

# punkraft\*

The rotation of craft beer on tap and in refrigerators  
occurs weekly on Thursdays.

Ротація крафту на кранах і в холодильниках відбувається щотижня по четвергах.

Check out the current range of beers at:

З актуальним асортиментом ознайомлюйтеся за посиланням:

[UNTAPPD.COM](http://UNTAPPD.COM)





# SPIRITS

## WHISKEY

### ISLAY MIST DELUXE

Шотландія, Blend  
50 / 100 **129 / 258**

### ROBERT BURNS

Шотландія, Blend  
50 / 100 **129 / 258**

### FOUR ROSES

США, Bourbon  
50 / 100 **99 / 198**

### TEELING SINGLE MALT

Ірландія, Single malt  
50 / 100 **170 / 340**

### LAPHROAIG, 10YO

Шотландія, Single malt  
50 / 100 **225 / 450**

### GOUDEN CAROLUS

Бельгія, Single malt  
Matured in Bourbon Cask with Het  
Anker beer cask finish  
50 / 100 **250 / 500**

### WEST CORK

Ірландія, Blended  
50 / 100 **132 / 264**

### FRANKS FIDDLE

США, Blended  
50 / 100 **99 / 198**

## GIN

### EDINBURGH GIN LEMON&JASMINE

Міцний алкогольний напій  
виготовлений шляхом перегонки  
зернового спирту з додаванням  
цедри лимону та жасмину  
50 / 100 **140 / 280**

### LONEWOLF CACTUS AND LIME

BrewDog Distilling Co  
Відрізняється яскравими  
цитрусовими нотками.  
50 / 100 **140 / 280**

## MESCAL

### KOCH EL ENSAMBLE 3 AGAVES

Мескаль — старший брат текили,  
виготовлений з трьох видів агави  
50 / 100 **185 / 370**

## RUM

### LEGANDARIO DORADO

Традиційний алкогольний напій  
витриманий в дубових діжках  
50 / 100 **100 / 200**

### EL DORADO 8 YEARS OLD

Ром витриманий вісім років в дубових  
діжках з-під бурбону  
50 / 100 **140 / 280**

### THE DEMON`S SHARE

Ром - дистильований в іспанському  
безперервному стилі, витриманий  
в діжках з американського дуба  
впродовж 6 років. використання  
ендемичних дріжджів створює  
особливо ароматний нектар.  
50 / 100 **125 / 250**

## VODKA

### GREY GOOSE

бренд французької горілки преміум  
класу.  
50 / 100 **99 / 198**

### VODKA ROGUE WAVE

BrewDog Distilling Co  
50 / 100 **140 / 280**

## BRANDY

### SANDEMAN IMPERIAL BRANDY

Виробляється на півдні Іспанії,  
біля знаменитого міста Херес-де-ла-  
Фронтера, батьківщини Хереса.  
Визріває протягом одного року  
в бочках з-під хересу  
50 / 100 **65 / 130**

## SHERRY

### PEDRO XIMENEZ EL CANDADO

Херес - іспанське біле кріплене  
солодке вино, яке витримують  
у дубових діжках  
50 / 100 **105 / 210**

## PORTO

### SANDEMAN TOWNY

Темно-жовтий портвейн, який ще  
на етапі ферментації зміцнюється  
шляхом додавання бренді  
50 / 100 **65 / 130**

### SANDEMAN RUBY

Червоний портвейн, який ще на етапі  
ферментації зміцнюється шляхом  
додавання бренді  
50 / 100 **65 / 130**

# NON-ALCOHOL

## ХОЛОДНІ НАПОЇ

### BUNDABERG

375 мл **115**

### FENTIMANS LEMONADES

275 мл **115**

### COCA COLA / TONIC

250 мл **42**

### JUICE

250 мл **55**

### MORSHYNSKA

500 мл **55**

### RED BULL

250 мл **55**

## COFFEE

### ЕСПРЕСО / АМЕРИКАНО

30 / 80 мл **40**

### КАПУЧИНО

150 мл **50**

### ЛАТЕ

270 мл **55**

## TEA

### В АСОПТИМЕНТІ

Чорний, зелений, трав'яний,  
з бергамотом  
500 мл **55**



## BURGERS SET

(Картопляні діпи, соус сирний)

### BURGER WITH BEEF, WHISKEY

Горіхова булка, яловича котлета, салат ромен, соус барбекю, цибуля карамелізована, помідори, рамзес, огірок маринований, перець печений, халапеньйо  
420/100/35

### PUNK BURGER

Булка бріош, брискет, салат ромен, огірок маринований, цибуля маринована, халапеньйо, соус деміглас, соус барбекю  
360/100/35

### BURGER AMERICAN CLASSIC

Булка бріош, яловича котлета, салат ромен, соус біф, помідори, цибуля марс, огірок маринований, чеддер, бекон кріспі, соус барбекю  
380/100/35

### BURGER FROM BATYA

Булка горіхова, соус блю, ромен, соус вителло, кріспі з бекона, куряче бедро су-від, огірок свіжий, помідори, попкорн цибулевий, сир чеддер  
380/100/35

## UKRAINIAN STEAKS

265	<b>TOMAHAWK</b> суха ферментація 31 день, печений перець чилі, рекомендована ступінь смаження medium 500	600
265	<b>T-BONE</b> суха ферментація 31 день, печений перець чилі, рекомендована ступінь смаження medium 400	475
265	<b>RIBEYE</b> суха ферментація 31 день, печений перець чилі, рекомендована ступінь смаження medium 300	465
255	<b>FILET MIGNON</b> волога ферментація 21 день, печений перець чилі, рекомендована ступінь смаження medium 200	335

## MAIN DISHES

	<b>AMERICAN RIBS</b> Свинні ребра приготовані методом slow-coocking, з битим огірком та попкорном з цибулі 300	245
	<b>КЕВАВ</b> Яловичий люля, салат з трьох томатів, тортілья, кінза 300	200
	<b>BEEF TENDERLOIN WITH PORTO SAUCE</b> Яловича вирізка sous-vide, обсмажена у вершковому маслі, крем з батату, соус Порто, смажена петрушка 350	385
	<b>TUNA STEAK</b> Тунець rare, жовті помідори, маслини, вершки, сир Рамзес, чука, базилік 300	255

## TAPAS MENU

<b>ПРИКАРПАТСЬКА КРАФТОВА СИРОВАРНЯ "МУККО"</b>		<b>CRAFT MEAT AND NUTS</b>	
Cheese with truffle 50g	85	Horsemeat gerky 50g	105
Cheese with tomatoes and pesto 50g	85	Pork gerky 50g	105
Seasoned cheese 50g	85	Turkey gerky 50g	105
Craft cheese in rotation 50g	85	Pork chips in ajik 50g	105
		Hazelnuts in caramel 50g	65
		Chicken chips pomegranate/parmesan 50g	95
Grilled corn 150g	75	Chiabatta 90g	25
Potato dips 100g	85	Olives stuffed with anchovies 100g	95
		Peperoncino ripieno con tonno 100g	95



## BURGERS SET

(Картопляні діпи, соус сирний)

### BURGER WITH BEEF, WHISKEY

Горіхова булка, яловича котлета, салат ромен, соус барбекю, цибуля карамелізована, томати, рамзес, огірок маринований, перець печений, халапеньйо  
420/100/35

### PUNK BURGER

Булка бріош, брискет, салат ромен, огірок маринований, цибуля маринована, халапеньйо, соус деміглас, соус барбекю  
360/100/35

### BURGER AMERICAN CLASSIC

Булка бріош, яловича котлета, салат ромен, соус біф, томати, цибуля марс, огірок маринований, чеддер, бекон кріспі, соус барбекю  
380/100/35

### BURGER FROM BATYA

Булка горіхова, соус блю, ромен, соус вителло, кріспі з бекона, куряче бедро су-від, огірок свіжий, томати, попкорн цибулевий, сир чеддер  
380/100/35

## UKRAINIAN STEAKS

265	<b>TOMAHAWK</b> суха ферментація 31 день, печений перець чилі, рекомендована ступінь смаження medium 500	600
265	<b>T-BONE</b> суха ферментація 31 день, печений перець чилі, рекомендована ступінь смаження medium 400	475
265	<b>RIBEYE</b> суха ферментація 31 день, печений перець чилі, рекомендована ступінь смаження medium 300	465
255	<b>FILET MIGNON</b> волога ферментація 21 день, печений перець чилі, рекомендована ступінь смаження medium 200	335

## MAIN DISHES

### AMERICAN RIBS

Свинні ребра приготовані методом slow-coocking, з битим огірком та попкорном з цибулі  
300

### КЕВАВ

Яловичий люля, салат з трьох томатів, тортілья, кінза  
300

### BEEF TENDERLOIN WITH PORTO SAUCE

Яловича вирізка sous-vide, обсмажена у вершковому маслі, крем з батату, соус Порто, смажена петрушка  
350

### TUNA STEAK

Тунець гаге, жовті томати, маслини, вершки, сир Рамзес, чука, базилік  
300

## TAPAS MENU

### ПРИКАРПАТСЬКА КРАФТОВА СИРОВАРНЯ "МУККО"

Cheese with truffle 50g  
Cheese with tomatoes and pesto 50g  
Seasoned cheese 50g  
Craft cheese in rotation 50g

### CRAFT MEAT AND NUTS

85	Horsemeat gerky 50g	105
85	Pork gerky 50g	105
85	Turkey gerky 50g	105
85	Pork chips in ajik 50g	105
85	Hazelnuts in caramel 50g	65
	Chicken chips pomegranate/parmesan 50g	95
75	Chiabatta 90g	25
85	Olives stuffed with anchovies 100g	95
	Peperoncino ripieno con tonno 100g	95

Grilled corn 150g  
Potato dips 100g