

BARTOLOMEO
Best River Resort

БЕНКЕТНЕ МЕНЮ

BANQUET MENU

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

STARTERS

| | ВИХІД | ЦІНА* |
|--|-------------|-------|
| РИБНЕ АСОРТІ ASSORTI FISH PLATE | 250 г/g | 620 ₴ |
| ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ VEAL TARTARE | 250 г/g | 260 ₴ |
| ТРІО М'ЯСНИХ ПАШТЕТІВ (З ТЕЛЯТИНИ, ІНДИЧКИ І КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ) MEAT PATE TRIO (VEAL, TURKEY AND CHICKEN LIVER) | 250 г/g | 200 ₴ |
| ТЕРРІН З ФУА-ГРА З ЯГІДНИМ СОУСОМ TERRINE OF FOIE GRAS SERVED WITH BERRY SAUCE | 50 г/g | 150 ₴ |
| МІКС МАРИНОВАНИХ ГРИБІВ MIX OF PICKLE MUSHROOMS | 200 г/g | 250 ₴ |
| РУЛЕТКИ З ПЕЧЕНОГО ПЕРЦЯ З КОЗИНИМ СИРОМ BELL PEPPER AND GOAT CHEESE ROLLS | 150 г/g | 270 ₴ |
| ТАРІЛКА ЕЛІТНИХ СИРІВ ELITE CHEESE PLATTER | 350 г/g | 430 ₴ |
| ТРІО РИБНИХ ПАШТЕТІВ FISH PATE TRIO | 200 г/g | 370 ₴ |
| ТЕЛЯЧИЙ ЯЗИК В СОУСІ ТОНАТО VEAL TONGUE WITH TONNATO SAUCE | 200/50 г/g | 250 ₴ |
| ТАРІЛКА КОВБАС З ДИЧИНИ WILD GAME SAUSAGE PLATTER | 150/20 г/g | 310 ₴ |
| ПІДКОПЧЕНА КАЧИНА ГРУДКА ПІД СОУСОМ ТОНАТО SMOKED DUCK CHEST WITH TONNATO SAUCE | 150 г/g | 310 ₴ |
| ДУЕТ ОСЕЛЕДЦЯ ТА КОПЧЕНОЇ МАКРЕЛІ З ПІКАНТНИМ ЯБЛУЧНИМ САЛАТОМ DUET OF HERRING AND SMOKED MACKEREL WITH SPICY APPLE SALAD | 200/200 г/g | 250 ₴ |
| ТРИ ВИДИ САЛА (КЛАСИЧНИЙ ПОСОЛ, ЗАПЕЧЕНЕ В ПЕРЦІ, ВАРЕНЕ В ХРІНІ) THREE KINDS OF PORK BACON (CLASSIC SALTINESS, BAKED WITH PEPPER, BOILED WITH HORSERADISH) | 300 г/g | 230 ₴ |
| М'ЯСНА ТАРІЛКА ПО-ДОМАШНЬОМУ (БУЖЕНИНА, ЯЗИК, РУЛЕТ З КУРЯЧОЇ ГРУДКИ З КУРАГОЮ, РУЛЕТ З КАЧКИ З ЧОРНОСЛИВОМ) MEAT PLATTER A LA HOMEMADE (BAKED HAM, CHICKEN BREAST ROLL WITH SUNDRIED APRICOTS, DUCK ROLLS WITH PRUNE) | 300/50 г/g | 450 ₴ |
| ФОРШМАК З ТОСТАМИ FORSHMAK WITH TOASTS | 300/50 г/g | 220 ₴ |

ВИХІД

ЦІНА*

| | | |
|------------------------------------|------------------|--------|
| ЩУКА ФАРШИРОВАНА STUFFED PIKE | 1000/350/100 г/g | 1100 ₴ |
| КОРОП ФАРШИРОВАНИЙ STUFFED CARP | 1000/100 г/g | 630 ₴ |
| СВІЖІ ОВОЧІ FRESH VEGETABLES | 450 г/g | 230 ₴ |
| СОЛІННЯ PICKLES | 650 г/g | 240 ₴ |

САЛАТИ SALADS

| | | |
|---|------------|-------|
| ТУНЕЦЬ В ЯПОНСЬКОМУ СТИЛІ НА ПОДУШЦІ З АВОКАДО JAPANESE STYLE TUNA WITH AVOCADO | 300 г/g | 460 ₴ |
| ТЕПЛИЙ САЛАТ З КАЧИНОЮ ГРУДКОЮ ТА КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ГРУШЕЮ ПІД ЖУРАВЛИНИМ СОУСОМ WARM SALAD OF DUCK BREAST AND CARAMELIZED PEAR UNDER THE CRANBERRY SAUCE | 250/30 г/g | 320 ₴ |
| САЛАТ "BARTOFISH" З МОРЕПРОДУКТАМИ SALAD "BARTOFISH" WITH SEAFOOD | 200 г/g | 500 ₴ |
| САЛАТ З ЛОСОСЕМ, АВОКАДО І ТОМАТАМИ SALMON, AVOCADO AND TOMATOES SALAD | 200 г/g | 280 ₴ |
| САЛАТ З РОСТБІФОМ І ТОМАТАМИ ЧЕРРІ НА МІКС-САЛАТІ ПІД СОУСОМ З АНЧОУСІВ ROAST BEEF AND CHERRY TOMATOES SALAD WITH MIXED GREENS AND ANCHOVY SAUCE | 250 г/g | 250 ₴ |
| ТЕПЛИЙ САЛАТ З ТЕЛЯТИНИ НА ПОДУШЦІ З ОВОЧІВ WARM SALAD OF VEAL AND VEGETABLES | 320 г/g | 460 ₴ |
| САЛАТ З ПЕЧІНКОЮ ТЕЛЯТИ, ТОМАТАМИ ЧЕРРІ ТА ГРУШЕЮ VEAL LIVER, CHERRY TOMATOES AND PEAR SALAD | 200 г/g | 160 ₴ |
| САЛАТ З ТОМАТАМИ ЧЕРРІ ТА БЕБІ-МОЦАРЕЛОЮ CHERRY TOMATOES AND BABY MOZZARELLA SALAD | 250 г/g | 260 ₴ |
| САЛАТ ОЛІВ'Є З ТЕЛЯТИНОЮ RUSSIAN SALAD WITH VEAL | 260 г/g | 125 ₴ |
| ПІКАНТНИЙ САЛАТ З ЯЗИКОМ SPICY SALAD WITH TONGUE | 200 г/g | 140 ₴ |

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

HOT STARTERS

| | ВИХІД | ЦІНА* |
|---|------------|-------|
| ФУА-ГРА З ШАФРАНОВИМ ЯБЛУКОМ ТА КАРАМЕЛІЗОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ FOIE GRAS WITH SAFFRON APPLE AND CARAMELIZED ONION | 340 г/г | 550 ₴ |
| КАЧИНА ГРУДКА З ЯГІДНОЮ САЛЬСОЮ DUCK BREAST WITH BERRY SALSA | 345 г/г | 370 ₴ |
| РУЛЕТИ З КРОЛИКА З ЖУРАВЛИНОЮ ТА ВЕРШКОВИМ СОУСОМ RABBIT ROLLS WITH CRANBERRIES AND CREAMY SAUCE | 200 г/г | 420 ₴ |
| РУЛЕТИ З КУРЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ У БЕКОНІ CHICKEN LIVER AND BACON ROLLS | 120/50 г/г | 110 ₴ |
| РУЛЕТИ ЗІ СПАРЖІ І ТЕЛЯТИНИ У ПАРМСЬКІЙ ШИНЦІ EGGPLANT BAKED WITH MOZZARELLA AND TOMATOES | 150 г/г | 200 ₴ |
| БАКЛАЖАН ЗАПЕЧЕНИЙ З МОЦАРЕЛОЮ І ТОМАТАМИ EGGPLANT BAKED WITH MOZZARELLA AND TOMATOES | 165 г/г | 200 ₴ |
| КАЧКА ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ ROASTED DUCK WITH APPLES | 100/20 г/г | 120 ₴ |
| СУЛУГУНІ У ЛАВАШІ LAVASH WITH SULUGUNI CHEESE | 150 г/г | 120 ₴ |

МЛИНЦІ

BLINIS

| | | |
|--|------------|-------|
| МЛИНЦІ З ЛОСОСЕМ ТА РІКОТОЮ BLINIS WITH SALMON AND RICOTTA | 230 г/г | 300 ₴ |
| МЛИНЦІ З М'ЯСОМ ТА СМЕТАНОЮ BLINIS WITH MEAT AND SOUR CREAM | 210/50 г/г | 150 ₴ |
| МЛИНЦІ З ІКРОЮ ЛОСОСЯ BLINIS WITH SALMON CAVIAR | 100/30 г/г | 270 ₴ |
| МЛИНЦІ З КУРКОЮ ТА ГРИБАМИ BLINIS WITH CHIKEN AND MUSHROOMS | 150/50 г/г | 95 ₴ |
| МЛИНЦІ З ЯЗИКОМ ТА СИРОМ BLINIS WITH TONGUE AND CHEESE | 200 г/г | 130 ₴ |

ОСНОВНІ СТРАВИ

ENTREE

ВИХІД

ЦІНА*

| | | |
|---|----------------|--------|
| ПЛАТО МОРЕПРОДУКТІВ-ГРИЛЬ З ЗАПЕЧЕНИМИ УСТРИЦЯМИ SEAFOOD PLATTER GRILL WITH BAKED MUSSELS | 1000/50/50 г/g | 3000 ₪ |
| ФІЛЕ ГОРБУШІ НА ФІСТАШКОВОМУ ПЮРЕ HUMPBACK SALMON FILLET WITH PISTACHIO PUREE | 300 г/g | 280 ₪ |
| ЗАПЕЧЕНИЙ СУДАК З МІКС-САЛАТОМ І АНАНАСОМ BAKED PIKE PERCH WITH MIXED GREENS AND PINEAPPLE | 270 г/g | 260 ₪ |
| ФОРЕЛЬ З ОВОЧАМИ НА ВЕРШКОВО-УСТРИЧНОМУ СОУСІ TROUT WITH VEGETABLES AND CREAMY-OYSTER SAUCE | 250/50 г/g | 270 ₪ |
| СТЕЙК ЛОСОСЯ З ВЕРШКОВО-ШПИНАТНИМ СОУСОМ SALMON STEAK WITH CREAMY-SPINACH SAUCE | 150/50 г/g | 420 ₪ |
| ПЕКІНСЬКА КАЧКА У ЦИТРУСОВОМУ ДЕМІГЛАС З МАНДАРИНАМИ PEKING DUCK WITH CITRUS DEMI-GLACE AND MANDARINS | 800 г/g | 1300 ₪ |
| КУРЯЧЕ ФІЛЕ З ФЕНХЕЛЕМ ТА СОУСОМ З ЖУРАВЛИНИ І КУМКВАТУ CHICKEN BREAST WITH FENNEL AND CRANBERRY-CUMQUAT SAUCE | 130/80/50 г/g | 255 ₪ |
| КУРЯЧА ГРУДКА З МОЦАРЕЛОЮ, СОУСОМ ПЕСТО І ТОМАТАМИ-ГРИЛЬ CHICKEN BREAST WITH MOZZARELLA, PESTO AND GRILLED TOMATOES | 300 г/g | 280 ₪ |
| ПЕРЕПІЛКА МАРИНОВАНА У ВИНІ І СМАЖЕНА НА ГРИЛІ BBQ QUAIL MARINATED IN WINE | 150 г/g | 270 ₪ |
| КАРЕ ЯГНЯТИ З ОЖИНОВИМ СОУСОМ RACK OF LAMB WITH BLACKBERRY SAUCE | 200 Г/G | 320 ₪ |
| ФІЛЕ ІНДИЧКИ ЗАПЕЧЕНЕ У ПАРМЕЗАНОВІЙ СКОРИНЦІ TURKEY FILLET BAKED WITH PARMESAN CRUST | 200 г/g | 260 ₪ |
| ТЕЛЯЧІ МЕДАЛЬЙОНИ З СОУСОМ АРРОСТО ТА ГАРНІРОМ З СИНЬОЇ КАПУСТИ VEAL MEDALIONS WITH ARROSTO SAUCE AND RED CABBAGE | 300 г/g | 350 ₪ |
| КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ З ЯГДНИМ СОУСОМ І СМАЖЕНИМ БАНАНОМ RACK OF VEALER WITH BERRY SAUCE AND ROASTED BANANA | 100/50 г/g | 210 ₪ |
| ФІЛЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ З ОВОЧЕВОЮ САЛЬСОЮ VEALER FILLET WITH VEGETABLE SALSA | 100/20 г/g | 240 ₪ |
| РУЛЕТ ЗІ СВИНИНИ З ВЕРШКОВО-ГРИБНИМ СОУСОМ PORK MEAT ROLL WITH CREAMY MUSHROOMS SAUCE | 300 г/g | 240 ₪ |
| ФІЛЕ СВИНИНИ НА ГРИЛІ З ВЕРШКОВО-ТРЮФЕЛЬНИМ СОУСОМ GRILLED PORK FILLET WITH CREAMY-TRUFFLE SAUCE | 250 г/g | 280 ₪ |

ГАРНІРИ ACCOMPANIMENTS

ВИХІД

ЦІНА*

| | | |
|---|---------|-------|
| КАРТОПЛЯНИЙ ГРАТЕН З ПЕЧЕРИЦЯМИ POTATO GRATIN WITH CHAMPIGNONS | 250 г/g | 120 ₴ |
| ОВОЧЕВИЙ МІКС В УСТРИЧНОМУ СОУСІ VEGETABLE MIX WITH OYSTER SAUCE | 150 г/g | 120 ₴ |
| ОВОЧІ ЗАПЕЧЕНІ У СИРНОМУ СОУСІ VEGETABLES BAKED WITH CHEESE SAUCE | 200 г/g | 85 ₴ |
| КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З ПОМІДОРОМ ТА БЕКОНОМ POTATO BAKED WITH TOMATOES AND BACON | 200 г/g | 90 ₴ |
| ВІДВАРНА КАРТОПЛЯ З ФРАНЦУЗЬКОЮ ПІРЧИЦЕЮ ТА ЗЕЛЕННЮ BOILED POTATO WITH FRENCH MUSTARD AND GREENS | 200 г/g | 85 ₴ |
| КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З М'ЯТОЮ ТА ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ POTATO BAKED WITH MINT AND BUTTER | 150 г/g | 85 ₴ |
| КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З БЕКОНОМ POTATO BAKED WITH BACON | 250 г/g | 85 ₴ |

НАПОЇ DRINKS

| | | |
|---|-----------|------|
| КОМПОТ ЯГІДНИЙ BERRY COMPOTE | 500 мл/ml | 50 ₴ |
| МОРС ЖУРАВЛИННИЙ CRANBERRY DRINK | 500 мл/ml | 50 ₴ |
| ЛИМОНАД ДОМАШНІЙ HOMEMADE LEMONADE | 500 мл/ml | 50 ₴ |
| УЗВАР З СУХОФРУКТІВ UZVAR (DRIED FRUITS AND BERRIES COMPOTE) | 500 мл/ml | 50 ₴ |

ВИНА WINE

ВИХІД

ЦІНА*

Спеціальна пропозиція до банкетів / Special offer for your banquet

ІГРИСТІ ВИНА / SPARKLE WINE

| | | |
|--|----------|-------|
| БОСТАВАН ДОР БІЛЕ, БРЮТ / BOSTAVAN DOR, BRUT | 0.75 л/л | 420 ₴ |
| БОСТАВАН ДОР МУСКАТ, НАПІВ/СОЛОДКЕ / BOSTAVAN DOR MUSCAT WHITE, SEMI-SWEET | 0.75 л/л | 420 ₴ |
| ФРАГОЛІНО БЬЯНКО БОРГО ІМПЕРІАЛЬ ДОЛЬЧЕ / FRAGOLINO BIANCO BORGIO IMPERIALE DOLCE | 0.75 л/л | 390 ₴ |
| ФРАГОЛІНО РОЗАТО БОРГО ІМПЕРІАЛЬ ДОЛЬЧЕ / FRAGOLINO ROSATO, BORGIO IMPERIALE DOLCE | 0.75 л/л | 390 ₴ |

БІЛІ ВИНА / WHITE WINE

| | | |
|--|----------|-------|
| СОАВЕ ТЕРРЕ ДІ ВЕРОНА КАНТИНА ВАЛЬПАНТЕНА, ІТАЛІЯ, СУХЕ / SOAVE TERRE DI VERONA CANTINA VALPANTENA, ITALY, DRY | 0.75 л/л | 500 ₴ |
| БЬЯНКО КАСА САНТОРСОЛА, ІТАЛІЯ, НАПІВ/СОЛОДКЕ / CASA SANT'ORSOLA BIANCO, ITALY, SEMI-SWEET | 0.75 л/л | 480 ₴ |
| СОВІНЬОН БЛАН КОСТА АЗУЛ, ІСПАНІЯ, СУХЕ / COSTA AZUL SAUVIGNON BLANC, SPAIN, DRY | 0.75 л/л | 420 ₴ |
| ШАРДОНЕ БОСТАВАН, МОЛДОВА, СУХЕ / BOSTAVAN CHARDONNAY, MOLDOVA, DRY | 0.75 л/л | 340 ₴ |

РОЖЕВІ ВИНА / ROSE WINE

| | | |
|---|----------|-------|
| ГРЕНАШ РОЗАТО КОСТА АЗУЛ, ІСПАНІЯ, СУХЕ / GARNACHA ROSÉ COSTA AZUL, SPAIN, DRY | 0.75 л/л | 420 ₴ |
| МЕРЛО-САПЕРАВІ БОСТАВАН, МОЛДОВА, СУХЕ / BOSTAVAN MERLOT & SAPERAVI, MOLDOVA, DRY | 0.75 л/л | 350 ₴ |

ЧЕРВОНІ ВИНА / RED WINE

| | | |
|--|----------|-------|
| БАРДОЛІНО ТЕРРЕ ДІ ВЕРОНА КАНТИНА ВАЛЬПАНТЕНА, ІТАЛІЯ, СУХЕ / CANTINA VALPANTENA TERRE DI VERONA BARDOLINO, ITALY, DRY | 0.75 л/л | 500 ₴ |
| РОССО КАСА САНТОРСОЛА, ІТАЛІЯ, НАПІВ/СОЛОДКЕ / CASA SANTORSOLA ROSSO, ITALY, SEMI-SWEET | 0.75 л/л | 480 ₴ |
| РУЖ БАРОН Д'АРІНЬЯК, ФРАНЦІЯ, НАПІВ/СУХЕ / BARON D'ARIGNAC ROUGE, FRANCE, MEDIUM DRY | 0.75 л/л | 480 ₴ |
| ШИРАЗ КОСТА АЗУЛ, ІСПАНІЯ, СУХЕ / COSTA AZUL SHIRAZ, SPAIN, DRY | 0.75 л/л | 420 ₴ |
| КАБЕРНЕ СОВІНЬОН БОСТАВАН, МОЛДОВА, СУХЕ / BOSTAVAN CABERNET SAUVIGNON, | 0.75 л/л | 330 ₴ |
| САПЕРАВІ БОСТАВАН, МОЛДОВА, СУХЕ / BOSTAVAN SAPERAVI, MOLDOVA, DRY | 0.75 л/л | 330 ₴ |

ТОРТИ РУЧНОЇ РОБОТИ

HAND MADE CAKES

Вартість торта, 1 кг -

700₴*

Мінімальна вага торта на замовлення - 2 кг

ФІСТАШКОВО-МАЛИНОВИЙ

PISTACHIO-RASPBERRY

*Фісташковий бісквіт з прошарком з малинового конфі, фісташкового крему та цільної малини.
Pistachio cake with a layer of raspberry confit, pistachio cream and whole raspberries.*

ЯГІДНИЙ

BERRY

*Легкий лимонний бісквіт з ягідним кремом на основі сиру Філадельфія.
Light lemon biscuit with berry cream based on Philadelphia cheese.*

МЕДОВИК

HONEY CAKE

*Медові коржі з вершиково-сметанним кремом і медовим кремьом.
Honey sponges with cream-sour cream and honey cremeux.*

ЧЕРВОНИЙ ОКСАМИТ

RED VELVET

*Вологий бісквіт з сирним кремом, малиновим кремьом і свіжою малиною.
Wet biscuit with cheese cream, raspberry cream and fresh raspberries.*

ЗИМОВА ВИШНЯ

WINTER CHERRY

*Насичений шоколадний бісквіт з шоколадним кремом з цільною вишнею у вишневому компоті.
A rich chocolate biscuit with chocolate cream with whole cherry in cherry compote.*

ФІАЛКОВИЙ ЧІЗКЕЙК

VIOLET CHEESECAKE

*Ніжний холодний чізкейк з чорницею і чорнично-фіалковим конфі на подушці з шоколадного бісквіта.
A delicate cold cheesecake with blueberries and blueberry-violet confit on a cushion of chocolate biscuit.*

ШОКОЛАДНО-КАРАМЕЛЬНИЙ

CHOCOLATE-CARAMEL CAKE

*Шоколадний бісквіт з вершково-сирним кремом і м'якою солоною карамеллю.
Chocolate cake with cream-cheese cream and soft salted caramel.*

НАХАБНА СМОРОДИНА

IMPUDENT BLACK CURRANT

*Мус на основі карамелізованого шоколаду зі смородиновим конфі на подушці з мигдального бісквіта.
Mousse based on caramelized chocolate with black currant confit on the almond nut biscuit.*

ДЕВАНШІР

DEVANSHIRE

*Легкий мус з маракуї з томленими кубиками манго і малини на шоколадному бісквіті.
Light passion fruit mousse stewed with diced mango and raspberry on a chocolate biscuit.*

ЧОРНИЙ ПРИНЦ

BLACK PRINCE

*Насичений шоколадний мус з ніжною начинкою з крем-брюле і шоколадним бісквітом.
Saturated chocolate mousse with a soft filling cream caramel and chocolate biscuit.*

BARTOLOMEO
Best River Resort

ФУРШЕТНЕ МЕНЮ

BUFFET MENU

ХОЛОДНІ МІНІ-ЗАКУСКИ

COLD MINI SNACKS

| | ВИХІД | ЦІНА* |
|---|---------------------|-------|
| КАНАПЕ М'ЯСНЕ З БАЛИКОМ MEAT CANAPÉ WITH BALIK | 30/40/40 (2 ШТ) г/г | 55 ₴ |
| КАНАПЕ З КОПЧЕНОЮ КУРКОЮ SMOKED CHICKEN CANAPÉ | 40/30/30 г/г | 55 ₴ |
| КАНАПЕ З КРЕВЕТКОЮ ТА ОГІРКОМ SHRIMPS AND CUCUMBER CANAPÉ | 40 г/г | 75 ₴ |
| КАНАПЕ ЗІ СЛАБОСОЛОНИМ ЛОСОСЕМ ТА СИРНИМ МУСОМ SLIGHTLY SALTED SALMON AND CHEESE MOUSSE CANAPÉ | 30 г/г | 40 ₴ |
| КАНАПЕ З СИРОМ CHEESE CANAPÉ | 25 г/г | 25 ₴ |
| КАНАПЕ З КАЧКОЮ ТА КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ СУХОФРУКТАМИ DUCK AND CARAMELIZED DRY FRUITS CANAPÉ | 30 г/г | 50 ₴ |
| КАНАПЕ З ЯЗИКОМ TONGUE CANAPÉ | 50 г/г | 40 ₴ |
| МІНІ-БРУСКЕТА З ТЕЛЯТИНОЮ ТА КРЕМОМ З ЧОРНОГО ТРЮФЕЛЯ VEAL AND BLACK TRUFFLE CREAM MINI BRUSCHETTA | 60 г/г | 55 ₴ |
| МІНІ-ТАПАС ЗІ СЛАБОСОЛОНИМ ЛОСОСЕМ, ТОМАТАМИ ТА БРИНЗОЮ SLIGHTLY SALTED SALMON, TOMATO AND BRINSEN CHEESE MINI TAPAS | 50 г/г | 45 ₴ |
| МІНІ-ТАПАС З ТОМАТАМИ ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ TOMATO AND GOAT CHEESE MINI TAPAS | 45 г/г | 45 ₴ |
| МОЦАРЕЛА З БАЗИЛІКОМ І ТОМАТОМ ЧЕРІ MOZZARELLA WITH BALIK AND CHERRY TOMATOES | 55 г/г | 70 ₴ |
| ПАНА-КОТА З СИРОМ ГОРГОНЗОЛА І КРЕВЕТКОЮ GORGONZOLA CHEESE AND SHRIMP PANNA COTTA | 45 г/г | 80 ₴ |
| ПАШТЕТ У КОШИКУ З ЛИСТКОВОГО ТІСТА PÂTÉ IN PUFF PASTRY BASKET | 40 г/г | 25 ₴ |
| РОЛ З ПАРМОЮ ТА ШПИНАТОМ PARMA HAM AND SPINACH ROLL | 35 г/г | 60 ₴ |
| РУЛЕТ З СИРОМ ЧЕДЕР І ГРЕНАДИНОМ CHEDDAR CHEESE AND GRENADINE ROLL | 45 г/г | 55 ₴ |
| РУЛЕТ З ПАРМОЮ ТА М'ЯКИМ СИРОМ PARMA HAM AND SOFT CHEESE ROLL | 60 г/г | 70 ₴ |
| СЬОМГА У ШОТІ З МУСОМ З АВОКАДО SALMON AND AVOCADO MOUSSE IN SHOT | 50 г/г | 90 ₴ |
| СИР БРІ З ІНЖИРОМ ТА КЛЕНОВИМ СИРОПОМ BRIE CHEESE WITH FIGS AND MAPLE SYRUP | 20 г/г | 50 ₴ |
| СИР НА ШПАЖЦІ З ВИНОГРАДОМ / З ІНЖИРОМ / З КІВІ CHEESE AND GRAPE SKEWER / FIG / KIWIFRUIT | 20 г/г | 20 ₴ |

| | ВИХІД | ЦІНА* |
|---|-----------|-------|
| СИР НА ШПАЖЦІ З ПОЛУНИЦЕЮ / З ПАРМОЮ CHEESE AND STRAWBERRY SKEWER / CHEESE AND PARMA HAM SKEWER | 20 г/g | 30 ₴ |
| СИР НА ШПАЖЦІ З ТОМАТОМ ЧЕРІ / З ЧОРНОСЛИВОМ CHEESE AND CHERRY TOMATO SKEWER / CHEESE AND PRUNE SKEWER | 20 г/g | 20 ₴ |
| ТАРТАЛЕТКА З МУСОМ ІЗ КРОЛИКА RABBIT MOUSSE TARTLET | 30 г/g | 25 ₴ |
| ТАРТАР З МОРСЬКОГО ОКУНЯ І МАНГО ROCKFISH AND MANGO TARTAR | 50 г/g | 75 ₴ |
| ТАРТАР З ТЕЛЯТИНИ, КАПЕРСІВ І ПЕРЕПЕЛИНОГО ЖОВТКА VEAL, CAPERS AND QUAIL-EGG YOLK TARTAR | 30 г/g | 45 ₴ |
| ТОСТ А-ЛЯ ЦЕЗАР CAESAR-STYLE TOAST | 40 г/g | 25 ₴ |
| ТОСТ З БУЖЕНИНОЮ BAKED HAM TOAST | 30 г/g | 25 ₴ |
| ТЕРРІН З ІНДИЧКИ ТА БІЛИХ ГРИБІВ TURKEY AND PORCINI MUSHROOM TERRINE | 50/30 г/g | 90 ₴ |
| ТОСТ З КОПЧЕНОЮ КАЧИНОЮ ГРУДКОЮ SMOKED DUCK BREAST TOAST | 45 г/g | 45 ₴ |
| ТОСТ З ПЕЧІНКОЮ ТРИСКИ COD LIVER ON TOAST | 25 г/g | 35 ₴ |
| ТОСТ З ТЕЛЯТИНОЮ ТА БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ VEAL AND BELL PEPPER TOAST | 40 г/g | 35 ₴ |
| ТОСТ З ТИГРОВОЮ КРЕВЕТКОЮ TIGER SHRIMP TOAST | 40 г/g | 50 ₴ |
| ТОСТ З ВУГРЕМ EEL TOAST | 40 г/g | 75 ₴ |
| ТОСТ З ПЕРЕПЕЛИНИМ ЯЙЦЕМ І КРЕВЕТКОЮ QUAIL EGG AND SHRIMP TOAST | 30 г/g | 30 ₴ |
| ШОТ З КОРОЛІВСЬКОЮ КРЕВЕТКОЮ ТА МАНГО KING PRAWN AND MANGO SHOOTER | 45 г/g | 75 ₴ |
| ЕКЛЕР З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ RED CAVIAR ÉCLAIR | 40 г/g | 80 ₴ |
| ЕКЛЕР З ЛОСОСЕМ SALMON ÉCLAIR | 30 г/g | 50 ₴ |
| ЛОСОСЬ З СИРОМ ФЕТА SALMON WITH FETA CHEESE | 50 г/g | 50 ₴ |

САЛАТИ

SALADS

ВИХІД

ЦІНА*

| | | |
|---|--------|------|
| МІКС-САЛАТУ З ГУСЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ ТА ПОЛУНИЦЕЮ DUCK LIVERS AND STRAWBERRIES SALAD MIX | 30 г/г | 45 ₴ |
| САЛАТ З ТУНЦЕМ І АВОКАДО TUNA AND AVOCADO SALAD | 45 г/г | 75 ₴ |

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

HOT SNACKS

| | | |
|---|---------|-------|
| МІНІ-ЖУЛЬЄН З ГРИБІВ MINI MUSHROOM JULIENNE | 55 г/г | 50 ₴ |
| ЗАКУСКА З ТУНЦЕМ І СИРОМ БРІ TUNA AND BRIE CHEESE BITES | 50 г/г | 55 ₴ |
| КРЕВЕТКА УНАГІ UNAGI SHRIMP | 1 шт/рс | 85 ₴ |
| МЕДАЛЬЙОНИ ЗІ СВИНИНИ PORK MEDALLION | 50 г/г | 55 ₴ |
| МЕДАЛЬЙОНИ З ТЕЛЯТИНИ VEAL MEDALLION | 40 г/г | 55 ₴ |
| МЕДАЛЬЙОНИ З ФУА-ГРОЮ FOIE GRAS MEDALLION | 70 г/г | 150 ₴ |
| МОРСЬКИЙ ГРЕБІНЕЦЬ З ЦИБУЛЕЮ ШАЛОТ І ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ SCALLOPS WITH SHALLOT AND RED CAVIAR | 30 г/г | 120 ₴ |
| М'ЯСНА ЗАКУСКА У ТАРТАЛЕТЦІ MEAT SNACK TARTLET | 60 г/г | 45 ₴ |
| ПРЯНИЙ СИР У ТІСТІ ФІЛО SPICY CHEESE IN PHYLLO PASTRY | 40 г/г | 55 ₴ |
| РУЛЕТІ З ІНДИЧКИ З БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ У БЕКОНІ TURKEY AND BELL PEPPER ROLLS IN BACON | 40 г/г | 50 ₴ |
| ТУНЕЦЬ З ВЕРШКОВО-УСТРИЧНИМ СОУСОМ TURKEY FILLET SPRING ROLL | 80 г/г | 55 ₴ |
| СПРІНГ РОЛ З ФІЛЕ ІНДИЧКИ TUNA IN CREAMY OYSTER SAUCE | 40 г/г | 100 ₴ |

ДЕСЕРТИ

COLD MINI SNACKS

ВИХІД

ЦІНА*

| | | |
|---|--------|------|
| БЕЗЕ MERINGUE | 13 г/g | 10 ₴ |
| ШОКОЛАДНИЙ БРАУНІ CHOCOLATE BROWNIE | 20 г/g | 15 ₴ |
| ВАНІЛЬНИЙ КАПКЕЙК ЗІ СМОРОДИНОЮ VANILLA CUPCAKE WITH BLACKCURRANT | 20 г/g | 15 ₴ |
| КАПКЕЙК "ЧЕРВОНИЙ ОКСАМИТ" "RED VELVET" CUPCAKE | 26 г/g | 15 ₴ |
| МІНІ-КАПКЕЙК З СИРОМ CHEESE MINI CUPCAKE | 27 г/g | 15 ₴ |
| МІНІ-КАПКЕЙК З ВИШНЕЮ CHERRY MINI CUPCAKE | 27 г/g | 15 ₴ |
| ШОКОЛАДНИЙ КАПКЕЙК CHOCOLATE CUPCAKE | 30 г/g | 17 ₴ |
| БАНАНОВИЙ КЕКС BANANA CAKE | 30 г/g | 15 ₴ |
| ПОЛУНИЧНИЙ МІНІ-ВЕРІН STRAWBERRY MINI VERRINE | 42 г/g | 35 ₴ |
| МІНІ-КРУАСАН З ВАНІЛЬНИМ СОУСОМ MINI CROISSANT IN VANILLA SAUCE | 60 г/g | 25 ₴ |
| МАФІН З СИРОМ CHEESE MUFFIN | 20 г/g | 15 ₴ |
| МАФІН З ВИШНЕЮ CHERRY MUFFIN | 20 г/g | 15 ₴ |
| МІНІ "АННА ПАВЛОВА" З КРЕМ-ЧИЗОМ CHEESE-CREAM "ANNA PAVLOVA" MINI CAKE | 20 г/g | 25 ₴ |
| МАНДАРИНОВИЙ МІНІ-ДЕСЕРТ MANDARIN MINI DESSERT | 42 г/g | 45 ₴ |
| МІНІ-ДЕСЕРТ "ТРИ МОЛОКА" "THREE-MILK" MINI DESSERT | 35 г/g | 30 ₴ |
| МІНІ "МЕДОВИК" "MEDOVIK" MINI HONEY CAKE | 30 г/g | 20 ₴ |
| МІНІ-КАРАМЕЛЬНА ПАНА-КОТА MINI CARAMEL PANNA COTTA | 45 г/g | 30 ₴ |
| МІНІ "ПІНЧЕР" MINI "PINSCHER" CAKE | 29 г/g | 20 ₴ |
| МІНІ "ТИРАМІСУ" MINI "TIRAMISU" CAKE | 30 г/g | 30 ₴ |

ДЕСЕРТИ

COLD MINI SNACKS

| | ВИХІД | ЦІНА* |
|--|--------|-------|
| МІНІ "ШОКОЛАДНЕ ТРІО" MINI "CHOCOLATE TRIO" DESSERT | 40 г/g | 35 ₴ |
| МОРКВЯНИЙ ПИРИГ CARROT PIE | 50 г/g | 15 ₴ |
| ПЕЧИВО "АМЕРИКАНЕЦЬ" З ШОКОЛАДНИМИ КРАПЛЯМИ "AN AMERICAN" CHIP COOKIES | 20 г/g | 15 ₴ |
| МУС З МАРАКУЇ PASSION FRUIT MOUSSE | 33 г/g | 40 ₴ |
| ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО ДО КАВИ "САЛЬВАТОРЕ" "SALVATORE" COFFEE SHORTBREAD COOKIES | 50 г/g | 20 ₴ |
| ПІСОЧНЕ ПЕЧИВО З ШОКОЛАДОМ CHOCOLATE SHORTBREAD COOKIES | 50 г/g | 20 ₴ |
| ШОКОЛАДНЕ ПЕЧИВО З РОДЗИНКАМИ CHOCOLATE RAISIN COOKIES | 20 г/g | 15 ₴ |
| ТІСТЕЧКО "МУРАШКА" "LITTLE ANT" FINE PASTRY | 50 г/g | 25 ₴ |
| ПРОФІТРОЛІ З ВАНІЛЬНИМ МУСОМ VANILLA MOUSSE PROFITEROLES | 20 г/g | 20 ₴ |
| РОГАЛИК З ВИШНЕЮ CHERRY CRESCENT ROLLS | 25 г/g | 15 ₴ |
| ЛИСТКОВИЙ РУЛЕТ З МАКОМ POPPY SEED PUFF ROLL | 50 г/g | 15 ₴ |
| ТАРТАЛЕТКА З ІРИСКОЮ ТА ГОРІХАМИ BUTTER FUDGE AND WALNUT TART | 25 г/g | 15 ₴ |
| ТАРТАЛЕТКА З ЛИМОННИМ КРЕМОМ LEMON CREAM TART | 25 г/g | 20 ₴ |
| ТАРТАЛЕТКА ЗІ СМОРОДИНОВИМ КУРДОМ BLACKCURRANT CURD TART | 25 г/g | 15 ₴ |
| ФРУКТОВА ТАРТАЛЕТКА FRUIT TART | 35 г/g | 30 ₴ |
| СИРНА ЗАПІКАНКА COTTAGE CHEESE PUDDING | 50 г/g | 20 ₴ |
| МІНІ-ЕКЛЕР БІЛИЙ WHITE MINI ÉCLAIR | 35 г/g | 35 ₴ |
| МІНІ-ЕКЛЕР ЧОРНИЙ BLACK MINI ÉCLAIR | 35 г/g | 35 ₴ |

ВИПІЧКА

COLD MINI SNACKS

ВИХІД

ЦІНА*

| | | |
|--|--------|------|
| ЛИСТКОВІ АНГЛІЙСЬКІ МІНІ-ПИРІЖКИ З КОПЧЕНОЮ КУРКОЮ ТА ГРИБАМИ ENGLISH-STYLE SMOKED CHICKEN AND MUSHROOM MINI PUFF PATTIES | 45 г/г | 20 ₴ |
| ЛИСТКОВІ ІНДІЙСЬКІ МІНІ-ПИРІЖКИ З ОВОЧАМИ ТА КАРІ INDIAN-STYLE VEGETABLE AND CURRY MINI PUFF PATTIES | 45 г/г | 25 ₴ |
| ПИРІЖКИ З ВИШНЕЮ (ПЕЧЕНІ) CHERRY PATTIES (BAKED) | 35 г/г | 15 ₴ |
| ПИРІЖКИ З КАПУСТОЮ (ПЕЧЕНІ АБО СМАЖЕНІ) CABBAGE PATTIES (BAKED/FRIED) | 30 г/г | 12 ₴ |
| ПИРІЖКИ З КАРТОПЛЕЮ (ПЕЧЕНІ АБО СМАЖЕНІ) POTATO PATTIES (BAKED/FRIED) | 30 г/г | 12 ₴ |
| ПИРІЖКИ З КАРТОПЛЕЮ ТА ГРИБАМИ (ПЕЧЕНІ АБО СМАЖЕНІ) POTATO AND MUSHROOM PATTIES (BAKED/FRIED) | 30 г/г | 12 ₴ |
| ПИРІЖКИ З М'ЯСОМ (ПЕЧЕНІ АБО СМАЖЕНІ) MEAT PATTIES (BAKED/FRIED) | 30 г/г | 18 ₴ |
| ПИРІЖКИ З СИРОМ ТА РОДЗИНКАМИ (ПЕЧЕНІ) CHEESE AND RAISINS PATTIES (BAKED) | 35 г/г | 15 ₴ |
| ПИРІЖКИ З ЯБЛУКАМИ (ПЕЧЕНІ) APPLE PATTIES (BAKED) | 35 г/г | 15 ₴ |
| ПИРІЖКИ ЗІ ШПИНАТОМ SPINACH PATTIES | 35 г/г | 20 ₴ |
| СЛОЙКА З ГРИБАМИ MUSHROOM PUFFS | 30 г/г | 20 ₴ |
| СЛОЙКА З М'ЯСОМ MEAT PUFFS | 45 г/г | 25 ₴ |

ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИВАТНИХ І КОРПОРАТИВНИХ ЗАХОДІВ "ПІД КЛЮЧ"

ORGANIZATION OF PRIVATE AND CORPORATE EVENTS "TURNKEY"

BARTOFISH

Ресторан. Риба та морепродукти

Restaurant. Fish and seafood

Зал ресторану готовий прийняти 70 гостей

The restaurant hall is ready to host 70 guests

BRAZZUKA

М'ясний гастронаб

Meat Gastropub

Зал гастронабу готовий прийняти 120 гостей

The hall of Gastropub is ready to accommodate 120 guests

ЗУЛУ

ZULU

Кімната в стилі "Сафарі" на 8 гостей

Safari room for 8 guests

КАРАОКЕ

KARAOKE

Зал караоке готовий прийняти 30 гостей

The karaoke hall is ready to host 30 guests

БАНКЕТНИЙ ЗАЛ VIP

BANQUET HALL VIP

Кают-компанія на 25 гостей

Cabin company for 25 guests

BANQUET HALL

Банкетний зал в стилі "Прованс"

Event Hall in Provence style

Зал готовий прийняти 100 гостей

The hall is ready to host 100 guests

КОНФЕРЕНЦ-ЗАЛ

CONFERENCE HALL

*Конференції, презентації,
корпоративні заходи*

*Conferences, presentations,
corporate events*

Зал для конференцій готовий прийняти 100 гостей

The conference hall hall is ready to host 100 guests

МЕНЕДЖЕР З БЕНКЕТІВ

BANQUET MANAGER

067 562 52 16

МЕНЕДЖЕР З КОНФЕРЕНЦ-СЕРВІСУ

CONFERENCE SERVICE MANAGER

067 562 52 11