

МЕНЮ

літпабу Крпка Кома

Шалати-малати

- Дала Галя гарбуза** 270 г **88 €**
Салат з гарбуза запеченого у гірських травах з томатом та пармезаном. Заправляється пряною томатно-оливковою заправкою
- Наші були в Ніцці** 330 г **158**
Салат з маринованим чорноморським тунцем, лопатками, томатами, картоплею, маслинами, яйцем та тюлькою. Заправляється соусом вінігрет
- Аве, Цезар!** 230 г **128**
Авторська варіація на Цезар від Шефа. З куркою, соусом із чорноморських анчоусів, руколою та українським пармезаном
- Кролик, що біг взимку** 300 г **148**
Салат із копченого кролика, припущеної моркви, огірка, смажених печериць та перепелиного яйця. Заправляється домашнім майонезом
- Біжи, кролику, біжи!** 230 г **158**
Салат із запеченого кролика, руколи, свіжого та в'яленого помідору, гірчичної заправки
- Шовдарь-салат, завжди разом 2** 280 г **138**
Закарпатський родич хамону зі свіжими томатами, запеченим гарбузом, руколою та українським пармезаном. Заправляється оливковою олією
- Чого море солоне?** 300 г **178**
Салат з мідіями, кальмаром, салатом айсберг, броколі, кучерявою капустою та пармезаном. Заправляється соусом цитронель
- То був «хазяїн» двору** 250 г **118**
Салат з індички та сезонних овочів гриль. Подається з руколою та кінзою під пряною оливково-бальзамічною заправкою

Супи, а не перші страви

- Хто взяв мій сир?** 400 г **88**
Ситний крем-суп із українських фермерських сирів
- Якщо встав зарано** 400/25 г **88**
Насичений пряний курячий бульон з курячим філе, соєвим соусом, різним овочам, айсбергом, кінзою та гострим перцем

- Ті що втекли на Хеллоуін** 400/25 г **78 €**
Крем-суп з запеченого в травах гарбуза, моркви, картоплі та цибулі. Подається з домашньою сметаною та гарбузовим насінням
- Бограч-гуляш** 400/40/10 г **108**
Традиційна угорська страва, що століттями готується на Закарпатті. Густий та гострий суп з кількох видів м'яса, овочів та коріння. Подається з ерош-пішто
- Душа болить, а серце плаче** 400/25 г **118**
Густий лікувальний рибний суп з вершками, селерою, морквою та цибулею порей. Рекомендуємо вживати з крафтовими дистилатами

На розні, вуглях і не тільки

- Телячі ніжності** (*вихід сирого м'яса) 300/100/40 г **268**
Стейк рибай, просмажений на Ваш смак. Подається з грильованою кукурудзою, печерицями, цибулею та соусом чімі-чурі
- Ті-боун** (*вихід сирого м'яса) 400/100/30 г **358**
Витриманий стейк ті-боун, просмажений на Ваш смак. Подається з грильованою кукурудзою, печерицями, червоною цибулею та перцевим соусом
- Дві медалі** 290 г **298**
Витримана яловича вирізка, просмажена на Ваш смак. Подається на вибір — в смординовому або перцевому соусі
- Січене м'ясо** 150/150/40 г **158**
Січене м'ясо, просмажене на Ваш смак. Подається з яйцем-пашот та картопляним пюре
- Безсмертний воїн** 200/200/80 г **198**
Свиняча корейка в медовому маринаді, смажена на грилі. Подається з гротеном в українському стилі (з бринзою, вершками та часником) і грибним соусом
- Чудо-птах** 260/150 г **198**
Соковите стегно індички смажене на пательні. Подається з пряним кус-кусом
- Курка, що не врятувала світ** 270/150/60 г **148**
Куряча грудка на грилі, запечена з соусом BBQ стаут. Подається з картопляним пюре
- Посмішка Мони Лізи зимою** 250/200 г **158**
Ніжні телячі щічки запечені з соусом BBQ стаут. Подаються з селерово-картопляним пюре
- Судак на городі** 180/100/20 г **268**
Філе судака, смажене на пательні з вершковим маслом, чабрецем та часником. Подається з пюре з кореня селери та моркви

Веселкові вареники

- Рудий хлоп** 280 г **88**
Морквяні вареники з куркою, грибами та сиром моцарела. Подаються у вершково-базиліковому соусі
- Зелений хлоп** 280 г **98**
Шпинатні вареники з беконом та картопляним пюре. Подаються з вершковим соусом

Заморські пасти. Свіжий подих

- Наша «карбонара»** 320 г **138 €**
Локшина з лівого стегна верховинки, шинка позавчора хрюкала, ніжний вершковий соус, витриманий гострий сир, базилік, жовток рябої курки, бульйон му-му
- Наша з грибами** 340 г **148**
Локшина з правого стегна верховинки, три види грибів, цибуля порей з сусідського керта, ніжний вершковий соус, витриманий гострий сир, свіжа зелень

УНТ (Українські народні тартіни)

- Сирний джэнджик** 265 г **138**
Бачення того, яким має бути український гарячий мегасендвіч від нашого Шефа. Фермерський сир брі, крем-сир, томати, сметана, рукола, насіння гарбуза, мед. Подається з соусом песто на великому шматку слобідського хліба
- Усі їли мовчки** 275 г **98**
Бачення того, яким має бути український гарячий мегасендвіч від нашого Шефа. Овочево соте із кабачка, печериць, цибулі порей та томатів. Подається з крем-сиром і сметаною на великому шматку слобідського хліба
- Ласа штука** 300 г **158**
Бачення того, яким має бути український гарячий мегасендвіч від нашого Шефа. Рієт з чорноморського тунця, запечений з українським сиром моцарела, томатами конкасе та цибулею порей. Подається з крем-сиром та сметаною на великому шматку слобідського хліба

Дуже душевні бургери

- Бурляй** 470/150/40 г **198**
Потужний бургер з яловичини. Грильована булка, соус рокфор, салат айсберг, томат, в'ялена свинина в зернах гірчиці та соковитий біфштекс, просмажений на Ваш смак. Подається зі скибочками картоплі, маринованим огірком та гірчичним соусом
- Сірко** 500/150/40 г **188**
Потужний бургер з індички. Грильована булка, соус тар-тар, айсберг, цибуля марс, грибний омлет, томат та соковитий рублений стейк з індички. Подається зі скибочками картоплі, маринованим огірком та гірчичним соусом
- 33 корови** 315/150/40 г **148**
Грильована булка, соус тар-тар, маринований огірок, айсберг, цибуля марс та соковитий біфштекс, просмажений на Ваш смак. Подається зі скибочками картоплі та гірчичним соусом
- Для Майка (Тайсона)** 260/150/40 г **148**
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 **138**
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** 240/150/40 г **158 €**
Власні ковбаски з ялівцем. Подаються з пряним шукрутом та гірчицею
- Мовчання свині** 240/150/40 г **158**
Власні ковбаски з шавлією. Подаються з пряним шукрутом та гірчицею
- Мовчання індички** 240/150/40 г **158**
Власні ковбаски з паприкою та чабрецем. Подаються з пряним шукрутом та гірчицею
- Мовчання курки** 240/150/40 г **148**
Власні ковбаски з чабрецем. Подаються з пряним шукрутом та гірчицею
- Сльози упиря** 240/150/40 г **98**
Кров'янка власного виробництва. Подається з цибулевим конфітуром, пряним шукрутом, хрінном і гірчицею
- Хруст нуту** 240/150/40 г **118**
Власні ковбаски з нуту, горіхів, насіння та грибів. Подаються з пряним шукрутом та соусом BBQ стаут

Кома, а не крапка

- Наполеон, наша версія** 170/35 г **78**
Ніжне листкове тісто із заварним карамельним кремом. Подається з малиновим соусом
- Гарбузовий торт** 180/30 г **78**
Запашний горіховий бісквіт зі шматочками запеченого гарбуза та солоною карамеллю
- Мур-мур** 150/30 г **88**
Ніжний чізкейк з карамеллю в авторській інтерпретації
- Привіт з Едему** 210/40 г **88**
Тарталетка з пряним яблуком, вершковим морозивом та карамельним соусом

Мачки

- BBQ Stout** 50 г **18 €**
- Гірчичний** 50 г **18**
- Сливовий** 50 г **18**
- Тар-тар** 50 г **18**
- Сирний** 50 г **18**
- Гострий** 50 г **18**

Вино

Ігристі вина і шампанське

		150 мл	750 мл
Inkerman Brut	Україна	60 €	245 €
Lambrusco, Maranello	Emilia-Romagna, Italy	70	320
Cava Brut Vicente Gandia	Utiel-Requena, Spain		540

Хаус Вайн

White	Придунайська Бессарабія, Україна	50	250
Red	Придунайська Бессарабія, Україна	50	250

Старий світ, біле

Caballeros de la Rosa, Semi sweet	Spain	65	280
Lys Blanc Sec	France	70	325
Verdegat Branco	Vinho Verde, Portugal	75	350
Перлина Степу, Князя П.М. Трубецького	Нижня Наддніпрянина, Україна	85	410
Сухолиманський, Колоніст	Придунайська Бессарабія, Україна	80	380

Старий світ, червоне

Caballeros de la Rosa, Semi sweet	Spain	65	280
Lys Rouge Sec	France	70	325
Одеський чорний, Колоніст	Придунайська Бессарабія, Україна	85	425
Оксамит України, Князя П.М. Трубецького	Нижня Наддніпрянина, Україна	95	490

Старий світ, рожеве

Kubey Winery, Traminer Rosato Semi dry	Придунайська Бессарабія, Україна	50	250
--	----------------------------------	----	-----

Новий світ, біле

Chardonnay, Luis Felipe Edwards	Colchagua Valley, Chile	75	375
---------------------------------	-------------------------	----	-----

Новий світ, червоне

Cabernet Sauvignon, Luis Felipe Edwards	Central Valley, Chile	75	375
---	-----------------------	----	-----

Міцний алкоголь

Аперитив

		50 мл	50 мл
Martini Dry	УФО	45 €	45 €
Martini Rosso	Пивовиця	45	45
Martini Bianco	Горілка	45	40
Aperol	Житомирська на бруньках	60	50
Becherovka	Rada Classic	65	55
Absinthe	Finsky	90	70
	Distil N° 9		70

Коктейлі від пана Настояйко

Адамові сльози	Джин	60	140
35 см	Wilmore	45	65
Тринь трава	Source	45	140
Чарівна паличка	Текіла	45	110
	Espolon blanco 100% Agave		110
	Espolon Reposado 100% Agave		110

Міцний алкоголь

Ром

Ямайський	50 мл	
Captain Morgan Black Spiced	90 €	45 €
Cana Caribia Spiced Gold	70	
Барбадоський		
Mount Gay	75	

Віскі

Шотландський купаж		
Bell's Original	75	
The Epicurean Lowlands Blended Malt	160	
Шотландський односолодовий		
Macallan 12 y. o.	290	
Ірландський		
Jameson	95	

США, Бурбон

Bourbon Most Wanted	80	
США, Теннессійський віскі		
Jack Daniel's	95	
Канадський		
Seven Letters	80	
Бренді		
Закарпатський	55	

Безалкогольні напої

Солодкі напої, вода

Coca-cola	250 мл	32 €	
Pepsi	300	32	
Pepsi	500	38	
7 Up	500	38	
Evervess tonic	500	38	
Моршинська сл. газ, негаз	330	38	
Лужанська 7	500	38	
Vorjomi	500	75	
Сік	250	25	

Домашні напої

Сезонний лимонад	250 мл	38	
Узвар	250	25	
Морс	250	30	
Виноградний сік	250	30	

Свіжі соки

Апельсин	250 мл	88 €
Грейпфрут	250	98

Кава

Ristretto		28
Espresso		28
Macchiato		35
Cappuccino		35
Caffe Latte		38
Flat White		38

Чай

Чорний	500 мл	58
Зелений	500	58
Карпатські трави	500	58
Чай сезонний	400	58
Какао		35

Пиво

Бочкове пиво

Легер		
Чехія	0,33 л	0,5 л
Litovel Premium Lager	42 €	58 €
ABV 5%		
Litovel Dark	42	58
ABV 5%		
Україна	0,33 л	0,5 л
Indian Pale Lager «Двійка»	44	48
IBU 45 / ABV 4,2% / P 13%		
Munich Helles	44	48
«Дід Семен так любить сонце»		
IBU 20 / ABV 4,5% / P 11,5%		

Ель

Україна	0,33 л	0,5 л
Witbier «Дурбецало»	44	48
IBU 10 / ABV 5% / P 12%		
Kolsch «Іван-побиван»	44	48
IBU 20 / ABV 4,5% / P 11%		
Lavender Saison «До, після та під час...»	44	48
IBU 25 / ABV 5% / P 13%		

Американське

American Amber Ale «Лісова пісня»	44	48
IBU 40 / ABV 5,5% / P 15%		
American Stout «Ніч у Солохи»	44	48
IBU 40 / ABV 6,5% / P 16%		
Гостьові крани	60 €	
(будь ласка, запитуйте в офіціанта)		
Дегустаційний сет	60 €	
майстрового пива (4 пива)		

Сидр

Royal Apple Demi-sec	0,33 л	0,5 л
ABV 5%	44 €	48 €
Royal Apricot Demi-sec	44	48
ABV 5%		
Royal Cranberry Demi-sec	44	48
ABV 5%		
Біртеиль Грейпфрут	44	48
ABV 5%		

Пиво у пляшках

Estrella n/a	0,25 л	50 €
	0,33 л	
Noegaarden n/a		45 €

1 1 Перше місце в номінації «Red/Amber/Semi dark», на всеукраїнському дегустаційному конкурсі East European Beer Award 2017, 2018

3 Третє місце в номінації «Special Beer» на всеукраїнському дегустаційному конкурсі East European Beer Award 2017

