



# Час ОБІДАТИ

## САЛАТ

Салат з печених овочів  
та сиру фета

Салат з телятиною,  
картоплею та грибами

Салат з прошуто та хурмою

## СУП

Яловичий бульйон  
з тортелі та кінзою

Курячий бульйон  
та омлет з яєць

Суп дня. Офіціант розповість

## ГАРЯЧЕ

Квосоля з грибами та  
овочами, у томатному соусі

Чізбургер з яловичини  
з картоплею

Свинина з картопляним  
пюре та грибним соусом

Полента з рваною  
яловичою щокою

Смажені пельмені  
з копченою сметаною

## НАПІЙ

Компот з цілої вишні

Лимонад з апельсином  
та базиліком

Морс з чорної смородини

Дві страви та напій

**299**

Три страви та напій

**399**

Montepulchano d'Abruzzo,  
Poggio ai Santi, Italy **80**

Pinot Grigio, Casa Vinicola  
E. Antonutti, Italy **70**





# LUNCH

## Time

### SALAD

---

---

Salad of roasted vegetables  
and feta cheese

---

Salad with veal, potatoes  
and mushrooms

---

Prosciutto  
and persimmon salad

---

### SOUP

---

---

Beef broth with tortelli  
and cilantro

---

Chicken broth and egg omelet

---

Soup of the day.  
The waiter will tell you

---

### HOT

---

---

Beans with mushrooms and  
vegetables, in tomato sauce

---

Beef cheeseburger  
with potatoes

---

Pork with mashed potatoes  
and mushroom sauce

---

Polenta with torn beef cheek

---

Fried dumplings  
with smoked sour cream

---

### DRINK

---

---

Whole cherry compote

---

Lemonade with orange  
and basil

---

Black currant morse

---

Two dishes and a drink

299

Three dishes and a drink

399

Montepulchano d'Abruzzo,  
Poggio ai Santi, Italy 80

---

Pinot Grigio, Casa Vinicola  
E. Antonutti, Italy 70