



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 45€	750 мл 195€
Lambrusco, Maranello	Emilia-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 Vinho 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
---------------------	-----------------	----	-----

50 мл 750 мл

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 Four Roses	75
Campari	55	Maker's Mark	120
Becherovka	55	США, Теннессійський віскі Jack Daniel's	90
Amaro Montenegro	60	Бренді Закарпатський	40
Absinthe	80	St-Rémy VSOP	55

Чача

Askaneli Platinum	50	Metaxa 5*	65
Askaneli Gold	50	Кальвадос Прикарпатський	40

Фруктовиця

Яблунівка	30	Самбука Antica Classic	65
Грушівка	30	Jagermeister	65

Горілка

Житомирська на бруньках	25	Baileys	75
Nemiroff Honey Pepper	30	Cointreau	70
Rada Classic	30	Лікери Herbal Park	40

Taïna Smily (triple rye recipe)	30	Sambuca Antica Classic	65
Smirnoff	50	Jagermeister	65

Selection Coeur de Lion, Christian Drouin	100	Baileys	75
Лікери Herbal Park	40	Cointreau	70

Санденд Екстра Драй Джин Sandend Extra Dry Gin	60	Бальзам Riga Black Balsam Currant	55
Hendrick's	110	Домашня наливка, настоянки та медовуха Полуниця	28

Текіла Agavales Blanco 100% Agave	70	Вишняк	28
Espolon blanco 100% Agave	90	Медовуха	28

Espolon Reposado 100% Agave	90	Калганівка	28
Мескаль Crema de Mezcal	150	М'ята	28

Ром Ямайський Captain Morgan Black Spiced	80	Малина	28
Captain Morgan Original Spiced Gold	60	Кульбаба	28

Гаянський Mount Gay	60	Лімончелло	28
Віскі Шотландський купаж Bell's Original	60	Дегустаційний сет 4 наливки, настоянки або медовухи, на Ваш вибір	100

Monkey Shoulder	130	Солодкі напої, вода Coca-cola	250 мл 25
-----------------	-----	-------------------------------	-----------

Пиво

Бочкове пиво

Лагер Чехія Litovel Premium Lager	0,33 л 42€	0,5 л 58€	American Stout «Ніч у Солохи» IBU 40 / ABV 6,5% / P 16%	0,33 л 35	0,5 л 40
Litovel Dark	42	58	Гостьові крани (будь ласка, запитуйте в офіціанта)	0,4 л 60€	

Німеччина Fischer's Helles	0,33 л 46	0,5 л 62	Дегустаційний сет майстрового пива (4 пива)	0,6 л 60€	
----------------------------	-----------	----------	---	-----------	--

Україна Dortmund Export «Блудне місце» IBU 30 / ABV 5,5% / P 13,7%	0,33 л 35	0,5 л 40	Сидр Royal Apple Demi-sec	0,33 л 35	0,5 л 40€
--	-----------	----------	---------------------------	-----------	-----------

Ель Німеччина Huber Weisses Original	0,33 л 42	0,5 л 58	Royal Apricot Demi-sec	35	40
--------------------------------------	-----------	----------	------------------------	----	----

Україна Witbier «Дурбецало» IBU 18 / ABV 4,5% / P 13%	0,33 л 35	0,5 л 40	Royal Cranberry Demi-sec	35	40
---	-----------	----------	--------------------------	----	----

Kolsch «Іван-побиван» IBU 18 / ABV 4,9% / P 12%	0,33 л 35	0,5 л 40	Біртеіль Грейпфрут	35	40
---	-----------	----------	--------------------	----	----

Ginger Ale «Я їду додому» IBU 35 / ABV 4,8% / P 14%	0,33 л 40	0,5 л 40	Пиво у пляшках Estrella n/a	0,33 л 50	
---	-----------	----------	-----------------------------	-----------	--

British Golden Ale «Пес Сірко» IBU 35 / ABV 4,2% / P 12%	0,33 л 35	0,5 л 40	Крафтове пиво Baladin Open Rock'n'Roll	0,33 л 120	
--	-----------	----------	--	------------	--

American Amber Ale «Лісова пісня» IBU 30 / ABV 5,0% / P 15%	0,33 л 35	0,5 л 40	Baladin Super bitter	120	
---	-----------	----------	----------------------	-----	--

Smoked British Brown Ale «Бухлик» IBU 25 / ABV 4,2% / P 13%	35	40	Hamer and Sikkell, De Molen	95	
---	----	----	-----------------------------	----	--

Безалкогольні напої Солодкі напої, вода	250 мл 25	Свіжі соки Апельсин	250	65
---	-----------	---------------------	-----	----

Сезонний лимонад	250	38	Грейпфрут	250	65
------------------	-----	----	-----------	-----	----

Узвар	250	25	Кава Ristretto	28
-------	-----	----	----------------	----

Морс	250	30	Espresso	28
------	-----	----	----------	----

Домашній виноградний сік	250	30	Macchiato	32
--------------------------	-----	----	-----------	----

Сік	250	25	Cappuccino	32
-----	-----	----	------------	----

Чай Чорний	500	50	Caffe Latte	35
------------	-----	----	-------------	----

Зелений	500	50	Flat White	35
---------	-----	----	------------	----

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**

Курячі 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 замогнучих 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 молодю
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