

ПАБ

◆ **КЕФЫ** ◆
искусство века

МЕНЮ

КУХНЯ

ЗАКУСКИ

| | Посднується з пивом: | |
|--|----------------------------|-----|
| Прошутто (60 г) | ESB / Lager / Stout | 85 |
| Свинячі чіпси (50 г) | Pilsner / ESB | 85 |
| Бастурма (60 г) | IPA / Pilsner / Lager | 85 |
| Сиров'ялена ковбаса фует (50 г) | APA / IPA / Lager | 85 |
| Оленина в'ялена (40 г) | Pale Ale / Pilsner / Lager | 85 |
| ☞ Сухофрукти з горіхами (190 г) | Red Ale / Stout / IPA | 85 |
| ☞ Сири з соусом «медовий реліш» (210 г) | ESB / IPA / Stout | 146 |
| Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом і солоною гранолою (220 г) | Cider / Lambic Faro | 90 |
| Сморреброд з норвезьким оселедцем, беконом та кремом з копченої сметани (250 г) | Pilsner / Lager / Bitter | 127 |
| Сморреброд з копченим язиком, солоною салакою і сирним кремом (250 г) | Pilsner / IPA / APA | 127 |
| ☞ Сендвіч Бан-мі в булці Бао з картоплею фрі (400 г) | Session IPA / Lager | 135 |
| Булка Бао з качкою та картоплею фрі (340 г) | APA / Lager | 125 |
| Тартар з телятиною з кремом шиітакі і смаженими лисичками (170 г) | Flemish Ale / Porter | 146 |
| ☞ Моцарелла з сезонними томатами, четверговою сіллю і квітами кропу (125/120/30 г) | Wheat beer / Lambic kriek | 120 |
| ☞ Теплий сир в сухарях панка з соусом з ревеню і паленої грушею (160/45/30 г) | IPA / APA | 120 |

САЛАТИ

| | Посднується з пивом: | |
|---|-----------------------|-----|
| Салат з качкою, ферментованим бананом, сиром дорблю і кисло-солодким соусом (180 г) | Red Ale / Stout / IPA | 115 |
| Салат з курчам, хрустким роменом, в'яленим жовтком і гірчичним соусом (240 г) | Saison / APA / Lager | 115 |
| ☞ Салат в тайському стилі з ростбіф і крем-сиром (220 г) | IPA / Porter | 120 |
| Салат з кальмаром, кумкватом, кокосовою стружкою і цитрусовим соусом (180 г) | Lager / IPA / Cider | 135 |

СУПИ

| | | |
|--|--|-----|
| Бульйон з домашньої курки, равіоли та яйцем пашот (350 г) | | 99 |
| Окрошка на основі грецького йогурту і базилика з морозивом з гірчиці та сметани (320/30 г) | | 132 |
| ☞ Суп Том-ям (350 г) | | 150 |
| В'єтнамський Фо бо (400 г) | | 145 |

ОСНОВНІ СТРАВИ

| | Посднується з пивом: | |
|---|---------------------------|-----|
| Свинячі ребра BBQ з капустою кимчи (270/160 г) | IPA / Wheat beer / Bitter | 179 |
| Свинячі ребра BBQ з соусом Том-ям, спаржею і грате з батату (250/70/40 г) | Brown Ale / IPA / Bitter | 179 |
| ☞ Язик теля з кремом з адигейського сиру і тартаром з баклажан (90/35/70 г) | IPA / DIP / Milk Stout | 175 |
| Телятина сувид з лисичками та горіховим кремом (160/70/50 г) | Flemish Ale / Lambic | 240 |
| Телячі мізки з карамеллю місо, печеною селерою і землею з солоду (80/80/50 г) | Stout / Porter | 99 |
| Філе судака з кремом з хрону з маринованою цвітною капустою (140/140/30 г) | Pilsner / Blond Ale | 179 |
| Філе свинини на грилі з запеченою цибулею та кремом галангал (170/80/50 г) | Wheat beer / Pilsner | 182 |
| Куряча грудка з кремом з абрикоса та смаженими лисичками (220/140/60 г) | Flemish Ale / Sour beer | 180 |
| Рибай з картоплею, смаженими лисичками та міцним бульйоном (220/140/40 г) | Pilsner / Blond Ale | 299 |

ДЕСЕРТИ

| | Посднується з пивом: | |
|--|----------------------|-----|
| Морозиво IPA з маринованим ревенем і щавлем (110 г) | IPA / APA / Stout | 99 |
| Морозиво з ячмінного солоду, попкорном з гречки і сиром Гудбрандсдален (100 г) | Abbey beer / Bitter | 99 |
| Кокосовий торт зі свіжою полуницею та морозивом з галангала (220 г) | Porter / Stout | 115 |

БАР ВІСКИ

| | | |
|----------------------------------|-------|-----|
| Bulleit Rye 95 | 40 мл | 99 |
| Bulleit Bourbon, 10 YO | 40 мл | 156 |
| Johnnie Walker Double Black | 40 мл | 155 |
| Johnnie Walker Black Label 12 YO | 40 мл | 112 |
| Johnnie Walker Red Rye Finish | 40 мл | 82 |
| Johnnie Walker Red Label | 40 мл | 79 |
| Bushmills Original | 40 мл | 85 |
| Bushmills Single Malt 10 YO | 40 мл | 135 |
| Bushmills Black Bush | 40 мл | 115 |
| Ardbeg, 10 YO | 40 мл | 208 |
| Ardbeg Corryvreckan | 40 мл | 350 |
| Octomore 7.1 | 40 мл | 480 |
| Crown Royal De Luxe | 40 мл | 104 |
| Glen Elgin 12 YO | 40 мл | 221 |
| Caol Ila 12 YO | 40 мл | 208 |
| Bunnahabian 23 YO Sherry finish | 40 мл | 699 |
| Nikka Takesuru Non Age | 40 мл | 220 |

| | | |
|--|-------|-----|
| The Singleton of Duftown, 12 YO | 40 мл | 156 |
| The Singleton of Duftown Sunray | 40 мл | 173 |
| Port Charlotte Scottish Barley Single Malt | 40 мл | 255 |
| Cardhu, 15 YO | 40 мл | 220 |
| Dalwhinnie, 15 YO | 40 мл | 220 |
| Talisker Port Ruighe | 40 мл | 208 |
| Cragganmore, 12 YO | 40 мл | 186 |
| Glenmorangie The Original, 10 YO | 40 мл | 149 |
| Glenmorangie Nectar D`OR, 12 YO | 40 мл | 239 |
| Glenmorangie Lasanta 12 YO | 40 мл | 239 |
| Glenmorangie Quinta Ruban 12 YO | 40 мл | 239 |
| Oban, 14 YO | 40 мл | 239 |
| Clynelish, 14 YO | 40 мл | 243 |
| Lagavulin, 16 YO | 40 мл | 260 |
| Glenkinchie 12 YO | 40 мл | 240 |
| Teeling Brleywine | 40 мл | 159 |

РОМ

| | | |
|-------------------------------------|-------|----|
| Captain Morgan Original Spiced Gold | 40 мл | 99 |
| Captain Morgan Black Spiced | 40 мл | 99 |
| Captain Morgan Dark Rum | 40 мл | 99 |

| | | |
|--------------------------|-------|-----|
| Captain Morgan White Rum | 40 мл | 99 |
| Zacapa, 23 YO | 40 мл | 299 |

ВИНО

| | | |
|---|--------|-----|
| Sensi Chianti Dalcampo (кр. сух.) | 150 мл | 120 |
| Sensi Collezione Pinot Grigio (бел. сух.) | 150 мл | 120 |
| Quinta Do Noval Porto «Fine Ruby» (порто) | 50 мл | 85 |
| H&H (мадера) | 50 мл | 100 |

| | | |
|---|--------|------|
| Mud House «Marlborough» Sauvignon Blanc | 150 мл | 139 |
| Sandeman Medium Dry (хеpec) | 50 мл | 85 |
| Terra Serena «Prosecco Frizzante» | 1 бут | 549 |
| Moët & Chandon Impèrial | 1 бут | 2499 |

ТЕКИЛА, ДЖИН, ЛІКЕР

| | | |
|-------------------------------|-------|-----|
| Jose Cuervo Especial Silver | 40 мл | 99 |
| Jose Cuervo Especial Reposado | 40 мл | 99 |
| Don Julio Blanco | 40 мл | 179 |
| Jagermeister / Ice cold Shot | 40 мл | 99 |

| | | |
|----------------------|-------|-----|
| Tanqueray London Dry | 40 мл | 99 |
| Tanqueray No. Ten | 40 мл | 179 |
| THE BOTANIST | 40 мл | 159 |

КОНЬЯК І БРЕНДИ

| | | |
|-----------------------|-------|-----|
| Saint Remy VSOP | 40 мл | 99 |
| Metaxa 5 Stars | 40 мл | 120 |
| Hennessy Very Special | 40 мл | 199 |

| | | |
|--|-------|-----|
| Hennessy VSOP Privèlge | 40 мл | 299 |
| Remy Martin VSOP | 40 мл | 319 |
| Christian Drouin Selection (Кальвадос) | 40 мл | 140 |

НАПОЇ

| | | |
|-----------|--------|----|
| Pepsi | 330 мл | 49 |
| Fritz | 330 мл | 99 |
| Fentimans | 275 мл | 99 |

| | | |
|-------------|--------|----|
| Моршинська | 500 мл | 49 |
| Сок Sandora | 250 мл | 29 |

КАВА ТА ЧАЙ

| | |
|-----------|----|
| Еспресо | 39 |
| Американо | 39 |
| Капучіно | 50 |

| | |
|-------|----|
| Латте | 50 |
| Чай | 50 |

з 12:00 до 16.00

ЛАНЧ-МЕНЮ

Діє у будні дні

СУП

Окрошка з двома видами
зеленої олії (330 г)

САЛАТИ

Салат з курчач на грилі з соусом
із французької гірчиці (150 г)

Салат з тапенадом
і снігом з фети (130 г)

Салат з ростбїфом та
тайською заправкою (120 г)

ОСНОВНІ

Фїле скумбрії з яблучно-виноградним
соусом та бланшерованим цукїні (200 г)

Рол з курчачи з омлетом та зеленим
пюре і соусом Голландез (220 г)

Каннеллонї болоньєзе з соусом із
копченого сиру і песто (210 г)

НАПІЙ

При замовленні цього меню,
лимонад або чай - у подарунок.

2 страви: 109 грн.

3 страви: 139 грн.