кедровими горішками. Поливаємо трюфельною олією.		
Тартар з органічної української телятини	110/60	575,00
заправлений оливковою олією з зернистою гірчицею, корнішонами, каперсами, червоною цибулею та м'ятою. Подаємо з перепелиним яйцем, сиром філадельфія та пармезан.		
Буженина запечена	100	225,00
Свинний антрекот, гірчиця, морква та часник.		
Рулєт з домашньої курки	100	215,00
Домашня курятина начинена шпинатом та морквою.		
Язик телячий відварний	100	275,00
Вариться з овочами та травами.		
Філе оселедця	185	365,00
Подаємо з маринованою червоною цибулею, зеленню та олією.		

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 голці та лисички, червона цибуля. 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 сьлугуні. Подаємо з джемом, хрустким крекером та горіхами.		

Помазанки

Форшмак	100/115	325,00
З печерицями, яблуком та хрустким гречаним багетом		
Легкий сир	100/30	235,00
Подріблений вершковий сир з часником, кропом та майонезом.		
Паштет	100/50/50	375,00
Түшкована 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, пампұшками, часниковим соұсом, зеленою цибулею.	350/180	445,00
Борщ «Родинне застілля» Наваристий борщ з ребра свинини, подаємо у каструлі на всю родину, пампұшки з жульєном, зелена цибуля, відбірене сало, сметана.	1200	1250,00
Борщ з куркою та пампұшками Борщ з домашньою курятиною. Подаємо з курятиною, пампұшками, сметаною та часниковим соұсом	350/50/140	375,00
Бұльон з домашньої курки Подаємо з курячим м'ясом та домашньою локшиною.	350	345,00
Уха «Царський ұлов» Філе лосося, чері, зелена цибуля. Подаємо з лососєвим 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 начинєна грєчкою 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 соұсі. Подаємо зі сметаною.	250	425,00
Кабачкові оладки з лососєм та сметанковим соұсом	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»

300/50 415,00

Для справжніх поціновувачів дерунів.

Фарширований жульеном з курки та грибів.

Подаємо з грибним соусом.

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

400 385,00

З сиром сьлаугуні.

Хачапурі по-аджарськи

340 345,00

В формі човника з жовтком та сиром сьлаугуні.

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 сирлугуні та шпинатом	200/50	345,00
- Закарпатські пельмені	220/50	385,00
- з вишнями	200/80	385,00
Подаємо з вишневим соусом та сметаною		

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 курча смажене в хоспері (Подаємо з картоплею, начиненою лісовими грибами, запеченою під сиром)	350/150/50	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 рататутєм Кролик тушкований з овочами та вершками. Подаємо з рататутєм 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

Овочеве асорті	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
Їзвар	300	95,00

Хліб (з власної пекарні)

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

Випікаємо за старовинною 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)

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» з грушею	200	265,00
Тістечко «Гнікерс» Шоколадний бісквіт, арахісова карамель, шоколадний крем-сир та хрумка шоколадна помадка з арахісом	130	225,00

Вафельні трібочки 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
Гирники 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 (преміальна українська горілка, створена на Прикарпатті)	175,00	350,00	0,5 л	1750,00
Старицкий Левицкий Резерв перцева (преміальна українська настоянка міцністю 40%, створена на основі зернового спирту, артезіанської води та рідкісного французького перцю Бепелет)	175,00	350,00	0,5 л	1750,00
Дистил.№9 (українська крафтова горілка, що виготовляється на винокурні неподалік міста Львів)	105,00	210,00	0,7 л	1470,00
Старицкий Левицкий Прайвнт Беллар (українська ультра-преміальна горілка ручної роботи, що випускається обмеженими партіями на Прикарпатті (м. Львів)	350,00	700,00	0,7 л	4900,00
Царське Бело (українська крафтова горілка, що виготовляється спеціально для нашого закладу)	105,00	210,00	0,5 л	1050,00
Перша Гільдія Гранд (елітний український алкогольний напій супер преміального класу. Напій проходить 8 етапів фільтрації)	125,00	250,00	0,7 л	1750,00
Есв'єрг (високоякісна горілка преміум-класу, яка має скандинавське коріння, але на сьогодні виробляється в Нідерландах на відомій винокурні Boomsma)	130,00	260,00	0,7 л	1820,00
Фінляндія (всесвітньо відомий скандинавський алкогольний напій преміум-класу, який виготовляється у Фінляндії з 1970 року)	130,00	260,00	0,5 л	1300,00
Абсолют, Елікс (шведська горілка класу люкс, яка вирізняється підвищеною міцністю 42,3 та унікальною текстурою, яку виробник описує як «рідкий шовк»	185,00	370,00	0,7 л	2590,00
Ора (французька горілка суперпреміального класу, створена коньячним домом A.E.Dor)	185,00	370,00	0,7 л	2590,00
Бельведер (горілка, яка виробляється на одній із найстаріших дистиляторій Польщі Polmos Żygdauw, що працює з 1910 року, та втілює 600-річні національні традиції)	220,00	440,00	0,7 л	3080,00
Пьюріті 34 (шведська органічна горілка ультра-преміум класу, головною особливістю якої є 34-кратна повільна дистиляція у спеціальних кубах із міді та золота)	220,00	440,00	0,7 л	3080,00
Грей Гус (французька горілка супер преміального класу, визнана однією з найм'якших і найякісніших у світі)	225,00	450,00	1,0 л	4500,00

Наливки власного виробництва

	50 мл	500 мл	1,0л
Журавлинівка (горілка, журавлина, цукор)	150,00	1500,00	3000,00
Хріновуха (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

Дистилат

	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

Джин

	50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Драмшанбо Ганпаудер Дйріш Джин	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

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

Коньяк

		50 мл	100 мл	Пляшка	грн
Ковлево Гранд Резерв Х.О. (Україна)		165,00	330,00	0,5 л	1650,00
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
Курв'яз'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 Х.О.		520,00	1040,00	0,7 л	7280,00

Ром

	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

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 (мексиканський світлий лагер)	0,33 л	165,00
Айінгер Бройвайсе (світле баварське пшеничне нефільтроване пиво)	0,5 л	240,00
Айінгер Альтвайріш Дункель (Мюнхенський темний лагер)	0,5 л	240,00
Айінгер Лагер Хелл (баварський світлий лагер)	0,5 л	240,00
Стелла Артуа Б/А (безалкогольний, фільтрований, пастеризований лагер)	0,33 л	130,00

Пиво бочкове

	Об/л	грн	Об/л	грн
Царське (фільтрований, пастеризований лагер, виготовлений для нашого закладу)	0,3 л	145,00	0,5 л	175,00

Проходождувальні напої

	Об/л	грн
Кока-Кола Zero	0,25 л	105,00
Кока-Кола	0,25 л	105,00
Спрайт	0,25 л	105,00
Фанта Апельсин	0,25 л	105,00
Швепс Індіан Тонік	0,25 л	120,00

Мінеральна вода негазована

	Об/л	грн
Аква Пана	0,75 л	310,00
Евіан	0,75 л	275,00
Карпатська Джерельна	0,5 л	140,00

Мінеральна вода газувана

	Об/л	грн
Сан Пеллегріно	0,75 л	310,00
Пер'є	0,33 л	155,00
Пер'є	0,75 л	275,00
Боржомі	0,5 л	195,00
Карпатська Джерельна	0,5 л	140,00

Лимонади

Лимонади	380/25	250,00
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

Холодні кавові напої

	Об/мл	грн
Фредо еспресо	200	135,00
Фредо капучіно	200	145,00
Капучоранж	180	220,00
Еспресо-тонік	210	200,00
Айс Латте	250	120,00
Кава Фрапе	300	120,00
Кава Глясе	200	120,00

Кава

	Об/мл	грн
Кава еспресо	30	95,00
Кава еспресо з вершками	30/10	105,00
Кава Макьято	45	105,00
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 Doppio	60	120,00
Кава Флет Вайт	150	130,00
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

	Об/мл	Грн
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
Ройбұш карамель (трав'яний чай. Ройбұш 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 лемонграссом та квітковим ароматом. Легкий та тонізуючий чай для поціновувачів здорового способу життя. Запахний букет зібраний в екологічних районах високогір'я.)	450/750	245,00/490,00