



ІСТИНА
— РЕСТОРАЦІЯ —



Сніданки — істина дня (10.00 - 13.00)

Круасан зі рваним м'ясом індички, сиром брі та грецьким йогуртом. <i>Трошки по-французьки та з піклуванням про необхідні сили</i>	64
Картопляні оладки хеш браун з ячнею, смаженим беконом і тостами з зеленим маслом. <i>Традиційний американський сніданок задасть правильний ритм вашому дню</i>	87
Вівсяна паста з кокосовим і мигдальним молоком та хурмою на грилі. <i>Відкрийте для себе нову ранкову вівсянку. Гадаємо, приблизно так її готують у раю. Так, із хурмою-гриль</i>	89
Сирники із солоною карамеллю. <i>Інь-ян і суть смаку</i>	89
Ячня в тості з в'яленими томатами, шпинатом, куркою су-від на грилі та грецьким йогуртом. <i>Геніальний, як усе просте, сніданок</i>	98
Злаковий тост з сочевичним та нутовим хумусами, авокадо та томатами на грилі. <i>Сніданок — втілення потрібної кількості калорій і здорового способу життя</i>	98



Істина в закусках

Закуски холодні та гарячі. Подаємо з нашим домашнім хлібом

Часниковий хліб	53
Йогуртовий діп зі свіжими овочами та куркою (або без)	78
Оладки із зеленого горошку з моцареллою та огірково-йогуртовим соусом	78
Запечені помідори з авокадо, кінзою та пармезаном	94
Сочевичний хумус з портобелло у гострому соєвому соусі	94
Паштет з кролячої печінки під чорничною карамельною скоринкою	94
Бутерброди з ікрою оселедця	97
Бутерброди з ріетом зі скумбрії	97
Хумус з креветками та кальмарами	108
Тартар зі скумбрії з томатами	108
Огіркові рулетки з вугрем та авокадо	148
Рапани у вершковому соусі	148
В'ялене м'ясо білтонг (яловичина) та копа (свинина) з томатним конфітуром	157



ІСТИНА В САЛАТАХ

Подаємо салати із зеленню та особливими заправками

«Свіжий – ароматний»

Салат фрізе, цибуля порей, томати черрі, запечена картопля та смажені портобелло. Заправляємо запашною олією з в'яленими томатами 113

«Риба шукає, де глибше»

Слабосолона скумбрія, рукола, фета та пікантний буряк. Заправляємо оливковою олією з французькою гірчицею 124

«Курка на айсбергу»

Курка-гриль, шпинат, салат айсберг та запечені коренеплоди. Заправляємо сирним соусом дор-блю 142

«When pigs fly»

Копя – сиров'ялена свинина, шпинат, карамелізована груша та домашній крем-сир. Заправляємо кукурудзяним маслом 153

«Сумірне телятко»

Телятина-гриль, салат фрізе, шпинат та мариновані гливи з пармезаном. Заправляємо устрично-гранатовим соусом 189

ІСТИННО ПЕРШІ

Подаємо у нашому домашньому хлібі

Борщ зі свинячими ребрами та часниковими хлібчиками 98

Картопляний суп зі смаженими грибами та трюфельною пастою 98

Бульйон з індички з курячими серцями та буряковою пастою 98

Уха з тріскою, кус-кусом та перепелиними яйцями 98



ІСТИННА ПАСТА

Щойно приготована фреш-паста з пармезаном. Готуємо з трьох видів муки – пшеничної, кукурудзяної та гречаної, робимо у двох формах – фетучіне або спагеті. Оберіть самі смак, форму і добавки:

- із запеченими овочами в соусі sweet chili 95
- 4 сири 104
- карбонара 119
- з грибним асорті – білі, гливи, портобелло та шпинатом 139
- з морепродуктами у томатному соусі 158

Кольорові равіоли з пармезаном.

Оберіть начинку до смаку і здивуйтеся:

- запечені овочі 93
- телятина та свинина 105
- сир рикота та шпинат 137
- тріска та копчені томати-гриль 137



другі, але теж істинні страви

Готуємо на грилі

Запечений на вогні баклажан з томатами, перцем чілі-гриль та запашною олією	115
Печена в хлібі зі рваним томленим м'ясом індички	148
Бургер з домашньою булкою, соусом айолі та телячим біфштексом. Буде з картоплею фрі	165
Соковиті свинячі ребра з пюре із коренеплодів	165
Морський окунь на грилі з броколі та вершковим соусом	169
Половинка запеченого курчати в ароматних травах. Подаємо з соусом BBQ	182
Філе мінйон із запеченою картоплею з трюфельною пастою під соусом Hollandaise	210

істина в гарнірах

Картопляне пюре	50
Картопля-фрі	50
Булгур з грибами	50
Овочі, запечені на грилі	80



істина в солоденькому

Круасани з начинками (2 шт.):	
• пломбірна	42
• ягідна	42
• шоколадна	59
Медовик	89
Чізкейк I ♥ New York	89
Шоколадний фондан з морозивом	95
Наполеон із заварним кремом та білим шоколадом	95



ІСТИНА В НАПОЯХ

кавові зерна їстини

Еспресо	40
Американо	40
Капучино	50
Латте	50
Флет Вайт	60
Капучино на мигдальному молоці	80
Капучино на соєвому молоці	80
Капучино на вівсяному молоці	80
Гарячий шоколад (100 мл)	69

листя і плоди їстини

Чай (500 мл)	
Трав'яний	55
Зелений	55
Чорний	55
Імбирний	55
Малина + м'ята	55
Яблуко + обліпіха	55
Лохина + меліса	55
Персик + базилік	55



їстина у вітамінах

Моктейлі (290 мл)	
Малина з паростками соняшника	58
Апельсин з паростками кукурудзи	113
Томатний чейзер томатний сік, лимонний фреш, огірок, мед, табаско, ворчестер та устричний соус	89
Вітграс коктейль з соком паростків пшениці та різними фрешами:	
• шпинат + яблуко	97
• ананас + банан + лимон	107
• яблуко + морква + селера	118
• морква + апельсин + лимон + селера	139
• селера + огірок + банан + кукурудза	142
• ківі + авокадо	158
Молочний коктейль з лохиною та малиною, бананом	92



їстина у свіжості

Фреші (250 мл)	
Яблучний	78
Апельсиновий	78
Грейпфрутовий	78
Моркв'яний	78
Селеровий	78

Лимонади (350 мл)*

Лимон	40
Малина і м'ята	40
Імбир	50

* Об'єм напоя вказано з льодом

їстина з бульбашками і без

Вода з м'ятою і лимоном (1л)	35
Сік (250 мл)	35
Pepsi (330 мл)	35
Мінеральна вода (330 мл)	45
Тонік (330 мл)	45
Боржомі (330 мл)	55

їстина в вині

<i>Біле безалкогольне</i>	
Riesling (Німеччина)	490

<i>Біле</i>	
Chardonnay Kiwi Cuvée (Франція)	490

Pinot Grigio Delle Venezie Zonin (Італія)	490
---	-----

 Grenache Blanc – Viognier Flying Solo (Франція)	490
--	-----

Sauvignon Blanc Spinning Top (Нова Зеландія)	590
---	-----

<i>Рожеве</i>	
Cabernet Franc Kiwi Cuvée (Франція)	490

<i>Червоні</i>	
Shiraz Kiwi Cuvée (Франція)	490

 Grenache – Syrah Flying Solo (Франція)	490
--	-----

Chianti Zonin (Італія)	520
-------------------------------	-----

Shiraz Malbec Fuzion (Аргентина).....	520
---------------------------------------	-----

Valpolicella Zonin (Італія).....	620
-----------------------------------	-----

Pinot Noir Spinning Top (Нова Зеландія).....	720
--	-----

<i>Ігристі</i>	
Moscato Dolce Decordi (Італія)	380

Prosecco spumante Decordi (Італія).....	490
---	-----

Cava El Miracle Brut Organic (Іспанія).....	540
---	-----

Cava Rose Vicente Gandia (Іспанія)	540
--	-----

<i>Пілтвейни (280 мл)</i>	
Червоний	98

Білий	98
-------------	----

<i>Вино дня (150 мл)</i>	
Біле сухе	63

Червоне сухе	63
--------------------	----

Рожеве напівсухе	63
------------------------	----

 <i>Біле</i>	
Grenache Blanc – Viognier Flying Solo	98

 <i>Червоне</i>	
Grenache – Syrah Flying Solo (Франція)	98



Їстина в зерні

Carlsberg (330 мл/500 мл)	43/59
Warsteiner (330 мл/500 мл)	65/78
Grimbergen Blanche (330 мл/500 мл)	65/78
Grimbergen Double-Ambree (330 мл/500 мл)	65/78
Stella Artois 6/a (500 мл)	50
Сидр Sommersby (330 мл/500 мл)	39/54



Їстина в поєднанні

New York Sour – пряність з фруктовими нотками (300 мл)*	149	Apple Pie – гармонія прянощів та фруктів (150 мл)	149
<i>Бурбон, сироп, лимонний фреш та червоне вино</i>		<i>Джин, яблучний лікер та білий вермут</i>	
Penicillin – димність та свіжість (300 мл)*	149	Like Negroni – оксамитовий п'яний букет (300 мл)*	149
<i>Віскі, імбир, мед та лимонний фреш</i>		<i>Горілка і 2 вермути – білий та червоний</i>	
Espresso Martini – солодка, трохи міцна кава (150 мл)*	149	Unicorn Secret – глибина та лагідність (300 мл)*	159
<i>Горілка, кавовий лікер, еспресо та карамель</i>		<i>Віскі, ваніль, лимонний фреш, апельсин та чебрець</i>	
Ukrainian Tikki – несподівана легкість (400 мл)*	149	Voodoo People – густий смак з трав'яними відтінками (400 мл)*	159
<i>Горілка, пшеничне пиво, імбир, грейпфрут, бузина та лимонний фреш</i>		<i>Два види рому, лікер Alter Gerzog, анансові лікер та сік, ваніль, лимонний фреш</i>	
Despacito – фруктовий пряний вибух (150 мл)	149	Cacao Sazerac – міцний та солодкий (300 мл)*	159
<i>Горілка, апельсиновий та персиковий лікери, агава, листя шавлії та лимонний фреш</i>		<i>Какао лікер, абсент, бурбон, сахарний сироп</i>	
In Boudoir – ніжність та м'який аромат(350 мл)*	149		
<i>Ігристе, лікер лічі, горілка та трояндвий сироп</i>			

* Об'єм коктейля вказано з льодом



<i>Горілка</i>	
Finsky	39
Finlandia Grapefruit	54
Distil №9	54
 Saimaa Organic Hot Ice	82
Staritsky&Levitsky Reserve	87
Source	97
<i>Віскі</i>	
Купажоване The Pogues	89
Бурбон Woodford Reserve	117
Односолодове The Pogues Single Malt	117
Купажоване Hankey Bannister Heritage	136
Купажоване Hombo Iwai	156
Односолодове An Snock 12 YO	186
Купажоване односолодове віскі	
Douglas Laing:	189
<i>The Epicurean Lowlands Blended Malt</i>	
<i>Big Peat Islay Blended Malt</i>	
<i>(Ardbeg, Cool Ila, Bowmore, Port Ellen DIST-S.)</i>	
<i>Timorous Beastie Highlands Blended Malt</i>	
<i>Rock Oyster Islands Blended Malt</i>	
<i>Sallywag Speyside Blended Malt</i>	
<i>Джин</i>	
Finsbury	98
Whitley Neill Gin	117
Whitley Neill Blood Orange Gin	117

Source	139
<i>Саке</i>	
Choya. Sake	54
Choya. Sake Dai Ginjo Honjirushi Sakura	97
<i>Ром</i>	
Abuelo Anejo 5YO (Панама)	89
Botafogo Black (Кариби)	97
Abuelo 12YO (Панама)	189
<i>Текіла</i>	
Sierra Antiquo Plata 100% De Agave	97
Sierra Antiquo Anejo 2 YO	
100% De Agave	116
Sierra Millenario Fumado 100% De Agave	178
<i>Мескаль</i>	
Meteoro 100% De Agave Espadin	198
<i>Коньяк</i>	
Chateau de Montifaud VS	
Fine Petite Champagne (Франція)	198
 Hardy VSOP Organic (Франція)	198
<i>Бренді</i>	
Osborne 103 Solera (Іспанія)	83
<i>Граппа</i>	
Caffo Grappa Stravecchia	174
<i>Лікери</i>	
Caffo Limoncino dell'Isola	98
Caffo Vecchio Amaro del Capo	122

