



RESTAURANT

MENU

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

Тартар з лосося та авокадо на крем сирі з тостами 190гр <i>Salmon and Avocado Tartare on Creamy Cheese Toasts</i>	390
Оселедець з картопляними крокетами та вершковим хроном 200гр <i>Herring with Potato Croquettes and Creamy Horseradish</i>	140
Профітролі з тартаром із лосося, крем-сиром та авокадо 200гр <i>Profiteroles with salmon tartare, cream cheese and avocado</i>	410
Карпаччо з буряка з мусом із фети 180гр <i>Beet carpaccio with feta mousse</i>	160
Страчателла з томатами, авокадо та прошутто 200гр <i>Strachatella with tomatoes, avocado and prosciutto</i>	420
Тартар з яловичини та крему з пармезану 180гр <i>Beef Tartare with Parmesan Sauce</i>	350
Паштет з тостами і фундуком 200гр <i>Chicken Paste with toast and Hazelnuts</i>	170
Язик яловичий з хроном, міксом салатів та соусом айолі 160гр <i>Beef Tongue with Horseradish, Salad Mix and Aioli Sauce</i>	280
Сало підкопчене з чорним хлібом та гірчицею 250гр <i>Smoked Lard with Black Bread and Mustard</i>	190
Профітролі з яловичим тартаром та трюфельним соусом 250гр <i>Profiteroles with beef tartare and truffle sauce</i>	430
Профітролі з качкою та білими грибами 200гр <i>Profiteroles with duck and porcini mushrooms</i>	400
Благородні сири з полуничним соусом та ягодами 250гр <i>Fine Cheeses with Strawberry Sauce and Berries</i>	400
Тарілка до вина 300гр <i>Wine Platter</i>	550
Квашенина власного приготування 350гр <i>Homemade Pickled Vegetables</i>	150

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ COLD SNACKS

Ікра червона з тостами 150гр <i>Red caviar with toast</i>	700
Брускети з лососем 2 шт. <i>Salmon Bruschetta</i>	200
Сендвіч з розтбіфом та соленим огірком 1 шт. <i>Sandwich with roastbeef and pickles</i>	250
Сирний клуб-сендвіч беконом та куркою 1 шт. <i>Cheese club sandwich with bacon and chicken</i>	160
Сендвіч «Салями-Чіз» 1 шт. <i>Salami and Cheese Sandwich</i>	150

САЛАТИ SALADS

Салат з печеним лососем, вершковим сиром, вяленими томатами та соусом севиче 200гр <i>Baked Salmon Salad with Cream Cheese and Dried Tomatoes and Ceviche Sauce</i>	380
Салат «Цезар» з креветками гриль 250гр <i>Caesar Salad with Grilled Prawns</i>	360
Салат «Нісуаз» з тунцем 280гр <i>Tuna Nicoise salad</i>	340
Салат з кальмарами «гриль» 280гр <i>Grilled squid salad</i>	450
Салат з курки, яка потрапила «під гарячу руку» Цезаря 250гр <i>Salad with the Chicken crossed Caesar's Path in the Heat of the Moment</i>	240
Салат «Олів'є» з яловичим язиком та вяленою журавлиною 240гр <i>Olivier Salad with Beef Tongue and Dried Cranberries</i>	200
Листя салату з печеною куркою в беконі та лисичками під гірчичним соусом 220гр <i>Lettuce with Chicken Roasted in Bacon and Chanterelles Dressed with Mustard Sauce</i>	230
Салат з яловичим розтбіфом, баклажанами та мусом із фети під устричним соусом 260гр <i>Roast Beef Salad with Aubergines, Feta Mousse Dressed with Oyster Sauce</i>	370
Мікс салатів з креветками, авокадо та зеленим соусом. Подаємо з тостами 200гр <i>Salad Mix with Prawns, Avocado and Green Sauce, Served with Toasts</i>	370
Овочевий салат з крем-сиром та базиліковим соусом 220гр <i>Vegetable Salad with Creamy Cheese and Basil Sauce</i>	200
Салат «Капрезе» з томатами «Черрі» 200гр <i>Cherry tomato Caprese salad</i>	330
Салат з сиром гриль та буряковим мусом 220гр <i>Salad with grilled cheese and beetroot mousse</i>	250

СУПИ SOUPS

Борщ з картопляними крокетами, сметаною та перекрученим салом 250гр	140
<i>Borsch with Potato Croquettes, Sour Cream and Ground Lard</i>	
Бульйон наваристий з курячими кнедлями 250гр	140
<i>Rich Bouillon with Chicken Quenelles</i>	
Крем-суп із запеченого перцю та томатів 250гр	200
<i>Creamy baked peppers and tomatoes soup</i>	
Крем-суп зі шпинату 250гр	200
<i>Creamy spinach soup</i>	
Сирний крем-суп 250гр	375
<i>Cheese cream soup</i>	
Тайський суп «Том Кха» з куркою на кокосовому молоці. Подаємо з рисом жасмин 300гр	360
<i>Thai Soup «Tom Kha» with Chicken in Coconut Milk, Served with Jasmine Rice</i>	

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ HOT SNACKS

Гарячі роли з лососем та шпинатом. Подаємо з устричним соусом та рисом «Жасмін» 300гр <i>Hot Salmon and Spinach Rolls, Served with Oyster Sauce and Jasmine Rice</i>	400
Жульєн з курки і білих грибів 120гр <i>White mushrooms in soup cream sauce</i>	150
Зрази фаршировані білими грибами з трюфельним соусом 300гр <i>Zrazy stuffed with porcini mushrooms with truffle sauce</i>	220
Запечена цвітна капуста з соусом із курячих сердець та пряними спеціями 250гр <i>Baked Cauliflower with Chicken Hearts Sauce and Spicery</i>	210
Баклажан запечений з сиром Халумі 200гр <i>Eggplant baked with Halloumi cheese</i>	200
Печені овочі із страчателою та креветками 250гр <i>Roasted vegetables with strachatella and shrimps</i>	450

ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ HOMEMADE MEALS

Банош гуцульський з бринзою 250гр <i>Hutsul Banush with Sheep Cheese</i>	150
Пельмені 200гр <i>Homemade Meat Dumplings</i>	200
Вареники з картоплею 200гр <i>Homemade Potato Dumplings</i>	100
Рекомендуємо смакувати з соусами: <i>Taste with Sauces:</i>	
- з білих грибів <i>Penny Bun Sauce</i>	100
- зі шкварками <i>Cracklings</i>	30
- зі сметаною <i>Sour Cream</i>	45
- з сирним соусом <i>Cheese Sauce</i>	55
Млинці з курячим мясом, запечені під сирним соусом 250гр <i>Chicken Pancakes Baked with Cheese Sauce</i>	220
Клюски з грибним соусом 300гр <i>Dumplings with mushroom sauce</i>	170
Галушки «Три сири» з червоною ікрою 280гр <i>Dumplings "Three cheeses" with red caviar</i>	340
Вареники з вишнею 250гр <i>Dumplings with cherries</i>	240
Млинці з домашнім сиром 200гр <i>Pancakes with cottage cheese</i>	120

ОСНОВНІ СТРАВИ MAIN COURSES

Дошка гриль (буженина, ребра, курочка, кабачок, болгарський перець, печериці соуси Барбекю та Айолі <i>Grill Platter (Baked Pork, Ribs, Chicken, Zucchini Mashrooms, served with Barbecue and Aioli sauces)</i> 1600 гр	1600
М'ясний сет великий (яловичина, яловичий язик, свинина, курочка, овочі гриль та картопля печена у супроводі аджики та устричного соусу 1200гр <i>Big meat set (beef, beef tonque, pork, chicken, grilled vegetables and potatoes baked with ajika and oyster sauce)</i>	1500
Крученики «Фірмові» з білими грибами та картопляним пюре 250гр <i>Rolls of the House with Penny Buns and Mashed Potatoes</i>	300
Грильована свинна вирізка з печеною картоплею та соусом «Green Pepper» 300гр <i>Grilled Pork Tenderloin with Baked Potatoes and Green Pepper Sauce</i>	320
Качина ніжка конфі з манговим кремом та карамелізованим ананасом 250гр <i>Duck Leg Confit with Mango Cream and Caramelized Pineapple</i>	420
Ковбаски «гриль» з овочевим соте 240гр <i>Grilled sausages with sauteed vegetables</i>	230
Філе яловичини з овочами та картоплею в соусі «Деміглас» 300гр <i>Beef Fillet with Vegetables and Potatoes with Sauce "Demi Glace"</i>	560
Яловичий язик гриль з кремом з корнеплодів, лисичками та бринзою 250гр <i>Grilled Beef Tongue with Root Crops Cream, Chanterelles and Sheep Cheese</i>	330
Томлена індичка з вешково-устричним соусом та кокосовим рисом 260гр <i>Stewed Turkey with Cream-Oister Sause and Coconut Rise</i>	390
Запечене стегно курочки з картопляним пюре та ожиновим соусом 320гр <i>Roast Chicken Leg with Mashed Potatoes and Blackberry Sauce</i>	250
Куряче філе з беконом, грильованими овочами та сирним соусом 260гр <i>Chicken Fillet Roasted in Bacon with Grilled Vegetables and Cheese Sauce</i>	310
Цілий річковий пструг на грилі з печеним хлібом за 100гр <i>Whole River Brown Trout Grilled with Baked Bread</i>	240
Короп смажений за 100 грам <i>Fried carp</i>	200
Філе дорадо з томатною сальсою запечене під пармезановою скоринкою 200гр <i>Dorado Fillet with Tomato Salsa Baked with Parmesan Crust</i>	550
Лосось з паровими овочами та сметанно-лимонним кремом 290гр <i>Salmon with Steamed Vegetables and Sour Cream and Lemon Sauce</i>	460
Паста Карбонара 250гр <i>Pasta Carbonara</i>	290
Паста з грибами та куркою 250гр <i>Pasta with mushrooms and chicken</i>	300

ГАРНІРИ GARNISHES

Картопля запечена з бринзою та соусом з білих грибів 200гр	180
<i>Potatoes Baked with Sheep Cheese and Wild Mashroom Sauce</i>	
Картопля «Фрі» 200гр	130
<i>French Fries</i>	
Картопля по-селянськи з часником та зеленню 200гр	80
<i>Potato Wedges with Garlic and Greenery</i>	
Овочі грильовані 200гр	150
<i>Grilled Vegetables</i>	
Рис Жасмин з лемонграсом 150гр	80
<i>Jasmine Rice with Lemongrass</i>	
Кус-кус з апельсиновою цедрою 200гр	100
<i>Couscous with orange peel</i>	

ДЕСЕРТИ DESSERTS

Фондан з соленою карамеллю та апельсиновим морозивом 200гр <i>Fondant with Salted Caramel and Orange Ice Cream</i>	200
Брауні з томленою вишнею та сметанно-карамельним кремом 200гр <i>Sour Cream Cake with Stewed Cherry and Chocolate Brownie</i>	200
Морозиво у фрітюрі 250гр <i>Deep-tried ice cream</i>	200
Запечені млинці з вишнею та сметаною 200гр <i>Baked Pancakes with Cherry and Sour Cream</i>	200
Яблучний штрудель із заварним кремом та морозивом 200гр <i>Apple strudel with custard and ice cream</i>	180
Яблучка запечені в меді з горіхами 200гр <i>Apples baked with honey and nuts</i>	100
Сирнички із заварним та ягідним кремом 250гр <i>Cheesecakes with custard and berry cream</i>	180
Сирник з манговим пюре та ягодами 200гр <i>Cheese Cake with Mango Sauce and Berries</i>	180
Морозиво з карамеллю, шоколадним соусом та уламками бельгійської вафлі 200гр <i>Assorted Ice Cream with Caramel, Chocolate Sauce and Crunched Belgian Waffle</i>	200
Кулька морозива (пломбір, фісташкове, шоколадне, апельсинове) 50гр <i>Ice Cream Ball (Full-cream Ice, Pistachio, Chocolate, Orange)</i>	60
Корзинки бізе з фруктами 200гр <i>Basket of meringue with fruits</i>	190

**Якщо у Вас є алергія на харчові продукти, будь ласка,
повідомте нас про це перед замовленням.**

zolotokarpat.com

ТзОВ «Золото Карпат»

Директор

Л.І.Карпінська

Головний бухгалтер

Л.Ф.Жулин