

НОВИНКИ

назва | name | nazwa г | g грн | uah

ЗУПА РАКОВА 200/100 **270**

Традиційна зупка на наварі з раків. Подається з варениками з раковими шийками

РИБНА ЗУПА БОЇМІВ 400 **135**

Наш варіант угорської рибної зупи Халасле. Подається з гострою піштою

ЛАЗАНКИ З ГРИБАМИ 230 **163**

Галицька паста з пшеничного борошна з Карпатськими лісовими грибами, тушкованою капустою та бринзою

**ТЕРТЮХ З СИРОВ'ЯЛЕНОЮ КАЧКОЮ
ТА ФЕРМЕРСЬКИМ СИРОМ** 250 **190**

**ТЕРТЮХ З ЯЗИКОМ ЯГНЯТИ
В СМЕТАНІ З ХРОНОМ** 250 **190**

**ТЕРТЮХ З КАРПАТСЬКИМИ
ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ В ВЕРШКАХ** 260 **170**

*Тертюх- Галицький плячок з тертої картоплі

ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З ВИШНЕЮ 150/90 **115**

Подаються з трускавковим морозивом та сметаною

ПЕРЕКУСИ

ПЕРЕКУС ВІД РЕБ ЛЕЙБА 50/80 **85**

Форшмак польський із зеленим маслом та мацою

ГЕНЕРАЛ-ГУБЕРНАТОР 60/50 **75**

Сало копчене та солене з часником, гірчицею та житнім хлібом

МОСКАЛИК 75/190 **95**

Оселедець на теплій картоплі з буряком під маринованою цибулею з житнім хлібом

БІЛІ ГРИБИ МАРИНОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ 120/100 **195**

ГЕФІЛЬТЕ-ФІШ ПО-ЛЬВІВСЬКИ 120/115 **165**

Фарширований короп за традиційним рецептом Львівських євреїв

ТАРЕЛЯ ВУДЖЕНИНИ 200/30/150 **335**

**ТАРІЛЬ ФЕРМЕРСЬКИХ СИРІВ
З КОЗИНОГО МОЛОКА** 120/100 **230**

**ТАРІЛКА ЄВРОПЕЙСЬКИХ
ТВЕРДИХ СИРІВ** 75/30/130 **270**

з медово-гірчичним соусом та фруктами

ТАРІЛКА ДО ПИВА

Закарпатських копченостей

• МАЛА 100 **110**
• ВЕЛИКА 190 **195**

ТАРІЛКА ОВОЧІВ АСОРТІ 450 **190**

САЛАТИ

ЛЬВІВСЬКА МІЗЕРІЯ 250 **110**

Свіжий огірок, сметана, домашній сир, пікантна салатна мачанка за переписом пані Стефанії Криницької

САЛАТКА З ПОМІДОРОМ 280 **110**

Заправлена сметанковою мачанкою

НАЙЯСНІШИЙ ЦІСАР 200 **165**

Листя зеленого салату з печеною куркою, помідором, та твердим сиром під майонезним соусом. Подяється теплим

САЛАТКА ПАНІ ТЕЛІЧКОВОЇ 250 **170**

Підкопчений салат з пікантною телятиною, картоплею та маринованим огірком під гірчичною заправкою

САЛАТ СТАРОЛЬВІВСЬКИЙ 240 **130**

з буряком та чорносливом

САЛАТ НОВОЛЬВІВСЬКИЙ 250 **210**

з качкою, грушею та сиром

САЛАТ З КАПУСТИ 240 **85**

САЛАТ ШУБА 200 **97**

ЗУПИ

БОРЩОК З ВУШКАМИ 300 **95**

Традиційна Галицька бурячкова юшка (без картоплі, капусти, квасолі), в яку додають вушка з тіста з грибною начинкою

РОЗСІЛ З ЛОКШИНОЮ 300/50 **105**

Бульйон з курки з локшиною

ЮШКА ГРИБОВА 300/50 **125**

Юшка з білих грибів з овочами та домашньою локшиною

ЖУРЕК ПО-ЛЬВІВСЬКИ У ХЛІБНІЙ ТАРІЛЦІ 350/200 **150**

СТРАВИ З РИБИ

НАДІВАНИЙ КОРОП 150/150 **210**

Шмат фаршированого коропа.

Подається з цимесом

ПСТРУГ ЗАПЕЧЕНИЙ 150/100 **294**

Форель, запечена з духмяними травами.

Подається з овочами гриль

ДЕНІС 3А 100 **150**

Дорадо, запечена з свіжими травами (Вагу риби уточнюйте у кельнера, орієнтовна вага 350г)

СОЛЕЯ ЄВРОПЕЙСЬКА 3А 100 **250**

Лемонсоль смажена з ароматними спеціями (Вагу риби уточнюйте у кельнера, орієнтовна вага 400г)

ДРІБ

КУРЧА ЛЯДА 130/200 **195**

Курка з грибами, картоплею пюре та вершково - грибним соусом

БЮСТ КАЧКИ 75/170 **270**

Качине філе з запеченим яблуком та журавлиновим соусом

ШНІЦЕЛЬ З КУРКИ НА КАРТОПЛІ ФРІ 120/150 **185**

ІНДИК ЗІ ШПИНАТНИМИ ПАЛЮШКАМИ 100/150 **190**

Тушкований із приправами завиванець з індика, палюшки зі шпинатом та грибним соусом

ШИЙКИ ПО-ЄВРЕЙСЬКИ 150/150 **185**

Дві фаршировані курячими сердечками шийки: з домашніми різанками і з гречкою. Подаються з цимесом

СІЧЕНИК З КРОЛИКА 100/50/200 **210**

Рублений січеник, тушкований у вершковому соусі, подається з баношем та бринзою

М'ЯСНІ СТРАВИ

ТЕЛЯТИНА З ФУА-ГРА 100/10/200 **290**

Телятина з гусячою печінкою на вершковому картопляному пюре

**ДУШЕНИНА З СВИННОГО КАРКУ
ПО-ХЛОПСЬКИ** 200/250 **265**

з печеною бульбою

ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З М'ЯСОМ 200 **130**

**СКОВОРІДКА М'ЯСНА
НА КОМПАНІЮ** 1300/600/150 **1350**

Ковбаски смажені, філе індика, філе курки та телятина гриль, яловича котлета мелена, картопля печена, палюшки, копитка, вареники з картоплею, соус тартар, аджика, соус томатний

ТЕЛЯЧА ЧВЕРТКА РОЗВАРНА 150/150 **190**

Приправлена шпінаком і фермерсою бринзою

Подаємо з книдлями на польський спосіб в грибному соусі

БЕЗ М'ЯСА

БАНОШ З БРИНЗОЮ 300 **95**

Традиційний банош з бринзою

ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З КАРТОПЛЕЮ 200 **105**

ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ 200 **110**

ДО ПИРОГІВ
• СМАЖЕНА ЦИБУЛЯ 40 **20**
• СМЕТАНА 50 **20**

ОВОЧІ З ГРИЛЮ 120 **120**

НА ДОДАТОК

ХЛІБНИЙ КОШИК 150 **40**

ХЛІБНИЙ КОШИК З МАСЛОМ 250/30 **60**

ГРІНКИ З ЖИТНЬОГО ХЛІБА 150 **50**

ЛЕГУМІНИ

ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК 120 **145**

БЕЗА ВАРШАВСЬКА 150/100 **140**

Усіма улюблена беза з Варшавського rest. Baczewski. З кремом маскарпоне та ягодами

ПТИСІ 100 **90**

Заварні тістечка политі шоколадом

ЧОРНОСЛИВ З ГОРІХАМИ ТА ВЕРШКАМИ 150 **110**

**ШТРУДЕЛЬ З МОРОЗИВОМ
ТА ВАНІЛЬНИМ СОУСОМ** 100/60 **120**

**МОРОЗИВО З ГОРІХАМИ
ТА КАРАМЕЛЬНИМ СОУСОМ** 170 **100**

МОРОЗИВО З ШОКОЛАДОМ 165 **100**

УЗВАР З СУХОФРУКТІВ 500 мл **55**

КОМПОТ ПОЛУНИЧНИЙ 250 мл **37**

КОМПОТ ВИШНЕВИЙ 1 л **100**

КАВА ПО-ЛЬВІВСЬКИ			
назва name nazwa	мл ml	грн uah	
ТРАДИЦІЙНА	60/35	47	Чорна кава, що смакує як та найперша, привезена до львова турецькими купцями. Подається з шоколадною цукеркою з вишняком всередині
ЗВАБЛИВА	60/40/35	58	
ГРАЙЛИВА	60/40/35	58	Чорна кава, яку пропонуємо запивати сумішшю з вершків, молочної та абрикосової наливки
КАВА «ЖОРЖЕТА»	60/20	56	Ароматна кава зі згущеним молоком. Подається з трюфелем від Товариства Чорного Шоколаду
КАВА БАЧЕВСЬКИХ	60/20	62	Ароматна кава з ячним лікером. Подається з трюфелем від Товариства Чорного Шоколаду

ГАРЯЧІ НАПОЇ			
ЕСПРЕСО	1	39	
АМЕРИКАНО	1	42	
КАПУЧІНО	1	49	
ЛАТЕ	1	49	
КАВА ПО-ІРЛАНДСЬКИ	1	73	
ЧАЙ «NEWBY» ЛИСТОВИЙ У ЧАЙНИКУ	2	68	
ЧАЙ З ОБЛІПИХИ	500 мл	75	
КАКАО	250 мл	49	

ЛИМОНАДИ			
назва name nazwa	л l	грн uah	
ОБЛІПИХОВИЙ	1	90	
НА АРОНІЇ	1	85	
ІМБИРНО-ПОМАРАНЧЕВИЙ	1	85	
ІМБИРНИЙ З М'ЯТОЮ	1	85	
ЛИМОННА ВОДА	1	80	

ФРЕШІ			
АПЕЛЬСИНОВИЙ	0,25	90	
АПЕЛЬСИНОВО-ГРЕЙПФРУТОВИЙ	0,25	90	
ГРЕЙПФРУТОВИЙ	0,25	90	
АПЕЛЬСИНОВО-ЯБЛУЧНИЙ	0,25	90	
ЯБЛУЧНИЙ	0,25	90	

ХОЛОДНІ НАПОЇ			
назва name nazwa	л l	грн uah	
УЗВАР З СУХОФРУКТІВ	0,5	55	
ПЕПСІ	0,33	45	
МІНЕРАЛЬНА ВОДА «МОРШИНСЬКА» (СКЛО) НЕГАЗОВАНА	0,3/0,75	50/60	
МІНЕРАЛЬНА ВОДА «МОРШИНСЬКА» (СКЛО) СЛАБОГАЗОВАНА	0,3/0,75	50/60	
МІНЕРАЛЬНА ВОДА «БОРЖОМІ» (СКЛО) ГАЗОВАНА	0,5	60	
СІК «САНДОРА» В АСОРТИМЕНТІ	0,25	25	
SCWNERPRES	0,25	42	

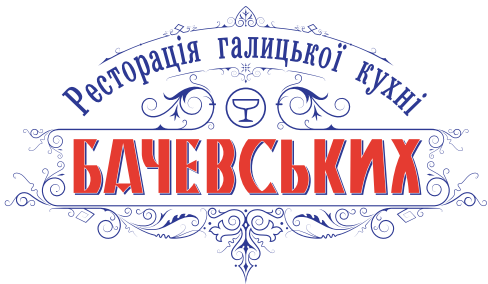
ПИВО КУМПЕЛЬ НА КРАНІ			
ГАЛИЦЬКЕ СВІТЛЕ	0,1/0,3 0,5	12/39 /50	
ЕЛЬ ЗОЛОТИЙ	0,1/0,4	16/48	
ЕЛЬ БРОНЗОВИЙ	0,1/0,4	16/48	
КУМПЕЛЬ КРАФТ	0,3	45	

КУМПЕЛЬ КРАФТ В СКАІ			
INDIA PALE ALE СВІТЛИЙ	0,3	55	Ель з насиченим фруктовим смаком, що передався від стиглого манго
INDIA PALE ALE ТЕМНИЙ	0,3	55	
IMPERIAL IPA	0,3	65	Міцний ель з насиченим хмелевим ароматом та солодовим смаком і сильно вираженою гіркотою
MOSAIC	0,3	55	Світлий ель з насиченим хмелевим хвойно-цитрусовим ароматом
SCHWARZ BIER	0,3	55	Пиво якому притаманний дуже темний, майже чорний, колір. Має смаком трохи паленого солоду, кави і шоколаду
ПШЕНИЧНЕ	0,3	55	Світле пиво з пшеничним ароматом та легкими фруктовими нотками
ВУДЖЕНЕ	0,3	55	Лагер з помірним хмелевим присмаком та легким відтінком диму
PORTER	0,3	55	Темне пиво, має гірко-солодкий смак з ароматом ірисок та горіхів. Витримується чотири місяці

ПИВО			
назва name nazwa	л l	грн uah	
WARSTEINER PREMIUM VERUM	0,33	69	
БЕЗААЛКОГОЛЬНЕ ПИВО			
БАЛТИКА №0	0,5	44	
WARSTEINER PREMIUM FRESH	0,33	65	
НАЛИВКИ І НАСТОЯНКИ			
назва name nazwa	мл ml	грн uah	
НАЛИВКОВИЙ СЕТ «ЦІСАРСЬКА КОЛЕКЦІЯ»	960 400 250	490 250 160	
КИЗИЛОВА НАЛИВКА	50	25	
ВИШНЯК	50	25	
МАЛИНОВА НАЛИВКА	50	25	
ОБЛІПИХОВА НАЛИВКА	50	25	
ОЖИНОВА НАЛИВКА	50	25	
ПОРІЧКОВА НАЛИВКА	50	25	
ПОЛУНИЧНА НАЛИВКА	50	25	
СМОРОДИНОВА НАЛИВКА	50	25	
СЛИВОВА НАЛИВКА	50	25	
ВИНОГРАДНА НАЛИВКА	50	25	
НАЛИВКА З АРОНІЇ	50	25	
НАЛИВКА З ЦВІТУ БУЗИНИ	50	25	
ГОРІХОВИЙ БАЛЬЗАМ	50	25	
НАЛИВКА ШЕРИДАНІВКА	100	50	
АБРИКОСОВА НАЛИВКА	50	25	
АЙВОВА НАЛИВКА	50	25	
ГРУШЕВА НАЛИВКА	50	25	
НАЛИВКА З ДИНІ	50	25	
НАЛИВКА З ЯГІД БУЗИНИ	50	25	
НАЛИВКА З БРУСНИЦІ	50	25	
НАЛИВКА ІМБИРНО-ЛИМОННА	50	25	
НАЛИВКА З АГРУСУ	50	25	
ЧЕРЕШНЕВА НАЛИВКА	50	25	
ЖУРАВЛИНОВА НАЛИВКА	50	25	
ШАФРАНОВА НАЛИВКА	50	25	
НАЛИВКА З РУЖІ	50	25	

НАЛИВКА НА ЧОРНИЦІ	50	25
КАЛИНОВА НАЛИВКА	50	25
НАЛИВКА НА ГОРОБИНІ	50	25
ЛИМОННА НАЛИВКА	50	25
МАНДАРИНОВА НАЛИВКА	50	25
М'ЯТНА НАЛИВКА	50	25
ПЕРСИКОВА НАЛИВКА	50	25
НАЛИВКА З РУМБАРБАРУ	50	25
ШИПШИНОВА НАЛИВКА	50	25
НАЛИВКА З РАЙОК	50	25
НАЛИВКА НА БРУНЬКАХ СОСНИ	50	25
НАЛИВКА АНАНАСОВА	50	25
НАЛИВКА ЦИТРУСОВА	50	25
МЕДОВУХА	50	25
НАСТОЯНКА ПЕРЦЕВА	50	25
НАСТОЯНКА НА КАЛГАНІ	50	25
НАСТОЯНКА НА ХРОНІ	50	25
НАСТОЯНКА НА ЯЛІВЦІ	50	25
НАСТОЯНКА БАДЬЯНОВА	50	25
НАСТОЯНКА ПОЛИНОВА	50	25
НАСТОЯНКА КМИНОВА	50	25
ЗУБРІВКА НА БУЗИНОВОМУ СИРОПІ	50	25
НАСТОЯНКА НА ГОРІХОВИХ ПЕРЕТИНКАХ	50	25
НАСТОЯНКА МОДРИНОВА	50	25
НАСТОЯНКА АНІСОВА	50	25





NEW

назва | name | nazwa г | g грн | uah

CRAWFISH SOUP 350/70 **270**

Traditional soup cooked on crawfish tails.
Served with homemade dumplings (pierogi) with crayfish necks

FISH SOUP 400/50 **135**

Our twist on a famous Hungarian soup Halaszle.
Served with spicy Erős Pista saus

LAZANKY WITH MUSHROOMS 230 **163**

Galician millet pasta with Carpathian wild mushrooms.
Served with stewed cabbage and Bryndza cheese

POTATO PANCAKE WITH DRY-CURED DUCK AND FARMERS CHEESE 250 **190**

POTATO PANCAKE WITH LAMB TONGUE AND HORSERADISH SAUS 250 **190**

POTATO PANCAKE WITH CARPATHIAN WILD MUSHROOMS 250 **170**

PIEROGI (VARENYKY) WITH CHERRIES 150/90 **115**

Served with strawberry ice-cream and smoked sour cream

APPETIZERS

JEWISH SNACK FROM REB LEIBA 50/80 **85**

Polish vorschmack with green butter and matzah

SALO 60/50 **75**

Smoked and salted lard with garlic, mustard and rye bread

MOSKALYKY 75/190 **95**

Herring with warm potatoes, beets, pickled onions and rye bread

PICKLED PORCINI MUSHROOMS WITH ONIONS 120/100 **195**

GEFILTE FISH 120/115 **165**

Staffed carp prepared according to Lviv's old jewish recepe

SMOKED MEAT PLATE 200/30/150 **335**

FARMER'S GOAT CHEESE PLATE 120/100 **230**

PLATE OF EUROPEAN HARD CHEESE 75/30/130 **270**

with honey-mustard sauce and fruits

PLATE FOR BEER

Transcarpathian smoked meats

• **SMALL PLATE** 100 **110**
• **BIG PLATE** 190 **195**

PLATE OF ASSORTED VEGETABLES 450 **190**

SALADS

LVIV MISERIA 250 **110**

Cucumber, sour cream, cottage cheese, and spiced salad dressing

TOMATO SALAD 280 **110**

with sour cream dressing

CISAR 200 **165**

Green lettuce with baked chicken, tomatoes, cheese and mayonnaise dressing.
Served warm

SMOKEY SALAD 250 **170**

Smokey lettuce with spicy veal, potatoes, pickled cucumbers and mustard dressing

OLD LVIV SALAD 240 **130**

with beet root and prunes

NOVOLVIVSKIY SALAD 250 **210**

with duck, pears and cheese

SAUERKRAUT 240 **85**

SHUBA 200 **97**

Layerd salad with herring, potatoes, beets, eggs, onions and mayonnaise

SOUPS

BORSCH WITH VUSHKA 300 **95**

Traditional Galician borsch. Clear beet root broth served with mushroom stuffed dumplings

CHICKEN BROTH 300/50 **105**

with homemade noodles

MUSHROOM SOUP 300/50 **125**

Porcini mushroom broth with vegetables and homemade noodles

LVIV ZUREK IN BREAD 350/200 **150**

Rye kvass soup with smoked meat and cream

FISH

STUFFED CARP 150/150 **210**

Served with tzimmes

TROUT 150/100 **294**

Trout baked with herbs.
Served with grilled vegetables

DENIS per 100 **150**

Dorado baked with fresh herbs.
(Clarify the weight with the waiter, approximate weight 350g)

LIMANDE SOLE per 100 **250**

Sole fried with herbs.
(Clarify the weight with the waiter, approximate weight 400g)

POULTRY

CHICKEN ROULETTE 130/200 **195**

Breaded chicken staffed with mushrooms. Served with mashed potatoes and creamy mushroom sauce

DUCK BREAST 75/170 **270**

Duck fillet with baked apple and cranberry sauce

CHICKEN SCHNITZEL 120/150 **185**

Served with french fries

TURKEY WITH SPINACH PALIUSHKY 100/150 **190**

Braised turkey roulette with spinach potato dumplings and mushroom sauce

JEWISH CHICKEN NECKS 150/150 **185**

Two chicken necks stuffed with chicken hearts with dough and buckwheat. Served with tzimmes

RABBIT CUTLET 100/50/200 **210**

Braised rabbit cutlet with a creamy saus served with traditional banosh with Bryndza cheese

MEAT

VEAL WITH FOIE GRAS 100/10/200 **290**

Veal with goose liver and creamy potato mash

PORK NECK STEW 200/250 **265**

Served with baked potatoes

PIEROGI (VARENYKY) WITH MEAT 200 **130**

PAN FULL OF MEAT TO SHARE 1300/600/150 **1350**

Fried sausages, turkey breast, chicken, beef cutlet.
Served with baked potatoes, paliushky, potato dumplings, pierogi with potatoes, tartar saus, ajika and tomato saus

BOILED VEAL HINDQUARTER 150/150 **190**

Cooked with spinach and farme's Bryndza cheese
Served with potato dumplings with mushroom saus

VEGITARIAN

BANOSH 300 **95**

Traditional banosh with Bryndza cheese

PIEROGI (VARENYKY) WITH POTATOES 200 **105**

PIEROGI (VARENYKY) WITH CABBAGE AND MUSHROOMS 200 **110**

TO SERVE WITH PIEROGI

• **FRIED ONIONS** 40 **20**

• **SOUR CREAM** 50 **20**

GRILLED VEGETABLES 120 **120**

SIDE DISHES

BREAD BASKET 150 **40**

BREAD BASKET WITH BUTTER 250/30 **60**

TOASTED RYE BREAD 150 **50**

DESSERTS

LVIV CHEESECAKE 120 **145**

MERINGUE FROM WARSAW 150/100 **140**

All time favourite meringue from rest. Baczewski in Warsaw with Mascarpone cream and berries

PTYSI 100 **90**

Custard cackes with melted chocolate

PRUNES WITH WALNUT AND CREAM 150 **110**

STRUDEL WITH ICE-CREAM AND VANILLA SAUS 100/60 **120**

ICE-CREAM WITH NUTS AND CARAMEL SAUS 170 **100**

ICE-CREAM WITH CHOCOLATE 165 **100**

UZVAR 500 ml **55**

from apples, pears and prunes

STRAWBERRY COMPOTE 250 ml **37**

CHERRY COMPOTE 1 l **100**

LVIV COFFEE			
назва name nazwa	мл ml	грн uah	
TRADITIONAL	60/35	47	Black coffee, which tastescoffee brought to Lviv by Turkish merchants. Served with chocolate candy with cherry liqueur inside
ATTRACTIVE	60/40/35	58	Black coffee, which we offer to drink with a mixture of cream, milk, and apricot liqueur
LIVELY	60/40/35	58	Black coffee, which we offer to drink with a mixture of cream, milk, and cornel liqueur
«ZHORZHETA» COFFEE	60/20	56	Fragrant coffee with condensed milk. Served with a truffle from the Dark Chocolate Sosity
BACZEWSKI COFFEE	60/20	62	Fragrant coffee with egg liqueur. Served with a truffle from the Dark Chocolate Sosity

HOT DRINKS			
ESPRESSO	1	39	
AMERICANO	1	42	
CAPPUCCINO	1	49	
LATTE	1	49	
IRISH COFFEE	1	73	
NEWBY TEA BY LEAFS (7 KINDS)	2	68	
SEABUCKTHORN TEA	500 ml	75	
COCOA	250 ml	49	

LEMONADE			
назва name nazwa	л l	грн uah	
SEA-BUCKTHORN	1	90	
WITH ARONIA	1	85	
GINGER-ORANGE	1	85	
GINGER WITH MINT	1	85	
LEMON WATER	1	80	

FRESH JUICES			
ORANGE	0,25	90	
ORANGE-GRAPEFRUIT	0,25	90	
GRAPEFRUIT	0,25	90	
GRAPEFRUIT-APPLE	0,25	90	
APPLE	0,25	90	

SOFT DRINKS			
назва name nazwa	л l	грн uah	
UZVAR WITH APPLES, PEAR AND PRUNES	0,5	55	
PEPSI	0,33	45	
MORSHYNSKA WATER, STILL (GLASS)	0,3/0,75	50/60	
MORSHYNSKA WATER LOW CARBONATED (GLASS)	0,3/0,75	50/60	
BORJOMI WATER, SPARKLING (GLASS)	0,5	60	
JUICES «SANDORA»	0,25	25	
SCHWEPES	0,25	42	

KUMPEL BEER			
GALICIAN LAGER	0,1/0,3 0,5	12/39 /50	
GOLDEN ALE	0,1/0,4	16/48	
BRONZE ALE	0,1/0,4	16/48	
KUMPEL CRAFT	0,3	45	

KUMPEL CRAFT IN BOTTLE			
INDIA PALE ALE WHITE	0,3	55	
INDIA PALE ALE BLACK	0,3	55	
IMPERIAL IPA	0,3	65	
MOSAIC	0,3	55	
SCHWARZ BIER	0,3	55	
WHEAT	0,3	55	
SMOKED	0,3	55	
PORTER	0,3	55	

BEER			
назва name nazwa	л l	грн uah	
WARSTEINER PREMIUM VERUM	0,33	69	
NON-ALCOHOLIC			
БАЛТИКА №0	0,5	44	
WARSTEINER PREMIUM FRESH	0,33	65	

LIQUEURS & TINCTURES			
назва name nazwa	мл ml	грн uah	
SET OF LIQUEURS «CISAR COLLECTION»	960 400 250	490 250 160	
DOGWOOD LIQUEUR	50	25	
VYSHNYAK (CHERRY BRANDY)	50	25	
RASPBERRY LIQUEUR	50	25	
SEABERRY LIQUER	50	25	
BLACKBERRY LIQUEUR	50	25	
RED CURRANT LIQUEUR	50	25	
STRAWBERRY LIQUEUR	50	25	
BLACKCURRANT LIQUEUR	50	25	
PLUM LIQUEUR	50	25	
GRAPE LIQUEUR	50	25	
ARONIA BERRY LIQUEUR	50	25	
ELDERFLOWER LIQUEUR	50	25	
WALNUT BALM	50	25	
SHERYDANIVKA LIQUEUR	100	50	
APRICOT LIQUEUR	50	25	
QUINCE LIQUEUR	50	25	
PEAR LIQUEUR	50	25	
MELON LIQUEUR	50	25	
ELDER-BERRY LIQUEUR	50	25	
PARTRIDGEBERRY LIQUEUR	50	25	
GINGER-LEMON LIQUEUR	50	25	
GOOSEBERRY LIQUEUR	50	25	
SWEET CHERRY LIQUEUR	50	25	
CRANBERRY LIQUEUR	50	25	
SAFFRON LIQUEUR	50	25	
HEDGE-ROW ROSE LIQUEUR	50	25	

BLACKBERRY LIQUEUR	50	25
VIBURNUM LIQUEUR	50	25
ROWAN LIQUEUR	50	25
LEMON LIQUEUR	50	25
MANDARIN LIQUEUR	50	25
MINT LIQUEUR	50	25
PEACH LIQUEUR	50	25
RHUBARB LIQUEUR	50	25
BRIER LIQUEUR	50	25
APPLE LIQUEUR	50	25
PINE BUDS LIQUEUR	50	25
PINE APPLE LIQUEUR	50	25
CITRUS LIQUEUR	50	25
MEDOVUHA	50	25
PEPPER TINCTURE	50	25
KALGAN TINCTURE	50	25
HORSERADISH TINCTURE	50	25
JUNIPER TINCTURE	50	25
ANISE TINCTURE	50	25
TARRAGON TINCTURE	50	25
CUMIN TINCTURE	50	25
ELDERBERRY ZUBROVKA	50	25
WALNUT PARTITIONS TINCTURE	50	25
LARCH BUDS TINCTURE	50	25
ANISE TINCTURE	50	25



فارينيكي باللحم
(نوع من الفطائر المسلوقة المحشوة بالعجل والخنزير)

130	200	ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З М'ЯСОМ
-----	-----	----------------------------

مقالة باللحم

١٣٠	١٥٠	١٠٠/٦٠٠/١٣٠٠	١٣٥٠
-----	-----	--------------	------

يتكون هذا الطبق من نفاقن الخنزير المشوية الصغيرة وفيليه الدجاج الرومي و فيليه الدجاج ولحم العجل المشوي وكستايئنة لحم البقر والبطاطس المطحونة المشوية وبالوشكي (نوع من الفطائر المسلوقة المصنوعة من الطحين و البطاطس) وفارينيكي بالبطاطس (نوع من الفطائر المسلوقة المحشوة بالبطاطس (وصلصة التارتار وصلصة أجيكا)صلصة الفلفل الحار الحلوة) وصلصة الطماطم وخبز السمون الصغير المشوي المحشو بالجبن بريزا المصنوع يدويا من حليب الأغنام.

1350	1300/600/150	СКОВОРІДКА М'ЯСНА НА КОМПАНІЮ
------	--------------	-------------------------------

ربع لحم العجل المسلوق

١٩٠	١٥٠/١٥٠	١٥٠/١٥٠	١٩٠
-----	---------	---------	-----

يتكون هذا الطبق من لحم العجل المسلوق المطهو بالسبانخ والجبн بريزا المصنوع يدويا من حليب الأغنام ويقدم مع كنيڤلي الطحين والبطاطس (نوع من الفطائر المسلوقة المصنوعة من الطحين والبطاطس)

190	150/150	ТЕЛЯЧА ЧВЕРТКА РОЗВАРНА
-----	---------	-------------------------

بأنوش مع بريزا | الأطباق بدون اللحوم

بأنوش مع بريزا

٩٥	٣٠٠	٣٠٠	٩٥
----	-----	-----	----

بأنوش هو حساء الذرة المسلوق بالقشدة وسميتانا (نوع من القشدة الرائنية) ويقدم مع جبн بريزا المصنوع يدويا من حليب الأغنام.

95	300	БАНОШ З БРИНЗОЮ
----	-----	-----------------

فارينيكي بالبطاطس
(نوع من الفطائر المسلوقة المحشوة بالبطاطس)

105	200	ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З КАРТОПЛЕЮ
-----	-----	-------------------------------

فارينيكي بالملفوف والفطر
(نوع من الفطائر المسلوقة المحشوة بالملفوف والفطر)

110	200	ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ
-----	-----	--

ملاحق فارينيكي

20	40	البصل المقلي	٤٠	٢٠
20	50	سميتانا (نوع من القشدة الرائنية)	٥٠	٢٠
		• СМАЖЕНА ЦИБУЛЯ		
		• СМЕТАНА		

سميتانا (نوع من القشدة الرائنية)

107	120	٥٠	١٠٧	ОВОЧІ З ГРИЛЮ
-----	-----	----	-----	---------------

| НА ДОДАТОК **ملاحق الأكلات**

سلة الخبز

40	150	١٥٠	٤٠	ХЛІБНИЙ КОШИК
----	-----	-----	----	---------------

سلة الخبز مع الزبدة

60	250/30	٢٥٠/٣٠	٦٠	ХЛІБНИЙ КОШИК З МАСЛОМ
----	--------	--------	----	------------------------

خبز الجاودار المحمص

50	150	١٥٠	٥٠	ГРІНКИ З ЖИТНЬОГО ХЛІБА
----	-----	-----	----	-------------------------

| АЕГУМІНИ **الحلويات**

سيرنيك اللفيفي

١٤٥	١٢٠	١٢٠	١٤٥
-----	-----	-----	-----

(نوع من الفطائر المقلية المصنوعة من جبн الكوارك الذي هو جبн كريمي مصنوع من حليب البقرات)

145	120	ЛЬВІВСЬКИЙ СИРНИК
-----	-----	-------------------

الميرانغ من مدينة وارسو

١٤٠	١٥٠/١٠٠	١٥٠/١٠٠	١٤٠
-----	---------	---------	-----

هذه الحلوى مكونة من الميرانغ (نوع من الحلوى الخفيفة المصنوعة من بياض البيض المخفوق والسكر) مع كريمة ماسكربوني (جبنة إيطالية ناعمة) والثلثرات.

140	150/100	БЕЗА ВАРШАВСЬКА
-----	---------	-----------------

بتييسي

٩٠	١٠٠	١٠٠	٩٠
----	-----	-----	----

هذه بروڤيتزول (نوع من فطائر الكريمة) بالشوكولاته مع كريمة الكاسترد.

90	100	ПТИСІ
----	-----	-------

البرقوق المجفف مع البندق والقشدة

110	150	١٥٠	١١٠
-----	-----	-----	-----

ЧОРНОСЛИВ З ГОРІХАМИ ТА ВЕРШКАМИ

السترودل
(نوع من المعجنات الملفوفة المحشوة بالحلوى) مع المثلجات ورشн فانिला

120	100/60	ШТРУДЕЛЬ З МОРОЗИВОМ ТА ВАНІЛЬНИМ СОУСОМ
-----	--------	--

المثلجات بالبندق وصلصة كراميلا

100	170	١٧٠	١٠٠
-----	-----	-----	-----

МОРОЗИВО З ГОРІХАМИ ТА КАРАМЕЛЬНИМ СОУСОМ

المثلجات بالشوكولاته

100	165	١٦٥	١٠٠
-----	-----	-----	-----

МОРОЗИВО З ШОКОЛАДОМ

| ЗУПИ **الشربات**

شورية بورش وفيها فوشكا

٨٤	٣٠٠	٣٠٠	٨٤
----	-----	-----	----

شورية الشمندر الأحمر تقليدية في غاليسيا وتوضع في هذه الشورية فوشكا (بيلميني) وهي نوع من فطائر العجين المسلوقة المحشوة بالفطر.

95	300	БОРЩОК З ВУШКАМИ
----	-----	------------------

المكروننة (نودلز) بالمرق

105	300/50	٥٠/٣٠٠	١٠٥
-----	--------	--------	-----

هذا مرق الدجاج مع المكروننة (نودلز)

105	300/50	РОЗСІЛ З ЛОКШИНОЮ
-----	--------	-------------------

شورية الفطر

125	300/50	٣٠٠/٥٠	١٢٥
-----	--------	--------	-----

هذه شوربة الفطر الأبيض (بوليط مأكول) مع الخضروات والمكروننة (نودلز) المصنوعة يدويا.

125	300/50	ЮШКА ГРИБОВА
-----	--------	--------------

شورية جوريك المطبوخة بالطريقة اللفيفية

150	350/200	٣٥٠/٢٠٠	١٥٠
-----	---------	---------	-----

هذه شوربة حامضة ملكية تقليدية في بولندا.

150	350/200	ЖУРЕК ПО-ЛЬВІВСЬКИ
-----	---------	--------------------

| СТРАВИ З РИБИ **أطباق السمك**

الكارب المحشو

٢١٠	١٥٠/١٥٠	١٥٠/١٥٠	٢١٠
-----	---------	---------	-----

يتكون هذا الطبق من قطعة الكارب المحشو بالسمك المطحون ويقدم مع تسميميس وهو نوع من البيخنة الحلوة الـمكونة من الخضروات.

210	150/150	НАДІВАНІЙ КОРОП
-----	---------	-----------------

سمك التروثة المشوي

٢٩٤	١٥٠/١٠٠	١٥٠/١٠٠	٢٩٤
-----	---------	---------	-----

هذا سمك التروثة المشوي بالبهارات ويقدم مع الخضروات المشوية.

294	150/100	ПСТРУГ ЗАПЕЧЕНИЙ
-----	---------	------------------

سمك الدنيس

150	3A 100	مقابل ١٠٠ جرام	١٥٠
-----	--------	----------------	-----

هذا سمك الدنيس المشوي بالبهارات الطازجة.

150	3A 100	ДЕНІС
-----	--------	-------

سمك موسى

250	3A 100	مقابل ١٠٠ جرام	٢٥٠
-----	--------	----------------	-----

هذا سمك موسى المشوي بالبهارات (إذا أردت معرفة وزن هذا الطبق فاسأل نادلا من فضلك)

250	3A 100	СОЛЕЯ ЄВРОПЕЙСЬКА
-----	--------	-------------------

| ДРІБ **الأطباق الصغيرة**

كورتشا لادا

195	130/200	١٣٠/٢٠٠	١٩٥
-----	---------	---------	-----

الدجاج بالفطر والبطاطس المهروسة وصلصة القشدة والفطر.

195	130/200	КУРЧА ЛЯДА
-----	---------	------------

صدر البط

270	75/170	٧٥/١٧٠	٢٧٠
-----	--------	--------	-----

فيليه البط بالتفاح المشوي وعصير عنبية حادة الخباء.

270	75/170	БЮСТ КАЧКИ
-----	--------	------------

شنيتزل الدجاج مع البطاطس المقلية

185	120/150	١٢٠/١٥٠	١٨٥
-----	---------	---------	-----

ШНІЦЕЛЬ З КУРКИ НА КАРПОТЛІ ФРІ

لدجاج الرومي مع بالوشكي السبانخ

١٩٠	١٥٠/١٠٠	١٥٠/١٠٠	١٩٠
-----	---------	---------	-----

الـلحم الملفوف الـمطهو من الدجاج الرومي مع بالوشكي وهي نوع من الـفطائر المسلوقة المصنوعة من الطحين والبطاطس والسبانخ. ويقدم هذا الطبق مع صلصة الفطر.

190	100/150	ІНДИК ЗІ ШПІНАТНИМИ ПАЛЮШКАМИ
-----	---------	-------------------------------

الأعتاق المطبوخة بالطريقة اليهودية

١٨٥	١٥٠/١٥٠	١٥٠/١٥٠	١٨٥
-----	---------	---------	-----

العنقان للدجاج الرومي المحشو بقلوب الدجاج والنضم والمكروننة (نودلز) المصنوعة يدويا. ويقدم هذا الطبق مع تسميميس وهو نوع من البيخنة الحلوة الـمكونة من الخضروات.

185	150/150	ШИЙКИ ПО-ЄВРЕЙСЬКИ
-----	---------	--------------------

سيتشينيك الأرنب

٢١٠	١٠٠/٥٠/٢٠٠	١٠٠/٥٠/٢٠٠	٢١٠
-----	------------	------------	-----

لحم الأرنب مطهو في صلصة القشدة ويقدم مع بأنوش (حساء الذرة المسلوq بالقشدة وسميتانا – نوع من القشدة الرائنية) وجبن بريزا المصنوع من حليب الأغنام.

210	100/50/200	СІЧЕНИК З КРОЛИКА
-----	------------	-------------------

| М'ЯСНІ СТРАВИ **أطباق اللحوم**

لحم العجل مع كبـد الأوز (فوا غرا)

٢٩٠	1٠0/10/200	١٠٠/١٠/٢٠٠	٢٩٠
-----	------------	------------	-----

هذا لحم العجل المشوي مع كبـد الأوز وبطاطس القشدة المهروسة.

290	100/10/200	ТЕЛЯНИНА З ФУА-ГРА
-----	------------	--------------------

دوشينينا عنق الخنزير

265	200/250	٢٥٠/٢٠٠	٢٦٥
-----	---------	---------	-----

لحم الخنزير المقلي مع البطاطس المشوية.

265	200/250	ДУШЕНИНА З СВИННОГО КАРКУ ПО-ХЛОПСЬКИ
-----	---------	---------------------------------------

| ПЕРЕКУСИ **المقبلات**

مقبلات السيد ريب ليبا

85	50/80	٥٠/٨٠	٨٥
----	-------	-------	----

تتكون هذه المقبلات من السمك المقطع مع الزبدة الخضراء وخبز المصة.

85	50/80	ПЕРЕКУС ВІД РЕБ ЛЕЙБА
----	-------	-----------------------

الحاكم العام

75	60/50	٦٠/٥٠	٧٥
----	-------	-------	----

تتكون هذه المقبلات من سالو (شرائح لحم الخنزير المدخن) مع الثوم و صلصة الخردل وخبز الجاودار.

75	60/50	ГЕНЕРАЛ-ГУБЕРНАТОР
----	-------	--------------------

موسكاليك

٩٥	٧٥/١٩٠	٧٥/١٩٠	٩٥
----	--------	--------	----

تتكون هذه المقبلات من الرنكة مع البطاطس الدافئة والشمندر الأحمر والبصل المخلل وخبز الجاودار.

95	75/١90	МОСКАЛИК
----	--------	----------

الفطر الأبيض (بوليط مأكول) المخلل بالبصل

195	120/100	١٠٠/١٢٠	١٩٥
-----	---------	---------	-----

БІЛІ ГРИБИ МАРИНОВАНІ З ЦИБУЛЕЮ

سمك الجيفليت المطبوخ بالطريقة اللفيفية

165	120/115	١١٥/١٢٠	١٦٥
-----	---------	---------	-----

تتكون هذه المقبلات من الكارب المحشو بالسمك المقطع بالطريقة التقليدية.

165	120/115	ГЕФІЛЬТЕ-ФІШ ПО-ЛЬВІВСЬКИ
-----	---------	---------------------------

صحن اللحوم المدخنة

٣35	١٥٠/٣٠/٢٠٠	١٥٠/٣٠/٢٠٠	٣٣٥
-----	------------	------------	-----

تتكون هذه المقبلات من لحم البقر ولحم الخنزير.

335	200/30/150	ТАРЕЛЯ ВУДЖЕНИНИ
-----	------------	------------------

صحن الأجبان المصنوعة يدويا

٢٣٠	١٠٠/١٢٠	١٠٠/١٢٠	٢٣٠
-----	---------	---------	-----

من حليب العنوز

230	120/100	ТАРІЛЬ ФЕРМЕРСЬКИХ СІРІВ З КОЗИНОГО МОЛОКА
-----	---------	--

صحن الأجبان الأوروبية وقوامها جامد

٢70	75/30/130	٧٥/٣٠/١٣٠	٢٧٠
-----	-----------	-----------	-----

تقدم هذه المقبلات مع صلصة الخردل والعسل.

270	75/30/130	ТАРІЛКА ЄВРОПЕЙСЬКИХ ТВЕРДИХ СІРІВ
-----	-----------	------------------------------------

هذه المقبلات مع صلصة الخردل والعسل. **الصحن الملازم للبيرة**

110	100	١١٠	١١٠
-----	-----	-----	-----

تتكون هذه المقبلات من اللحوم المدخنة للبقر والدجاج و الخنزير من منطقة زاكارباتيا الأوكرانية.

110	100	١١٠	١١٠
-----	-----	-----	-----

الصحن الصغير **١٠٠** **١١٠**

الصحن الكبير **١٩٠** **١٩٥**

110	100	• МАЛА	١10
195	190	• ВЕЛИКА	١95

صحن الخضروات المختلفة

190	450	٤٥٠	١٩٠
-----	-----	-----	-----

190	450	ТАРІЛКА ОВОЧІВ АСОРТІ
-----	-----	-----------------------

| САЛАТИ **السلطات**

سلطة ميزيريا اللفيفية

١١٠	٢٥٠	٢٥٠	١١٠
-----	-----	-----	-----

تتكون هذه السلطة من الخيار الطازج وسميتانا (نوع من القشدة الرائنية) والجبن المصنوع يدويا من حليب البقرات والصلصة الحريفة.

110	250	ЛЬВІВСЬКА МІЗЕРІЯ
-----	-----	-------------------

سلطة الطماطم

١١٠	٢٨٠	٢٨٠	١١٠
-----	-----	-----	-----

السلطة متبلّة بصلصة سميتانا (نوع من القشدة الرائنية)

110	280	САЛАТКА З ПОМІДОРОМ
-----	-----	---------------------

القبصر الأعظم

١٦٥	٢٠٠	٢٠٠	١٦٥
-----	-----	-----	-----

تتكون هذه السلطة من أوراق الخس الأخضر مع الدجاج المشوي والطماطم و الجبن (قوامه جامد) و مايونيز. وتقدم هذه السلطة دافئة.

165	200	НАЙЯСНІШИЙ ЦІСАР
-----	-----	------------------

سلطة السيدة تيلتشكوا

١٧٠	٢٥٠	٢٥٠	١٧٠
-----	-----	-----	-----

السلطة مدخنة قليلا مع لحم العجل الحريف والبطاطس والخيار المخلل وصلصة الخردل.

170	250	САЛАТКА ПАНІ ТЕЛІЧКОВОЇ
-----	-----	-------------------------

سلطة لفيف القديمة

١٣٠	٢٤٠	٢٤٠	١٣٠
-----	-----	-----	-----

تتكون هذه السلطة من الشمندر الأحمر والبرقوق المجفف.

130	240	САЛАТ СТАРОЛЬВІВСЬКИЙ
-----	-----	-----------------------

سلطة لفيف العصرية

٢١٠	٢٥٠	٢٥٠	٢١٠
-----	-----	-----	-----

تتكون هذه السلطة من لحم البط والإجاص والجبن.

210	250	САЛАТ НОВОЛЬВІВСЬКИЙ
-----	-----	----------------------

سلطة الملفوف

85	240	٢٤٠	٨٥
----	-----	-----	----

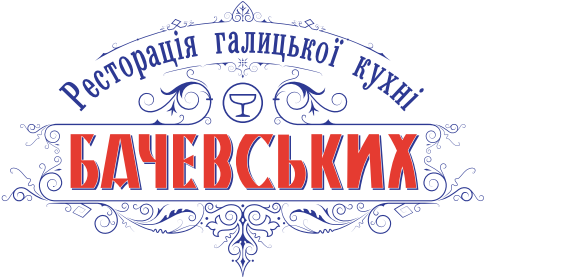
85	240	САЛАТ З КАПУСТИ
----	-----	-----------------

سلطة شوبا

٩7	200	٢٤٠	٩٧
----	-----	-----	----

تتكون هذه السلطة من فيليه الرنكة المقطعة قطعًا صغيرة وهذه الرنكة توضع على طبقة البطاطس وتدرجيا تغطيها الطبقات من البصل المقطع قطعًا صغير ة والبيض والجزر والشمندر الأحمر.

97	200	САЛАТ ШУБА
----	-----	------------



الأطباق الجديدة
НОВИНКИ

اسم الطبق	مقدار بالغراما	السعر
حساء الإستاكوزا النهرية	١٠٠/٢٠٠	٢٧٠
الحساء التقليدي مع مرق لحم الإستاكوزا النهرية. ويقدم هذا الحساء مع فارينيكي (نوع من الفطائر المسلوقة) المحشوة بأعناق الإستاكوزا النهرية..		
ЗУПА РАКОВА	200/100	270

حساء السمك لعائلة بويم

٤٠٠	١٣٥	١٣٥
-----	-----	-----

هذا الحساء نوع لفيفي من حساء الصياد المجري. ويقدم هذا الحساء مع صلصة بيشتا الحارة.

135	400	РИБНА ЗУПА БОЇМІВ
-----	-----	-------------------

باستا بالفطر

٢٣٠	١٦٣	١٦٣
-----	-----	-----

باستا غاليسيا مصنوعة من طحين القمح وتحتوي على الفطر من غابات جبال الكاربات والملفوف المطهو وجبن بريزا المصنوع من حليب الأغنام.

163	230	ЛАЗАНКИ З ГРИБАМИ
-----	-----	-------------------

ملينيتس البطاطس

٢٥٠	١٩٠	١٩٠
-----	-----	-----

(نوع من الفطائر المقلية الـمصنوعة من البطاطس)

مع البطة المجففة والجبن المصنوع يدويا من حليب البقرات

190	250	ТЕРТЮХ З СІРОВ'ЯЛЕНОЮ КАЧКОЮ ТА ФЕРМЕРСЬКИМ СІРОМ
-----	-----	---

ملينيتس البطاطس

٢٥٠	١٩٠	١٩٠
-----	-----	-----

(نوع من الفطائر المقلية الـمصنوعة من البطاطس)

مع لسان الخروف في سميتانا (نوع من القشدة الرائنية)

مع فجل الخيل

190	250	ТЕРТЮХ З ЯЗИКОМ ЯГНЯТИ В СМЕТАНІ З ХРІНОМ
-----	-----	---

ملينيتس البطاطس

٢٥٠	١٧٠	١٧٠
-----	-----	-----

(نوع من الفطائر المقلية الـمصنوعة من البطاطس)

مع الفطر من غابات جبال الكاربات بالقشدة

170	260	ТЕРТЮХ З КАРПАТСЬКИМИ ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ В ВЕРШКАХ
-----	-----	--

فارينيكي بالكرز

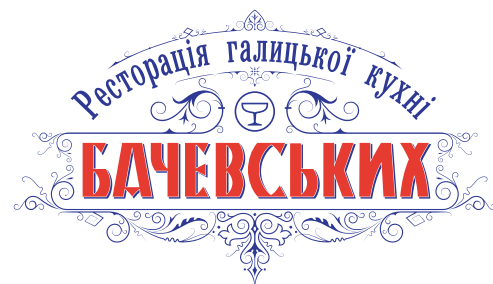
٩٠/١٥٠	١١٥	١١٥
--------	-----	-----

(نوع من الفطائر المسلوقة المحشوة بالكرز)

يقدم هذا الطبق مع متلجات الفراولة وسميتانا (نوع من القشدة الرائنية)

115	150/90	ПИРОГИ (ВАРЕНИКИ) З ВИШНЕЮ
-----	--------	----------------------------





مشروبات ساخنة | ГАРЯЧІ НАПОЇ

إسبرسو	١	٣٩
ESPRESSO		39
قهوة "أمريكانو"	١	٤٢
АМЕРИКАНО		42
كابوتشينو	١	٤٩
КАПУЧІНО		49
لاتيه	١	٤٩
ЛАТЕ		49
الشاي من إبريق الشاي	٢	٦٨
ЧАЙ «NEWBY» ЛИСТОВИЙ У ЧАЙНИКУ		68
شاي البحر النبق	٥٠٠ مل	٧٥
ЧАЙ З ОБЛІПИХИ		500 ml 75
كاکاو بالحليب	٢٥٠ مل	٤٩
КАКАО		250 ml 49

عصير الليمون | ЛИМОНАДИ

عصير ليمون البحر النبق	١ لتر	٩٠
ОБЛІПИХОВИЙ		85
الزنجبيل والبرتقال	١ لتر	٨٥
ІМБІРНО-ПОМАРАНЧЕВИЙ		80
الزنجبيل مع عصير الليمون	١ لتر	٨٥
ІМБІРНИЙ З М'ЯТОЮ		80
ماء الليمون	١ لتر	٨٥
ЛИМОННА ВОДА		80

طازجة | ФРЕШІ

البرتقال الطازج	٢٥٠ مل	٤٩
АПЕЛЬСИНОВИЙ		0,25 90
البرتقال والجريب فرو	٢٥٠ مل	٤٩
АПЕЛЬСИНОВО-ГРЕЙПФРУТОВИЙ		0,25 90
جريب فروت طازج	٢٥٠ مل	٤٩
ГРЕЙПФРУТОВИЙ		0,25 90
البرتقال والتفاح الطازج	٢٥٠ مل	٤٩
АПЕЛЬСИНОВО-ЯБЛУЧНИЙ		0,25 90
التفاح الطازج	٢٥٠ مل	٧٠
ЯБЛУЧНИЙ		0,25 70

مشروبات باردة | ХОЛОДНІ НАПОЇ

بيبيسي	٥٠٠ مل	٤٥
PEPSI		0,33 45
مياه معدنية غير غازية	٣٠٠ / ٥٠٠ / ٣٨ / ٤٩	
МІНЕРАЛЬНА ВОДА «МОРШИНСЬКА» (СКЛО) НЕГАЗОВАНА		0,3/0,75 50/60
المياه المعدنية قليلة الغاز	٣٠٠ / ٥٠٠ / ٣٨ / ٤٩	
МІНЕРАЛЬНА ВОДА «МОРШИНСЬКА» (СКЛО) СЛАБОГАЗОВАНА		0,3/0,75 50/60
عصير في النطاق	٢٥٠ مل	٢٥
СІК «САНДОРА» В АСОРТИМЕНТІ		0,25 25
شوييس تونيك	٢٥٠ مل	٤٢
SCHWEPES TONIC		0,25 42

بيرة غير كحولية БЕЗААЛКОГОЛЬНЕ ПІВО

بيرة بالتیکا	٥٠٠ مل	٤٤
БАЛТИКА №0		0,5 44
وارستينر بريميوم فريش	٥٠٠ مل	٦٥
WARSTEINER PREMIUM FRESH		0,33 65



وجبة افطار
08:00 - 11:00

مطعم
11:00 - 00:00