



МЕНЮ

літпабу Крапка Кома



Шалати-малати

- Аннушка вже розсипала Рокфор** 180 г **98 €**
Легкий салат з огірком, помідорами чері, салатом Айсберг, листочками Фрізе та закарпатським рокфором. Заправляється домашнім дресінгом
- Біжи, кролику, біжи!** 230 г **138**
Салат із запеченого кролика, руколи, свіжого та в'яленого помідору, гірчичної заправки 115 г **72**
- Шовдарь-салат, завжди разом** 200 г **98**
Закарпатський родич хамону зі свіжою грушею Конференція, айсбергом та соусом з журавлини
- Другий лестригон** 200 г **98**
Салат із макрелі власного гарячого копчення, помідорів, шпинату, червоного базиліку та мигдалю. Заправляється томатною олією 100 г **62**
- Пахне копченим** 210 г **98**
Салат з курячою грудкою власного копчення, в'яленою фігою, томатами та мікс-салатом. Заправляється домашнім майонезом 105 г **62**
- Діти капітана оселедця** 225 г **68**
Салат з кількою, двома видами цибулі, томатами, салатом Ромен та чорними грінками. Заправляється томатною олією
- Two beef or not two beef** 220 г **148**
Салат з телятини просмажки medium з помідорами чері, листом салату та руколою. Заправляється томатною олією



Супи, а не перші страви

- Легенди дірявого казана** 350 г **78 €**
Сезонний холодний кабачковий суп з червоною цибулею, часником та вершковим маслом
- Золотий гребінець** 400/50 г **88**
Наваристий бульйон з домашньої курки, моркви та зеленого горошку. Подається з яйцем-пашот, курячим мусом та тостом 200/25 г **52**
- Бограч-гуляш** 400/40/10 г **88**
Традиційна угорська страва, що століттями готується на Закарпатті. 200/20/5 г **52**
Густий та гострий суп з кількох видів м'яса, овочів та коріння. Подається з ерош-пішто
- Таємниця Мольфара 2** 400/40 г **88**
Карпатська грибна юшка з корнеллодами та травами. Подається з грибним паштетом на грінках 200/20 г **52**



На рожні, вуглях і не тільки

- Телячі ніжності** 300/150/40 г **248 €**
Стейк Ribeye, просмажений на Ваш смак. Подається з молодими печеними овочами та соусом чімі-чурі
- Ті-боун** 280/130/30 г **248**
Витриманий стейк ті-боун, просмажений на Ваш смак. Подається з сезонним салатом та шавлієвим соусом
- Січене м'ясо** 200/150/40 г **138**
Січене м'ясо, просмажене на Ваш смак. Подається з яйцем-пашот та картопляним пюре
- Чингачгук втомився** 210/150/40 г **168**
Смажена на грилі свиняча корейка з ребром. Подається з молодими печеними овочами та винним соусом
- Не їжте пілігримів!** 500/480/150 г **288**
Свинячі ребра гарячого копчення, просмажені на грилі. Подаються зі скибочками картоплі, бланшованими овочами, салатом, соусами барбекю та чілі
- Антологія «До пива»** 530/490/250 г **358**
Асорті з пряних свинячих ребер, копчених курячих крилець та нагетсів, телячих щічок та сирних балабонів. Подається з молодими печеними овочами, овочевим салатом та трьома соусами
- Курка, що не врятувала світ** 270/150/60 г **128**
Куряча грудка на грилі, запечена з соусом BBQ стаут. Подається з картопляним пюре
- Дональд віддав борг** 220/180/70 г **268**
Качина грудка на грилі прожарки medium. Подається з бланшованими овочами та соусом із в'яленої груші
- Лоб Миколайович Толстой. Ставок і мир** 200/180/40 г **178**
Філе товстолоба, просмажене на грилі. Подається з молодими печеними овочами та соусом тар-тар



- І один у полі воїн** 280/150 г **168 €**
Запашна печена макрель, фарширована сливами, лаймом та м'ятою. Подається з селерово-буряковим мусом
- Посмішка Мони Лізи** 100/150/70 г **98**
Телячі щічки, запечені в томатному соусі з ялівцевими ягодами. Подаються з баношем, бринзою та грибним соусом



Дуже душевні бургери

- 33 корови** 365/150/40 г **138 €**
Грильована булка, соус тар-тар, маринований огірок, айсберг, цибуля марс та соковитий біфштекс, просмажений на Ваш смак. Подається зі скибочками картоплі та гірчичним соусом
- Шіп О'Шіп** 340/150/40 г **138**
Грильована булка, сливовий соус, маринований огірок, рукола, цибуля марс та соковита котлета з баранини з в'яленою грушею та чорносливом. Подається зі скибочками картоплі та сливовим соусом
- Для Майка (Тайсона)** 260/150/40 г **128**
Грильована булка, сливовий соус, рукола, цибуля марс, гарбузове насіння та соковитий шматок українського сиру халумі. Подається зі скибочками картоплі та сливовим соусом
- Літня Марсельєза** 270/150/40 г **128**
Грильована булка, хрустке куряче філе, обсмажене в білих сухарях, лист салата, базилік, огірок та помідор з томатним соусом. Подається зі скибочками картоплі та томатним соусом



Ковбаси, звичайно ж!

- Мовчання корови** 240/150/90 г **148 €**
Власні ковбаски з ялівцем. Подаються з сезонним салатом, соусом BBQ стаут та гірчицею
- Мовчання свині** 240/150/90 г **138**
Власні ковбаски з шавлією. Подаються з сезонним салатом, домашнім кетчупом та гірчицею
- Мовчання ягня** 240/150/90 г **158**
Власні ковбаски з журавлиною та кмином. Подаються з сезонним салатом, соусом BBQ стаут та гірчицею
- Мовчання курки** 240/150/100 г **128**
Власні ковбаски з чабрецем. Подаються з сезонним салатом, домашнім кетчупом та гірчицею
- Хруст нуту** 240/150/90 г **108**
Власні ковбаски з нуту, горіхів, насіння та грибів. Подаються з сезонним салатом, домашнім кетчупом та гірчицею
- Тиша на фермі** 670/500/200 г **428**
Асорті з 4-х видів домашніх ковбас власного виробництва: з яловичини, свинини, баранини та курки. Подається з картоплею, сезонним салатом та двома соусами



Кома, а не крапка

- Сон літньої ночі** 100/30/20 г **58 €**
Полуничне з базиліком та лимонне морозиво власного виробництва. Подається з карамельним кремом, полуницею та чіпсами лимону
- Територія незайманості** 150 г **78**
Ніжний кремово-сирний десерт у дзеркальній глазури з додаванням лайму та бурякового фрешу. Подається з карамеллю та морською сіллю
- Три пелюстки** 225/30 г **58**
Ніжний десерт з листового тіста, карамелізованої груші та сирного крему. Подається з малиновим соусом
- Привіт з Едему** 210/40 г **58**
Тарталетка з пряним яблуком, вершковим морозивом та карамельним соусом



Мачки

- BBQ Stout** 50 г **8**
- Гірчичний** 50 г **8**
- Сливовий** 50 г **8**
- Тар-тар** 50 г **8**
- Сирний** 50 г **8**
- Гострий** 50 г **8**

Вино

Ігристі вина і шампанське

Inkerman Brut	Україна	150 мл	750 мл	45 €	195 €
Lambrusco, Maranello	Emillia-Romagna, Italy	60	215		
Fragolino, Maranello	Piemont, Italy	60	215		
Prosecco Frizzante, Terra Serena	Veneto, Italy				390

Хаус Вайн

White	Закарпаття, Україна	45			
Red	Закарпаття, Україна	45			

Старий світ, біле

Jardin du Roy Blanc Sec, Cellier du Grangeon	Languedoc-Roussillon, France	60	210		
Terra Fresca Bianco	Italy	55	190		
Ponte da Barca Vihno Verde «Estreia»	Vinho Verde, Portugal				260
Soave, Cantina di Negrar	Veneto, Italy	70	300		
Gewurztraminer «Platinum», Peter Mertes	Germany				280
Riesling «Platinum», Peter Mertes	Germany				280
Перлина Степу, Князя П.М. Трубецького	Нижня Наддніпрянина, Україна	65	270		
Сухолиманський, Колоніст	Придунайська Бессарабія, Україна	70	300		

Старий світ, червоне

Jardin du Roy Rouge Sec, Cellier du Grangeon	Languedoc-Roussillon, France	60	210		
Terra Fresca Rosso	Italy	55	190		
Nero D'Avola, Settesoli	Sicilia, Italy	65	290		
Chianti «Dalcampo», Sensi	Chianti, Italy				270
Mayor de Castilla «Ribera Del Duero Roble»	Ribera Del Duero, Spain				300
Одеський чорний, Колоніст	Придунайська Бессарабія, Україна	75	330		
Оксамит України, Князя П.М. Трубецького	Нижня Наддніпрянина, Україна	75	340		

Старий світ, рожеве

Cotnar Rose	Закарпаття, Україна				190
Rose d'Anjou, Pierre Chainier	Val de Loire, France	70	320		

Новий світ, біле

Sauvignon Blanc Marlborough, Mud House	Marlborough, New Zealand				500
Chardonnay, Cartaval	Central Valley, Chile	60	200		

Новий світ, червоне

Shiraz, Kengoo	South-West, Australia	60	200		
Cabernet Sauvignon, Cartaval	Central Valley, Chile	60	200		

Порто

Sandeman Ruby Porto	Douro, Portugal	60	495		
---------------------	-----------------	----	-----	--	--



Міцний алкоголь

Аперитив

Martini Dry	50 мл	40 €	Шотландський односолодовий Caol Ila 12 у.о.	50 мл	240 €
Martini Rosso	40		Macallan 12 у.о.		250
Martini Bianco	40		Ірландський Jameson		85
Aperol	50		США, Бурбон		
Campari	55		Four Roses		75
Becherovka	55		Maker's Mark		120
Amaro Montenegro	60		США, Теннессійський віскі		
Absinthe	80		Jack Daniel's		90

Чача

Askaneli Platinum	50		Бренді		
Askaneli Gold	50		Закарпатський		40

Фруктовиця

Яблунівка	30		St-Rémy VSOP		55
Грушівка	30		Metaxa 5*		65

Горілка

Житомирська на бруньках	25		Кальвадос		
Nemiroff Honey Pepper	30		Прикарпатський		40

Джин

Rada Classic	30		Selection Coeur de Lion, Christian Drouin		100
Tai'na Smily (triple rye recipe)	30		Лікери		

Мескаль

Crema de Mezcal	150		Herbal Park		40
Sandend Extra Dry Gin	60		Sambuca Antica Classic		65

Текіла

Agavales Blanco 100% Agave	70		Jagermeister		65
Espolon blanco 100% Agave	90		Baileys		75

Ром

Espolon Reposado 100% Agave	90		Cointreau		70
Ямайський			Бальзам		

Ром

Captain Morgan Black Spiced	80		Riga Black Balsam Currant		55
Captain Morgan Original Spiced Gold	60		Домашня наливка, настоянки та медовуха		

Гаянський

Mount Gay	60		Полуниця		28
			Вишняк		28

Віскі

Bell's Original	60		Медовуха		28
			Калганівка		28

Шотландський купаж

Monkey Shoulder	130		М'ята		28
			Малина		28



Пиво

Бочкове пиво

Латер	0,33 л	0,5 л	American Stout	0,33 л	0,5 л
Чехія			«Ніч у Солохи»		
Litovel Premium Lager	42 €	58 €	IBU 40 / ABV 6,5% / P 16%		40
ABV 5%			Гостьові крани	0,4 л	60 €

Німеччина

Fischer's Helles	0,33 л	0,5 л	Дегустаційний сет	0,6 л	60 €
ABV 5,2%			майстрового пива (4 пива)		

Україна

Dortmunder Export	0,33 л	0,5 л	Сидр	0,33 л	0,5 л
«Блудне місце»			Royal Apple Demi-sec		40 €

Ель

Huber Weisses Original	0,33 л	0,5 л	Royal Apricot Demi-sec		40
ABV 5,4%			ABV 5%		

Україна

Witbier «Капітошка»	0,33 л	0,5 л	Royal Cranberry Demi-sec		40
IBU 18 / ABV 4,5% / P 13%			ABV 5%		

Кольор

Kolsch «Іван-побиван»	0,33 л	0,5 л	Біртеіль Грейпфрут		40
IBU 18 / ABV 4,9% / P 12%			ABV 5%		

Гінґер

Ginger Ale	0,4 л		Пиво у пляшках	0,33 л	
«Я їду додому»			Estrella n/a		50

Британський

British Golden Ale	0,33 л	0,5 л	Hoegaarden n/a		45
«Пес Сірко»			Крафтове пиво	0,33 л	

Американський

American Amber Ale	0,33 л	0,5 л	Baladin Open Rock'n'Roll		120
«Лісова пісня»			ABV 4,6% / IBU 43		

Смокед

Smoked British Brown Ale	0,33 л	0,5 л	Baladin Super bitter		120
«Бухлик»			ABV 8%		

Смокед

«Бухлик»	IBU 25 / ABV 4,2% / P 13%		Hamer and Sikkell, De Molen		95
			ABV 5,2% / IBU 33		

Безалкогольні напої

Солодкі напої, вода

Coca-cola	250 мл	25	Свіжі соки		
Pepsi	300	25	Апельсин	250	65
Pepsi	500	30	Грейпфрут	250	65
7 Up	500	30	Кава		
Evervess tonic	500	30	Ristretto		28
Моршинська сл. газ, негаз	330	35	Espresso		28
Лужанська 7	500	30	Macchiato		32
Borjomi	500	75	Cappuccino		32
Сік	250	25	Caffe Latte		35
			Flat White		35

Домашні напої

Сезонний лимонад	250	38	Чай		
Узвар	250	25	Чорний	500	50
Морс	250	30	Зелений	500	50
Домашній виноградний сік	250	30	Карпатські трави	500	50
			Спеції, трави або фрукти для чаю		25
			Какао		30



До літературної бесіди за пивом

Поклик пращурів

110/40 г **118 €**

Плато в'яленого м'яса власного виробництва з доповненнями: свинина в зернах гірчиці, яловичина в чорному перці та бастурма у червоному перці

Поклик нащадків

120/70 г **118**

Плато м'яких та твердих фермерських сирів. Подається з лекваром та насінням

Чіпси з шовдарю

30 г **58**

Висушені хрумкі шматочки закарпатського родича хамону

Городня казка

80/80 г **58**

Чіпси з буряку, пастернаку, моркви та селери, приправлені копченою сіллю. Подаються з домашнім сирним та гострим соусом

Папрікашка

100/20 г **58**

Авторська варіація пастрамі. Готується з запеченої пряної курки

Поркі Тайсон

100/40 г **48**

Свинячі вуха власного копчення. Подаються з гострим соусом

Хумус з копченого буряку з пітами

150/50 г **48**

Перебита червона квасоля з мусом із копченого буряку та пастою з волоського горіху. Подається з хлібцями власного виробництва

Гермес заклав сандалі

150/40 г **78**

Курачі крильця власного гарячого копчення. Подаються з гостро-солодким соусом чілі

13 негренят

150/80 г **78**

Паніровані у чорних сухарях смажені шматочки курячого філе. Подаються з домашніми гострим та сирним соусами

Сирні балабони

150/40 г **68**

Смажені сирні кульки, подаються з власним сливовим соусом

Всякі штуки

350/120 г **198**

Асорті з в'яленого м'яса, сиру, чіпсів з шовдарю та корнеплодів, пастрамі, свинячих вушок та хумусу на грінках. Подається з трьома соусами

Сирени доспівались

100/100/50 г **78**

Хрусткі рибні нагетси з макрелі. Подаються з картоплею фрі та соусом тар-тар

Літературні коктейлі

Улюблені коктейлі відомих літераторів.
Якщо ви не знайшли свого — ми вам приготуємо.

Theodore Dreiser 'Ginger Jack'

98 €

Теннессійський віскі, імбир, цукор, яблучний сік

Звичку добре випити Френк Каупервуд, головний герой роману «Фінансист», перейняв від свого творця. Джон Уолтерс, згадуючи життя з Теодором у гуртожитку Індіанського університету, розповідав, що до них помилково привезли ящик дешевого тенесійського віскі. А в хлопців було тільки кілька яблук та імбир. Так і народився Ginger Jack

Charles Bukowski 'Old Fashioned Bukowski'

98 €

Бурбон, біттер, содова, вишневий лікер власного виробництва

Алкогольні досліди Чарльза Буковскі надихнули одного з барменів створити новий коктейль, який назвали на честь письменника. Цей коктейль дуже схожий на один з улюблених коктейлів Буковскі — Old Fashioned. Різниця між ними лише у тому, що в напої Буковскі з'явився вишневий сироп, якого не було в класичному олд-фешні

Anthony Burgess 'Moloko Plus'

118 €

Абсент, самбука, бейліс, цукор, молоко

У 1962 в романі Ентоні Берджесса (та у фільмі Стенлі Кубрика в 1971) A Clockwork Orange в Kordova Milk Bar роздають напої, а саме Moloko Plus. За словами головного героя Алекса, стакан цього напою «поглине вас і зробить вас готовим до трохи старого ультра-насилства». Бармен з Сан-Франциско Морган Шик інтерпретував цей моторошний коктейль у напій з абсенту, самбуки, бейлісу та молока

Jane Austen 'Sangria'

78 €

Червоне вино, ризький бальзам, апельсин, лимон

Сангрію в різних варіаціях люди п'ють вже більше двох тисяч років. В середньовіччі алхіміки надавали їй таємного містичного значення, а церква називала «кров'ю диявола» та забороняла. Героїні романів Джейн Остін регулярно вживали цей чудовий коктейль, а авторка вважала, що він надає життєвих сил у спекотні літні дні

Jaroslav Gashak 'Dr. Czech'

68 €

Лікер з бузини, бехеровка

Автор і прототип Бравого солдата Швейка був ще тим пройдохою. Доктором його прозвали друзі, коли Ярослав Гашек тимчасово працював у аптеці. В записках Гашека є така історія: «Ми з Франтішеком пили бузинову настоянку та запивали її бехеровкою, після чого йшли під поліцейський відділок робити пакоці, бо надворі почувати було холодно»

Tüve Jānsone 'Ruby Breeze'

78 €

Темний ром, ризький бальзам, журавлиновий сік, грейпфрутовий сік

Авторка дитячих казок про Долину Мумі-Троллів полюбляла дорослі розваги. «Я володію усім, що бачу, про що думаю. Я володію світом», — казала Туве Янссен, сидючи в барі Juuri в Гельсінкі, роблячи ковток улюбленого Ruby Breeze

John Steinbeck 'Jack Rose'

98 €

Кальвадос, гранатовий сироп, лаймовий фреш, пелюстки чайної троянди

Для тих, хто любить кальвадос. Коктейль був неймовірно популярним у 20—30-х роках ХХ ст. «Я завжди жив з жагою, пив багато, їв через міру або взагалі не їв, спав цілу добу або не спав дві поспіль, працював занадто або насолоджувався тріумфом задовго, або доходив до крайніх лінощів. Я дерся, рвався, падав та підводився, займався коханням, але завжди з радістю, сприймаючи похмілля не як покарання, а як наслідок» — Джон Стейнбек

Ernest Hemingway 'Bloody Mary'

78 €

Горілка, лимонний фреш, гострий і гіркий соуси, ароматні спеції, стебло селери

Існує версія, що назву коктейлю придумав сам Хемінгуей на честь своєї четвертої дружини Мері. Вона не любила, коли Ернест повертався п'яним із Рітцу, а Кривава Мері краще за інші коктейлі маскувала запах спиртного. Хемінгуей жартував, що він привіз рецепт цього коктейлю до Гонконгу в 1941 році — та таким чином мимоволі сприяв падінню цієї британської колонії, захопленої японцями наприкінці того ж року

Raffaello Giovagnoli 'Parlor Tricks' (Trucco a Buon Mercato)

78 €

Лікер Amaro Montenegro, тонік, ігристе вино, огірок

Parlor Tricks з англ. «дешеві трюки». Раффаелло Джованьйолі завжди любив приймати друзів і знайомих, щоби перехилити чарочку-другу, та дуже вправно змішував алкоголь. Добротою та гостинністю іноді користалися й студенти болонського університету, де письменник викладав декілька років. Саме для них він і придумав змішувати дешевий на той час Amaro з водою, лимоном та огірком

Ernest Hemingway 'Papa Doble'

98 €

Білий барбадоський ром, грейпфрутовий фреш, мараскіновий лікер, лаймовий фреш

Коктейль має до спадщини Ернеста Хемінгуея чи не більше, ніж роман «По кому подзвін». Проте у Папи Добле немає офіційного статусу. Він був придуманий спеціально для письменника у барі «Флорідита» на Кубі. В довіднику бара він фігурує під назвою Хемінгуей Спешл. Справа в тому, що назва Папа Добле використовувалася лише у вузькому колі — барменами, офіціантами, постійними відвідувачами та, звісно, друзями Хемінгуея

Remarque Eric Maria 'Montenegro Spritz'

88 €

Лікер Amaro Montenegro, ігристе вино, содова.

Коли ми чуємо прізвище Ремарк, то перше, що приходить на думку — це кальвадос. Його персонажі пили кальвадос, коньяк, вина та вермути, а сам автор полюбляв насичений біттерний смак амаро. Змішувати його з ігристим навчила Еріха його коханка Марлен Дітріх. Рецепт простий: одна частина Amaro, дві частини ігристого, трохи содової та палка білявка! Все подавати у ліжку

Dorothy Parker 'Whiskey Sour'

88 €

Бурбон, лимонний фреш, білок

Створення одного з улюблених коктейлів Дороти Паркер приписують бортпровіднику Еліоту Стаббу, який у 1872 році оселився в Перу та відкрив там свій бар. Але деякі джерела приписують співавторство «професору», легендарному бармену Джеррі Томасу. Саме в його довіднику 1862 року «The Bon Vivant's Companion or How to Mix Drinks» вперше згадується коктейль під назвою Whiskey Sour

Jerome David 'J. D.' Salinger 'Tom Collins'

78 €

Лондонський сухий джин, лимонний фреш, содова

Рецепт цього водночас освіжаючого та дурманного напою з'явився у другій половині ХІХ ст. та відтоді майже не змінився: дві частини джину на одну частину лимонного фрешу, трохи цукрового сиропу та холодна газувана вода за смаком. Виглядає абсолютно як газувана водичка, а зносить з ніг як локомотив!

Elwyn Brooks 'E. B.' White 'Dry Lavender Martini'

78 €

Сухий мартіні, джин, сироп лаванди

У сім'ї І. Бі. Вайта, як і в багатьох заможних нью-йоркців того часу, сухий мартіні був дуже популярним аперитивом. Протягом спеціально виділеного перед ланчем «часу для мартіні» він обговорював з колегами та друзями свої твори. Містер Вайт називав сухий мартіні «еліксиром спокою» та з теплотою згадував його у творах та інтерв'ю

Dorothy Parker 'Clover Club'

78 €

Джин, сауер, лимонний фреш, малиновий сироп

Під час сухого закону Clover Club був для Манхеттену тим самим, чим Cosmopolitan Керрі Бредшоу на початку 2000-х — модним напоєм натовпу. Дороти Паркер дуже полюбляла чистий віскі з окислювачами, але досить часто вона сиділа в одному зі своїх улюблених speakeasies з Clover Club у руці.

Anthony Burgess 'Hangman's Blood'

148 €

Джин, ром, скотч, бренді, порто, стаут, ігристе вино

Цей коктейль було розроблено в 1960-і роки новелістом та драматургом Ентоні Берджессом. Він писав про цей коктейль у легендарній газеті Guardian: «На смак він дуже м'який, продукує якийсь метафізичний душевний підйом і рідко залишає похмілля. Я раджу його для швидкого, хоча й дорогого, оп'яніння»

Gabriel García Márquez 'Hot Campari'

98 €

Білий ром, кампарі, імбир, апельсиновик сік

Після мандрівки до Європи Маркес полюбив Італію усім серцем. Сидючи з келихом гарячого напою, з теплотою в очах Габріель згадував Італію та її жителів: «У італійців одна ціль в житті — жити, тому що вони давно зрозуміли, що життя дається один раз, що, зрозуміло, викликало в них алергію на жорстокість»



Бізнес-ланчі

без супу **80 €**з супом **110 €**

№1	Бограч-гуляш	200 г
	Куряче філе на грилі	150 г
	Картопляне пюре	100 г
	Сезонний овочевий салат	100 г

№2	Курячий бульйон	200 г
	Січене м'ясо	200 г
	Зелене пюре	100 г
	Сезонний овочевий салат	100 г

№3	Юшка з лісових грибів	200 г
	Нутові ковбаси	200 г
	Запечені скибочки картоплі	100 г
	Салат кол-слоу	100 г

№4	Суп з сезонних овочів	200 г
	Макрель власного гарячого копчення	100 г
	Бурякове пюре	100 г
	Салат з кількою	100 г

+ Напої на вибір:

Морс

Узвар

Виноградний сік

Дитяче меню

ЛІТПАБ
КРАПКА
КОМА

Курча, що не вчило абетку 200 г **44 €**

Легка куряча поливка
з літерами

Пригода в курнику 230 **54**

Варені курячі ковбаски
власного виробництва.
Подаються з молодою
вареною картоплею
та домашнім кетчупом

Метелики в животі 230 **54**

Паста фарфале з вершковим
соусом, кроликом та зеленим
горошком

Хлопник 60 **24**

Попкорн з карамельним
кремом