



МЕНЮ

літпабу Крапка Кома



Шалати-малати

- Зимовий салат з корнеплодів** 200 г **88 €**
Вітамінний осінній салат для хорошого настрою та міцного здоров'я. Готується з різних корнеплодів, сушениць та горіхів. Подається з медово-оцтовою заправкою
- Біжи, кролику, біжи!** 230 г **148**
Салат із запеченого кролика, руколи, свіжого та в'яленого помідору, гірчичної заправки 115 г **84**
- Шовдарь-салат, завжди разом** 200 г **118**
Закарпатський родич хамону зі свіжою грушею Конференція, айсбергом та соусом з журавлини
- Як на душі, так і на тілі** 175 г **168**
Салат із макрелі власного гарячого копчення з тушкованим шпинатом, волоськими горіхами та вершковим соусом. Подається з базиліком та мигдальними чіпсами
- Взяли язика** 220 г **98**
Салат з язика власного гарячого копчення, білої квасолі, свіжих томатів та моркви. Заправляється домашнім дресингом
- Діти капітана Оселедця в зимовий період** 220 г **78**
Салат зі слабосоленої кільки та сезонних відварених овочів. Подається з зеленим базиліком та заправляється запашною соняшниковою олією
- В пошуках щастя** 200 г **148**
Гарячий пряний салат з телятиною та сезонними овочами, заправлений медово-апельсиновим соусом та бальзамічним оцтом



Супи, а не перші страви

- Підбивані лопатки** 350/20/60 г **98 €**
Традиційна закарпатська страва, яку кожна господиня готує на свій лад. Наш рецепт ласкаво наданий пані Тетяною з Ужгорода. Густий суп зі стручковою квасолею, сметаною, копченими реберцями та картоплею. Подається з гострим соусом та грінками
- 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 **98**
Традиційна угорська страва, що століттями готується на Закарпатті. Густий та гострий суп з кількох видів м'яса, овочів та коріння. Подається з ерош-пішто 200/20/5 г **52**
- Таємниця Мольфара 2** 400/40 г **98**
Карпатська грибна юшка з корнелодами та травами. Подається з грибним паштетом та грінках 200/20 г **52**



На рожні, вуглях і не тільки

- Телячі ніжності** (*вихід сирого м'яса) 300/100/40 г **268 €**
Стейк рібай, просмажений на Ваш смак. Подається з грильованою кукурудзою, шампіньонами, цибулею та соусом чімі-чурі
- Ті-боун** (*вихід сирого м'яса) 300/100/30 г **268**
Витриманий стейк ті-боун, просмажений на Ваш смак. Подається з грильованою кукурудзою, шампіньонами, червоною цибулею та шавлієвим соусом
- Січене м'ясо** 150/150/40 г **158**
Січене м'ясо, просмажене на Ваш смак. Подається з яйцем-пашот та картопляним пюре
- Чингачгук втомився** 210/100/40 г **178**
Смажена на грилі свиняча корейка з ребром. Подається з сезонними смаженими овочами та соусом BBQ
- Не їжте пілігримів!** 250/200/40 г **238**
Свинячі ребра власного гарячого копчення, просмажені на грилі. Подаються з пряною тушкованою капустою та соусом BBQ
- Гребінь, крила, гарний хвіст, а співав він як артист!** 300/150/25 г **158**
Хрустке курча, смажене на грилі з духмяними травами. Подається з грильованою кукурудзою, шампіньонами та червоною цибулею. Доповнюється грибним соусом
- Антологія «До пива»** 530/450/150 г **388**
Асорті з праних свинячих ребер, копчених курячих крилець та нагетсів, копчених шматочків язика та сирних балабонів. Подається з сезонними смаженими овочами, пряною тушкованою капустою та трьома соусами
- Курка, що не врятувала світ** 270/150/60 г **148**
Куряча грудка на грилі, запечена з соусом BBQ стаут. Подається з картопляним пюре
- Дональд віддав борг** 220/150/30 г **298**
Качина грудка на грилі прожарки medium. Подається з сезонними смаженими овочами та сливовим соусом
- Судак на городі** 180/100/20 г **248**
Філе судака, смажене на пательні з вершковим маслом, чабрецем та часником. Подається з пюре з кореня селери та моркви



- І один у полі воїн** 280/150 г **198 €**
Запашна печена макрель, фарширована сливами, лаймом та м'ятою. Подається з селерово-буряковим мусом
- Банош як він є** 150 г **58**
Традиційна страва чабанів. Кукурудзяна крупа дрібного помолу, заварена на вершках та здобрена карпатською овечою бринзою
- Банош з домашніми шкварками** 210 г **88**
- Банош з соусом з лісових грибів** 220 г **88**



Дуже душевні бургери

- 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
- Шіп О'Шіп** 300/150/40 г **148**
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 **138**
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 пряною тушкованою капустою та гірчицею
- Мовчання свині** 240/150/40 г **158**
Власні ковбаски з шавлією. Подаються з пряною тушкованою капустою та гірчицею
- Мовчання ягня** 240/150/40 г **188**
Власні ковбаски з журавлиною та кмином. Подаються з пряною тушкованою капустою та соусом BBQ стаут
- Мовчання курки** 240/150/40 г **138**
Власні ковбаски з чабрецем. Подаються з пряною тушкованою капустою та гірчицею
- Хруст нуту** 240/150/40 г **118**
Власні ковбаски з нуту, горіхів, насіння та грибів. Подаються з пряною тушкованою капустою та соусом BBQ стаут
- Тиша на фермі** 670/500/200 г **468**
Асорті з 4-х видів домашніх ковбас власного виробництва: з яловичини, свинини, баранини та курки. Подається з картоплею, пряною тушкованою капустою та двома соусами



Кома, а не крапка

- Мама пече кекси** 150 г **78 €**
Зимовий кекс, що нагадує про дитинство. Подається з вершково-горіховим соусом
- І в трісці трапляється щастя!** 150 г **98**
Сезонна груша, томлена у білому та червоному вині. Подається з карамельним дресингом
- Мур-мур** 100/30 г **88**
Нижній чізкейк з карамеллю в авторській інтерпретації
- Наркомани не дійшли** 150/30 г **78**
Маковий штрудель з малиновим соусом за сімейним рецептом від шефа
- Привіт з Едему** 210/40 г **68**
Тарталетка з праним 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	45 €	195 €
Lambrusco, Maranello	Emilia-Romagna, Italy	60	225
Prosecco Frizzante, Terra Serena	Veneto, Italy		415

Хаус Вайн

White	Закарпаття, Україна	50
Red	Закарпаття, Україна	50

Старий світ, біле

Terra Fresca Bianco	Italy	60	210
Pinot Grigio «Collezione», Sensi	Veneto, Italy	75	320
Перлина Степу, Князя П.М. Трубецького	Нижня Наддніпрянина, Україна	65	280
Сухолиманський, Колоніст	Придунайська Бессарабія, Україна	70	310

Старий світ, червоне

Terra Fresca Rosso	Italy	60	210
Chianti «Dalcampo», Sensi	Chianti, Italy		290
Одеський чорний, Колоніст	Придунайська Бессарабія, Україна	75	370
Оксамит України, Князя П.М. Трубецького	Нижня Наддніпрянина, Україна	75	350

Старий світ, рожеве

Cotnar Rose	Закарпаття, Україна		210
-------------	---------------------	--	-----

Новий світ, біле

Chardonnay, Cartaval	Central Valley, Chile	60	240
----------------------	-----------------------	----	-----

Новий світ, червоне

Merlot, Frontera	Central Valley, Chile	65	290
------------------	-----------------------	----	-----

Міцний алкоголь

Аперитив

		50 мл	750 мл
Martini Dry		45 €	
Martini Rosso		45	
Martini Bianco		45	
Aperol		55	
Becherovka		60	
Absinthe		80	

Фруктовиця

Сливовиця		35
Грушівка		35
Виноградна		35

Джин

Sandend Extra Dry Gin		60
Hendrick's		110

Горілка

Житомирська на бруньках		30 €
Nemiroff Honey Pepper		35
Rada Classic		40
Taina Smily (triple rye recipe)		35
Smirnoff		55

Текіла

Espolon blanco 100% Agave		90
Espolon Reposado 100% Agave		90

Ром

Ямайський Captain Morgan Black Spiced		80
Captain Morgan Original Spiced Gold		60

Гаянський

Mount Gay		60
-----------	--	----

Міцний алкоголь

Віскі

Шотландський купаж Bell's Original		65 €
Monkey Shoulder		140
Шотландський односолодовий Macallan 12 у. о.		250

Ірландський

Jameson		90
---------	--	----

США, Бурбон

Four Roses		80
Maker's Mark		120

США, Теннессійський віскі

Jack Daniel's		90
---------------	--	----

Бренді

Закарпатський		45
St-Rémy VSOP		55
Metaxa 5*		65

Кальвадос

Прикарпатський		40
----------------	--	----

Лікери

Sambuca Antica Classic		65 €
Jagermeister		65
Baileys		75
Cointreau		70

Бальзам

Riga Black Balsam Currant		55
---------------------------	--	----

Домашня наливка, настоянки та медовуха

Полуниця		30
Вишняк		30
Медовуха		30
Калганівка		30
М'ята		30
Малина		30
Обліпихівка		30
Лімончелло		30
Дегустаційний сет		100

4 наливки, настоянки або медовухи, на Ваш вибір

Безалкогольні напої

Солодкі напої, вода

Coca-cola	250 мл	28 €
Pepsi	300	28
Pepsi	500	30
7 Up	500	30
Evervess tonic	500	30
Моршинська сл. газ, негаз	330	38
Лужанська 7	500	30
Borjomi	500	75
Сік	250	25

Домашні напої

Сезонний лимонад	250	38
Узвар	250	25
Морс	250	30
Домашній виноградний сік	250	30

Свіжі соки

Апельсин	250 мл	78 €
Грейпфрут	250	88

Кава

Ristretto		28
-----------	--	----

Чай

Espresso		28
Macchiato		35
Cappuccino		35
Caffe Latte		38
Flat White		38
Чорний	500	58
Зелений	500	58
Карпатські трави	500	58
Чай сезонний	400	58
Какао		35

Пиво

Бочкове пиво

Лагер Чехія Litovel Premium Lager	0,33 л	0,5 л	42 €	58 €
Litovel Dark			42	58

Україна Indian Pale Lager «Двійка»	0,33 л	0,5 л	35	40
------------------------------------	--------	-------	----	----

Dortmunder Export «Блудне місце»			35	40
----------------------------------	--	--	----	----

Ель Німеччина Huber Weisses Original	0,33 л	0,5 л	42	58
--------------------------------------	--------	-------	----	----

Україна Witbier «Дурбецало»	0,33 л	0,5 л	35	40
-----------------------------	--------	-------	----	----

Kolsch «Іван-побиван»			35	40
-----------------------	--	--	----	----

Ginger Ale «Я їду додому»	0,4 л		40	
---------------------------	-------	--	----	--

British Golden Ale «Пес Сірко»	0,33 л	0,5 л	35	40
--------------------------------	--------	-------	----	----

Indian Pale Lager «Двійка»	0,33 л	0,5 л	35	40
----------------------------	--------	-------	----	----

American Amber Ale «Лісова пісня»	0,33 л	0,5 л	35	40
-----------------------------------	--------	-------	----	----

Smoked British Brown Ale «Бухлик»	0,33 л	0,5 л	35	40
-----------------------------------	--------	-------	----	----

American Stout «Ніч у Солохи»	0,4 л		35	40
-------------------------------	-------	--	----	----

Гостьові крани	0,6 л		60 €	
----------------	-------	--	------	--

Дегустаційний сет майстрового пива (4 пива)			60 €	
---	--	--	------	--

Сидр Royal Apple Demi-sec	0,33 л	0,5 л	35 €	40 €
---------------------------	--------	-------	------	------

Royal Apricot Demi-sec			35	40
------------------------	--	--	----	----

Royal Cranberry Demi-sec			35	40
--------------------------	--	--	----	----

Біртеиль Грейпфрут			35	40
--------------------	--	--	----	----

Пиво у пляшках Estrella n/a	0,33 л		50 €	
-----------------------------	--------	--	------	--

Hoegaarden n/a			45	
----------------	--	--	----	--

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

2 Друге місце в номінації «Flavor Beer», на всеукраїнському дегустаційному конкурсі East European Beer Award.				
---	--	--	--	--

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





До літературної бесіди за пивом

Поклик пращурів

110/40 г 128 ₴

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 128

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

Чіпси з шовдарю

30 г 68

Висушені хрумкі шматочки закарпатського родича хамону

Чіпси з крумплів

30 г 58

Домашні картопляні چیпси від друзів з Маромороша

Городня казка

80/80 г 68

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

Папрікашка

100/20 г 68

Авторська варіація пастріамі. Готується з запеченої пряної курки

Поркі Тайсон

100/40 г 58

Свинячі вуха власного копчення. Подаються з гострим соусом

Хумус з копченого буряку з пітами

150/50 г 58

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

Гермес заклав сандалі

250/40 г 148

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

13 негренья

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

Легуміни, передмова

200/120/30 г 138

Шість домашніх спеціалітетів на будь-який смак: шовдарю, бринза власного копчення, ікра з цукіні, зелені гострі помідори, мариновані паростки часнику, картопляні چیпси з грибною олією. Подаються з лекваром та грінками

Легуміни, післямова

285/180 г 148

Шість домашніх спеціалітетів: мариновані огірки та зубки молодого часнику, баклажанна ікра, сирна та смальцева помазанки, малосольна чорноморська кілька. Подаються з грінками. Рекомендуємо до міцних напоїв

Всякі штуки

350/120 г 238

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

Перед чуття

160/160 г 98

Форшмак зі слабосоленого оселедця та макрелі власного копчення. Подається з маринованою цибулею марс і грінками

Сирени доспівались

100/100/50 г 98

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'

108€

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'

108€

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'

128€

Абсент, самбука, бейліс, цукор, молоко

У 1962 в романі Ентоні Берджесса (та у фільмі Стенлі Кубрика в 1971) A Clockwork Orange в Когова 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-насильства». Бармен з Сан-Франциско Морган Шик інтерпретував цей моторошний коктейль у напій з абсенту, самбуки, бейлісу та молока

Фея гіркого мигдалю

98€

Ром Captain Morgan Gold, сауер, сироп кориця, сироп мигдаль

На створення цього авторського коктейлю нашого шеф-бармена надихнула одноіменна п'єса Івана Кочерги. Цей коктейль для найгарнішої частини людства, він надає рецепторам задоволення, тілу — легкість, розуму — спокій, а серцю — вогонь

Tüve Jānsone 'Ruby Breeze'

88€

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

Annabelle

108€

Мартіні б'яно, куантро, малинова наливка, морс із журавлини

Авторський коктейль нашого шеф-бармена, названий на честь книги Катлін Вінтер. Цей коктейль однаково сподобається і жінкам, і чоловікам. Він створений для тихого вечора, щоби зануритись у себе та думати про життя

John Steinbeck 'Jack Rose'

98€

Кальвадос, гранатовий сироп, лаймовий фреш, пелюстки чайної троянди

Для тих, хто любить кальвадос. Коктейль був наймовірно 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

Dorothy Parker 'Clover Club'

88€

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. Дороті Паркер дуже полюбляла чистий віскі з окислювачами, але досить часто вона сиділа в одному зі своїх улюблених speakeasies з Clover Club у руці.

Ernest Hemingway 'Papa Doble'

108€

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

Anthony Burgess 'Hangman's Blood'

148€

Джин, ром, скотч, брендї, 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»

Dorothy Parker 'Whiskey Sour'

88€

Бурбон, лимонний фреш, білок

Створення одного з улюблених коктейлів Дороті 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'

88€

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 газована вода за смаком. Виглядає абсолютно як газована водичка, а зносить з ніг як локомотив!

Graham Greene 'El Presidente'

128€

Ром Captain Morgan Gold, мартіні Бьянко, лікер Куантро, сироп гренадин

Два президенти Куби змішані в цьому чудовому кисло-солодкому коктейлі. Найчастіше його пов'язують з Херардо Мачадо. Але є версія, що коктейль був вигаданий раніше на честь Маріо Гарсії Менокалья, що став президентом у 1913 році. Позаяк EL Presidente дуже полюбляв головний герой пародійного шпійонського детективу Грема Гріна «Наша людина в Гавані» — продавець пілосмоків Джеймс Уормолд, який випадково став резидентом англійської розвідки та сам собі придумував наймовірні пригоди на «п'яту точку»

Erich Maria Remarque '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 Амаро, дві частини ігристого, трохи содової та палка білявка! Все подавати у ліжку

F. Scott Fitzgerald's 'Bronx'

98€

Джин, мартіні б'яно, мартіні драй, апельсиновий та лимонний фреш

Легендарний коктейль «джазової ери». Він займав позицію №3 в рейтингу «The World's 10 Most Famous Cocktails» в 1934 році. Скотт Фіцджеральд оболював цей коктейль та згадає його у кількох своїх творах. Так, головний герой роману «Романтичний егоїст» Еморі Блейн (прототипом якого був сам Фіцджеральд) пропонує оригінальний спосіб самогубства: «Замовити по Бронксу, намішати туди битого скла та випити залпом»



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