

Холодні страви та закуски:

Назва	
Ікра чорна на льоді	
Ікра червона на льоді	
Сьомга малої солі лимон, маслини, зелень, імбир	
Осетрина холодного копчення лимон, маслини, зелень, імбир	
Палтус копчений лимон, маслини, зелень, імбир	
Ескалара холодного копчення (масляна) лимон, маслини, зелень, імбир	
«Закуска до горілочки» оселедець, огірочки мариновані, опеньки мариновані, картопля молода відварна з кропом	
«Холодник по селянські» з свинячої ніжки та свинини	
«Овочі з грядки» овочева асорті: томати Чері, огірки, перець солодкий, редис, зелена цибуля, базилік, зелень, листя салату, соус сирний	
«Українські різносоли» квашена: капуста, огірки, часник, (томати страва вагова) та слива мариновані	
«Лісова галявина» мариновані лисички, опеньки, білі грибочки та маслята	
«Сирне асорті» сири: емінталер, пармезан, дор блю, калембер та виноград	
«Кумові покуштунки» м'ясне асорті: домашня буженина, рулька з часником, рулет з сиру та язика, рулет із курячого м'яса, індичої печінки та шпинату, паштет з курячого філе та печінки на парових млинцях, сирю в'ялене м'ясо із свинини	
«Лизень під хрінном» язик відварений, хрін	
Сало з часником	

«Затверджую» _____
Директор _____
Головний бухгалтер _____

Cold appetizers:

	Вага, гр	Ціна, грн.
Black caviar	50	650,00
Red caviar	50	105,00
Salmon is lightly salted lemon, black olives, herbs	75/45	55,00
Smoked sturgeon lemon, black olives, herbs	75/45	109,00
Smoked halibut lemon, black olives, herbs	75/45	68,00
Smoked fish lemon, black olives, herbs	75/45	45,00
Appetizer to vodka herring, pickled cucumbers, pickled honey agarics, potato boiled with a dill	200	35,00
Aspic for peasants pork	220/75	48,00
Fresh garden vegetables assorted fresh vegetables: tomatoes Cheri, cucumbers, sweet pepper, garden radish, spring onion, basil, herbs, lettuce , with cheese sauce	420/50	69,00
Ukrainian pickles pickled cabbage, cucumbers, plum, (tomatoes dish gravimetric), pickled garlic	385	63,00
Forest glade assorted marinated mushrooms, chanterelle, hemp mushrooms, boletus luteus	200/35	68,00
Assorted cheese finest imported French cheeses and grapes	250/71	205,00
Kumovi pokushtunky assorted meat : cold boiled pork, pork with a garlic and cheese roll, meat loaf a chicken meat, turkey-cock liver and spinach, chicken filet and liver on steam pancakes, the dried meat pork	240/40	93,00
Tongue with horse-radish boiled beef tongue, horse-radish	100/75	48,00
Fat with a garlic	100/30	25,00

Салати:

Назва

«Кульбабки» листя салату «Рукола», томати «Черрі», сир «Пармезан», креветки тигрові смажені під соус «Бальзаміко»

«Морська піна» низько калорійний салат: коралові водорості, креветки, смажена спаржева квасолька, яйця перепелині, листя салату Радічко, під соусом часниковим

«Весняний» молоденький редис, томати «Чері», огірок, перець солодкий, листя салату, оливкова олія

«Вінегрет» з маринованими білими грибами, бурячок, картопля, морква, квасолька, мариновані огірочки, зелена цибулька, оливкова олія

«Солоха» солодкий перець, огірки, томати, зелень, олія

«Моцарелла» сир «Моцарелла», томати, кедровий горіх, оливкова олія, маслини, прованські трави

«Від грецького пана» сир «Фета», томати, огірки, перець солодкий, маслини, оливкова олія, цибуля

«Гурман» листя салату «Рукола», в'ялене м'ясо, сир «Дана-блю», свіжа груша, під малиновим соусом

«Цезар з лососем» листя салату «Айсберг», томати Черрі, сухарики, соус «Цезар», сир «Пармезан», лосось смажений у кунжуті

«Солом'яний бичок» листя салату, печений солодкий перець, смажені гриби лисички з цибулькою, та соковита телятина під пікантним соусом

«Рибаський» «Олів'є» з ракових шийок: огірок свіжий, огірок маринований, відварне куряче філе, яйце, зелений горошок, листя салату, майонез

«Заможній маєток» ракові шийки, креветки, томати, огірки, сьомга м/с, соус: майонез, кетчуп, коньяк

«Оседець під шубою» оседець, цибуля, відварені овочі: буряк, картопля, морква під майонезом

«Молода панночка» коктейльні креветки, яйця, яблуко, мікс листя салату, майонез

«Український Цезар» смажене куряче філе, лист салату, сир «Моцарелла», сухарики, бекон смажений, томати, соус з анчоусами та каперсами

«Селяночка» язик відварений, корнішони мариновані, перець солодкий, цукіні смажені, під соусом майонез, смажена на грилі селера, мікс листів салату

«Затверджую» _____

Директор _____

Головний бухгалтер _____

Cold appetizers:

	Вага, гр	Ціна, грн.
Dandelion salad Rukolla lettuce, the Cherri tomatoes, fried tiger shrimps, cheese Mozzarella, sauce of balsamic	180	105,00
Suds marine salad coral water-plants, fried asparagus kidney bean, the quail's eggs, shrimps, lettuce of Radicho, sauce a garlic	235	93,00
Spring saladradish, Cherri tomatoes, cucumbers, sweet pepper, olive oil	270	59,00
Salad Vinaigrette with the pickled mushrooms, beet, potatoes, carrot, kidney bean, pickled cucumbers, green onion, olive oil	250	48,00
Solokha salad sweet pepper, tomatoes, cucumbers, green, olive oil	250	43,00
Mozzarella salad Mozzarella cheese, tomatoes, cedar nut, olive oil, olives, fragrant herbs	250	109,00
Greek salad Feta cheese, tomatoes, cucumbers, sweet pepper, black olives, onion, olive oil	310	48,00
Gourmand Rocket lettuce leaves, jerked meat, Dana Blue cheese, fresh pear, with raspberry sauce	220	90,00
Caesar with salmon Iceberg lettuce leaves, Cherry tomatoes, croutons, «Caesar» sauce, Parmesan cheese, salmon fried in sesame seeds	280	155,00
Solom'niy bull-calf salad leaves of lettuce, baked sweet pepper, fried mushrooms of chanterelle with onion, and fried veal under a piquant sauce	245	88,00
Fishing Salad meat of crawfish, cucumber, pickled cucumber, the boiled chicken filet, egg, green pea, lettuce, mayonnaise	250	125,00
Prosperous Country-seat crabs, shrimps, tomatoes, cucumbers, salted salmon, sauce : mayonnaise sauce, tomatoes, cognac	230	125,00
Shuba salad herring and boiled potato, carrot, beetroot with mayonnaise sauce	250	45,00
Young lady salad baby shrimps, eggs, apples, mayonnaise sauce	225	66,00
Caesar salad grilled chicken breast, lettuce, croutons, Mozzarella cheese, grilled bacon, tomato	290	99,00
Selianochka (Village Girl) boiled tongue, pickled gherkins, sweet pepper, fried zucchini with mayonnaise sauce, grilled celery, mix of lettuce leaves	270	70,00

«Затверджую» _____

Директор _____

Головний бухгалтер _____

Гарячі закуски:

Назва

Креветки по-царські мариновані в часниковому соусі, смажені тигрові креветки з мигдалем

Кров'янка домашня з смаженими кільцями цибулі

Хрумкі, ніжні свині вушка запечені з білими грибами з вершками та сиром

“Закуска лісника” соковиті печериці смажені з часниковий соусом, на хрумких листях салату Лолло

“Тарасові байки” соковиті деруни з кабачків, печериці смажені, сир твердий

Голубці з грибами під домашньою сметаною фарш: свинина, яловичина, рис, печериці, цибуля

“Лисички на петельні” ніжна печінка куряча та лисички мариновані смажені з вершками

Деруни з домашньою сметаною

Фаршировані картопляні оладки з м'ясом свинина, яловичина

Вареники з картоплею, грибами та шкварочками

Вареники з м'ясом та шкварочками

Вареники з капустою та шкварочками

Крильця смажені з соусом із блакитного сиру, морква, селера

Ячня з беконом

Картопля смажена по домашньому з салом та цибулею

Cold appetizers:

Fried garlic sauce tiger prawns with nuts

Black pudding with fried squashes onions

Crisp, tender pork ears are baked with white mushrooms with creams and cheese

Appetizer of forest ranger

grilled mushrooms, with garlic sauce, lettuce of Lollo

Tarasovi bayki

squash pancakes, grilled mushrooms and cheese

Stuffed Cabbage-rolls

with mushrooms and sour cream

stuffing: pork, beef, rice, mushrooms, onion

Chanterelle on pan

fried marinated chanterelle with chicken liver and cream

Deruny with sour cream

potatoes pancakes

Fritters stuffed potato

pork, beef

Vareniki with potatoes, mushrooms and cracklings

Vareniki with meet and cracklings

Varenik with cabbage and cracklings

The fried chicken wings with a sauce, carrot, celery

Fried eggs sunny side up with bacon

Fried potatoes served with bacon and onion

Вага, гр Ціна, грн.

130/100 **165,00**

200/20 **48,00**

252 **63,00**

160 **31,00**

260 **45,00**

300/55 **48,00**

200/15 **55,00**

150/53 **35,00**

230/50 **39,00**

200/60 **45,00**

200/60 **55,00**

200/60 **45,00**

180/100/110 **65,00**

135 **38,00**

300 **49,00**

«Затверджую» _____

Директор _____

Головний бухгалтер _____

Другі страви: рибні

Назва

“Морські гребінці” смажені морські гребінці під соєвим соусом з диким рисом, білими грибочками та перцем

“Княжа страва”

ніжний стейк палтуса обсмажений на грилі, з хрумкими баклажанами смаженими у кунжуті, під лимонним соусом з червоною ікрою

“Веслоніс”

філе осетрового веслоносика смажене в клярі, печериці та цукіні під соусом з білих грибів

“Рибацький човен”

сібас Норвежський запечений із вершково-овочевим гарніром під сиром «пармезан», кабачки, перець солодкий, капуста брюссельська, сир моццарелла, вершки

“Козацька страва”

соковитий стейк веслоноса осетрового смажений на грилі з відварною кольоровою капустою та брокколі під лимонним соусом

“Риба від шинкаря”

смажене філе сьомги з лимоном та вершковим соусом

“Океанський невід”

філе рожевого тунця, обсмажений медіум у кунжуті з мусом із авокадо, манго, під йогуртовим соусом з базиликом обсмажений до 1 хвилини з обох сторін

“Запорожець за Дунаєм”

смажене соковите філе білого амура на припушеному шпинаті з вершками та кукурудзою

“Кораловий риф”

філе судачка обсмажене в хрумкому мигдалі із запеченими томатами черрі під вершково-креветочним соусом

“Каприз русалки”

філе палтуса та лосося запечене у оливковому тісті «філо», на припушених у білому вині та вершках овочах селера, морква, солодкий перець

“Чарівна Дорада”

смажена на грилі рибка «Дорада» під вершковим соусом з білих грибів

“Улов рибаків”

окунь фарширований шпинатом, запечений із солодким перцем під сирною скоринкою під лимонним соусом

“Карп смажений” (страва вагова)

Main Courses: Fish

Scallops

fried scallops, soy-bean sauce with wild rice, grilled mushrooms and sweet pepper

Вага, гр Ціна, грн.
80/100/80/22 **158,00**

Prince food

fried halibut, eggplant, with lemon sauce and red caviar

150/95/60 **145,00**

Veslonos

the fried fillet sturgeon with mushrooms and courgettes under a sauce from white mushrooms

160/100/60 **135,00**

Sea bass fish

baked with topped Parmesan cheese with cream & vegetable on the side zucchini, sweet pepper, Brussels sprout, Mozzarella cheese, cream

320/31 **310,00**

Cossack food

fried sturgeon with the boiled cauliflower and broccoli, under a lemon sauce

270/60/17 **165,00**

Shynkar's fish

fried fillet of salmon with lemon and cream sauce

170/20/50 **138,00**

Tuna

pink tuna fillet medium fried in sesame seeds with avocado and mango mousse, in yoghurt sauce with basil fried up to 1 minute on both sides

150/102/60 **188,00**

Zaporozhian cossack

the fried fillet white fish, spinach with creams and fried a corn

160/80/77 **99,00**

Coral reef

pike-perch fillet fried in crispy almond with baked cherry tomatoes in cream & shrimp sauce

180/80/85 **165,00**

Whim of mermaid

halibut and salmon fillets baked in the olive phyllo dough on vegetables poached in white wine and cream celery, carrot, sweet pepper

190/100/33 **138,00**

Magic Dolphin fish

the fried «Dorado fish», cream sauce with mushrooms

170/80/34 **165,00**

Catch of fisherman

perch stuffed with spinach, baked with sweet pepper, topped with cheese crust, in lemon sauce

240/100/50 **139,00**

The fried «Carp fish»
(dish gravimetric)

100 **18,00**

«Затверджую» _____

Директор _____

Головний бухгалтер _____

Другі страви: м'ясні

Назва

“М'ясо від О'Панаса” стейк яловичий
“Тендерлоїн” (страва вагова)

“М'ясо від Тараса” стейк яловичий
“Риб-ай” (страва вагова)

“Ягня заможного пана” каре ягня в
пряному маринаді обсмажене на грилі, подається з
соковитою смаженою в кунжуті овочевою
шпажкою, під журавлиним соусом

“Козаки-розбійники” реберця з яловичини
“Ангус” запечені під солодким соусом барбекю з
овочами гриль баклажани, кабачки, томати,
перець

“Теремок” смажений стейк свиний з кісточкою,
маринований в соєвому соусі зі смаженими
баклажанами та томатами

“Шашлички з телятини” смажені на грилі з
овочами капуста брюссельська, томати «Чері»,
печериці, під аджикою

“Медальйони із яловичини” подаються під
соусом з ягід та із печеною грушою

“Вертеп” каре телятини смажене на грилі із
розмарином під виноградно-журавлиним соусом,
із овочами гриль під маслом скампі

“Фортеця” свина вирізка під сиром із карто-
плею та томатами

“Таврійські лани” стейк свинини фарширова-
ний сирно-грибним соусом, обсмажений на грилі,
під соус із солодкого перцю

Main Courses: Meat

	Вага, гр	Ціна, грн.
O'Panasya special beef grilled beef “Tanderloin” (dish gravimetric)	100	78,00
Taras special beef grilled beef “Rib-ay” (dish gravimetric)	100	88,00
Lamb fried lamb, grill vegetables, with cranberry sauce	160/130/60	195,00
Cossack-trouble-maker ribs from a beef “Angous” baked with sweet sauce and grill vegetables: eggplant, courgettes, tomatoes, sweet pepper	220/70	135,00
Teremok soy-marinated pork chop, served with grilled eggplant and tomato	160/100/10	138,00
Veal shashlick with grilled vegetables: Brussels spouts, Cherri tomatoes, mushrooms and sauce	170/70/60	108,00
Grilled beef medallion served with sauce berry berries and baked pear	150/42/ 60	150,00
Vertep rack of veal grilled with rosemary, with grape-cranberry sauce, grilled vegetables and with scampi butter	300/60	138,00
Fortetsya pork fillet baked with potatoes, tomatoes and cheese	300/55	145,00
Tavria fields pork steak stuffed with cheese-mushroom sauce, grilled with sweet-pepper sauce	290	125,00

«Затверджую» _____

Директор _____

Головний бухгалтер _____

Гарніри:

Назва

Картопляне пюре

Картопля молода, відварна з кропом

Картопля смажена дольками з часниковим соусом

Картопля відварна з смаженими лисичками та цибулею

Картопля запечена у фользі з маслом зеленим

Капуста цвітна смажена

Відварений рис з маслом та зеленню

Овочі гриль

кабачки, баклажани, перець солодкий, цибуля

Солодкі страви:

Назва

Десерт "О'Панас"
український "Тірамісу"

ніжний крем з сиру маскарпоне та вершків з шоколадним бісквітом і лікером Бейліс

Десерт "Пташине молоко"

суфле з білого та чорного шоколаду на бісквіті з сиропом «Бейліс»

Десерт "Шоколадна спокуса"

шоколадний бісквіт у сметанному соусі з ананасом консервованим та гречкиними горіхами у шоколадній глазури

Вареники з вишнею

із сметаною або з сметаним соусом

Коктейль із чорниці з морозивом

чорниця, морозиво вершкове, вершки, топінг, мигдалевий горіх

Струдель яблучний з морозивом

печеться на ваше замовлення

Салат фруктовый

ківі, помаранч, манго, полуниця, банан з лікером "Куантро"

Garnishes:

Mashed potatoes

Boiled new potatoes with dill

Fried potatoes with garlic sauce

Baked potatoes with the fried chanterelles and onion

Baked potatoes with dill butter

Fried cauliflower

Boiled rice with butter and greens

Grill vegetables

courgettes, eggplant, sweet pepper, onion

Dessert:

O'Panas dessert

Ukrainian tiramisu mascarpone cheese, double creams with a chocolate sponge-cake and liqueur baileys

Bird milk dessert

white and black chocolate, "Bacardi" sponge-cake

Chocolate pleasure dessert

cacao sponge-cake with strawberry sauce, pineapple and nuts

Vareniki with cherry

with sour-cream or cherry sauce

Bilberry cocktail with ice-cream

bilberry, ice-cream, cream, topping, almond nut

Apple strudel

served with ice-cream

Fruit salad

kiwi, orange, mango, strawberries, banana liqueur Cointreau

Вага, гр. Ціна, грн.

150 **25,00**

150 **30,00**

200 **35,00**

160 **43,00**

230 **25,00**

100 **28,00**

150 **10,00**

180 **30,00**

Вага, гр. Ціна, грн.

150/10 **63,00**

80/20/11 **38,00**

150/21 **35,00**

200/110 **45,00**

252 **38,00**

180/60 **38,00**

220 **37,00**

«Затверджую» _____

Директор _____

Головний бухгалтер _____

Гарніри:

Назва

Солянка м'ясна

язик яловичий, шинка, вирізка з яловичини, балик, сметана, маслини, лимон

Бульйон з домашньою локшиною та куриними фрикадельками

Борш український

зі сметаною та пампушками з часниковим соусом

Борш зелений

з сметаною

Юшка грибна

з домашніми галушками у хлібній скоринці

Капусняк з білими грибочками та квасолькою у хлібній скоринці із копченим свиним реберцем

Окрошка по-домашньому, м'ясна на квасі

Garnishes:

Meat Solyanka

meat soup with cucumbers, beef, ham, lemon, sour cream and olives

Chicken soup with noodle and meat-balls

Ukrainian borshch

with sour cream and pampushky with garlic sauce

Green borshch

with sour cream

Mushroom soup with dumplings in the crust of bread

Cabbage

soup with cep mushrooms and beans in a crusty bread bowl with a smoked pork rib

Okroshka home-made with meat

Вага, гр Ціна, грн.

300/50 **59,00**

320 **45,00**

350/80 **48,00**

300/30 **45,00**

300 **48,00**

320 **63,00**

350 **49,00**

«Затверджую» _____

Директор _____

Головний бухгалтер _____



Гарніри:

Назва

Асорті з сорбету у карамельному кошику

сорбет з сицилійського апельсину, лимону та грейпфруту

Гарячий шоколад з лікером "Бейліс"

Чіз-кейк

пиріг з ніжного сиру «Букко» під вишневим соусом та яблучним сорбетом

Крем-карамель

ніжний крем-карамель із цитрусовими цукатами та полуницею в шоколаді

Смакота

груша фарширована морозивом, запечена у тісті «Філо» під малиновим соусом

Торти:

Назва

Наполеон (страва вагова)

подається з ванільним соусом

Торт "Український Медовий"

подається з кофейно-сметанним соусом

Морозиво

Назва

Морозиво

Морозиво на Ваш вибір вершкове: з мигдалем, з топінгом, або шоколадом

Сорбет на Ваш вибір: лимон, грейпфрут, сицилійський апельсин

Напої

Назва

Морс із журавлини

Напій "На здоров'я" шипшина з медом

Узвар

Квас "Ярило"

Garnishes:

The frozen fruit Juice with caramel small basket
orange, lemon, grapefruit

Hot chocolate with Baileys liqueur

Cheesecake

cherry sauce and apple frozen fruit juice

Crème caramel

delicate crème caramel with candied citrus peels and strawberries in chocolate

Smakota (Yummy treat)

pear stuffed with ice-cream, baked in Phyllo dough with raspberry sauce

Cakes:

Napoleon cake (dish gravimetric)
puff pastry cake with custard, served with vanilla sauce

Ukrainian Honey Cake

served with coffee sour cream sauce

Ice-cream

Ice-cream

Ice-cream

on your choice: with almond, with topping, with chocolate

Sorbet

on your choice: lemon, grapefruit, Sicilian orange

Drinks

Cranberry fruit-drink

For good health

hips and honey

Sweet fruit

Kvas Yarylo

Вага, гр Ціна, грн.

120/30/30 **78,00**

100/10/30 **38,00**

150/50/52 **55,00**

200/423 **9,00**

300/62 **85,00**

Вага, гр Ціна, грн.

100/100 **38,00**

100/77 **43,00**

Вага, гр Ціна, грн.

150 **25,00**

170 **29,00**

150 **30,00**

Вага, гр Ціна, грн.

250 **10,00**

250 **10,00**

250 **10,00**

250 **10,00**

Ціни вказані в національній валюті України (гривнях).



«Затверджую» _____

Директор _____

Головний бухгалтер _____

Другі страви: м'ясні

Назва

“Хортичанка”

українська домашня ковбаска із свинини під цибулею фрі

“Індичка від Тараса”

філе індички фаршироване, яблуками, цукіні, сиром «Моццарелла», фенхель під фруктовим соусом

“Господиня”

філе куряче фаршироване сиром «Моццарелла» та шпинатом, обсмажене в сухариках з печеними яблуками під вершково-помаранчевим соусом з курагою

“Кролик - як у бабусі”

тушковане стегенце кролика у сметанному соусі з смаженою цвітною капустою

“Качка Мандрівниця”

грудка качки запечена в білому вині з помаранчами, під соусом з манго та журавлини

“Вакула”

печінка теляча, смажена з бальзаміком та коньяком, під вершковим соусом із картопляним пюре

“Смаженина”

смажений антрекот з свинини, цибуля ріпчаста

“Печеня в горщику”

реберця свинини, цибуля, морква, часник, лисички, картопля, томатний сік

“Пельмені з дичини”

м'ясо косулі та оленя зі сметаною

Main Courses: Meat

	Вага, гр	Ціна, грн.
Khortychanka home-made Pork Ukrainian sausages	180/20	65,00
Turkey filet of Turkey with apple, courgettes, Mozzarella cheese fennel with fruit sauce	240/50/80	139,00
Hostess Chicken filet stuffing's cheese Mozzarella, spinach with fried the baked apples, under a creamy - orange sauce with dried apricot	220/112	118,00
Rabbit like at grandmothers thigh of rabbit in a sour cream sauce with the fried cauliflower	150/100/110	138,00
Duck baked fillet duck with white wine, oranges, under a sauce with mango and cranberry	140/70/60	128,00
Vakula Veal liver fried with balsamic and cognac, with cream sauce and mashed potato	270/60	98,00
Smagenina pork is grilled, onion,	200	89,00
Jugged meat (Pot-stew) pork ribs, onion, carrot, garlic, chanterelles, potato, tomato juice	400	108,00
Pelmeni with game meat roe meat, deer meat with sour cream	200/50	65,00