

## СНІДАНКИ 10:00 – 18:00

**Вівсянка з яйцем пашот, пармезаном, зеленою олією** <sup>new</sup> 320 **158**

*Нижня солона вівсянка з яйцем пашот. Готується з пармезаном, прикрашається зеленою олією, буряковою пудрою та мікрогріном*

**Нижній скрембл на хрусткій фокачі з трюфельним крем-сиром** <sup>new</sup> 360 **178**

*Нижній скрембл на хрусткій фокачі з трюфельним сиром та карамелізованою цибулею. Подається з томатами чері, прикрашається мікрогріном*

**Англійський сніданок** 260 **188**

*Яєчна глазунья з двох яєць з курячою ковбаскою, свіжими томатами, печерицями, квасолею та хрумким тостом з чабати*

**Омлет з томатами чері, авокадо, моцарелою** 220/50 **198**

*Омлет з додаванням вершків, сиру моцарела, томатів та зелені. Подається з Голландським соусом, міксом салатів, руколою та томатами*

**Панкейки з лососем, яйцем пашот та гуакамоле** <sup>new</sup> 320 **258**

*Пухкі панкейи з маринованим лососем, ніжним гуакамоле та яйцем пашот. Подаються з трюфельним сиром та томатами чері. Прикрашаються мікрогріном*

**Ванільні сирники** <sup>new</sup> 150/40 **148**

*Подаються із сметаною та джемом*

## ЗАКУСКИ

**Паштет з яблучним конфітюром** 100/60/30 **148**

*Нижній паштет з печінки курчати та з хрусткою чабатною і яблучним конфітюром*

**Три види оливок** 150 **158**

*Каламата, халкідіні, трубес*

**Карпачо з яловичини** 140 **248**

*Тонко нарізана яловичина, соус трюфельний айолі, пармезан, наперси, мікс салатів та оливкова олія*

**Капрезе Песто** 250 **198**

*Закуска зі свіжих томатів, ніжної моцарели, соусо Песто та темного хлібу чабатна*

**Кальмари в хрумкій скоринці з цукіні та соусом Тартар** 160/50 **208**

*Кільця кальмарів та цукіні, підсмажені до золотистої скоринки із соусом Тартар*

**Тартар з лосося** <sup>new</sup> 210 **318**

*Закуска зі свіжого лосося, авокадо, маринованої цибулі, корнішонів та томатів конкасе. Прикрашається руколою, поливається зеленою олією*

**Тартар з яловичини** <sup>new</sup> 160/35 **258**

*Закуска зі свіжої яловичини, маринованої цибулі та наперсів. Прикрашається руколою, бальзамічним кремом та зеленою олією. Подається зі шматочком світлої чабати*

**Соковитий ростбіф з соусом Вітело Тонато** <sup>new</sup> 240 **268**

*Нижня яловичина на подушці з соуса Вітелла Тонато, прикрашена руколою та томатами*

**Антипасті м'ясне** 150 **308**

*Салямі Наполі, копа, прошуто, зрісіні, в'ялені томати, оливки*

**Антипасті сирне** 180/100/20/40 **338**

*Сирі: Пармезан, Дор Блю, Фета, Брі, Маасдам, Моцарела, горіхи, яблука, мед, язідний соус*

**Рулетки з кабачків з ріктою** <sup>new</sup> 210 **178**

*Нижній крем-сир, обгорнутий у шлайси підсмажених кабачків, з руколою, коктейльними томатами, заправленими бальзамічним кремом, часниковою олією під пудрою з буряка*

**Сир Маасдам / Моцарела** 50 **68**

**Сир Пармезан** 50 **78**

**Сир Дор Блю** 50 **88**

**Прошутто** 50 **98**

**Копа/Салямі** 50 **88**

## БРУСКЕТИ

**Брускети з прошуто, крем сиром та томатом конфі** <sup>new</sup> 110 **138**

*Брускети на хрустій чабаті, з крем-сиром, прошуто та томатами конфі, що підлінаються з цукровою пудрою*

**Брускети з лососем і руклою** 140 **178**

*Хрумка темна чабатна з крем-сиром, слабосоленим лососем і свіжим озірком*

**Брускети з ростбіфом і печеним перцем** 150 **188**

## СУПИ

**Бульйон з куркою та пастою** 330 **98**

**Крем-суп грибний** 250 **128**

*Крем-суп з печерицями та вершками. Подається з хрумкою чабатною власного приготування*

**Суп з лососем та судаком** 320 **188**

*Смачний рибний бульон з філе лосося та судака*

## САЛАТИ

**Салат Грецький** 330 **178**

*Салат з томатами, озірком, болгарським перцем , листям салату, цибулею марс, сиром Фета та двома видами маслин. Заправляється оливковою олією*

**Цезар з курячим філе** 240 **248**

*Поєднання хрусткого листя салату ромен і сиру пармезан, обсмаженого курячого філе, приправлених соусом Цезар з хрусткими часниковими грінками, томатами та курячими яйцями*

**Ситний салат з яловичиною** 270 **228**

*Листя салату айсберг, яловичина приготовлена при низьких температурах картоплею, спаржевою квасолею, корнішонами, томатами та маринованою цибулею. Заправлена соусом Вітело*

**Салат з язиком та руколою** 200 **238**

*Салат з відварним язиком, листям салатів лоло росо та рукали, томатами, корнішонами, курячим яйцем з гірчичним соусом та хрумкими грінками*

**Салат з сиром Бурата та руколою** 240 **278**

*Сир Моцарела Бурата з руколою та томатами. Подається з трюфельним медом та соусом Песто*

**Салат з хрусткими креветками** <sup>new</sup> 300 **268**

*Мікс салатів з креветками у хрусткій паніровці, молодим кабачком, озірком, коктейльними томатами та суцвіттями цвітної капуста, заправлений зеленим маслом та гірчичним соусом*

**Салат з хрустким сиром брі та печінкою** <sup>new</sup> 260 **238**

*Теплий салат з карамелізованою печінкою та печерицями, хрустким сиром брі, зеленню, томатами Чері та виноградом. Заправляється язідним соусом*

**Салат з лососем та трюфельним крем-сиром** <sup>new</sup> 220 **258**

*Свіжий салат з маринованим лосем, зеленню та трюфельним крем сиром. Посипається землею з маслин*

## ГАРЯЧІ СТРАВИ

**Курча Міланезе** 160/100 **198**

*Нижнє куряче філе в хрумкій паніровці, подається з руколою, томатами Чері, долькою лимону, посипається Пармезаном*

**Куряча печінка під винним соусом** 150/150/20 **228**

*Смажена з печерицями куряча печінка, подається з пюре, коктейльним помідором та заправлена винним соусом*

**Котлети з індички та картопляним пюре** 120/150 **218**

*Котлети з ніжної індички, подаються з картопляним пюре та трюфельним маслом*

**Медальони з яловичини з грибним соусом та картоплею пюре** <sup>new</sup> 150/150/50 **428**

*Соковиті медальйони з яловичої вирізки. Подаються з вершком соусом з білими грибами та ніжним картопляним пюре. Прикрашаються зелено олією та мікрогріном*

**Філе судака із гратеном з батату та картоплі під сиром Пармезан** <sup>new</sup> 120/150/50 **318**

*Філе судака, мариноване з лимонним фрешем та тим'яном, запікається та подається з бланшованим у білому вині шпинатом, хрустким картопляним гратеном з бататом та трюфельною пастою*

**Філе доради з картопляним пюре із шпинатом** 90/170/50 **288**

*Смажене філе доради, подається з шпинатним пюре та коктейльними помідорами*

**Качина ніжка з картопляним пюре** 1 шт/150/100 **298**

*Начина ніжка з картопляним пюре та карамелізованими яблуками*

**Мідії в сирному або в томатному соусі з хрусткою чабатною** <sup>new</sup> 460/50 **358**

*Тушковані мідії, подаються з соусом на Ваш вибір та чабатною*

## ХЛІБ

**Італійські грісіні** 50 **43**

*Хрумкі хлібні палички*

**Хлібний кошик** 130 **63**

*Біла, солодова та томатна булочки з вершковим маслом з пряними травами*

**Грісіні з прошуто** 85 **98**

*Хрумкі хлібні палички з прошуто*

**Фокача з томатами і тим'яном** 50/30 **68**

*Традиційний тонкий італійський хліб з томатами , тим'яном і сиром пармезан, подається з топинадом*

**Фокача з сирами Моцарела і Дор Блю** 250 **158**

*Традиційний пухкий різновід італійського хліба з начинною із сирів Моцарела та Дор Блю*

# PESTO CAFE

• Щастя їсти разом •

## ПАСТА

**Спагеті з соусом Карбонара** 280 **178**

*Спагеті з вершковим соусом з цибулею, беконом, сиром пармезан і яєчним жовтком*

**Лазанья Болоньезе** 250/50 **208**

*Лазанья з м'ясним соусом Боланьезе, сирами: Моцарела та Пармезан, прикрашається мікрогріном*

**Фузілі з м'ясним соусом Болоньезе** 320 **198**

*Фузілі з класичним соусом Болоньезе. Прикрашається Пармезаном та мікрогріном*

**Паста Альфредо з пікантною курячою грудинкою** 330 **188**

*Паста напанеле в ніжному вершковому соусі з курячим філе сувід у пряних спеціях*

**Паста з лососем та шпинатом** 350 **238**

*Паста пене з лососем у поєднанні з вершками та шпинатом. Прикрашається мікрогріном та пармезаном*

**Паста з креветками** 280 **248**

*Паста лінгвіні у вершкова-шафрановому соусі зі смаженими креветками, цибулею та сиром Пармезан, прикрашена мікрогріном*

### РАВІОЛІ

**Равіолі з куркою в соусі Карбонара** 280 **218**

*Равіолі з куркою подаються у вершковому соусі. З жовтком та сиром Пармезан, прикрашаються мікрогріном*

**Равіолі з кроликом** 230 **218**

*Равіолі з ніжною начинкою з кролика, з соусом з вершкова масла, томатів конкасе, печериць та шпинату*

## РІЗОТО

**Вершкове різото з кальмаром та креветкою** 290 **228**

*Вершкове різото з креветками та кальмарами з додаванням шпинату. Прикрашається мікрогріном*

**Різото з білими грибами** 250 **208**

*Білі гриби, цибуля, сир Пармезан, прикрашається мікрогріном*

# ПІЦА

**Маргарита** 180/440/1000 **148/186/368**

*Піца Маргарита на томатному соусі з сиром моцарела та помідорами чері. Зверху поливається соусом Песто*

**Піца з шинкою та грибами** 180/450/950 **148/288/548**

*Шинка, печериці, сир Моцарела та вершковий соус*

**Піца з лососем та креветками** <sup>new</sup> 180/470/1000 **148/358/688**

*Нижня піца на шпинатно-вершковому соусі з лососем та креветками*

**Піца з куркою та ананасами** 180/450/1050 **148/278/518**

*Піца з томатним соусом Томата, сиром Моцарела, курячим філе сувід, ананасами*

**Піца Салямі** 180/490/1100 **148/298/558**

*Салямі з томатним соусом і сиром Моцарела*

**Піца Карбонара** 180/420/1000 **148/298/558**

*Бекон, сир Моцарела, сир Пармезан, вершковий соус, яєчний жовток, часник*

**Піца Цезар** 180/480/1100 **148/298/558**

*Куряче філе, бекон, салат айсберг, томат, сир Пармезан, соус Цезар*

**Піца Чотири м'яса з пікантиним томатним соусом** <sup>new</sup> 180/450/950 **148/328/598**

*Куряче філе су-від, салямі, шинка, салямі Наполі, сир Моцарела та Пармезан, маринований перець Халапенью, томатний соус*

**Піца Чотири сири** 180/380/950 **148/298/558**

*Поєднання сирів: Дор Блю, Моцарела, Пармезан, Маасдам*

**Піца з ковбасками** <sup>new</sup> 180/470/1000 **148/318/588**

*Ситна піца з курячими ковбасками у поєднанні з корнішонами та болгарським перцем*

## ГРИЛЬ МЕНЮ

**Фірмовий бургер з котлетою з яловичини** 280/80/30 **268**

*Фірмовий бургер Песто з котлетою з яловичини, з томатами, маринований корнішон і сир Чеддер. Подається з картоплею фірі та кетчупом*

**Бургер з соусом із дорблю, карамелізованою цибулею та беконом** <sup>new</sup> 380/80/30 **298**

*Ситний бургер з ніжною яловичою котлетою, хрустким беконом, карамелізованою цибулею та соусом з Дор блю. Подається з картоплею фірі та кетчупом*

**Бомбета з курятини** 120/100/50 **168**

*Традиційний італійський шашлик. Куряче підсмажене стегно на грилі, подається з кукурудзою-гриль та соусом Барбекю*

**Бомбета зі свинини** 120/100/50 **228**

*Традиційний італійський шашлик. Смажена на грилі свинина подається з кукурудзою-гриль та соусом Барбекю*

**Бомбета з яловичини** 120/100/50 **248**

*Традиційний італійський шашлик. Смажена на грилі яловичина, подається з кукурудзою-гриль та соусом Барбекю*

**Стейк з ошийка свинини** 230/50 **298**

**Стейк з лосося** 120 **408**

*Нижнє філе лосося в духмяних спеціях обсмажене на грилі. Подається з лимоном*

**Стейк Рібай** 300/50 **498**

*Стейк з яловичини. Вихід готового стейка залежить від міри просмаження, яке Ви замовите*

**Овочі на грилі** 180 **168**

*Смажені на грилі болгарський перець, баклажан, печериці та цукіні*

**Соуси** 50 **30**

*Медово-гірчичний, Гірчичний, Грибний, Тартар, Барбекю, З нінзю, Язідний, Домашня аджика*

**\* Вказано вихід сирого м'яса. Вихід готового стейку залежить від ступеню підсмажування, який Ви оберете**

## ГАРНІРИ

**Картопля фірі** 130/50 **118**

*Подається з кетчупом*

**Картопляне пюре** 150 **62**

# ДОМАШНІ ДЕСЕРТИ

**Морозиво / Сорбет кулька** 50 **38**

*(на Ваш вибір: пломбір, шоколадне, язідне, французька ваніль)*

**Морозиво / Сорбет** 90/10 **78**

*Три кульки морозива з топінгом на вибір. Види морозива: пломбір, шоколадне, язідне, французька ваніль*

**Штрудель яблучний** 200 **158**

*Класичний десерт з тонкого хрусткого тіста та ароматною яблучною начинкою з корицею , подається з ванільним морозивом*

**Тірамісу** <sup>new</sup> 120 **168**

# PESTO CAFE

• Щастя їсти разом •

## ВИНО



БІЛЕ ВИНО		100 мл	750 мл
Pinot Grigio della Venezie <i>Італія, сухе</i>	88	628	
Sauvignon Blanc Letters de France Blanc Sec <i>Франція, сухе</i>	78	548	
Casa del Coppiere <i>Італія, напівсолодке</i>		488	
Soave Castelletto <i>Італія, сухе</i>		568	
Chardonnay Origin Wine, Australia <i>Вино сухе біле, Австралія</i>		678	
Вино домашнє <i>Італія, сухе</i>	100 мл 58	500 мл 258	
ЧЕРВОНЕ ВИНО			
Merlot Garda <i>Італія, сухе</i>	88	588	
San Marzano, Santoro Primitivo <i>Італія, сухе</i>		688	
Chianti Pontormo <i>Італія, сухе</i>	108	748	
Shiraz Australia <i>Австралія, сухе</i>		678	
Вино домашнє <i>Італія, сухе</i>	100 мл 58	500 мл 258	
ІГРИСТЕ ВИНО			
Prosecco Rivani <i>Італія, сухе</i>	118	788	
Lambrusco Cavicchioli bianco <i>Італія, біле, напівсолодке</i>		568	
Lambrusco Cavicchioli rosato <i>Італія, рожеве солодке</i>		568	
ВЕРМУТ		50 мл	
Filipetti		62	
ВІСКІ		50 мл	
Johnnie Walker Red Label		128	
Johnnie Walker Black Label 12 YO		198	
O'Brian		118	
The Singleton of Dufftown 12 YO		248	
Jack Daniel's Old No.7		138	
Jack Daniel's Tennessee Apple		138	
Jack Daniel's Tennessee Fire		138	
Jack Daniel's Tennessee Honey		138	

## ГОРІЛКА 50 мл

Хортиця Платіnum	39
Первак Перцевий з медом	41
Хортиця Преміум	48
Finlandia Vodka	78
Finlandia Vodka Cranberry	78
Finlandia Grapefruit	78
Finlandia Redberry	78

## КОНЬЯК 50 мл

Kanoni Dzveli 4*	88
Sarajishvili ***	108
Sarajishvili *****	118
Hennessy Very Special	238

## ДЖИН, РОМ, ТЕКІЛА 50 мл

Ром Captain Morgan Original Spiced Gold	98
Ром Captain Morgan White	98
Ром Captain Morgan Dark	108
Джин Gordon's London Dry	118
Джин Gordon's Premium Pink	118
Джин Gordon's Mediterranean Orange	118
Текіла El Jimador Blanco 100% Agave	118

## АЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Кептан Кола <i>Класичне поєднання рому та кола</i>	200	158
Гордон'с Тонік <i>Улюблений класичний коктейль: джин, тонік, дільна грейпфруту</i>	200	158
Мохіто <i>Відомий кубинський коктейль на основі світлого рому та м'яти з додаванням спрайту, тростинного цукру та лайму</i>	250	168
Пінк Джин Тонік <i>Класичний коктейль в новому виконанні: тонік, рожевий джин та ягідний сироп</i>	200	158
Венеціанський Шпріц <i>Освіжаючий напій з фруктовими нотами та легкою цитрусовою гірчиною (ігристе вино, бітер Апероль, газувана мінеральна вода, свіжий апельсин)</i>	250	188

## ГАРЯЧІ КОКТЕЙЛІ

Класичний Глінтвейн <i>Пряний та ароматний напій за традиційним рецептом: вино, апероль, мед, кориця, гвоздика, апельсин, лимон</i>	200	148
Глінтвейн з журавлиною <i>Червоне вино, рожевий джин, журавлина, апельсин, кориця, гвоздика, мед</i>	200	148
Глінтвейн з обліпіхою <i>Біле вино, джин, обліпіха, апельсин, кориця, гвоздика, мед</i>	200	148
Прованс <i>Вино біле, джин, апероль, грейпфрутовий, лимонний та апельсиновий фреші</i>	180	158

## БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

Мохіто <i>Освіжаючий напій на основі спрайту, м'яти та лайму</i>	250	128
Молочно-ванільний	300	108
Молочно-фруктовий	300	108
Глінтвейн		88

## ПИВО

Чернігівське світле розливне	300/500	59/69
Hoegaarden пшеничне розливне	300/500	108/138
Stella Artois	300/500	78/98
Stella Artois безалкогольне	300	88
Corona світле	330	118
Leffe темне	330	118
Сидр яблучний Gardenz	500	128
Сидр вишневий Gardenz	500	128

## ЛІКЕРИ ТА НАСТОЯНКИ 50 мл

Лимончелло <i>Домашня настоянка на лимонній цедрі</i>		42
Вишнівка		42
Лікери Volare в асортименті		68
Лікер Baileys The Original		128

## КРИЖАНИЙ ШОТ

Jägermeister		108
--------------	--	-----

## НАПОЇ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Оранджата <i>Освіжаючий лимонад власного виробництва зі свіжими апельсинами</i>	200 мл/1л	39/ 158
Лимонната <i>Тонізуючий лимонад власного виробництва зі свіжими лимонами</i>	200 мл/1л	39/ 158
Компот вишневий <i>Ароматний вишневий компот - улюблений смак дитинства</i>	200 мл/1л	28/118
Еспресо-тонік з долькою лайму	190 мл	68

## СОКИ ЗІ СВІЖИХ ФРУКТІВ ТА ОВОЧІВ

Морквяний	250	98
Яблучний	250	98
Грейпфрутовий	250	128
Апельсиновий	250	128
Соки в асортименті <i>Апельсин, яблуко, вишня, томат</i>	200мл/1л	38/158

## МІНЕРАЛЬНА ВОДА

Моршинська Преміум негаз./газ.	330	69
Боржомі	330	78
Боржомі	500	98

## ГАЗОВАНІ НАПОЇ

Вонаqua <i>(сильногазована, без газу)</i>	330	49
Coca-Cola	330	49
Coca-Cola zero	330	49
Fanta	250	49
Sprite	250	49
Schweppes	250	58
Burn	250	88
Дитяче шампанське	750	178

## ЧАЙ 400 мл

Чай цейлонський чорний <i>Класичний, злегка терпкуватий смак чорного чаю з вишуканим ароматом і золотисто-червоним настоєм</i>		68
Суніця з вершками <i>Чай чорний цейлонський байховий листовий, листя ожини, шматочки малини і полуниці, пелюстки суданської троянди «карнаде» і китайської троянди, натуральні ароматизатори «Суніця» і «Вершки»</i>		68
Сенча <i>Китайський традиційний зелений чай</i>		68
Саусеп <i>Зелений цейлонський чай з ароматом екзотичного фрукта Саусеп</i>		68
Альпійський луг <i>Ароматна трав'яна суміш: лимонна трава, Мате, листя м'яти перцевої і ожини, плоди шипшини, квіти ромашки і апельсина, пелюстки квітів сафлору і волошки</i>		68

## ЧАЙ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ 400 мл

Чай журавлина-маракуїя <i>Журавлина, сироп маракуїя, свіжа м'ята</i>		98
Чай обліпіха з апельсином <i>Обліпіха, апельсин, мед</i>		98
Цитрусово-імбирний чай <i>Грейпфрут, лимон, імбир, м'ята, мед</i>		98
Чай пряне яблуко <i>Свіже яблуко, кориця, ваніль, яблучний сік</i>		98

## КАВА ТА КАВОВІ НАПОЇ

Еспресо	30	39
Еспресо-тонік з долькою лайму	190	68
Американо	100	39
Капучино	150	49
Капучино з рослинним молоком	150	79
Лате	200	59
Лате з рослинним молоком	200	89
Флет вайт	180	78
Какао	200	56
Фрапе	300	59
Гарячий шоколад	200	68

Tea & Coffee