



Greenwich
restaurant

Greenwich - сімейний ресторан, що втілює в собі атмосферу затишку, витончену елегантність та справжній смак європейської кухні.

Шеф-кухар ресторану Борис Ярем дотримується думки, що меню – це більше, ніж перелік страв. Меню – це магія зачарувувати гостей.

Вишукані авторські страви, єдине крабове меню в Одесі, власна кондитерська та найбільший вибір страв з морепродуктів, риби і телятини. Це тільки вершина нашого різноманіття.

Меню Greenwich було розроблено в тандемі 14-ти років досвіду, безмежної любові до своєї справи та продуктів найвищої якості.

Гарного відпочинку та приємної насолоди!



Алерген



Новинка



З часником



Гостра страва



Велика порція /
страва на компанію



Вегетаріанська
страва



Страва від
шеф-кухара



СУПИ

КУРЯЧИЙ БУЛЬЙОН З ЛОКШИНОЮ

Домашній бульйон з курячою гомілкою,
італійською локшиною та перепелиним яйцем

300 г • 159 ₴

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ

Червоний борщ на м'ясному бульйоні
з телятиною, домашнім салом та брускетами

300/70 г • 198 ₴



УХА З СЬОМГИ ТА СУДАКА

Подаємо з часниковою заправкою та томатами

330 г • 297 ₴



БУЙАБЕС

Марсельський вершковий суп із мідій, тигрових
креветок, кальмара, філе лосося та судака

330 г • 392 ₴

ЗАКУСКИ



ІТАЛІЙСЬКИЙ КАПРЕЗЕ

Традиційна страва острова Капрі зі
слайсами Моцарели та томатів.

Подається з соусом Песто і кедровими горішками

130 г • 199 ₴

ФОРШМАК

Нижний паштет з філе оселедця та вершкового
масла з додаванням діжонської гірчиці

150/60 г • 256 ₴





ІКРА ЩУКИ

В поєднанні з рубленим лососем,
соком огірка та збита з оливковою олією

70/30/30 г • 592 ₴

СОЛОНІНА

Слайси маринованої мармурової
телятини з гірчичним соусом

100/50 г • 190 ₴

БОЧКОВІ СОЛІННЯ

Квашена капуста **150 г • 48 ₴**, солоний огірок **100 г • 64 ₴**,
томати квашені **135 г • 64 ₴**, мариновані опеньки **120 г • 97 ₴**,
маринований часник **35 г • 88 ₴**, слива мочена **50 г • 98 ₴**,
маринований чілі **30 г • 45 ₴**

РИБНЕ ПЛАТО

Малосольний лосось **100 г • 298 ₴**,
копчений вугор **50 г • 395 ₴**, масляна **50 г • 124 ₴**,
оселедець с картопляним салатом **270 г • 168 ₴**,
мідії в прянощах **260 г • 250 ₴**

БЛАГОРОДНІ СИРИ

Камамбер **60 г • 180 ₴**, Пармезан **60 г • 120 ₴**,
Дор Блю **60 г • 136 ₴**, Ементаль **60 г • 92 ₴**,
Моцарелла **60 г • 108 ₴**, Фета **60 г • 68 ₴**

ОДЕСЬКЕ М'ЯСНЕ ПЛАТО

Всі страви власного виробництва

Шинка куряча **100 г • 116 ₴**, сальтисон **100 г • 96 ₴**,
українська ковбаса **160 г • 140 ₴**, ковбаса куряча **160 г • 112 ₴**,
язик телячий **70 г • 170 ₴**, сало солоне **75 г • 77 ₴**

СЕТ ПИВНИХ СНЕКІВ

Хамон **50 г • 149 ₴**, мідії в прянощах **200 г • 240 ₴**,
кільця кальмара фрі **290 г • 238 ₴**, гарліки **100 г • 89 ₴**,
вуха свинячі копчені **100 г • 119 ₴**





КРУАСАНИ

Виготовляємо у власній пекарні за французьким рецептом: хрустка скоринка зовні та повітряне листкове тісто всередині. Максимум вершкового смаку!

З ЛОСОСЕМ ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ

Подаємо з малосольним лососем, соковитою руколою та вершковим сиром

195 г • 320 ₴



З ПРОШУТТО ТА В'ЯЛЕНИМИ ТОМАТАМИ

Подаємо зі слайсами прошутто, в'яленими томатами та соусом Песто

170 г • 245 ₴

З РОСТБІФОМ ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ

Подаємо з ростбіфом із найніжнішого телячого філе та вершково-гірчичним соусом

220 г • 348 ₴



З КУРЯЧОЮ ГРУДКОЮ ТА ВЕРШКОВИМ СИРОМ

Подаємо з соковитою курячою грудкою, сиром Чеддер та медово-гірчичним соусом

225 г • 245 ₴

КРУАСАН БЕЗ НАЧИНКИ • 114 ₴

З ШОКОЛАДОМ • 154 ₴





КРАБОВЕ МЕНЮ

САЛАТ З КРАБОМ

Зелений мікс з додаванням перепелиних яєць, авокадо, томатів Черрі та справжнього м'яса краба. Заправлений вершково-шпинатним соусом

200 г • 612 ₴

ОЛІВ'Є З КРАБОМ

Авторський рецепт з м'ясом краба та ікрою Тобіко. Заправлений японським майонезом

300 г • 560 ₴

КУКУРУДЗЯНИЙ КРЕМ-СУП

Подається з м'ясом краба

300 г • 520 ₴

РОЛ З КРАБОМ

М'ясо краба, ікра Тобіко, японський омлет, авокадо, огірок та спайсі соус

300 г • 680 ₴

СПАГЕТІ З КРАБОМ

Спагеті з чорнилами каракатиці, м'ясом краба, сиром Пармезан та вершками

230 г • 560 ₴





САЛАТИ

ГРЕЦЬКИЙ

Яскраве поєднання соковитих томатів, огірка, болгарського перцю, маслин, сиру Фета та солодкої червоної цибулі. Заправлений оливковою олією

400 г • 224 ₴

КЛАСИЧНИЙ ЦЕЗАР З ОСОБЛИВОЮ КУРКОЮ

Хрумкий салат під соусом "Цезар" з курячим філе Су Від, перепелиними яйцями, томатами Черрі, сиром Пармезан та грінками

220 г • 280 ₴

ОЛІВ'Є З ЧЕРВОНИМ ТУНЦЕМ

Особливий рецепт з додаванням маринованого червоного тунця та ікри Тобіко. Заправлений японським майонезом

300 г • 392 ₴

З ЛОСОСЕМ, АПЕЛЬСИНОМ ТА АВОКАДО

З додаванням крем-сиру Філадельфія, пікантної руколи та оливкової олії

350 г • 425 ₴

З КОПЧЕНИМ ВУГРОМ, АВОКАДО ТА ЯЙЦЕМ ПАШОТ

В поєднанні з зеленим міксом, томатами та сиром Пармезан

260 г • 665 ₴





ТЕПЛІ САЛАТИ

АВОКАДО ГРИЛЬ ^{new} З КРЕВЕТКАМИ

Та томатами черрі, листям салату
і соєво-устричним соусом

200 г • 310 ₴

З КУРЯЧОЮ ПЕЧІНКОЮ ТА ГРУШЕЮ КОНФІ

Зелений мікс з карамелізованою курячою
печінкою, вершковою грушею конфі,
та кедровими горішками.

Заправлений апельсиновим соусом

250 г • 260 ₴

З ТЕЛЯТИНОЮ ТА ОВОЧАМИ ГРИЛЬ

Обсмажені на грилі теляча вирізка, соковиті
кабачки, баклажан та болгарський перець.
Подається з зеленим міксом та гірчичним соусом.

290 г • 368 ₴

З МОРЕПРОДУКТАМИ

Грильовані морепродукти з пікантною ноткою часнику:
лосось, кальмар, тигрові креветки, мідії,
коктейльні креветки та гребінець.

Подаються на зеленому міксі з вершковим соусом

320 г • 659 ₴

З ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ

Обсмажені с болгарським перцем
тигрові креветки в поєднанні з зеленим
міксом, томатами та спайсі соусом

330 г • 396 ₴





РОЛИ

ДРАКОН

Слайси копченого вугра, сир Філадельфія,
омлет Томаго, авокадо

300 г • 576 ₴

ФІЛАДЕЛЬФІЯ

Лосось, сир Філадельфія, огірок

330 г • 346 ₴



КАТАНА З КРЕВЕТКОЮ

Тартар з тигрової креветки, сир Пармезан,
авокадо, омлет Томаго та спайсі соус

360 г • 448 ₴



КАТАНА З ЛОСОСЕМ

Тартар з лосося, сир Пармезан, авокадо,
омлет Томаго та спайсі соус

340 г • 478 ₴



СЕНСЕЙ

Лосось, тунець, тигрова креветка,
авокадо, ікра Тобіко

300 г • 620 ₴

БАНЗАЙ

Лосось, копчений вугор,
сир Філадельфія, огірок

300 г • 398 ₴

ТАНУКІ

Лосось, тигрова креветка,
сир Філадельфія

300 г • 354 ₴





ТАРТАР

З ТЕЛЯТИНИ

Рублена ніжна телятина з авокадо,
бланшованими томатами та соусом Песто

250 г • 376 ₴

З ЛОСОСЯ ТА ІКРОЮ ЛЕТЮЧОЇ РИБИ

Рублене філе лосося з медово-гірничним
соусом, каперсами та ікרוю летючої риби

200 г • 396 ₴

З ТИГРОВИХ КРЕВЕТОК ТА АВОКАДО

Рублені тигрові креветки з авокадо,
спайсі соусом та ікרוю летючої риби

240 г • 496 ₴

З ТУНЦЯ ТА СОУСОМ ТЕРІЯКІ

Рублене філе червоного тунця з соусом
Теріякі та ікרוю летючої риби

165 г • 380 ₴

АСОРТІ ТАРТАРІВ НА ЛЬОДУ

З лосося, тигрових креветок та тунця.
Подаються в раковинах гребінців на льоду

605 г • 1008 ₴





Greenwich
restaurant

ПАСТА

КАРБОНАРА

Італійська класика на основі пасти фетучіні з обсмаженим угорським беконом, перепелиним яйцем, сиром Пармезан та вершками

230 г • 237 ₴

new

СОБА З КУРКОЮ

Японська традиційна лапша з гречаного борошна обсмажена на пательні вок з овочевим міксом та курячим філе

350 г • 210 ₴

ПАСТА 4 СИРИ

Фетучіні з сиром Дор Блю, Філадельфією, Пармезаном, Фетою та вершками

300 г • 279 ₴

new

СОБА З КРЕВЕТКАМИ

Японська традиційна лапша з гречаного борошна обсмажена на пательні вок з овочевим міксом та тигровими креветками

350 г • 350 ₴



ПАСТА З МОРЕПРОДУКТАМИ

Спагеті з чорнилами каракатиці з мідіями, гребінцями, тигровими креветками, сиром Пармезан та вершками

300 г • 450 ₴





ПІЦА

Авторська піца з італійського борошна

МАРГАРИТА

Піца з авторським соусом із болгарського перцю, сиром моцарела, томатами чері та базиліком

400 г • 298 ₴

ПЕПЕРОНІ

З червоним соусом, італійською салями та томатами

450 г • 336 ₴

4 СИРИ

Піца з двома видами сиру моцарела, з фетою, дор блю та кедровими горішками

350 г • 348 ₴

З ГРУШЕЮ, СИРОМ ДОР БЛЮ ТА ФІСТАШКОЮ

На основі соусу Кальвадос

350 г • 382 ₴

З РОСТБІФОМ

Поєднання ніжної телятини з болгарським перцем, печерицями, томатами чері та пармезаном

500 г • 560 ₴

З ЛОСОСЕМ, АРТИШОКАМИ ТА АВОКАДО

На основі сиру моцарела з додаванням руколи та пармезану

450 г • 598 ₴





МОРЕПРОДУКТИ

new ЖУЛЬЄН З МІДІЙ

М'ясо чилійських мідій, тушковане з грибами в вершках та запечене під сиром Пармезан

275 г • 360 ₴



РОЖЕВИЙ КАЛЬМАР КАНКАРЕ

Обсмажене на вогні філе рожевого кальмара, заправлене соєвим соусом та кунжутом

140 г • 352 ₴

МІДІЇ З ВЕРШКОВИМ СОУСОМ

Запечені чилійські мідії в вершковому соусі

220 г • 324 ₴



МІДІЇ В СОУСІ БЛЮ ЧІЗ

Тушковані в вершках чилійські мідії з додаванням сиру Дор Блю

600 г • 698 ₴



new КРЕВЕТКИ В КОКОСІ

Подаються на подушці із класичного гуакамоле

220 г • 384 ₴



ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ

ОБСМАЖЕНІ З ПАПРИКОЮ

Обсмажені з болгарським перцем та соєво-устричним соусом

250 г • 699 ₴

АРГЕНТИНСЬКІ ЛАНГУСТІНИ

Обсмажені на грилі та запечені із вершковим сиром та ікрою Тобіко

230 г • 760 ₴



**АСОРТІ МОРЕПРОДУКТІВ
НА ГРИЛІ**

Морський гребінець **50 г • 316 ₴**,
рожевий кальмар **80 г • 312 ₴**, восьминіг на грилі **100 г • 960 ₴**,
мідії на грилі **300 г • 344 ₴**, тигрові креветки **5 шт. • 296 ₴**,
аргентинські лангустіни **3 шт. • 480 ₴**





РИБА

БИЧКИ

Балтійські бички кнут обсмажені в борошні.
Подаються з часниковою заправкою

270 г • 445 ₴

БАРАБУЛЬКА

Обсмажена в борошні до хрусткої скоринки

220 г • 420 ₴

ФІЛЕ СУДАКА НА ПОДУШЦІ ІЗ ПЕЧЕРИЦЬ

Філе річного судака обсмажене в борошні.
Подається на подушці із запечених
під сиром Пармезан печериць

180/60 г • 594 ₴

ДОРАДО НА ГРИЛІ

Середземноморська дорадо, обсмажена на грилі.
Подається з гірчично-медовим соусом

280/60 г • 560 ₴

СІБАС НА ГРИЛІ

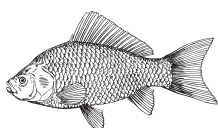
Подається зі смаженими баклажанами,
печерицями та томатами

280/100 г • 592 ₴

ФІЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛІ

Обсмажене на грилі філе маринованого
норвезького лосося. Подається з
гірчично-медовим соусом

180/40 г • 520 ₴





ПТИЦЯ

ШАШЛИК КУРЯЧИЙ

Класичний курячий шашлик. Подається з обсмаженими кабачком, баклажаном, початком кукурудзи та шампінйюном

270/70 г • 288 ₴



КРИЛЬЦЯ БОРОДІНА

Улюблена страва нашого арт-директора. Курячі крильця обсмажені у фритюрі з соусом Баффало. Подаються з апельсином

300 г • 226 ₴



КУРЧА ГРИЛЬ ЗІ

СМАЖЕНОЮ КУКУРУДЗОЮ

Пів курчати на грилі. Подається зі смаженими початками кукурудзи та соусом BBQ

200/60 г • 298 ₴

КУРЯЧА ГРУДКА З ВЕРШКОВИМ ШПІНАТОМ

Запечена з вершково-шпинатним соусом

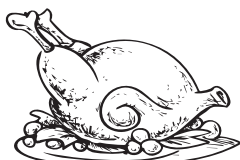
200/150 г • 468 ₴



УГОРСЬКА КАЧКА АНГУС

Половина угорської качки запечена до хрусткої скоринки. Подається з карамелізованими яблуками та малиновим соусом

800/100/100 г • 972 ₴





СВИНИНА

ШАШЛИК

Класичний шашлик зі свинячої шиї.
Подається з сиром Сулугуні в лаваші
та маринованою цибулею

250/100/50 г • 348 ₴

РЕБРА В МИГДАЛЬНИХ ПЛАСТІВЦЯХ

Реберця довгого томління, обсмажені
на грилі з мигдальними пластівцями

330 г • 488 ₴

ФІРМОВІ КОВБАСКИ НА ВОГНІ

Асорті ковбасок власного виробництва:
з соковитої курочки, свинини та телятини.

Подаються з картопляними діпами
та гірчичним соусом

300/150/50 г • 455 ₴

СВИНЯЧА РУЛЬКА

Соковита свиняча рулька запечена
до хрусткої скоринки. Подається з картопляними
діпами та тушкованою капустою

900/150/150/50 г • 692 ₴

СВИНЯЧА ВИРІЗКА У БЕКОНІ З ТОМАТНИМ СОУСОМ

Запечене філе свинини у беконі. Подається
з овочевою сальсою із томатів
та болгарського перцю

250/100/60 г • 398 ₴

ЯГНЯ

КАРЕ ЯГНЯТИ З ОВОЧАМИ

Обсмажене каре молодого ягняти на грилі.
Подається з припущеними баклажанами,
кабачком, печерицями та ягідним соусом

270/130 г • 984 ₴





ТЕЛЯТИНА

БУРГЕР GREENWICH

3 котлетою із відбірної телятини, томатами та сиром Чеддер. Подається з картоплею фрі

300/70 г • 348 ₴

МЕДАЛЬЙОНИ

Три медальйона з філе телятини обсмажені на грилі. Подаються з початками кукурудзи та грибним соусом

180/70/50 г • 586 ₴

РОСТБІФ

Запечене філе телятини із шпинатним соусом та обсмаженими овочами

200/100/60 г • 686 ₴



РОСТБІФ БЛЮ ЧІЗ

Запечене філе телятини під соусом із сиру Дор Блю. Подається з печерицями, молодим зеленим горошком та хрумким беконом

350 г • 695 ₴



ФІЛЕ-МІНЬЙОН З СОУСОМ ІЗ БІЛИХ ГРИБІВ ТА ТРЮФЕЛЬНОЮ ОЛІЄЮ

Підсмажений на грилі. Подається на подушці із печериць та картопляною соломкою

200/60/60 г • 786 ₴



ФІЛЕ-МІНЬЙОН ТУРАНДО

Філе телятини обсмажене на грилі в угорському беконі. Подається з припущеними овочами, пастернаком та яйцем-пашот

200/150 г • 588 ₴



СТЕЙК РІБАЙ

Стейк із мрамурової телятини з витримкою в 21 день. Подається з соусом зі стиглої вишні. Рекомендуємо ступінь обсмажування Medium

UA 300/70 г • 986 ₴





ДЛЯ ДІТЕЙ

БУРГЕР GREENWICH

З котлетою із відбірної телятини, томатами та сиром Чеддер. Подається з картоплею фри

300/70 г • 348 ₴

КУРЯЧІ КОТЛЕТКИ З ПЮРЕ

З найніжнішої курочки та вершковим соусом

120/150 г • 195 ₴

КУРЯЧІ БИТОЧКИ З ПЮРЕ

Готуються з курячої грудки та обсмажені на мінімальній кількості олії

150/150 г • 228 ₴

СИРНІ ПАЛИЧКИ З МАЛИНОВИМ СОУСОМ

Сир Ементаль смажений у фритюрі в сухарях Панко

100/60 г • 236 ₴

КУРЯЧИЙ ШАШЛИК

З відбірного курячого філе. Подається на шпажках з картоплею фри та лагідним соусом

150/70/50 г • 188 ₴

ГАРНІРИ

ТУШКОВАНА КАПУСТА

200 г • 59 ₴

КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА СКИБОЧКАМИ

150 г • 89 ₴

КАРТОПЛЯ ФРИ

150 г • 89 ₴





Greenwich
restaurant

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ

200 г • 105 ₴

КУСКУС З ОВОЧАМИ

200 г • 98 ₴

РИС З ОВОЧАМИ

200 г • 98 ₴

СИР СУЛУГУНІ В ЛАВАШІ

100 г • 111 ₴

ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ

270 г • 229 ₴

СМАЖЕНА КУКУРУДЗА

150 г • 89 ₴

ХЛІБ

ЧІАБАТТА

60 г • 38 ₴

ДЕСЕРТИ



СИРНИКИ З ПОЛУНИЧНИМ СОУСОМ

Готуються з домашнього сиру та
подаються з сезонними ягодами

200 г • 155 ₴

ПАНАКОТА

Вершкова панакота з малиновим
мусом в формі серця

150 г • 174 ₴





ЧІЗКЕЙК

Класичний чізкейк з ніжною вершковою текстурою та солоною карамеллю

200 г • 232 ₴

ТАРТ З МАЛИНОВИМ МАРМЕЛАДОМ

Пісочний тарт з малиновим мармеладом та вершковим ганашем

230 г • 226 ₴

ТАРТ З ГРУШЕЮ

Вершковий тарт з карамелізованою грушею та сиром Дор Блю. Подається з кулькою морозива і солоною карамеллю

250 г • 336 ₴

ТАРТ З СОЛОНОЮ КАРАМЕЛЛЮ ТА ГОРІХОМ ПЕКАН

Пісочний тарт з солоною карамеллю, горіхами пекан та вершковим ганашем

170 г • 286 ₴

ШОКОЛАДНИЙ БРАУНІ

Класичний мега шоколадний Брауні з горіхами. Подається з кулькою морозива та соусом Бейліз

250 г • 272 ₴

МОРОЗИВО/СОРБЕТ

50 г • 72 ₴

ФРУКТОВЕ АСОРТІ

Ананас **100 г • 50 ₴**, апельсин **100 г • 35 ₴**,
виноград **100 г • 59 ₴**, грейпфрут **100 г • 35 ₴**,
груша **100 г • 45 ₴**, лохина **100 г • 140 ₴**,
малина **100 г • 65 ₴**, манго **100 г • 150 ₴**,
полуниця **100 г • 93 ₴**, яблуко **100 г • 15 ₴**
ківі **100 г • 60 ₴**





БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / 250 ml • 89 ₴

SPRITE / 250 ml • 89 ₴

FANTA ORANGE / 250 ml • 89 ₴

SCHWEPES / 250 ml • 89 ₴

СІК «RICH» В АСОРТИМЕНТІ / 250 ml • 89 ₴

BURN / 250 ml • 132 ₴

КАРПАТСЬКА ДЖЕРЕЛЬНА / 500 ml • 74 ₴

ПОЛЯНА КВАСОВА / 500 ml • 98 ₴

РОСЧЕТТА NATURALE / 250 ml • 92 ₴

РОСЧЕТТА NATURALE / 500 ml • 158 ₴

ФРЕШІ

250 ml

ЯБЛУЧНИЙ / 135 ₴

АПЕЛЬСИНОВИЙ / 245 ₴

ГРЕЙПФРУТОВИЙ / 245 ₴

КАВА

100% АРАБІКА

ЕСПРЕСО / 30 ml • 65 ₴

АМЕРИКАНО / 30 ml • 65 ₴

ДОПІО / 60 ml • 97 ₴

КАПУЧІНО / ЛАТЕ / 250 ml • 85 ₴

РАФ / ГЛЯССЕ / 250 ml • 93 ₴

РАФ З МИГДАЛЕВИМ МОЛОКОМ / 250 ml • 124 ₴

КАКАО / 250 ml • 65 ₴

КАВА ПО-ІРЛАНДСЬКИ / 250 ml • 239 ₴

ФЛЕТ УАЙТ / 150 ml • 153 ₴





ЧАЇ

400 ml • 98 ₴

АССАМ

Класичний чорний індійський чай

ЕРЛ ГРЕЙ

Цейлонський чорний чай
з ароматом бергамоту

ГАНПАУДЕР

Китайський зелений байховий чай

ЖАСМИН

Зелений чай з квітами та
ароматом жасмину

ТРАВ'ЯНИЙ

Суміш трав'яного та квіткового чаїв

АВТОРСЬКІ ЧАЇ

700 ml • 180 ₴

ІМБИРНО-ЦИТРУСОВИЙ

Чорний чай, апельсин, лимон, імбир
та апельсиновий джем

ГРЕЧАНИЙ

Натуральний чай з відбірного
насіння татарської гречихи

СМОРОДИНОВИЙ

Чорний чай, смородина, бадьян,
м'ята та апельсиновий джем

ЛІСОВІ ЯГОДИ

Ягідний чай, смородина, кориця,
м'ята та малиновий джем

ОБЛІПИХОВИЙ

Обліпіха, апельсин, кориця, мед та м'ята





АВТОРСЬКІ ЛИМОНАДИ

330 ml

- КЛАСИЧНИЙ / 89 ₴
- ФІАЛКОВИЙ / 185 ₴
- ПОЛУНИЧНИЙ / 185 ₴
- КОКОСОВИЙ / 185 ₴
- МАНГО-МАРАКУЙЯ / 185 ₴

ДОМАШНІ НАПОЇ

330 ml • 69 ₴

- МОРС ЖУРАВЛИНИЙ
- КОМПОТ ПОЛУНИЧНИЙ

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

ORANGE ESPRESSO

Кава, фреш апельсина, тростинний сироп та кориця

250 ml • 262 ₴

МОЇТО

Содова, лайм, м'ята та тростинний сироп

250 ml • 178 ₴

SNICKERS

Молоко, вершки, арахіс, карамель та шоколад

380 ml • 320 ₴





OREO

Молоко, вершки, печиво Oreo та шоколад
380 ml • 315 ₴

BOUNTY

Молоко, вершки, пюре кокоса та шоколад
380 ml • 245 ₴

АЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

HUGO GIN

Джин, ігристе, сироп бузини та содова
380 ml • 291 ₴

APEROL SPRITZ

Апероль, ігристе, содова
та фреш апельсину
380 ml • 498 ₴

BERRY COLINS

Джин, куантро, огірок, базилік,
фреш лимону та Schweppes
350 ml • 372 ₴

MOJITO

Ром, тростинний сироп,
лайм, м'ята та содова
375 ml • 238 ₴

PINA COLADA

Ром, ананас, кокосове пюре
та фреш лимону
310 ml • 345 ₴





BLOODY MARY

Горілка, томатний сік,
табаско та ворчестер
280 ml • 227 ₴

LONG ISLAND ICE TEA

Горілка, джін, ром, текіла, куантро,
фреш лимону та Соса-Сол
475 ml • 439 ₴

GREEN MEXICAN

Текіла, лікер Pisang, лимонний фреш
80 ml • 189 ₴

CLOVER CLUB

Джін, ягідне пюре та фреш лимону
120 ml • 317 ₴

PARADISE

Білий ром, персиковий лікер,
пюре манго-маракуйя, лимонний фреш
225 ml • 287 ₴

RED SOUR

Джін, сироп гранату,
лимонний фреш
150 ml • 300 ₴





VERMOUTH/APERITIVO

40 ml

MARTINI EXTRA DRY / 60 ₺

MARTINI BIANCO / 60 ₺

APEROL / 92 ₺

CAMPARY / 100 ₺

LIQUORS/TINCTURES

40 ml

JAGERMEISTER / 120 ₺

BECHEROVKA / 92 ₺

COINTREAU / 140 ₺

FRANGELICO / 100 ₺

KAHLUA / 140 ₺

XENTA ABSENTA / 156 ₺

BAILEYS THE ORIGINAL / 148 ₺

SAMBUKA ANTICA / 92 ₺

VODKA

40 ml

FINLANDIA / 84 ₺

FINLANDIA REDBERRY / 84 ₺

BELVEDERE / 208 ₺

ХОРТИЦЯ PREMIUM / 56 ₺

ХОРТИЦЯ DE LUX / 80 ₺

STERLING / 112 ₺





GIN

40 ml

BEEFEATER / 120 ₹
BEEFEATER PINK / 120 ₹
TANQUERAY NO. 10 / 268 ₹

TEQUILA

40 ml

EL JIMADOR BLANCO / 132 ₹
EL JIMADOR REPOSADO / 132 ₹
DON JULIO BLANCO / 460 ₹
DON JULIO REPOSADO / 548 ₹

RUM

40 ml

ANGOSTURA 1919 / 260 ₹
HAVANA CLUB ANEJO 3 / 144 ₹
HAVANA CLUB ANEJO ESPECIAL / 168 ₹
HAVANA CLUB ANEJO 7 / 188 ₹
MOUNT GAY BLACK / 244 ₹
SAILOR JERRY / 144 ₹
ZAKAPA 23 Y.O. / 560 ₹





COGNAC/BRANDY

40 ml

- MATAXA 5*** / 140 ₺
- ARARAT** / 116 ₺
- MARTELL VS** / 300 ₺
- MARTELL VSOP** / 432 ₺
- HENNESSY VSOP** / 516 ₺

WHISKEY

40 ml

- JAMESON** / 128 ₺
- JOHNNIE WALKER RED LABEL** / 128 ₺
- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** / 228 ₺
- JACK DANIELS NO. 7** / 168 ₺
- BULLIET 45%** / 208 ₺
- CROWN ROYAL** / 216 ₺
- CHIVAS REGAL 12 Y.O.** / 232 ₺
- CHIVAS REGAL 18 Y.O.** / 488 ₺
- WOODFORD RESERVE** / 272 ₺





SINGLE MALT WHISKY

40 ml

SINGLETON 12 Y.O. / 328 ₴

MACALLAN 12 Y.O. / 576 ₴

GLENMORANGIE ORIGINAL 10 Y.O. / 356 ₴

CRAFT BEER

330/500 ml

ДЕ РІБАС

Світле ячмінне

79/129 ₴

МЮНХЕНСЬКЕ

Напівтемне ячмінне

79/129 ₴

ДУНКЕЛЬ

Темне ячмінне

79/129 ₴

БЕЛЬГІЙСЬКЕ

Світле пшеничне

99/168 ₴

СЕЗОННЕ ПИВО

99/168 ₴





BOTTLED BEER

CORONA 330 ml • 198 ₴

GUINNESS 330 ml • 148 ₴

STELLA ARTOIS Б/А 500 ml • 129 ₴

ВИНА УКРАЇНИ

APOSTROPHE

Sparkling dry

150 ml • 98 ₴

APOSTROPHE

Sparkling semi-sweet

150 ml • 98 ₴

APOSTROPHE CHARDONNAY

White dry

150 ml • 99 ₴

APOSTROPHE CABARNE

Red dry

150 ml • 99 ₴

КОЛОНІСТ СУХОЛИМАНСЬКЕ

White dry

150 ml • 159 ₴

КОЛОНІСТ КАБЕРНЕ

Red dry

150 ml • 159 ₴





ВИНА АВСТРАЛІЇ

CHARDONNAY – SEMILLON BADGER`S CREEK

White dry

750 ml • 1160 ₾

CABERNET - CHIRAZ BADGER`S CREEK

Red dry

750 ml • 1160 ₾

ВИНА ГРУЗІЇ

ALAZANI VALLEY SAKARTVELI

White semi-sweet

150 ml • 149 ₾

TSINANDALI SAKARTVELI

White dry

150 ml • 149 ₾

ALAZANI VALLEY SAKARTVELI

Red semi-sweet

150 ml • 149 ₾

SAPERAVI SAKARTVELI

Red dry

150 ml • 149 ₾

KINDZMARALI SAKARTVELI

Red semi-sweet

150 ml • 169 ₾





ВИНА ІСПАНІЇ

CAVA JOSEP MASACHS

Sparkling dry

750 ml • 930 ₴

MERSEGUERA DIAPIRO

White dry

750 ml • 1476 ₴

ROBLE DIAPIRO

Red dry

750 ml • 1476 ₴

JEREZ PEDRO XIMENEZ

Red dry

40 ml • 120 ₴

ВИНА ІТАЛІЇ

LAMBRUSCO BIANCO ABBAZIA

Sparkling semi-dry

750 ml • 759 ₴

LAMBRUSCO ROSSO ABBAZIA

Sparkling semi-sweet

750 ml • 759 ₴

ASTI ABBAZIA

Sparkling sweet

750 ml • 1284 ₴

ASTI MARTINI

Sparkling sweet

750 ml • 1476 ₴





PROSECCO SPUMANTE ABBAZIA

Sparkling dry

750 ml • 1374 €

SOAVE MASTIO TAPPO RASO

White dry

150 ml • 245 €

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE MANIERI

White dry

150 ml • 235 €

GAVI DI GAVI DHA ARA

White dry

750 ml • 1995 €

CHIANTI POLETTI

Red dry

150 ml • 184 €

MONTEPULCIANO D`ABRUZZO

BIO LA SAGRASTANA

Red dry

150 ml • 164 €

NERO D`AVOLA POLETTI

Red dry

750 ml • 745 €





ВИНА НІМЕЧЧИНИ

RIESLING HALBTROCKEN

White dry

750 ml • 1225 ₴

GEWURTZTRAMINER VILLA WOLF

White semi-sweet

750 ml • 989 ₴

ZWEIGELT LANDHAUS PAUL

Red ry

750 ml • 1245 ₴

ВИНА НОВОЇ ЗЕЛАНДІЇ

SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH SAINT CLAIR

White dry

750 ml • 1370 ₴

SAUVIGNON BLANC HANS GREY

White dry

750 ml • 1370 ₴

ВИНА ПОРТУГАЛІЇ

PORTO RUBY

Red dry

40 ml • 100 ₴





ВИНА США

ZINFANDEL GOLD COUNTRY

Sparkling dry

750 ml • 745 ₴

SHARDONNAY GOLD COUNTRY

White dry

750 ml • 745 ₴

CABERNET SAUVIGNON GOLD COUNTRY

Red dry

750 ml • 745 ₴

ВИНА ФРАНЦІЇ

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

Sparkling dry

750 ml • 7200 ₴

ROSE D`ANJOU PIERRE BREVIN

Rose semi-sweet

750 ml • 894 ₴

CHATEAU ROUSSEAU AOP BORDEAUX BLANC

White dry

750 ml • 1245 ₴

CHABLIS BOVIER&FILLS

White dry

750 ml • 2958 ₴





GEWRZTRAMINER FLEISHER

White dry

750 ml • 1299 ₺

RUGE AOP CHATEAU DE CHATEAUNEUF BORDEAUX

Red dry

750 ml • 1190 ₺

ВИНА ЧИЛИ

SAUVIGNON CASA BOLLEN

White dry

750 ml • 1440 ₺

CHARDONNAY CASA BOLLEN

White dry

750 ml • 1440 ₺

CARMENERE CASA BOLLEN

Red dry

750 ml • 1440 ₺

MERLOT EL CAMPO

Red dry

750 ml • 845 ₺

