

СЕТИ НА КОМПАНІЮ

SETS FOR THE COMPANY



СЕТ МОРЕПРОДУКТІВ

Креветки, мідії, устриці
Фін де Клер №0, севиче з сібасу



В подарунок 2 бокали ігристого Prosecco «Rivani»
Seafood on ice (shrimps, mussels, Fin de Claire No. 0 oysters, sea bass ceviche. 2 glasses of sparkling Prosecco "Rivani" as a gift)

500 г ~~1115 ₴~~ 855 ₴

Креветки, мідії, устриці
Фін де Клер №0, севиче з сібасу



В подарунок пляшка ігристого Prosecco «Rivani»
Seafood on ice (shrimps, mussels, Fin de Claire No. 0 oysters, sea bass ceviche. Bottle of sparkling Prosecco "Rivani" as a gift)

1000 г ~~1800 ₴~~ 1620 ₴

РИБНИЙ СЕТ

Корюшка, сарган, бичок,
барабуля, філе лосося



В подарунок домашнє біле вино 0,5л
Fish set (smelt, garfish, goby, red mullet, salmon fillet. Homemade white wine 0,5L as a gift)

500 г ~~1100 ₴~~ 750 ₴

Корюшка, сарган, бичок,
барабуля, філе лосося



В подарунок домашнє біле вино 1 л
Fish set (smelt, garfish, goby, red mullet, salmon fillet. Homemade white wine 1L as a gift)

1000 г ~~1645 ₴~~ 1490 ₴



М'ЯСНИЙ СЕТ

Вирізка телятини,
антрекот зі свинини, каре
телятини, курячі стегна,
овочі гриль, соуси



В подарунок домашнє
червоне вино 1л
Meat set (veal tenderloin, pork entrecote, veal rack, chicken thighs, grilled vegetables, sauces. Homemade red wine 1LV as a gift)

1000 г ~~1700 ₴~~ 1350 ₴



УСТРИЦІ ТА ІГРИСТЕ

OYSTERS AND SPARKLING WINE

Півдюжини Фін де Клер №0 (6шт.)
та Prosecco «Rivani» два бокали

*Half a dozen Finn de Claire №0 (6 pcs.)
and Prosecco «Rivani»*

~~674~~ € 575 ₴

Дюжина Фін де Клер №0 (12шт.)
та Prosecco «Rivani» пляшка

*Dozen Finn de Claire №0 (12 pcs.)
and Prosecco «Rivani»*

~~1628~~ € 980 ₴

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ З НАШОЇ ВІТРИНИ

FISH AND SEAFOOD FROM OUR SHOP

Ціна вказана за 100 г підготовленого продукту.
The price is for 100 grams of the prepared product

БИЧОК **85 ₴**

Goby

БАРАБУЛЯ..... **129 ₴**

Red mullet

МІДІЇ ЧОРНОМОРСЬКІ .. **48 ₴**

Black Sea mussels

СІБАС..... **109 ₴**

Seabass

ДОРАДО **105 ₴**

Dorado

ВОСЬМИНІГ **360 ₴**

Octopus

БЕБІ ВОСЬМИНІГ **164 ₴**

Baby octopus

БЕБІ КАЛЬМАР **178 ₴**

Baby squid

КРЕВЕТКА ДИКА **160 ₴**

Wild shrimp



НОВИНКИ ВІД ШЕФА



110 ₴

.....

ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП

з сиром Фета, в'яленими
томатами та грінкою

*Pumpkin cream soup with feta cheese,
sun-dried tomatoes and croutons*

.....



140 ₴

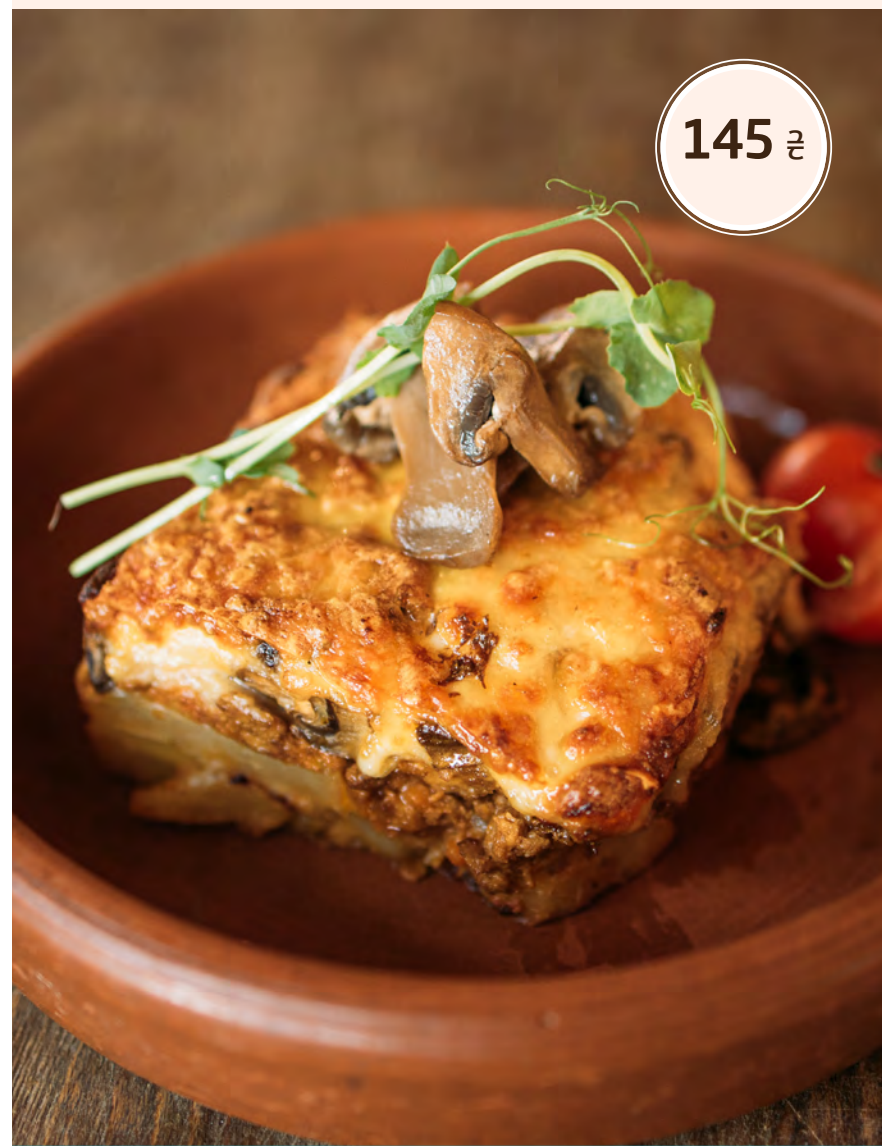
САЛАТ ІЗ ЗАПЕЧЕНИМ ГАРБУЗОМ,

пармською шинкою, сиром Моцарела
та медово-горіховою заправкою

*Salad with baked pumpkin, Parma ham, Mozzarella cheese
and honey-nut dressing*

МУСАКА З ГРИБАМИ ТА М'ЯСОМ

Moussaka with mushrooms and meat



145 ₴

ПАНАКОТА З ГАРБУЗОВИМ МУСОМ

та солоною карамеллю

*Panna cotta with pumpkin mousse
and salted caramel*



168 ₴



118 ₴

ГАРБУЗОВО-ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ.

Подається з динним морозивом та солоною карамеллю

Pumpkin-apple pie with walnuts. Served with ice cream and salted caramel.



170 ₴

ТОНАСАЛАТА

Мікс салат, консервований тунець, стручкова квасоля, томати черрі, болгарський перець, червона цибуля та куряче яйце з гірчичним соусом

Tonasalata (mix salad, canned tuna, green beans, cherry tomatoes, bell peppers, red onion and egg with mustard sauce)



335 ₴

ТАР-ТАР ТХАПОДІ

Пікантний мус з авокадо, кремом з вершків та сиром Горгонзола

Tar-tar Thapodi (spicy avocado mousse, cream of cream and Gorgonzola cheese)

ДОЛМАДАКЪЯ

з соусом Дзадзика та фермерським сиром Фета

Dolmadakya with dzaziki sauce and Feta cheese



120 ₴



135 ₴

ТИРОКРОКЕТЕС

з малиновим соусом

Thirokroketes with raspberry sauce

84 ₴



ХУМУС З ПРЯНИМИ ТРАВАМИ І ПІТОЮ

Hummus with herbs and pita



160 ₴

БУЮРДІ

Гаряча сковорідка
з сиром Фета
та солодким перцем
під томатним
соусом і сиром
Сулугуні

*Buyurdi hot frying pan
with Feta cheese, sweet
peppers, tomato sauce
and Suluguni cheese*



365 ₴

ЗАПЕЧЕНИЙ СІБАС

з мусом із курячого
філе та креветок
з соусом «Шаблі»

*Baked sea bass with chicken
fillet and shrimp mousse
with Chablis sauce*

ДЗАДЗИКИ ⁽¹⁾

Домашня закуска з грецького йогурту з огірками, часником та ароматною оливковою олією.

Tzatziki (homemade strained yogurt appetizer with cucumbers, garlic and fragrant olive oil)

84 ₴

МЕЛІДЗАНΟΣАЛАТА ⁽²⁾

Ікра з баклажанів на грилі з часником та ароматною олією, подається з пітою

Melidzanosalata (grilled eggplant with garlic and fragrant oil, served with pita)

95 ₴

ТИРОКАФТЕРІ ⁽³⁾

Пікантна закуска з сиру Фета

Tirokafteri (spicy Feta appetizer)

80 ₴

ТАРАМАСАЛАТА ⁽⁴⁾

Закуска з підкопченого тріскового кав'яру, заправляється ароматною оливковою олією з часником

Taramasalata. Appetizer of smoked cod caviar, seasoned with olive oil and garlic.

85 ₴

АЛІФЕС ПЛАТО

Дзадзика, тірокафтері, тарамасалата

Alifes plato (tzatziki, tirokafteri, taramasalata)

145 ₴

ЗАКУСКИ APPETIZERS



ТРАДИЦІЙНІ MEZZE - РІЗНОМАНІТНІ ЗАКУСКИ, ОЛИВКИ, СИРИ ТА ДІПИ, ЩО ПОДАЮТЬСЯ З ПІТОЮ. КАЖУТЬ, ТАК ПОЛЮБЛЯЛИ ОБІДАТИ ЩЕ У ДРЕВНІЙ ГРЕЦІЇ. А ВСЕ ТОМУ, ЩО ЛЕГКІ СТРАВИ НЕ ВІДВОЛІКАЮТЬ ВІД ПРИЄМНОЇ КОМПАНІЇ ТА ЧУДОВО ПОЄДНЮЮТЬСЯ З ВИНОМ



177 ₴

АСОРТІ КРОСТЕТИ

Скибочка хлібу з підсоленою сардиною та томатами, скибочка хлібу з сиром та маринованим перцем, скибочка хлібу з артишоками, скибочка хлібу з крем-сиром та слабосолоним лососем

Assorted Crostets. Bread with salted sardines and tomatoes, bread with cheese and pickled peppers, bread with artichokes, bread with cream cheese and lightly salted salmon.



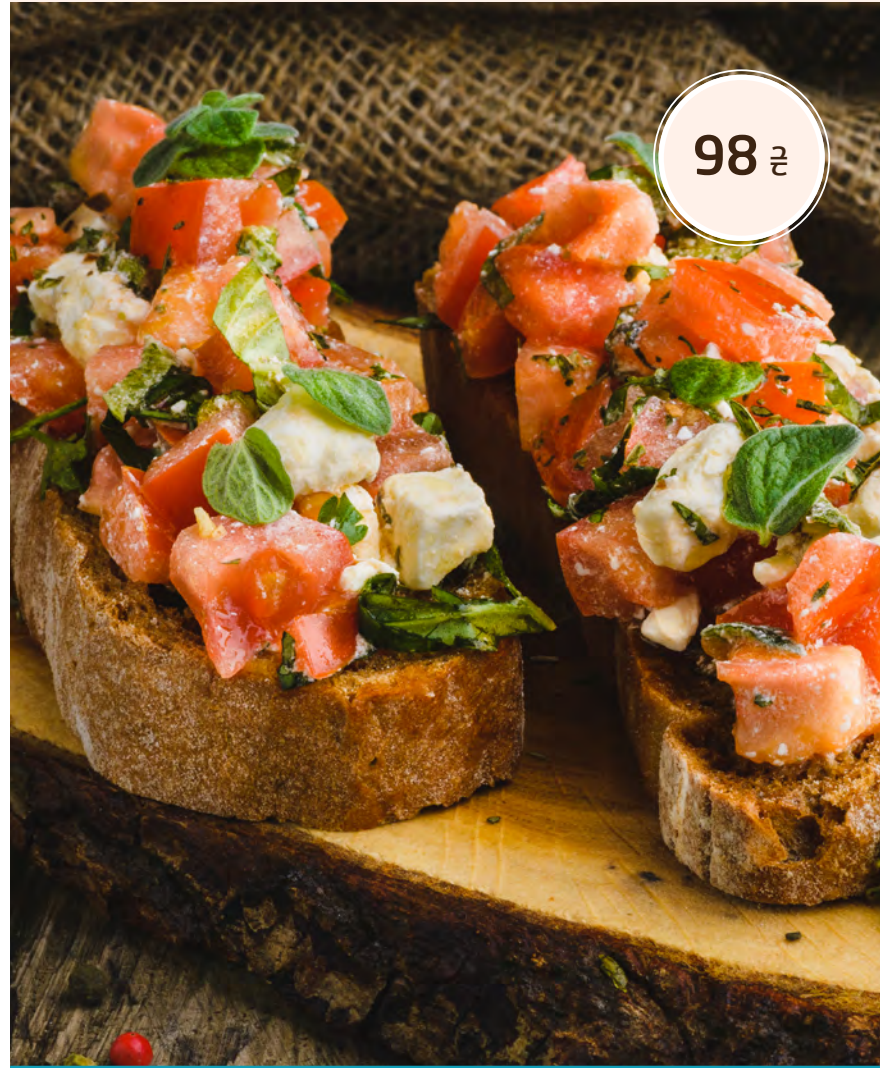
100 ₴

КРОСТЕТИ
з маринованим перцем та сиром Фета
Krosteti with marinated peppers and Feta cheese

ДАКОС

Грінки з темного хліба з соковитими томатами та ніжним сиром Фета

Dakos. Dark bread croutons with tomatoes and tender Feta cheese



98 ₴

.....

ВОСЬМИНІГ ХТОПОДІ КСИДАТО

маринований
з ароматними
травами

*Xtapodi ksidato (pickled
octopus with fragrant herbs)*

.....

315 ₴



ФЕРМЕРСЬКІ СИРИ З ГРЕЦІЇ

Farmers cheese from Greece

ФЕТА / *Feta*

60 ₴

ГРАВ'ЄРА / *Graviera*

118 ₴

КЕФАЛОТІРІ / *Kefalotyri*

95 ₴

КАСЕРІ / *Kasseri*

95 ₴

МАНУРІ / *Manouri*

86 ₴

88 ₴



ГРЕЦЬКІ ОЛИВКИ

Greek olives

ДЕГУСТАЦІЙНИЙ СЕТ ГРЕЦЬКИХ СИРІВ З МЕДОМ

Tasting set of Greek cheese with honey

265 ₴





125 ₴

МЕЛІДЗАНА ПСІТІ

Запечений баклажан із соковитими
томатами та сиром Фета

*Melidzana psiti (baked eggplant with juicy
tomatoes and Feta cheese)*



126 ₴

РУЛЕТКИ З БАКЛАЖАНА

з пікантною начинкою з сиру Фета

Eggplant rolls with spicy Feta filling



ПІКІЛІЯ КРЕАТІКОН

(прошутто, коппа, сальмі)

Pikilia Kreatikon (prosciutto, coppa, salami)



235 ₴



215 ₴

ЗАПЕЧЕНІ САРДИНИ

в томатному соусі з ароматним орегано

Sardines baked in tomato sauce with fragrant oregano

ЛУКАНІКО ХОР'ЯТИКІ

Грецькі ковбаски, приготовані на грилі

Loukaniko horiatiko (grilled greek sausages)



135 ₴



118 ₴

ПИРІГ СПАНАКОТІРОПІТА (зі шпинатом та сиром Фета)

Spanakotiropita (pie with spinach and Feta cheese)



138 ₴

.....

ПІДСОЛЕНІ САРДИНИ З ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ

Salted sardines with baked potatoes

.....



95 ₴

ХАЛУМІ СХАРАС

Фермерський сир
Халумі, приготований
на грилі з медом
і кунжутом

*Halloumi sxaras (Halloumi farm
cheese, grilled with honey
and sesame seeds)*

.....

ФЕТА ТІЛІХТІ

Сир Фета обсмажений
з кунжутом

*Feta Tilichti (Feta cheese
fried with sesame seeds)*

116 ₴

.....

САЛАТИ

SALADS



210 ₴

ГРИЛЬ САЛАТ

з телятиною та запеченою картоплею
Grilled veal salad with baked potatoes



155 ₴

ГРИЛЬ САЛАТ

із фермерським сиром Халумі
Grill salad with Halloumi cheese



185 ₴

РОКА САЛАТ

Рукола з ніжним сиром Фета,
свіжими томатами та мідіями

*Roka salad (arugula with tender Feta cheese,
tomatoes and roasted mussels)*



185 ₴

САЛАТ З БАРАНИНОЮ

та грецьким соусом

Mutton salad with Greek sauce



САЛАТ
з морепродуктами
Seafood salad



ТЕПЛИЙ САЛАТ
з восьминомом на грилі та запеченою картоплею
Warm grilled octopus salad with baked potatoes



ХОР'ЯТИКІ
(селянський грецький салат)
Horiatiky (traditional Greek salad)



САЛАТ
із овочів,
запечених
на мангалі
Grilled vegetable salad

120 ₴



72 ₴

ПАДЗАРОСАЛАТА
Запечений буряк з ніжним сиром Фета,
томатами та волоським горіхом
*Patzarosalata (baked beetroot with tender Feta cheese,
tomatoes and walnuts)*

КОТОСУПА МЕ АВГОЛЕМОНО ⁽¹⁾

Домашній курячий суп
із яєчно-лимонною заправкою

*Kotosupa me avgolemono. Homemade
chicken soup with egg-lemon reflux*

110 ₴

СУП ГРЕЦЬКОГО РИБАЛКИ ⁽²⁾

Greek fisherman's soup

164 ₴

КОЛОКІФАСУПА ⁽³⁾

Ніжний крем-суп, подається зі
скибочками підсоленого лосося

*Gentle cream soup, served with slices
of salted salmon*

155 ₴

МОСХАРАКІ

ВРАСТО ⁽⁴⁾

Томатний суп з яловичини
та грецьким йогуртом

*Moskhariky vrasto. Tomato beef soup
and Greek yogurt*

158 ₴

ДОМАШНІЙ ХЛІБ 20 ₴

Темний солодовий,
білий пшеничний
*Homemade bread (dark malt
bread, white wheat bread)*

ПІТА 22 ₴

з оливковою олією та
ароматним орегано
*Pita with olive oil and
fragrant oregano*

ХЛІБНИЙ КОШИК 38 ₴

Bread basket

СУПИ SOUPS



СІМЕЙНІ ТРАДИЦІЇ ГРЕЦІЇ FAMILY TRADITIONS OF GREECE



168 ₴

КОКІНІСТО

Томлена телятина з овочами
та картоплею по-селянськи

Kokkinisto (stewed beef with vegetables and potato wedges)



150 ₴

КЕФТЕДЕС КОКІНІСТІ

Грецькі тюфтельки, томлені у томатному соусі
Greek meatballs stewed in tomato sauce

МУСАКА

Традиційна грецька запіканка

Moussaka (traditional Greek casserole)

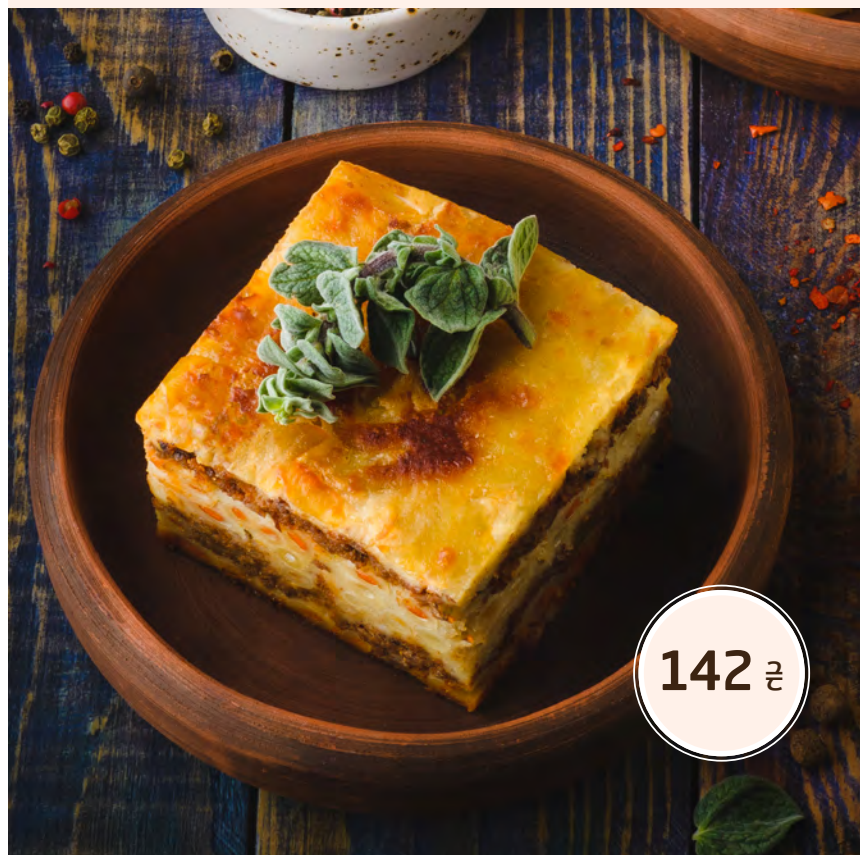


145 ₴

ПАСТІТСІО

Запечені грецькі макарони
з м'ясом і вершковим соусом

Pastitsio (baked Greek pasta with meat and cream sauce)



142 ₴

СТРАВИ З РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

FISH AND SEAFOOD DISHES



355 ₴

ЦИПУРА ГРИЛЬ

Дорадо на грилі з каперсами

Grilled tsipura (Dorado grilled with capers)

РАПАНИ

у вершковому соусі

Rapana in cream sauce



210 ₴

СПАГЕТІ ЕГЕО

з дарами моря

Spaghetti egeo with seafood



290 ₴

ВОСЬМИНІГ ХТАПОДІ СХАРАС

на грилі

Xtapodi sxaras (grilled octopus)

395 ₴



505 ₴

МІДІЇ АХНІСТА

Томлені у винному соусі
Mydia Axnista (stewed in wine sauce)



СІБАС

Із томленими овочами
Seabass with stewed vegetables



305 ₴



268 ₴

МІДІЇ САГАНАКІ
в томатному соусі з сиром Фета
Mussels saganaki in tomato sauce with Feta cheese

СОТЕ З МОРЕПРОДУКТІВ

Seafood saute



500 ₴

ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА ТА ПТИЦІ

THE MAIN DISHES OF MEAT
AND POULTRY



310 ₴

МЕДАЛЬЙОНИ З ОЖИНОВИМ СОУСОМ

Medallions with blackberry sauce



178 ₴

КУРЯЧА ГРУДКА НА ГРИЛІ

з брюсельською капустою та картоплею

Chicken breast grilled with brussels cabbage and potatoes

ОССОБУКО

з картоплею Скордалія
Ossobuco with Scoldia's potatoes

250 ₴





189 ₴

СВИНИНА

під соусом деміглас

Pork with Demiglas sauce

ПЕРЕПІЛКА

у виноградному соусі

Quail in grape sauce



215 ₴



175 ₴

БІФТЕКІ ГЕМІСТО

Рублена телятина, фарширована фермерським сиром та бейбі-морквою

Bifteki gemisto (chopped veal stuffed with farm cheese and baby carrots)

ДЛЯ ДРУЖНЬОЇ КОМПАНІЇ

FOR A GROUP OF PEOPLE

1530 ₴

SEAFOOD ГРИЛЬ НА 3-4 ПЕРСОНИ

Креветки 8 шт., бебі кальмар, чорноморські мідії, восьминіг, бичок, барабуля, картопля фрі, шафрановий рис, соус

Seafood grill for a group of 3-4 persons (shrimps 8 pcs, baby squid, Black Sea mussels, octopus, goby, surmullet, French fries, saffron rice, sauce)

ВЕЛИКА М'ЯСНА ДОШКА НА 3-4 ПЕРСОНИ

Теляча вирізка, антрекот зі свинини, курячі стегна, каре телятини, овочі на мангалі, печена картопля, соус

A big meat plate for a group of 3-4 persons (veal tenderloin, pork entrecote, chicken thighs, rack of veal, grilled vegetables, baked potatoes, sauce)

990 ₴



555 ₴

СУВЛАКІ ДЛЯ ДВОХ

2 з курки
2 зі свинини
2 з телятини
картопля, соус

*Souvlaki for 2 persons
(2 chicken, 2 pork, 2 lamb,
potatoes, sauces)*



425 ₴

КОТОПУЛО СХАРАС

Курка приготована
на відкритому вогні

*Kotopulo scharas
(chicken cooked over
an open fire)*

СУВЛАКІ (ГРЕЦЬКІ ШАШЛИЧКИ ГРИЛЬ)

Souvlaki (Greek grilled shashlik)



228 ₴

ТЕЛЯТИНА
Veal



148 ₴

КУРКА
Chicken



235 ₴

ЛОСОСЬ
Salmon

190 ₴

СВИНИНА
Pork

310 ₴

АСОРТІ СУВЛАКІ

1 з курятини, 1 зі свинини, 1 з телятини, картопля, соус

Souvlaki assorted (1 chicken, 1 pork, 1 veal, French fries, sauce)

127 ₴

КАРЕ ТЕЛЯТИНИ*

Rack of veal

188 ₴

КАРЕ БАРАНИНИ*

Rack of veal

СТРАВИ З МАНГАЛУ*

GRILLED MEAT*

**Ціна за 100 г підготовленого до приготування м'яса.*

Price per 100 g of prepared meat (before cooking)

КУРЯЧІ СТЕГНА*

Chicken thighs

59 ₴

АНТРЕКОТ ЗІ СВИНИНИ*

Pork entrecote

79 ₴

ТЕЛЯТИНА*

на вугіллі

Charcoal-grilled veal

137 ₴

.....

ЗНАЄТЕ, В ЧОМУ
СЕКРЕТ НАДЗВИЧАЙНОГО
СМАКУ М'ЯСНИХ СТРАВ
ГРЕЦІЇ? У ІДЕАЛЬНО
ПІДБРАНИХ ЗАПАШНИХ
ТРАВАХ І СПЕЦІЯХ
ТА НАСИЧЕНІЙ СОНЦЕМ
СПРАВЖНІЙ ОЛИВКОВІЙ
ОЛІЇ. СКУШТУЙТЕ ТА
ПЕРЕКОНАЙТЕСЬ!

.....

ГІРОС

GYROS

115 ₴

ПІТА ГІРОС

з сиром Халумі

Pita gyros with halloumi cheese

118 ₴

ПІТА ГІРОС

з курятиною

Pita gyros with chicken

138 ₴

ПІТА СУДЗУКІ

Кебаб з телятини
з картоплею та пітою

Pita souzuki (veal kebab, potatoes and pita)

ГАРНИРИ

GARNISHES



1

2

3

ОВОЧІ ГРИЛЬ⁽¹⁾

баклажан, кабачок, помідор,
перець, гриби, цибуля
*Grilled vegetables (eggplant, zucchini,
tomatoes, peppers, mushrooms, onion)*

120 ₴

КУКУРУДЗА НА ГРИЛІ⁽²⁾

Grilled corn

75 ₴

ШАФРАНОВИЙ РИС⁽³⁾

Saffron rice

50 ₴

ЗАПЕЧЕНА КАРТОПЛЯ

по-домашньому з сиром
Home-style baked potato with cheese

76 ₴

ПЮРЕ З КАРТОПЛІ

Mashed potatoes

48 ₴

КАРТОПЛЯ ФРІ

French fries

48 ₴

КАРТОПЛЯНІ ЧОВНИКИ

Potato boats

55 ₴

СОУСИ / SAUCES

Вершково-часниковий 35 ₴
Creamy garlic

Барбекю 35 ₴
Barbecue

Грецька аджика 35 ₴
Greek adjika

Тартар 35 ₴
Tartar

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

ЯУРТІ

домашній йогурт
з медом та горіхами
*Yaurti (yogurt with honey
and nuts)*

60 ₴

.....

ЯУРТІ ⁽¹⁾

з ягодами
Yaurti with berries

70 ₴

.....

БАКЛАВА ⁽²⁾

Baklava

82 ₴

.....

КОРМОС ⁽³⁾

Традиційний шоколадний
десерт з горіхами
та пісочним печивом
*Kormos (traditional chocolate
dessert with nuts and
shortbread cookies)*

56 ₴

.....

МОРОЗИВО

Ice cream

58 ₴

.....

СОРБЕТИ

Sorbets

50 ₴

.....

СЕЗОННА ТАРІЛКА ФРУКТІВ

Seasonal fruit plate

145 ₴



1

2

3

105 ₴

ДОМАШНІЙ ЧІЗКЕЙК

з чорницею
*Homemade cheesecake
with blueberry*

128 ₴

ТИРАМІСУ

Tiramisu

88 ₴

ПАНАРОМАТОС

Трикутники з ніжним
заварним кремом
*Panoramatos (phyllo triangle
pastries with custard)*

75 ₴

ЛУКУМАДЕС

Грецькі пончики
з шоколадним соусом
*Lukumades (Greek donuts
with chocolate sauce)*