



hotel with history

МЕНЮ

MENU

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

COLD REFRESHMENTS

	вихід, г. output, g.	ціна, грн. price, UAH.
Запашне українське сало/ Fragrant Ukrainian lard генеральське сало з часником та хрінном general's delight lard with garlic and horseradish	120/10/20	245,00
Оселедець пряного посолу/ Spicy salted herring подається з маринованою цибулею та печеною картоплею served with marinated onions and baked potatoes	120/150	195,00
Маринований лосось/ Marinated salmon подається з сиром «Філадельфія» та тостами served with Philadelphia cheese and toast	100/30/30	420,00
Карпаччо із восьминога/ Octopus carpaccio з трюфельним маринадом, руколою with truffle pickler and arugula	100/30	485,00
Асорті овочеве / Assorted vegetables огірки, помідори-черрі, болгарський перець, редис, зелень cucumbers, cherry tomatoes, bell peppers, radishes, greens	1/250	220,00
Ікра червона на кризі / Red caviar served on ice з маслом, тостами та лимоном with butter, toast and lemon	30/30/30	350,00
Пікантна закуска з баклажанів та солодкого перцю / Spicy appetizer of eggplant and sweet pepper із хрусткими тостами та руколою with crispy toast and arugula	220/50/15	230,00
Різносоли власного виробництва / Delicacies of own production помідори, огірки, квашена капуста tomatoes, cucumbers, sauerkraut	1/350	145,00
Тартар із лосося та авокадо/ Salmon and avocado tartare подається з соусом песто, лимоном, дуєтом свіжих та в'ялених томатів served with pesto sauce, lemon, and fresh and dried tomatoes duet	210/20/5	395,00
Дошка м'ясних делікатесів / Meat delicacies board прошутто, бастурма, балик, ковбаса брауншвейзька prosciutto, pastirma, cured fillet of beef, braunschweiger sausage	160/40/20	395,00
Плато українських сирів / Plateau of Ukrainian cheeses Гауда, Королівський, сир з горіхами, бринза, горіхи, виноград, ягоди Gouda, Royal, cheese with nuts, brinsen cheese, nuts, grapes	200/120/30	397,00

САЛАТИ

SALADS

	вихід, г. output, g.	ціна, грн. price, UAH.
Мілфей з томатів, моцарели та кедрових горіхів / Tomato, mozzarella and pine nut mille-feuille подається з соусом песто / served with pesto sauce	220/30/5	280,00
Салат з печінки тріски / Cod liver salad з в'яленими томатами, огірком та перепелиним яйцем with dried tomatoes, cucumber and quail egg	1/220	285,00
Салат з білоногою креветкою / Salad with white shrimp салат айсберг, авокадо, яйце перепелине, креветка білоного iceberg lettuce, avocado, quail egg, penaeus setiferus	200/50	435,00
Салат з запеченого гарбуза та сиру Фета/ Baked pumpkin and feta cheese salad	1/220	165,00
Салат з руколи / Arugula salad з томатів черрі, моцарели та кедрових горіхів cherry tomatoes, mozzarella and pine nuts	1/180	300,00
Салат овочевий / Vegetable salad томати, огірки, болгарський перець зі спаржею та гарбузовим насінням tomatoes, cucumbers, bell peppers with asparagus and pumpkin seeds	200/40	215,00
Салат «Цезар» / Salad «Caesar» з пармезаном, беконом, перепелиними яйцями та соусом із анчоусів with Parmesan, bacon, quail eggs and anchovy sauce		
- з філе курчати / with chicken fillet	1/220	270,00
- з лососем с/с/ with slack-salted salmon	1/220	365,00
- з тигровими креветками / with tiger prawns	1/220	420,00
Теплий салат з телятиною/ Warm salad with veal під бальзаміко-оливковим соусом balsamic olive sauce served	1/220	320,00
Салат «Оksamитовий смак/ Salad «Velvet taste» із запеченого буряка з грейпфрутом та сиром Філадельфія of roasted beets with grapefruit and Philadelphia cheese	1/150	175,00
Салат «Олів'є» / Olivier salad за класичним рецептом according to the classic recipe	1/220	175,00
Вінегрет з лисичками/ Vinaigrette with chanterelles з квасолею та руколою with beans and arugula	180/20	150,00
Веганський салат/ Vegan salad морква, селера, яблуко, імбир, волоський горіх із заправкою зі сметани / йогурта / оливкового масла carrots, celery, apple, ginger, walnut with sour cream/ yogurt /olive oil dressing	1/220	125,00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

	вихід, г. output, g.	ціна, грн. price, UAH.
Млинці з жульєном / Pancakes with julienne з курки та грибів, подається зі сметаною chicken and mushrooms, served with sour cream	160/50	190,00
Оладки з кабачків / Zucchini pancakes подаються зі сметаною, білими грибами та бебі-шпинатом served with sour cream, porcini mushrooms and baby spinach	150/50/50	185,00
Деруни / Potato frittersi зі сметаною/ with sour cream	200/50	150,00
з грибами та цибулею / with mushrooms and onions	200/50/50	195,00
з домашньою ковбасою / with homemade sausage	200/100	225,00
Паста фарфалле з лососем у вершковому соусі / Farfalle pasta with salmon in cream sauce	1/300	355,00
Рататуй з баклажанів / Ratatouille of eggplant цукіні, сиру Моцарела під соусом песто zucchini, mozzarella cheese with pesto sauce	1/300	295,00
Спагеті Карбонара / Carbonara spaghetti з беконом, яєчним жовтком, вершками та пармезаном with bacon, egg yolk, cream and Parmesan cheese	1/300	355,00
Королівські креветки / Royal shrimp на спаржі під кисло-солодким соусом served on asparagus with passion sweet and sour sauce	170/15	390,00
Вареники / Vareniki (Dumplings) На вибір: з картоплею та грибами, з м'ясом, з капустою, з сиром або з вишнями Options range: with potatoes and mushrooms, with meat, with cabbage, with cheese, or with cherries	250/50	155,00
Пельмені / Pelmeni (Meatpockets) за бажанням варені або смажені optionally boiled or fried	250/50	165,00

ПЕРШІ СТРАВИ FIRST COURSES

	вихід, г. output, g.	ціна, грн. price, UAH.
Солянка м'ясна / Solyanka (peasant's meat soup) за старовинним рецептом cooked under ancient recipes	1/300	185,00
Борщ «Український» / Ukrainian Borsch із свинячим ребром with pork rib	1/300	165,00
Бульйон з домашнього півня / Broth with home rooster та локшиною and noodles	1/300	155,00
Суп з фрикадельками / Soup with meatballs із індички of turkey	1/300	165,00
Вершковий крем-суп з грибів / Butter creamy soup of mushroom з білих грибів та печериць with porcini and champignons	1/300	295,00
Крем-суп із броколі / Broccoli cream soup з лососем та в'яленими томатами with salmon and sun-dried tomatoes	1/300	260,00
Гарбузовий крем-суп / Pumpkin cream soup з беконом та смаженим гарбузовим насінням with bacon and roasted pumpkin seeds	1/300	165,00
Юшка рибна / Fish soup подається з розмариновою брускеттою served with rosemary bruschetta	1/300	235,00

ОСНОВНІ СТРАВИ MAIN COURSES

РИБА FISH

Філе лосося / Salmon fillet з овочами гриль with grilled vegetables	100/100	395,00
Філе соняшника з овочевим жульєном / sunflower fillet with vegetable julienne	100/80	385,00
Філе дорадо / Dorado fillet з морквою та молодим горошком / fillet with carrot and young peas	80/150	390,00

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

MEAT AND POULTRY

	вихід, г. output, g.	ціна, грн. price, UAH.
Котлета по-київськи / Chicken a-la-Kyiv з картопляним пюре та білими грибами with mashed potatoes and porcini mushrooms	128/100/20	290,00
Курча табака під часниковим соусом / Tabaka chicken in garlic sauce подається з пікантним соусом та запеченою картоплею served with spicy sauce and baked potatoes	200/50/100	335,00
Качина ніжка «Конфі» / Duck leg «Confit» з карамелізованими яблуками, апельсиновим конфітюром під вишневим кремом with caramelized apples and orange jam coated with cherry cream	1шт/50/50	395,00
Філе індички / Turkey fillet філе індички на грилі з оладками із цукіні grilled turkey fillet with zucchini pancakes	150/100	295,00
Каре Ягня на грилі / Square lamb з овочами вог та вишневим соусом with Vogue vegetables and cherry sauce	180/100/50	560,00
Стейк зі свинини / Pork steak з печеною картоплею та вершково-грибним соусом with baked potatoes and creamy mushroom sauce	150/100/50	295,00
Лонгети зі свинячої вирізки / Pork tenderloin tongues з броколі та картопляним пюре with broccoli and mashed potatoes	100/50/100	345,00

ГАРНІРИ

GARNISHES

Овочі гриль / Grilled vegetables перець, баклажани, цукіні, гриби, томати pepper, eggplant, zucchini, mushrooms, tomatoes	1/150	145,00
Картопля смажена / Fried potatoes з салом та цибулею with lard and onions	1/200	95,00
Картопляне пюре / Mashed potato з томатами черрі with cherry tomatoes	1/150	65,00
Картопля фрі / Fries з кетчупом with ketchup	150/50	70,00
Кускус з овочами / Couscous with vegetables	1/150	105,00
Рис з овочами / Rice with vegetables пропарений рис з перцем, кукурудзою, зеленим горошком steamed rice with pepper, corn, green peas	1/150	75,00
Каша гречана / Cooked buckwheat зі смаженими грибами та солодкою цибулею with fried mushrooms and sweet onions	1/150	85,00

ДЕСЕРТИ DESSERTS

	вихід, г. output, g.	ціна, грн. price, UAH.
Торт «Наполеон»/ Cake «Napoleon»	100/20	130,00
Торт «Медовик»/ Cake «Sweet Honey»	100/20	105,00
Бісквітний рулет з маскарпоне / Sponge roll with mascarpone	140/20	135,00
Сорбет / Sorbet	1/100	125,00
Морозиво з ягідним соусом/ Ice-cream with berry sauce	100/50	145,00
Млинці / Pancakes на вибір: з сиром та родзинками або з карамелізованими яблуками Options: with cheese and raisins or caramelized apples	200/50	155,00
Сирники / Cheesecakes з родзинками, сметаною та лісовими ягодами with raisins, sour cream and berries	150/50/50	185,00
Фруктове асорті / Assorted fruits виноград, ківі, апельсин, груша, яблуко grapes, kiwi, orange, pear, apple	1/500	285,00

ХЛІБ BREAD

Хліб власного виробництва / Bread of own production	1/200	50,00
Хрусткі тости / Crunchy toasts	1/080	30,00

Керуюча рестораном/ Restaurant Manager

В.В. Казаковцева / V. V. Kazakovtseva

Бухгалтер/ Accountant

Л.О.Петрова / L. O. Petrova

