



# МЕНЮ



## СВЯТКУЙТЕ СВІЙ ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ НА ІНДИВІДУАЛЬНИХ УМОВАХ

Кожен іменинник, який відзначатиме свій День Народження в моєму підпільному ресторані з власною броварнею, зможе отримати ось такі приємності:

- Знижку - 20%
- Можливість принести свій алкоголь\*

\*Дана пропозиція поширюється за умови замовлення від 600 грн. з гостя, тільки з неділі по четвер

### СЕТ АЛЬТЕРНАТИВНИХ СТЕЙКІВ

~~2200 грн~~

1189 грн

### ВІЗИТНА КАРТКА БАГСИ СІГЕЛА

За кожні 500 гривень у вашому рахунку ви отримуете візитну картку власника підпільного ресторану з власною броварнею «Syndicate craft beer & fire grill», яку потім можна обміняти на 0,5л. відмінного крафту

### ПІДПІЛЬНІ ПИВНІ БОЇ

Щоп'ятниці та щосуботи проводяться підпільні пивні бої. На кону пивна чекова книжка на 10 келихів нашого крафту

### ЛАНЧІ

з понеділка  
по п'ятницю,  
окрім святкових  
днів  
з 12:00 по 16:00

# ДО ПИВА ТА ЗАКУСКИ

## ДО ПИВА

|  |        |            |
|--|--------|------------|
| Сет Фірмових закусок<br>крекери, підкопчений<br>язик, чіпси<br>з маринованого огірка,<br>закуска зі свинячих вух,<br>соуси | 550    | <b>395</b> |
| Сирне плато<br>власного копчення<br>Імеретинський,<br>Халумі, Сулугуні   | 210    | <b>132</b> |
| Сир фрі  | 150/30 | <b>98</b>  |
| Плато<br>європейських сирів  | 140/30 | <b>207</b> |
| Джерки Топ Раунд<br>власного в'ялення  | 50     | <b>128</b> |
| Креветки<br>власного в'ялення  | 50     | <b>212</b> |
| Мойва<br>власного в'ялення   | 50     | <b>98</b>  |
| Джерки з індички <b>NEW</b>  | 50     | <b>138</b> |
| Бастурма   | 50     | <b>129</b> |

|  |        |            |
|--|--------|------------|
| Хрусткі<br>курячі крильця                                  | 160    | <b>142</b> |
| Спайсі курячі крильця                                      | 160/30 | <b>142</b> |
| Закуска зі свинячих вух                                    | 90     | <b>112</b> |
| Горішки в копченій па-<br>приці з цибулею фрі              | 100    | <b>98</b>  |
| Чіпси<br>з маринованого<br>огірка з соусом спайсі          | 100/50 | <b>79</b>  |
| Крекери<br>з житнього хліба<br>з часником<br>та Пармезаном | 200    | <b>79</b>  |
| Хрустка мойва фрі  | 210    | <b>108</b> |

## ЗАКУСКИ

|   |       |            |
|---|-------|------------|
| Гуакамоле   | 70/40 | <b>105</b> |
| Тар-тар із мрамурової<br>яловичини                                | 120   | <b>228</b> |
| Тар-тар з лосося  | 120   | <b>258</b> |
| Пармська шинка<br>з томатами чері,<br>маи-салатом<br>і Пармезаном | 145   | <b>179</b> |
| Плато копченої<br>гастрономії                                     | 230   | <b>315</b> |

## СПЕЦІАЛЬНА ПРОПОЗИЦІЯ

Чилійські мідії 300 **217**



## САЛАТИ

|   |     |     |
|---|-----|-----|
| Салат з качкою <b>NEW</b>   | 300 | 258 |
| З обсмаженим лососем,<br>авакадо та овочами   | 200 | 248 |
| Салат<br>з морепродуктами   | 210 | 252 |
| «Цезар» з обсмаженою<br>індичкою та беконом   | 215 | 225 |
| Овочевий салат <b>NEW</b><br>з сиром Фета   | 300 | 128 |
| Салат з підкопченим<br>яловичим язиком  | 230 | 218 |
| Beef Rare з обсмаженою<br>мрамуровою<br>яловичиною, картоплею,<br>Пармезаном, з додаванням<br>трюфельного масла | 260 | 229 |

## СУПИ

|                                     |     |     |
|-------------------------------------|-----|-----|
| Курячий суп<br>з домашньою локшиною | 300 | 97  |
| Солянка BBQ                         | 300 | 128 |
| Крем-суп грибний                    | 300 | 109 |

## ВАФЛІ ТА БУРГЕРИ

### Американські ВАФЛІ ТА СЕНДВІЧІ

|                                       |     |     |
|---------------------------------------|-----|-----|
| Сендвіч з пастромі                    | 230 | 209 |
| Flank тост <b>NEW</b>                 | 300 | 258 |
| Авакадо тост <b>NEW</b>               | 300 | 245 |
| Вафлі з пастромі<br>та м'ясним соусом | 200 | 198 |
| Вафлі з лососем<br>власного копчення  | 240 | 198 |

### БУРГЕРИ

Подаються з картоплею фрі  
та томатним соусом

|   |     |
|---|-----|
| Бургер з качкою <b>NEW</b>  | 319 |
| Подається<br>з картопляними дінами                                    |     |
| Бургер подвійний з яєчною <b>NEW</b>                                  | 338 |
| Подається<br>з картопляними дінами                                    |     |
| Бургер з індичкою,<br>Чеддером, хрустким беконом<br>та овочами        | 265 |
| Syndicate бургер з грудинкою<br>BBQ, Чеддером та овочами              | 283 |
| Grand Beef<br>з мрамуровою яловичиною,<br>хрустким беконом та овочами | 283 |



## ОСНОВНІ СТРАВИ ТА ГАРНІРИ

### М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

|  |     |     |
|--|-----|-----|
| Копчені свинячі<br>ребра BBQ   | 300 | 265 |
| Реберця BBQ<br>у вишневому чатні   | 300 | 265 |
| Качка підкопчена,<br>й обсмажена в хоспері<br>з ягідним соусом <b>NEW</b>        | 100 | 138 |
| Яловичий язик<br>підкопчений,<br>з картоплею                                     | 250 | 275 |
| Половина / четвертина<br>соковитої фермерської<br>курки, обсмаженої в<br>хоспері | 100 | 75  |
| Яловичі ребра,<br>підкопчені<br>й обсмажені<br>у вишневій глазури                | 100 | 118 |

### РИБА та морепродукти

Ціна риби зазначена за 100 г.  
Середня вага страви від 350 г

|   |        |     |
|---|--------|-----|
| Чилійські мідії<br>в казанку, томлені в білому вині<br>та вершках | 270    | 217 |
| Бєбі-кальмар на грилі   | 140    | 294 |
| Тигрові креветки<br>на грилі                                      | 175    | 235 |
| Тигрові креветки фрі<br>з кисло-солодким соусом                   | 160/40 | 328 |
| Стейк із лосося<br>на грилі<br>подається з мікс-салатом           | 100    | 175 |
| Дорадо з розмарином   | 100    | 108 |

### ГАРНІРИ

|                                      |        |     |
|--------------------------------------|--------|-----|
| Картопляне пюре <b>NEW</b>           | 150    | 78  |
| Картопля фрі<br>з пармезаном         | 150    | 78  |
| Картопляні діпи <b>NEW</b>           | 150    | 78  |
| Картопля<br>по-фермерськи            | 150    | 78  |
| Овочі гриль                          | 150    | 119 |
| Кукурудза гриль                      | 180    | 98  |
| Капуста цвітна,<br>обпалена на грилі | 140/40 | 98  |



# СТЕЙКИ

*\*Всі стейки ми готуємо в хоспері на вугіллі*

*Ціна зазначена за 100 г підготовленого до смаження м'яса. Середня вага стейка від 300 г. Вага страви залежить від замовленого Вами ступеня прожарювання.*

## американські СТЕЙКИ

|              |     |     |
|--------------|-----|-----|
| Rib-eye      | 100 | 398 |
| Chateaubrian | 100 | 495 |
| Filet Mignon | 100 | 495 |

## фермерські СТЕЙКИ

|              |     |     |
|--------------|-----|-----|
| Rib-eye      | 100 | 172 |
| Tenderloin   | 100 | 198 |
| Porter House | 100 | 168 |
| T-Bone       | 100 | 168 |
| New York     | 100 | 178 |

## Рекомендуємо СОУС

|               |    |    |
|---------------|----|----|
| Чорний перець | 50 | 45 |
| Айолі         | 50 | 30 |
| Барбекю       | 50 | 30 |
| Сирний        | 50 | 30 |
| Томатний      | 50 | 30 |
| Шпірача       | 50 | 45 |
| Гострий       | 50 | 40 |

## Альтернативні СТЕЙКИ\*

*\*Всі стейки ми готуємо в хоспері на вугіллі*

*Ціна зазначена за 100 г підготовленого до смаження м'яса. Середня вага стейка від 300 г. Вага страви залежить від замовленого Вами ступеня прожарювання.*

**Сет** 1200/180 **1198**  
**альтернативних**  
**стейків NEW**

**Shoulder tender** 100 **198**  
**(teres major)**

Діамант лопатки, друга найм'якша після вирізки частина бичка. Ідеально підходить любителям філе мінйон

**Picanha (culotte)** – 100 **138**

популярний у Бразилії стейк, верхня частина найбільшого м'яза стегна. Традиційно обсмажується з прошарком жиру, що надає стейку особливої соковитості та аромату

**Flank** – найцікавіший 100 **168**

стейк із черевної частини, з неповторною структурою волокон і дуже характерним яловичим смаком. Обсмажується дуже швидко на сильному вогні. Рекомендоване прожарювання: *medium rare*

**Bavette** – ще один цікавий 100 **168**

стейк із черевної частини. Твердіший за фленк, тому м'ясо попередньо маринується, і так само швидко обсмажується на сильному вогні

**Denver** – улюблений 100 **168**

стейк американських м'ясників, вирізається з підлопаткової м'якоти, має чудову мрамурову структуру і яскраво виражений яловичий смак

## Рекомендуємо СОУС

|               |    |    |
|---------------|----|----|
| Чорний перець | 50 | 45 |
| Айолі         | 50 | 30 |
| Барбекю       | 50 | 30 |
| Сирний        | 50 | 30 |
| Томатний      | 50 | 30 |
| Шпірача       | 50 | 45 |
| Гострий       | 50 | 40 |



## СЕТИ

**Яловиче ребро ВВQ,** 1680 **1598**

крила хрусткі, бекон, ростбіф, фермерська картопля, кукурудза гриль, сирний і ВВQ соуси

**Грудинка ВВQ,** 850 **988**

півкурки, картопля фрі, гірчичний соус, маринований огірок

**Асорті** 1000 **609**

німецьких ковбасок. Подається з фермерською картоплею та кукурудзою гриль

**Сет альтернативних** 1200/180 **1198**  
**стейків з овочами гриль NEW**

## ФІРМОВИЙ ЛОБСТЕР від *Syndicate*



**Лобстер 1300**

запечений у хоспері  
під Пармезаном

Подається з салатом,  
фермерською картоплею  
та соусом на вибір

**Половина лобстера 695**

запечена у хоспері  
під Пармезаном

Подається з салатом,  
фермерською картоплею  
та соусом на вибір

Лобстерів доставляють до нас  
протягом 24 годин після виловлення з крижаної води  
Атлантичного океану біля берегів Канади.  
Ми готуємо їх на нашій шоу-кухні в хоспері  
та подаємо з соусом, мікс-салатом і фермерською картоплею

## ДЕСЕРТИ

Морозиво 50 39  
в асортименті  
(ванільне, шоколадне,  
фісташкове)

Американські вафлі 150 98  
з морозивом та джемом

Шоколадний торт 140 98

Медовик 140 98  
з вершковим сиром

Чізкейк 145 98

”

Бути стрункою,  
або щасливою?

— Багсі Сігел —

## БАР. МІЦНИЙ АЛКОГОЛЬ

### ВЕРМУТИ

|                   |    |
|-------------------|----|
| Martini Extra Dry | 50 |
| Martini Bianco    | 50 |
| Martini Rosso     | 50 |

### НАСТОЯНКИ

|               |     |
|---------------|-----|
| Campari       | 75  |
| Becherovka    | 88  |
| Jagermeister  | 109 |
| Xenta Absenta | 120 |

### ВІСКИ

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| <i>Scottish</i>              |     |
| Bells                        | 89  |
| Ardberg 10 y.o.              | 278 |
| Chivas                       | 192 |
| Glenmorangie Nectar DOR      | 305 |
| Glenmorangie Lasanta 12 y.o. | 315 |
| Macallan 12                  | 268 |
| Glenfiddich                  | 230 |
| Talisker Malt 10 y.o.        | 320 |

### *Irish*

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Bushmills Original  | 125 |
| Bushmills BlackBush | 178 |
| Jameson             | 123 |

### *American*

|                |     |
|----------------|-----|
| Jack Daniels   | 138 |
| Maker's Mark   | 168 |
| Gentleman Jack | 158 |
| Bulleit        | 168 |

### ГОРІЛКА

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| Persha Gildiya Verkhova | 48  |
| Persha Gildiya Znatna   | 48  |
| Persha Gildiya Povazhna | 48  |
| Rada Classic            | 58  |
| Finlandia Classic       | 72  |
| Finlandia Blakcurrant   | 72  |
| Grey Goose              | 132 |

### ДЖИН

|                  |     |
|------------------|-----|
| Gordon's         | 96  |
| Tanqueray No.TEN | 175 |
| Botanist         | 172 |

### КОНЬЯК

|                  |     |
|------------------|-----|
| Hennessy VS      | 220 |
| Hennessy XO      | 680 |
| Hennessy VSOP    | 345 |
| Remy Martin VS   | 210 |
| Remy Martin VSOP | 295 |
| Remy Martin XO   | 650 |

### БРЕНДІ

|                     |    |
|---------------------|----|
| Saint-Remy VSOP     | 88 |
| Old Kakheti 7 years | 92 |

### РОМ

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| Captain Morgan Spiced Gold  | 98  |
| Captain Morgan Jamaica      | 98  |
| Captain Morgan Black Spiced | 98  |
| Ron Zacapa 23 Solera        | 295 |

### ТЕКІЛА

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Jose Cuervo Especial Silver   | 109 |
| Jose Cuervo Especial Reposado | 109 |
| Jose Cuervo Traditional 100 % | 158 |

### ЛІКЕР

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Sambuca Antica               | 88  |
| Beileys Original             | 128 |
| Cointreau                    | 128 |
| Kahlua                       | 128 |
| Strega                       | 125 |
| Pimm's                       | 139 |
| Liqueur Volare in assortment | 79  |

### ПИВО

### У ПЛЯШКАХ

|                    |     |    |
|--------------------|-----|----|
| Corona             | 330 | 98 |
| Stella Artouis б/а |     | 82 |
| 500                |     |    |
| Hougarden б/а      | 330 | 98 |

### ГЛІНТВЕЙН

|                 |     |     |
|-----------------|-----|-----|
| Глінтвейн RED   | 280 | 130 |
| Глінтвейн WHITE | 280 | 130 |

# ВИНА

## ВИНА ПОБОКАЛЬНО

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| Chardonnay Torrontes,<br><i>Callia Alta Salentein</i>     | 150 | <b>145</b> |
| Sauvignon Blanc<br>Marlborough Sun,<br><i>Saint Clair</i> | 150 | <b>175</b> |
| Chianti, <i>Ruffino</i>                                   | 150 | <b>155</b> |
| Merlot Reserva, <i>Montes</i>                             | 150 | <b>145</b> |
| Prosecco Frizzante Terra<br>Serena                        | 150 | <b>151</b> |

## БІЛІ ВИНА

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| Chardonnay Torrontes,<br><i>Callia Alta Salentein</i>     | 750 | <b>725</b> |
| Sauvignon Blanc<br>Marlborough Sun,<br><i>Saint Clair</i> | 750 | <b>875</b> |
| Pinot Grigio Valdadige,<br><i>Casteltonre</i>             | 750 | <b>725</b> |

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| Riesling Trocken<br>Graacher,<br><i>Weingut Dr.Loosen</i> | 750 | <b>950</b> |
|---|-----|------------|

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| Chablis,<br><i>Domaine Du Colombier</i> | 750 | <b>950</b> |
|---|-----|------------|

|                               |     |            |
|-------------------------------|-----|------------|
| Soave Classico, <i>Suavia</i> | 750 | <b>950</b> |
|-------------------------------|-----|------------|

|                                  |     |             |
|----------------------------------|-----|-------------|
| Gavi dei Gavi<br>La Scolca, DOCG | 750 | <b>1500</b> |
|----------------------------------|-----|-------------|

## ЧЕРВОНІ ВИНА

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| Cabernet Sauvignon,<br><i>Lettres De France</i> | 750 | <b>725</b> |
|---|-----|------------|

|                               |     |            |
|-------------------------------|-----|------------|
| Merlot, <i>Reserva Montes</i> | 750 | <b>725</b> |
|-------------------------------|-----|------------|

|                                |     |            |
|--------------------------------|-----|------------|
| Valpolicella, <i>Allegrini</i> | 750 | <b>980</b> |
|--------------------------------|-----|------------|

|  |     |             |
|--|-----|-------------|
| Vino Nobile di<br>Montepulciano,<br>Avignonesi, DOCG | 750 | <b>1850</b> |
|--|-----|-------------|

|                         |     |            |
|-------------------------|-----|------------|
| Chianti, <i>Ruffino</i> | 750 | <b>775</b> |
|-------------------------|-----|------------|

## РОЖЕВІ ВИНА

|                                      |     |            |
|--------------------------------------|-----|------------|
| Rose d'Anjou<br>Chatelain Desjacques | 750 | <b>675</b> |
|--------------------------------------|-----|------------|

## ШАМПАНСЬКЕ

|                            |     |             |
|----------------------------|-----|-------------|
| Moet & Chandon <i>Brut</i> | 750 | <b>3150</b> |
|----------------------------|-----|-------------|

## ІГРИСТІ ВИНА

|   |     |            |
|---|-----|------------|
| Cava Jaune Serra Brut.<br>Jgarcia Carrion | 750 | <b>725</b> |
|---|-----|------------|

|                                     |     |            |
|-------------------------------------|-----|------------|
| Prosecco Frizzante, Terra<br>Serena | 750 | <b>755</b> |
|-------------------------------------|-----|------------|

|                  |     |            |
|------------------|-----|------------|
| Marengo SEMY-DRY | 750 | <b>318</b> |
|------------------|-----|------------|

|                       |     |            |
|-----------------------|-----|------------|
| Marengo<br>SEMY-SWEET | 750 | <b>318</b> |
|-----------------------|-----|------------|

|              |     |            |
|--------------|-----|------------|
| Marengo ROSE | 750 | <b>318</b> |
|--------------|-----|------------|

|                                 |     |            |
|---------------------------------|-----|------------|
| Torro Rojo bianco<br>SEMY-SWEET | 750 | <b>308</b> |
|---------------------------------|-----|------------|

|                               |     |            |
|-------------------------------|-----|------------|
| Torro Rojo blue<br>SEMY-SWEET | 750 | <b>308</b> |
|-------------------------------|-----|------------|



## КОКТЕЙЛІ Алкогольні

|                              |     |            |
|------------------------------|-----|------------|
| Aperol Spritz                | 215 | <b>169</b> |
| Blackberry Flavor            | 200 | <b>148</b> |
| Gin Basil Smash              | 100 | <b>139</b> |
| Lychburg<br>lemonade special | 200 | <b>155</b> |
| Whiskey sour                 | 150 | <b>155</b> |
| Espresso Martini             | 100 | <b>125</b> |
| Boulevardier                 | 100 | <b>125</b> |
| Negroni                      | 100 | <b>152</b> |
| Gin fizz                     | 200 | <b>135</b> |
| Old Fashioned                | 100 | <b>138</b> |
| Gangster Girl                | 120 | <b>138</b> |
| Clover Club                  | 150 | <b>118</b> |
| Bloody Mary                  | 250 | <b>124</b> |
| One One Tiki                 | 200 | <b>155</b> |
| Mojito                       | 200 | <b>158</b> |
| Green Mexican                | 60  | <b>145</b> |
| Hiroshima                    | 60  | <b>145</b> |
| Long Island Ice Tea          | 420 | <b>189</b> |
| B 52                         | 60  | <b>145</b> |
| Espresso punch               | 200 | <b>175</b> |
| Singapore sling              | 220 | <b>175</b> |
| Zombie                       | 220 | <b>179</b> |
| Anastasia                    | 150 | <b>152</b> |
| Mai tai twist                | 150 | <b>159</b> |
| Margarita                    | 100 | <b>159</b> |

# КАВА ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

## КАВА

|                  |     |    |
|------------------|-----|----|
| Рістретто        | 20  | 40 |
| Еспрессо         | 30  | 40 |
| Доппіо           | 60  | 80 |
| Амерікано        | 80  | 40 |
| Капучіно         | 150 | 45 |
| Латте            | 180 | 47 |
| Кава декафінатто | 30  | 38 |

## НАПОЇ

|                        |      |    |
|------------------------|------|----|
| Coca-Cola              | 250  | 47 |
| Coca-Cola Zero         | 250  | 47 |
| Fanta                  | 250  | 47 |
| Sprite                 | 250  | 47 |
| Tonic Schweppes        | 250  | 47 |
| Burn                   | 1 л. | 78 |
| Burn Refreshing charge | 1 л. | 78 |
| Компот                 | 200  | 42 |
| Узвар                  | 200  | 42 |

## СІК

в асортименті 200 38

## ВОДА

|                          |     |     |
|--------------------------|-----|-----|
| Бонаква (б\г)            | 330 | 27  |
| Бонаква (газ.)           | 330 | 27  |
| Моршинська (б\г) Premium | 500 | 68  |
| Моршинська (газ) Premium | 500 | 68  |
| Боржомі                  | 500 | 80  |
| Acqua Panna              | 750 | 145 |

## ФРЕШІ

|               |     |    |
|---------------|-----|----|
| Яблучний      | 200 | 79 |
| Апельсиновий  | 200 | 79 |
| Грейпфрутовий | 200 | 79 |
| Лимонний      | 200 | 79 |
| Морквяний     | 200 | 65 |

## ЧАЙ

|                      |     |    |
|----------------------|-----|----|
| Англійський сніданок | 400 | 68 |
| Ерл Грей             | 400 | 68 |

|                 |     |    |
|-----------------|-----|----|
| Ганпаудер Жу-Ча | 400 | 68 |
| Імбирний Бриз   | 400 | 68 |
| Велнес Кап      | 400 | 68 |
| Червоний Фрукт  | 400 | 68 |
| Жасмин          | 400 | 68 |
| Грюн Магіне     | 400 | 68 |
| Японська Липа   | 400 | 68 |
| Дика вишня      | 400 | 68 |

## ФІРМОВІ ЛИМОНАДИ

|                 |     |    |
|-----------------|-----|----|
| Манго           | 400 | 89 |
| Лимонно-м'ятний | 400 | 89 |
| Імбирний        | 400 | 89 |

## ЧАЙ ФІРМОВИЙ

|                            |     |     |
|----------------------------|-----|-----|
| Чай обліпиховий            | 400 | 118 |
| Малина-базилік             | 400 | 118 |
| Імбирний                   | 400 | 118 |
| Цитрусовий мікс з маракуєю | 400 | 118 |

# КАЛЬЯННЕ МЕНЮ

## КЛАСИЧНИЙ / CLASSIC

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| На воді /<br>On Water      | 340 |
| На молоці /<br>On Milk     | 380 |
| На соку /<br>On Juice      | 380 |
| На вині /<br>On Wine       | 400 |
| На коньяці /<br>On Cognac  | 400 |
| На абсенті /<br>On Absinth | 440 |

КАЛЬЯН - КРАЩЕ  
БОЛЕЗАСПОКІЙЛИВЕ.  
РАЗОМ З ДИМОМ ВИДИХАЄТЕ  
СМУТОК.

(с) Багсі Сізел

## НА ФРУКТОВІЙ ЧАШІ / ON FRUIT CUP

|  |     |
|--|-----|
| Кальян на яблуці /<br>Apple Cup          | 430 |
| Кальян на грейпфруті /<br>Grapefruit Cup | 540 |
| Кальян на ананасі /<br>Pineapple Cup     | 600 |
| Кальян на гранаті /<br>Pomegranate Cup   | 590 |

## НАПОВНЮВАЧ У КОЛБУ / FILLERS IN A FLASK

|   |       |
|---|-------|
| Молоко / Milk   | + 40  |
| Сік / Juice   | + 40  |
| Вино / Wine   | + 60  |
| Коньяк / Cognac   | + 80  |
| Абсент / Absinth  | + 100 |
| Funary / Американський преміум тютюн / American premium class tobacco | + 100 |
| Dark Side міцний тютюн / Dark Side and other strong tobacco           | + 200 |
| True passion  | + 100 |

# SYNDICATE BEER & GRILL: ЄДИНА ПИВОВАРНЯ, ДЕ ГРАЄ ДЖАЗ



*Велике монополістичне об'єднання - тільки не підприємців, а пива, їжі і атмосфери. Що ви знаєте про Syndicate beer & grill? У пивній справі немає конкурентів, тут усі друзі. Тут працюють спільно і не змагаються, хто краще. Пивна культура з'явилася в Україні недавно, і над її розвитком намагається працювати кожна пивоварня: від малих до великих. І ми, Syndicate, - не виняток. Кожен день варимо крафтове пиво, розробляємо нові рецепти, самі коптимо м'ясо, і проводимо підпільні бої для пивних гурманів.*



## ПИВО

Все наше виробництво як на долоні. Ми намагаємося розповісти вам все, що самі знаємо про пиво, показати, як ми його варимо. Величезні пивні чани видно не тільки з залу, але ще і з вулиці. Тому якщо ви прогулюючись, заглянете до нас з розпитуваннями, наші пивовари розкажуть все: від етапу вибору сировини до моменту, коли в бокалі піднімається піна.

Незважаючи на високий клас нашої техніки, яка робить процес пивоваріння автоматизованим, наші пивовари все одно стежать за ним від першої до останньої хвилини. Щодня на кранах представляємо 6 сортів пива. Головний принцип - ми варимо не на кількість, а на якість. Тому вибираємо виробників сировини преміум-класу. Детально вивчаємо хімічний склад, складаємо букет ароматів і смаків, а потім починається найцікавіше - експерименти. Варимо, пробуємо, знову варимо - і так до тих пір, поки не будемо повністю задоволені результатом. І коли кожен член нашої команди каже новому сорту «так» - пропонуємо пиво нашим гостям, найсерйознішим критикам. І тільки якщо келих пива пройшов шлях від ідеї до визнання гостями - додаємо його в меню на постійній основі.

## КУХНЯ

Ми унікальні. Мабуть, на всю Україну тільки ми пропонуємо гостям таку кількість альтернативних стейків. А м'ясо для стейків ось уже три роки замовляємо у одного і того ж постачальника. З моменту відкриття в нашій команді жодного разу не змінився м'ясник. У нього немає напарника, він єдина людина, яка відповідає за м'ясо і робить це неймовірно!

Самі пиво варимо, самі коптимо м'ясо. Щоб бути максимально впевненими в тому, що пропонуємо гостям. Наприклад, кожен місяць замовляємо більше 100 кг свинячих животів і вже через 18-20 днів ми отримуємо близько 70 кг бекону власного виробництва.

У Syndicate 2 кухні: відкрита, яка основна, і закрита. На шоу-кухні стоять дві копильні і хоспер - можна побачити як готують вашу страву.

*Можна побачити,  
як готують вашу страву*



## АТМОСФЕРА

Джентльменський підпільний клуб-такмибачимо Syndicate. Ми не раз експериментували з музикою: не хотілося сидіти в тиші під дзвін келихів, але і не хотілося перекрикувати співрозмовника. Тому прийшли до формату музичних вечорів. Це не концерти, де вся увага на музикантів, це вечора, де музика створює атмосферу, неперетягуючи увагу на себе. У моєму підпільному ресторані з власною пивоварнею, ви зможете відкрити для себе нову музику, не таку, як скрізь. Одне з наших переваг - підпільні пивні бої, які проводимо щоп'ятниці та щосуботи. Хочете відчувати себе частиною мафіозного клану і поборотися за першість, тоді пивні бої - це для вас.

Тут змішалися азарт, алкоголь і щедрі подарунки від Syndicate.

Вже 5 років ми працюємо над тим, щоб ставати краще з кожним днем, щоб зміцнювати свій авторитет на арені пивоваріння, а також відповідати запитам наших гостей. І робимо це успішно.

*Далі більше!*

