



Винна карта

Біле

	бокал 100мл	пляшка 750мл
Шардоне. Виноробня Гулієвих	58	370
<i>Сухе, Україна</i>		
Macabeo Chardonnay. Bodegas Care.	60	300
<i>Сухе, Іспанія</i>		
Трам'єр. Виноробня Колоніст	69	490
<i>Сухе, Україна</i>		
Riesling Trocken. Dr. Loosen.	69	595
<i>Напівсухе, Німеччина</i>		
Chardonnay. Lennoti	385	
<i>Сухе, Італія</i>		
Pinot Blank. Villa Wolf.	495	
<i>Сухе, Німеччина</i>		
Sauvignon Blanc. Konrad Wines	766	
<i>Сухе, Нова Зеландія</i>		
Ігристе		
Cava Jaime Serra	65	470
<i>Брият, Іспанія</i>		
Mioli Prosecco. Bortolomio	69	560
<i>Екстра-сухе біле, Італія</i>		
Ламбруско. Cavicchioli	320	
<i>Напівсолодке, Італія</i>		
Shabo. Виноробня Shabo	320	
<i>Брият, Україна</i>		
Asti. Filippetti	590	
<i>Солодке, Італія</i>		
Cork fee	150	
<i>Пийте в улюбленому закладі улюблене вино! Запитай офіціанта, як це працює</i>		

Червоне

	бокал 100мл	пляшка 750мл
Каберне. Виноробня Гулієвих	55	350
<i>Сухе, Україна</i>		
Adventure Tempranillo. ZGM.	55	287
<i>Сухе, Іспанія</i>		
Carmenere. Aves del Sur.	55	395
<i>Сухе, Чилі</i>		
Honoro Vera Bodegas Ateca	69	490
<i>Сухе, Іспанія</i>		
Одеське чорне. Виноробня Колоніст	380	
<i>Сухе, Україна</i>		
Cabernet Sauvignon. Ebony Vale	422	
<i>Безалкогольне напівсолодке, Німеччина</i>		
Chianti. Ruffino	450	
<i>Сухе, Італія</i>		
Pinot Noir. Villa Wolf.	495	
<i>Сухе, Німеччина</i>		
Malbec. Magna Callia.	510	
<i>Сухе, Аргентина</i>		
Міні-вина		
	вихід мл	ціна грн
Merlot. Venezia Essere	250	174
<i>Сухе, Італія</i>		
Chardonnay. Venezia Essere	250	176
<i>Сухе, Італія</i>		

FABBRICA

італійські страви – українські продукти

Українські продукти. Одним з головних принципів на FABBRICA є використання виключно українських продуктів, переважно локальних фермерських. Ми усвідомлювали, що з таким підходом не досягнемо автентичності смаку італійських страв, та власне прагнули іншого. Від самого початку вирішили експериментувати і запропонувати нові страви на перетині культури приготування італійської кухні та унікальності свіжих місцевих продуктів. Так до прикладу, в нас немає піци з морепродуктами, але є піца з гірською фореллю чи паста з карпатськими грибами.

Власне виробництво. На FABBRICA ми принципово не використовуємо магазинні продукти готового виробництва. Скажімо в нас немає магазинних соків чи води. Натомість варимо власні лимонади, морозиво також робимо вручну.

Живий вогонь. Страви, приготовані на живому вогні завжди відрізняються. Ми використовуємо піч ручної роботи від відомого неаполітанського майстра Стефано Ферара. Унікальність цієї печі полягає в тому, що страви в ній готуються при температурі понад 400 градусів і в результаті отримують менший час теплової обробки.

Борошно свіжого помолу. Зерно зберігає всі поживні речовини протягом п'яти років, проте одразу після помолу воно починає інтенсивно їх втрачати. Так на кінець другого тижня у змеленому борошні залишається лише 5-10% корисних речовин. Тому на FABBRICA ми щодня мелемо свіже борошно на унікальному млині ручної роботи від Діттера Вальднера з Австрії. Зерно твердих сортів, яке ми використовуємо, вирощує для нас монах Олексій під Уманню. Ми не очищуємо наше борошно повністю від висівок, оскільки в них містяться необхідні людському організму мікроелементи. Це надає борошну характерного темнішого кольору й особливого смаку нашим стравам.

Відкритість. FABBRICA спроектована таким чином, щоб практично всі робочі процеси були відкриті поглядам гостей. Ви можете на власні очі бачити як змелюють борошно, ліплять фреш-пасту, готують піцу та інші страви безпосередньо в залі.

Доступність. Від самого початку ми ставили за мету зробити заклад з доступними цінами при безкомпромісній якості, оскільки віримо в філософію «ресторан на кожен день». Тому в нас ви не знайдете широкого меню чи дорогих страв, проте завжди можете розраховувати на свіжість і якість продуктів за доступною ціною.

2017
Київ





Піца

	вихід грам	ціна грн
Мargarita	430	88
Мargarita дитяча	250	75
Мargarita з саямі	470	132
З домашнім беконом та перцем чилі	430	124
Маринара зі смаженим телячим мозком	450	106
З карпатською гуркою та зеленою цибулею	520	118
З моцареллою та міксом грибів	450	115
Піца Карбонара. <i>моцарелла, рікота, бекон, цибуля синя, жовток свіжий</i>	480	165
З авторськими сирами <i>моцарелла, сир з блакитною пліснявою, рікота, сир Говда молодий</i>	430	145
З фореллю, моцареллою та руколою	420	145
З білими грибами, моцареллою та пореем	430	172
Піца 4 м'яса <i>в'ялена телятина, курка су-від, свіжа сальсіча, саямі</i>	530	185
Піца FABBRICA	420	118

Супи

Курачий бульйон зі шпинатом та фреш-пастою	300	52
Суп томатно-овочевий	300	58
Суп-пюре з буряка з беконом та сметаною	300	58

Полента

Полента з міксом грибів у вершковому соусі	350	98
Полента з куркою, пореем та в'яленими томатами	350	94
Полента з телячою шкотою в томатному соусі	350	92

Вегетаріанська страва
 Гостра страва

Страви можуть містити горіхи, арахіс та глютен — попередьте, будь ласка, офіціанта, якщо у вас алергія на вказані інгредієнти.

Паста

	вихід грам	ціна грн
Капелачі з курячо-грибним мусом	230	88
Тальятеле з куркою, кабачком та печерицями	350	98
Спагеті зі смаженим телячим мозком	350	82
Спагеті з грибами, в'яленими томатами та пореем	350	78
Равіоло зі шпинатом, домашньою рікотою та сирим жовтком	300	105
Тальятеле з міксом грибів	300	89
Мальтальяті з куркою та беконом	350	86
Спагеті з соусом Болоньєзе	330	94
Спагеті з телячою шкотою, томленою у вині, та овочевим пюре	350	105
Папарделе зі свининою	350	94
Смажені тортелоні з телячою печінкою та овочевим пюре	320	92
Фарфале з фореллю та шпинатом	300	134

Салати

Салат з молодою капустою, редисом та обліпиховим майонезом	230	67
Салат з огірком, печерицями, яйцем та маком	220	67
Салат з буряком, апельсином та рікотою	220	49
Салат зі свіжими томатами та ікрою оселедця	210	78
Салат з телячим серцем та маринованими зеленими помідорами	250	72
Салат з куркою су-від, шпинатом та рікотою	190	82

Антипасті

Фокача з моцареллою та сиров'яленою телятиною	230	69
Фокача з рікотою, чері та руколою	290	59
Паштет з квасолі та в'ялених томатів з насінням соняшника	200	75
Паштет з телячої печінки, насінням льону та руколою	210	92
Домашня моцарелла з трьома томатами	360	118
Сирна дошка <i>сир з блакитною пліснявою, сир Говда, сир овечий твердий, сир козячий витриманий, брі козячий</i>	100/50	142

Десерти

	вихід грам	ціна грн
Морозиво-халва	100	34
Морозиво ванільне	100	34
Морозиво з бузиною та лимоном	100	34
Морозиво шоколадне	100	45
Морозиво обліпихове	100	35
Гарбузовий пиріг з кремом з рікоти	180	62
Ромашкова пана-кота	180	65
Фініковий пиріг	180	75
Тірамісу з домашньої рікоти	170	72

Напої

	1/2 пляшки 375мл	пляшка 750мл
Домашній томатний сік	45	85
Апельсиновий лимонад	35	55
Яблучний сік	35	55
Фреш цитрусовий <i>(апельсиновий, грейпфрутовий)</i>	200мл	56
Трускавецька <i>(газована, негазована)</i>	330мл	27

Алкогольні напої власного виробництва

	вихід мл	ціна грн
Лімончелло	50	35
Оранчелло	50	35

Домашні настоянки

Алича	50	35
Груша	50	35
Курага	50	35
Малина з перцем	50	35
Журавлина-айва	50	35
Медове вино	50	35

Для тебе та друзів

IIII або **IIIIII**
4 рюмки 105 грн **6 рюмок** 175 грн

Візьміть із собою борошно свіжого помолу

Семола	1кг	45
Фаріна	1кг	45
Грубого помолу	1кг	45
Висівки	1кг	20
Зерно пшениці	1кг	25

Візьміть із собою пасту ручної роботи

Чай

	вихід мл	ціна грн
Зелений	350	35
Чорний	350	35
Трав'яна суміш	350	35
Чебрець	350	35
Бузина	350	35
Ромашка	350	35
М'ята	350	35

Кава

Еспресо	30	25
Американо	120	25
Капучіно	180	32
Лате	250	32
Какао	250	28
Флет-вайт	250	36
Молоко до кави	50	5

Віскі

Antiquary	50	62
Bell's	50	59
Jack Daniels	50	89

Коньяк

Napoleon V.S.O.P	50	58
Remy Martin V.S.	50	156

Граппа

Граппа	50	84
--------	----	----

Тальятеле	500г	65
Казарече	500г	65
Фузілі	500г	65

