

# ФАМІЛІЯ

ГАСТРО-РЕСТОРАЦІЯ



СМАК РОДИННИХ ІСТОРІЙ  
ЖИТОМИРА

# ЛЕГЕНДА

*Як уніймати дух Житомира, відчутти його неповторну історію? Не шукайте розгадку в книжках, краще подумайте, чому саме в це місто ми повертаємося додому.*

*Уявіть: із кондитерської Карла Шеделя на всю Михайлівську пахне свіжими віденськими еклерами, і перехожі подружні пари не можуть встояти перед спокусою.*

*Ось у будинку на вулиці Любарській Юзеф Ігнацій Крашевський відкладає перо, зачувши вишуканий аромат улюбленої птиці. Дружина з дітьми вже чекають за обіднім столом.*

*А ось у парку барона де Шодуара його мала хрещениця дивується стиглим лимонам у великих діжах. «Цікаво, на сніданок буде страва з лимонами?» — фантазує вона.*

*Історія міста — це переплетіння його людей і родин: з різним походженням і мовами, різними традиціями і різними кухнями. Дух міста — це щедра гостинність і теплий затишок сімейного кола. Відчуйте його у гастро-ресторації «Фамілія».*

*Вітаємо у родині!*

За «Словником української мови» в 11-ти томах, фамілія — це не тільки прізвище, а й родина, рід. Саме в такому значенні ми вживаємо це слово у назві ресторації.



# ПОСТАТІ

**Барон Іван де Шодуар** — останній представник роду Шодуарів, який мав франко-польське коріння. Непересічний меценат і художник. Сучасний парк культури і відпочинку імені Ю. Гагаріна — це колишній Шодуарівський парк, який місто отримало у подарунок від барона.

**Борис Лятошинський** — основоположник модернізму в українській класичній музиці. Фамілія Лятошинських — старожили Житомира: дід композитора, Леонтій, був знаним лікарем, а батько Микола — викладачем історії.

**Володимир Короленко** — українсько-російський письменник, народився у Житомирі. Відомий творами «Сліпий музикант» і «Діти підземелля». Батько літератора, Галактіон Опанасович, був нащадком старовинного козацького роду.

**Дебора Бронштейн** — бабуся знаменитого актора, поета і барда Володимира Висоцького. Народилася в Житомирі у сім'ї викладача гімназії Євсія Бронштейна. Епатажна і яскрава жінка, вона єдина підтримувала творчі пориви свого онука.

**Евеліна Ганська** — польська графиня, легендарна кохана Оноре де Бальзака. Вперше була одружена з графом Вацлавом Ганським. Подружжя Ганських мало садибу на Малій Бердичівській. Згодом кілька будинків цієї садиби стали приміщенням Волинської губернської гімназії.

**Карл Шедель** — німецький кондитер, який понад сто років тому був власником популярної булочної на Михайлівській. Кажуть, там продавалися найдорожчі у місті тістечка.



**Махачек і Янса** — чехи, які в 1870-х роках заснували на березі річки Кам'янки славнозвісну пивоварню — одне з найстаріших підприємств Житомира, що славалося своєю продукцією на всю Європу.

**Михайло Хаботін** — житомирський купець, який за власний кошт побудував на розі вулиць Київської і Пилипонівської православний храм — Свято-Михайлівську церкву. Згодом Пилипонівську вулицю назвали Михайлівською.

**Паоло Фонтана** — заїжджий гість-італієць, визначний архітектор. Побудував у Житомирі костюол оо. Єзуїтів, а в інших українських містах — ще багато красивих споруд. Та весь цей час сумував за рідною сонячною Італією.

**Святослав Ріхтер** — видатний піаніст німецького походження, народжений у Житомирі. Родина Ріхтера мала неабиякі музичні таланти: батько Теофіл працював у Житомирському музичному училищі, мама Ганна Москальова грала на роялі, а дідусь Данило був органістом у Лютеранській кірсі.

**Юзеф Август Ілінський** — губернатор Волинської губернії, останній володар Житомира. Рід графів Ілінських славився небаченим багатством і любов'ю до мистецтва. У 1795 році російський уряд викупив у них місто.

**Юзеф Ігнацій Крашевський** — знаменитий польський письменник. З 1853 по 1858 рік мешкав з родиною у Житомирі: був попечителем губернської гімназії і директором театру. Зробив неоціненний внесок у культуру міста.





# ГРАФІЧНІ ПОЗНАЧЕННЯ

 *Вегетаріанська страва*

 *Єврейська страва*

 *З часничком*

 *Для 3-4 персон*

 *Для 4-5 персон*



# СНІДАНКИ ТА ОБІДИ В ДОМІ ШОДУАРА

— Сніданки подаються з 9 до 12 години —

	Маса, г	Ціна, грн
<b>Каша вівсяна з сухофруктами або сезонними ягодами та фундуком</b> на воді або на молоці за бажанням гостя	260	55
<b>Яйця пашот на хрусткому тості з беконом</b> Подаються із соусом Голандез	240	110

<b>✧ Ізраїльська шакшука</b> Ароматна яєшня на пательні з томатами у власному соку, паприкою та болгарським перцем. Подається з хумусом і хрустким нутом.	250/70	110
--	--------	-----

<b>Рум'яний омлет по-домашньому або скрамбл з додатками на вибір гостя:</b>	180	55
• помідор		9
• перець		9
• балик		20
• бекон		30
• домашні ковбаски гриль з ніжного індика, свинини або телятини з м'ятою на вибір	100	60
• сир		15
• шпинат		15

<b>Ніжні млинці з домашнім сиром, сметанкою і джемом</b>	280/80	85
--	--------	----



<b>Домашній сирник з джемом під рум'яною скоринкою</b> Подається зі сметанкою	175/30	75
--	--------	----

— Обіди подаються з 12 до 16 години —

	Маса, г	Ціна, грн
<b>Голодна пані</b> Смажене філе курки, картопля по-селянськи або карамелізовані овочі, салат зі свіжої капусти та соус чилі	100/300	120
<b>Обід на Мальованці</b> Смажена свинина, картопля по-селянськи або карамелізовані овочі, салат зі свіжої капусти та аджика	100/300	149



# ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ ДЛЯ ТЕПЛОЇ КОМПАНІЇ

	Маса, г	Ціна, грн
☆ <b>Утіха Дебори Бронштейн</b> Ніжний качиний паштет з карамелізованою цибулею. Подається з підсмаженим хлібчиком.	100/125	149
<b>Сирний рулет із сьомгою та шпинатом</b>	200	229
<b>Вишуканий лосось Гравлак</b>	100/30	129
		
☆ <b>Тартар з лосося</b> З каперсами, ароматним хрінном та корнішонами. Подається з підсмаженим хлібчиком.	170/40	149
		
<b>Ніжне карпаччо з язика</b> З васабі, хрінном та яскравим шлейфом тунцевого соусу	75/50/50	90
<b>Тареля до першого келиха</b> Бастурма теляча, куряча, брезаола теляча, в'ялена качина грудка, копчений сир-косичка, хрусткий нут	150	120
<b>Гостинець від Паоло Фонтана</b> Палітра сирів: проволоне гострий та солодкий, пармезан, горгонзола. Подається з медом і горішками — точнісінько як в Італії.	180/100	345
<b>Брускета</b> Чіабата, смажена на грилі. Подається з різноманітними начинками:		
☞ <b>зі свіжими томатами і пряними травами</b>	180	75
<b>із в'яленими томатами та пармезаном</b>	140	75
<b>із фетою та запеченим болгарським перцем</b>	175	75
<b>із сьомгою та авокадо</b>	160	90
<b>Асорті брускет</b>	295	149
☆ <b>Хумус із в'яленими томатами</b> Подається з підсмаженою чіабатою	200/120	110
☞ <b>Три гетьмани на одного Івана</b> Три види справжнього українського сальця: сало свіже з морозу, сало з прянощами, сало копчене. Подаються з часничком, гірчицею і хроном.	100/30	85
☞ <b>Тареля свіжих овочів</b> Огірок, болгарський перець, помідор	300/20	75
☞ <b>Оливковий мікс</b>	90/15	60



# ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ ДЛЯ ЛЕГКОЇ ТРАПЕЗИ

## Оноре й Евеліна

Гусяча печінка з духмяним яблуком, ожиновим соусом і ароматом Франції. Страва для особливих випадків.

Маса, г  
за 50/30/100 249

<b>Приєм у графа Ілінського</b>	170	110
Камамбер, запечений у листковому тісті з соковитою шинкою		

## Шляхтянка на дієті

Шпинат з білими грибами в омлеті

150 105



## Пікантний баклажан, запечений з бринзою

130 75

## Оладки овочеві

Легка альтернатива дерунам. Подаються зі сметанкою.

150/30 75

## Поліські деруни

Подаються:

зі сметанкою

200/50 75

із грибним соусом

200/80 80

зі смаженою підчервиною та цибулькою

200/100 85





# ВИШУКАНІ САЛАТКИ ВІД ЕВЕЛІНИ ГАНСЬКОЇ

— Подаються з заправками власного приготування —

	Маса, г	Ціна, грн
<b>Леонтій</b> Ароматний овочевий салат з бринзою під пряною олією та перцевим соусом	220	95
 <b>Східний салат Табуле</b> Екзотичний кускус зі свіжими томатами, огірком, консервованою червоною квасолею, артишоком та духмяною м'ятою. Заправлений оливковою олією.	230	120
<b>Метаморфози</b> Яскравий салат з печеним буряком, хамоном, сиром фета, міксом салату та перцевим соусом	220	120
<b>Гостя з Європи</b> Качка в імбирному соусі з грушею, цитрусами, виноградом, сиром брі та лісовими горіхами. Подається з медовим соусом.	220	159
<b>Любляна</b> Ніжний салат з маринованим лососем Гравлак та авокадо під соусом Нісуаз	200	149
 <b>Салат «Нісуаз» з тунцем</b> Тунець консервований, стручкова квасоля, печена картопля, яйця, томати чері, маслини	300	120
<b>Ситний салат із телятиною</b> Телятина зі смаженою картоплею, печерицями і маринованими огірками під гірничною заправкою. Подається теплим.	220	159
<b>Заїжджий американець</b> Салат «Цезар» із куркою, сухариками та свіжим огірком під оливковим майонезом та сиром пармезан	200	150
 <b>Бурячок із прянощами по-бердичівськи</b>	200	45







# ПЕРШІ СТРАВИ ДЛЯ ГАРНОГО АПЕТИТУ



	Маса, г	Ціна, грн
<b>Запашний крем-суп з білими грибами</b>	250	65
<b>Здоровий супчик за приписом лікаря Лятошинського</b> Крем-суп із броколі. Подається з підсмаженим хлібчиком та хамоном.	250	65
☆ <b>Юшка по-єврейськи</b> Ароматний курячий бульйон із домашньою локшиною	330	75
<b>Освіжаюча фамільна окрошка</b> з телятиною, язиком, яйцем, свіжими овочами та заправкою за старовинним рецептом	300/45	85
<b>Солянка традиційна м'ясна</b> Подається з підсмаженим хлібчиком та гірчицею	320/30	85
☆ <b>Зупа по-бердичівськи</b> Ситний суп з яловичиною, гострою заправкою для справжніх гурманів. Подається зі скибочками бординського хліба.	350/20	90
<b>Ароматна уха з червоної риби</b>	300/35	95
<b>Борщ «Український» на свинячих реберцях</b> Добра господиня не скупилася на м'ясо	330/50	85



# СИТНІ СТРАВИ ДЛЯ ПОВАЖНОГО ПАНСТВА

	Маса, г	Ціна, грн
 <b>Гаряча пательня «Курка з овочами»</b> Філе курки, картопля, бринза, печериці, овочі і підсмажений хлібчик	450	130
 <b>Гаряча пательня по-купецьки</b> Смажена свинина, картопля, печериці, бринза	450	160
 <b>Гаряча пательня з телятиною</b> Ніжна телятина, болгарський перець, картопля, бринза і підсмажений хлібчик	450	190

 <b>До багатого столу</b> Асорті ковбасок гриль у натуральній оболонці з ніжного індика, свинини та телятини з м'ятою. Подаються з соусом BBQ.	260/30	150
--	--------	-----

 <b>Панське застілля</b> М'ясна таця (яловичина гриль, свинина гриль, реберця запечені, шашлик із курки, курячі крильця фрі, картопля по-селянськи, салат із капусти, салат із помідорів та 4 види соусів власного виробництва)	1000/1100/120	950
 <b>Бенкет у купця Хаботіна</b> М'ясна таця з качкою (качка печена, яловичина гриль, свинина гриль, реберця запечені, шашлик із курки, курячі крильця фрі, картопля по-селянськи, салат із капусти, салат із помідорів та 4 види соусів власного виробництва)	1500/1100/120	1200



# СИТНІ СТРАВИ ДЛЯ ПОВАЖНОГО ПАНСТВА

— Повноцінні обіди для серйозної трапези —

Цікавий факт:

«Чому Мальованка має таку назву? Одна з версій каже, що колись її мешканці займалися відгодівлею кабанів, а свої м'ясні ятки розмальовували дуже яскравими кольорами.»

	Маса, г	Ціна, грн
<b>Емігрант з Америки</b> Ребра, підкопчені у власній копильні на фруктовій тирсі, запечені із соусом BBQ	за 100/10	85
<b>Стейк антрекот з яловичини</b>	за 100	130
<b>Гречка з чорним пудингом</b> Гречка з кров'яною і сиром. Подаються на пательні.	200/150	120
<b>Косиця зі свинячої вирізки</b> у духмяному маринаді та з ароматним димком	за 100	80
<b>Індик із двору Ілінського</b> Рулетки з ніжного філе індика зі шпинатом під вершковим соусом. Подаються з картопляним пюре та пюре з зеленого горошку.	100/150	140
☆ <b>Кролик за рецептом Дебори Бронштейн</b> Ніжний кролик, запечений у вершковому соусі. Подається з відварною картоплею.	150/250	159
<div style="border: 1px solid #8B4513; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p><b>Пікантні медальйони зі свинини</b> з беконом та перцевим соусом</p> </div>	180	179
<b>Телячий язик на грилі з хріном</b> Подається з картопляним пюре, грибним соусом та хріном	150/150/50/30	130



# ПТИЦЯ

	Маса, г	Ціна, грн
☆ <b>Хазяйновита єврейка</b> Фарширована куряча шийка з ароматним димком. З цимесом із гарбуза/селери та пюре з зеленого горошку.	150/75	130
<b>Молодиця з перцем на новий лад</b> Стейк із курки, смажений на грилі. Подається з аспарагусом та двома соусами.	220	130
🍷 <b>Бюст качки з соковитим яблуком</b> під ожиновим соусом	120/140	220
🍷 <b>Молодиця з сюрпризом</b> Філе курки, запечене з сиром фета, базиліком та маринованою сливою	210	95
<b>Шніцель із курки з сиром Брі та соусом Песто</b>	250	110

# РИБА

	Маса, г	Ціна
🍷 <b>Графський заживок</b> Дорадо, маринована у запашних травах, з цитрусовою ноткою. Смажена цілою. Подається з пікантною сальсою.	за 100	150
☆ <b>Єврейське свято</b> Короп фарширований. Подається теплим на запеченому буряку з буряковим гелем.	за 100	85
<b>Диковинка заморська</b> Філе скумбрії, запечене з ароматним яблуком та діжонською гірчицею на подушці з картопляного пюре з зеленим горошком	150/50	110
<b>Сьомга для пана</b> Стейк із сьомги	за 100	150
<b>Сьомга для пані</b> Філе сьомги, смажене на оливковій олії з вершковим соусом на подушці з картопляного пюре з зеленим горошком	100/50/150	249
<b>Привіт з Одеси</b> Мідії у морському соусі	450	249
<b>Щасливий улов на Тетереві</b> Щуча котлета з картопляним пюре або рисом на вибір	150/150	130



# ВАРЕНИКИ ТА ПЕЛЬМЕНІ

— Подаються зі сметаною чи смаженим салом та цибулею на вибір гостя —

	Маса, г	Ціна, грн
<b>Вареники з м'ясом</b>	200/10/50	95
<b>Вареники з солоним сиром</b>	200/10/50	80
<b>Вареники з солодким сиром</b>	200/10/50	80
<b>Пельмені домашні</b> Подаються зі сметаною, оцтом чи в бульйоні на вибір гостя	230/10/50	85

# ГАРНІРИ

	Маса, г	Ціна, грн
<b>На здоров'ячко</b> Парова броколі з вершками	130	75
<b>Гарнір класичний</b> Рис з овочами	200	50
 <b>Овочі карамелізовані</b> Спаржа, морква бебі, молодий горошок, стебло селери	200	75
 <b>Витонченість панночки</b> Аспарагус паровий з кунжутом	100	85
 <b>Діти підземелля</b> Картопля по-селянськи з часником	150	45
<b>Бульба житомирська</b> Вершкове картопляне пюре з маслом	150/10	50
<b>Фритки французькі</b> По-нашому — картопля фри	150	50
 <b>Овочі гриль з ароматними травами</b> Кабачок або цукіні, болгарський перець, помідор, печериці	200	105
 <b>Гречка з білими грибами</b>	200	75



# СВІЖОСПЕЧЕНИЙ ДОМАШНІЙ ХЛІБ



— Підсмажуємо скибки на грилі за бажанням гостя —

Цікавий факт:

<<Житомир здавна був важливим центром торгівлі хлібом. У XVI ст. навіть існувала «міра житомирська» для продажу зерна. А Бальзак нарахував на Житомирщині 77 способів випікання хліба! З повагою до давніх традицій ми додаємо хліб до більшості страв у меню. >>

	Вихід	Ціна, грн
Хліб пшеничний	1 порція	9
Хліб житній	1 порція	9
Хліб Козацький з салом	1 порція	9
Чіабата	1 порція	9
Кошичок із хлібом	100 г	30
Кошичок із хлібом і маслом	120 г	35

## СОУСИ І ЗАПРАВКИ ДОМАШНІ

	Маса, г	Ціна, грн
Майонез оливковий	35	20
Масло вершкове	20	12
 Аджика	30	15
Гірчиця	30	12
Кетчуп	30	12
Сметанка	30	12
Соус чилі	30	20
Соус вершковий із кропом до риби	30	20
Соус грибний	80	35
Смажена підчеревина з цибулькою	100	40
Соус BBQ власного виробництва	30	15
 Соус песто власного виробництва	30	25



# ЛАСОЩІ З КОНДИТЕРСЬКОЇ КАРЛА ШЕДЕЛЯ

Цікавий факт:

<<Століття тому на вулиці Михайлівській працювала знаменита кондитерська першого класу Карла Шеделя. Кажуть, тут пекли найдорожчу в місті віденську випічку. Аромат булочок і тістечок було чути на всю вулицю! >>

	Маса, г	Ціна, грн
<b>П'яна груша</b> Груша в соусі з червоного вина та смородини. Подається з кулькою морозива.	100/60	120
<b>Чіа пудинг</b> на кефірі з полуничним пюре	170	69
<b>Соковиті фрукти під гарячим шоколадом</b>	450	159
☆ <b>День народження онука</b> Торт «Наполеон» за єврейським рецептом	за 100	55
<b>Ніжний сирний плячок</b> Той, який англійці називають чізкейком. Подається з полуничним соусом.	за 100/30	55
<b>Віденські еклери</b> з гарячим чорним шоколадом	80/40	55
		
☆ <b>Сюрприз від Шефа</b> Шоколадна куля з начинкою з морозива, шоколадної пісочної крихти та сезонних ягід	220	120
		
☆ <b>Єврейський штрудель</b> з вишнями, родзинками і волоськими горіхами	за 100	50
<b>Шоколадний фондан</b> Ніжне шоколадне тістечко. Подається з морозивом.	150	85
<b>Морозиво зі свіжими фруктами</b>	260	105
<b>Зимова вишня</b> Морозиво з теплим вишневим соусом	220	95
<b>Пломбір</b> Як у найкращих будинках Парижа	150	60





## ФРУКТИ З ВУЛИЦІ САДОВОЇ

	Маса, г	Ціна, грн
Апельсин	за 100	20
Банан	за 100	20
Виноград	за 100	40
Грейпфрут	за 100	20
Груша	за 100	35
Ківі	за 100	35
Лимон	за 100	18
Яблуко	за 100	18



# ЧАЮВАННЯ З РІХТЕРОМ

До більшості чаїв ми подаємо розеточку з медом і солодке печиво — бо саме так смакує дитинство.

«Блюдця з медом, осі, хліб — усе це Житомир», — саме таким постає наше місто у дитячих спогадах Святослава Ріхтера.

	Об'єм, мл	Ціна, грн
<b>Авторський чай</b> Такий є тільки у нас		
<b>Вітамінний чай із журавлиною</b>	300	60
<b>Імбирний чай від застуди</b>	300	60
<b>Чай по-східному з екзотичними ароматами</b>	300	60
<b>Чай з обліпихою</b>	300	60
<b>Китайські чаї преміум-класу</b>		
<b>Білий</b> Один із найдорожчих сортів чаю, для якого збирають тільки молоді бруньки. По-справжньому імператорський напій для краси та здоров'я.	500	50
<b>Зелений</b> Чай, підданий мінімальній ферментації. Чудовий вітамінний та енергетичний напій. Еліксир бадьорого, позитивного настрою та гарного самопочуття.	500	50
<b>Молочний оолонг (зелений)</b> Має приємний молочний аромат з нотками солодкої карамелі.	500	50
<b>Те Гуань Ін</b> Поєднує яскравий аромат зеленого та насичений квітковий смак червоного чаю.	500	50
<b>Пуер</b> Китайський постферментований чай. Чим більша витримка напою, тим він вважається кращим. Дає заряд енергії та добре відновлює сили.	500	50
<b>Да Хун Пао</b> Фантастичний легендарний смак — насичений, глибокий і трохи гострий, який миттєво переходить у солодкий фруктовий післясмак.	500	50
<b>Чорний юнанський</b> Преміальний чорний чай із гірських садів Юньнань. Його роблять із перших весняних бруньок. Смак гармонійний, без терпкості та гіркоти, з квітковими нотами в післясмаку.	500	50
<b>Червоний молочний (чорний)</b> Дуже смачний чорний чай: його унікальний шоколадно-вершковий присмак нікого не залишає байдужим.	500	50



# НА КАВУ ДО КРАШЕВСЬКОГО

<b>Шоколадні напої</b>	Об'єм, мл	Ціна, грн
Гарячий шоколад	100	50
Какао	200	45
<b>Ніжна кава з молоком</b>		
Американо з молоком	150	30
Капучино	180	35
Лате	250	40
Карамельний мокко	250	50
Шоколадний мокко	250	50
Тирамісу	280	65
Кава по-віденськи	180	35
<b>Справжня міцна кава</b>		
Кава по-турецьки	100	25
Еспресо	30	25
Американо	100	25
Ристрето	15	25
Допіо	60	50
Кава без кофеїну	30	25
Кава з прянощами	30	30
<b>Ще міцніша кава</b> <i>з алкоголем</i>		
<b>Ірландська кава</b> <i>Кава, віскі, сироп, збиті вершки</i>	200	65
<b>Ірландська кава для дам</b> <i>Кава, Baileys, збиті вершки</i>	200	75
<b>Френч-кава</b> <i>Кава, коньяк, сироп, збиті вершки</i>	200	65
<b>Кава по-старопольськи від Крашевського</b> <i>Кава, коньяк, мед, сметана, спеції</i>	180	75



## СВІЖІ НАПОЇ ДЛЯ ДОБРОГО ЗДОРОВ'Я

	Об'єм, мл	Ціна, грн
Козацький узвар	250	15
Ягідний компот	250	20
Журавлинний морс	250	20

## СВІЖОВИЧАВЛЕНІ СОКИ

Апельсиновий	200	80
Грейпфрутовий	200	80
Морквяний	200	55
Яблучний	200	55
Селеровий	200	55

Цікавий факт:

«Хрещениця барона де Шодуара була дуже вражена, побачивши у його парку лимони: бо ж хіба можуть вони досягати у нашому кліматі? А річ у тім, що росли вони у великих діжах, тож на зиму їх перенесли до теплої оранжереї.»

## ЛИМОНАДНИЙ ПОРЯТУНОК ВІД СПРАТИ

Класичний лимонад	500	65
Апельсиновий лимонад	500	65
Ванільно-грейпфрутовий лимонад	500	65
Яблучний лимонад	500	65
Пряний лимонад з імбиром	500	75
Ягідно-базиліковий лимонад	500	75



## МОЛОЧНІ ВИТРЕБЕНЬКИ

— з солодким декором —

	Об'єм, мл	Ціна, грн
Ванільний	350	85
Гранатовий	350	85
Полуничний	350	85
Шоколадний	350	85
Карамельний	350	85
Горіховий	350	85

## КОКТЕЙЛІ БЕЗАЛКОГОЛЬНІ

— для надто юних або дуже серйозних —

<b>Холодний молочний Матча</b> З молоком, кокосовим сиропом Monin, свіжою м'ятою та ваніллю	250	70
Блакитна лагуна	350	50
Мохіто	350	65
Піна Колада	350	45
<b>Вітамінний бум</b> Сік яблучний, сироп Monin «Маракуйя», морс журавлинний, свіжі цитрусові	350	50

## НАПОЇ З КРАМНИЦІ

Сік Sandora в асортименті	250	25
Рерсі	330	30
<b>Вода мінеральна «Моршинська»</b> Є газована і негазована	500 750	45 55
<b>Вода мінеральна Vorjoti</b> у пляшці	500	50
Mirinda	500	30
Наніу «7UP»	500	30



# ДОМАШНІ НАЛИВКИ ВІД КОРБУТІВСЬКОГО КОРЧМАРЯ

	Об'єм, мл	Ціна, грн
<i>Медовуха</i>	50	25
<i>Сливівка</i>	50	25
<i>Малинівка</i>	50	25
<i>Калганівка</i>	50	25
<i>Настоянка з журавлини</i>	50	25
<i>Настоянка зі смородини</i>	50	25
<i>Настоянка полунична</i>	50	25
<i>Настоянка вишнева</i>	50	25
<i>Наливки в асортименті з собою (у скляній пляшці)</i>	500	250



# АЛКОГОЛЬНІ КОКТЕЙЛІ

	Об'єм, мл	Ціна, грн
<b>Шодуар</b> Медовуха, лимонний фреш, цедра апельсина	150	60
<b>Бабусине варення</b> Малинівка, настоянка на журавлині, журавлинний морс, лимон	300	65
<b>Тітонька Мері</b> Горілка, сік томатний, лимонний фреш, спеції, хрін	250	65
<b>Сангрія червона</b> Червоне вино, ром, сезонні фрукти, мінеральна вода, цукровий сироп	350	75
<b>Сангрія біла</b> Біле вино, яблучний сік, коньяк, сезонні фрукти, цукровий сироп	350	75
<b>Фірмовий коктейль «Фамілія»</b> Горілка Finlandia Журавлина, ананасовий сік, лікер Malibu, імбир, яблучний сік, лимон	350	150
<b>Космо</b> Горілка, лікер Triple Sec, лимонний фреш, журавлинний морс	140	95
<b>Spruzzo шприц</b> Бітер Spruzzo, біле вино, мінеральна вода, апельсин	300	80
<b>Cranberry Orange</b> Журавлинний морс, бітер Spruzzo, лікер Triple Sec	400	85
<b>Фамільний «Негроні»</b> Джин, бітер Campari, апельсин, вермут Martini Rosso	150	80
<b>Поцілунок з лічі</b> Джин, цукровий сироп, мінеральна вода, лимонний фреш, сироп Monin «Лічі»	350	120
<b>Сауер «Маракуйя»</b> Віскі, лимонний фреш, тростинний цукор, яєчний білок, вершки, апельсин, сироп Monin «Маракуйя»	250	99
<b>Сауер «Шотландський чай»</b> Яблучний сік, віскі, пряний сироп власного виробництва, яєчний білок, фреш лайма, цедра апельсина, кориця	160	75



# СКАРБИ ВИННИХ ПІДВАЛІВ

		Ціна за пляшку, грн	Ціна за порцію, грн
— Грузія —			
<i>Білі вина</i>			
<i>Wine Man Алазанська долина напівсолодке</i>	750 мл / 50 мл	525	35
<i>Wine Man Цинандалі сухе</i>	750 мл / 50 мл	525	35
<i>Червоні вина</i>			
<i>Wine Man Алазанська долина напівсолодке</i>	750 мл / 50 мл	525	35
<i>Wine Man Сапераві сухе</i>	750 мл / 50 мл	525	35
<i>Wine Man Кіндзмараулі напівсолодке</i>	750 мл / 50 мл	825	55
— Італія —			
<i>Білі вина</i>			
<i>Stelissimo Soave сухе</i>	750 мл / 50 мл	600	40
<i>Червоні вина</i>			
<i>Stelissimo Nero d'Avola сухе</i>	750 мл / 50 мл	600	40
— Португалія —			
<i>Білі вина</i>			
<i>Gazella Vinho Verde напівсухе</i>	750 мл / 50 мл	600	40
<i>Рожеві вина</i>			
<i>Gazella Vinho Verde Rose напівсолодке</i>	750 мл / 50 мл	600	40





## СКАРБИ ВИННИХ ПІДВАЛІВ

		Ціна за пляшку, грн	Ціна за порцію, грн
— Ігристі вина —			
<i>Vagratiōni брют</i>	750 мл	350	
<i>Vagratiōni напівсолодке</i>	750 мл	350	
<i>Cava Visiega біле брют</i>	750 мл	450	
<i>Cava Visiega Rosado рожеве брют</i>	750 мл	450	
<i>Martini Asti біле солодке</i>	750 мл	650	
<i>Fragolino Fiorelli в асортименті</i>	750 мл	250	

## ГОРІЛОЧКА СПРАВЖНЯ

<i>Козацька рада</i>	500 мл / 50 мл	250	25
<i>Житомирський стандарт</i>	500 мл / 50 мл	250	25
<i>Президентський стандарт</i>	750 мл / 50 мл	450	30
<i>Finlandia</i>	50 мл		45
<i>Finlandia Журавлина</i>	50 мл		45

## НАСТОЯНКИ

<i>Becherovka</i>	50 мл	60
<i>Campani</i>	50 мл	50
<i>Jägermeister</i>	50 мл	70
<i>Абсент Хента</i>	50 мл	75



## ВЕРМУТИ

		Ціна за порцію, грн
<i>Martini Extra Dry</i>	50 мл	45
<i>Martini Bianco</i>	50 мл	45
<i>Martini Rosso</i>	50 мл	45

## ВІСКІ

— Американський віскі —

<i>Jack Daniel's</i>	50 мл	90
----------------------	-------	----

— Ірландський віскі —

<i>Bushmills</i>	50 мл	90
<i>Jameson</i>	50 мл	90

— Шотландський купажований —

<i>Ballantine's</i>	50 мл	70
<i>Chivas Regal 12 років</i>	50 мл	140

— Шотландський односолодовий —

<i>The Glenlivet 12 років</i>	50 мл	190
-------------------------------	-------	-----

## ДЖИН

<i>Beefeater 47 %</i>	50 мл	65
-----------------------	-------	----

## РОМ

<i>Bacardi Superior Bianco</i>	50 мл	65
<i>Bacardi Black</i>	50 мл	65

## ТЕКІЛА

<i>Olmeca Blanco 38 %</i>	50 мл	80
<i>Olmeca Gold 38 %</i>	50 мл	80

Цікавий факт:

У кінці XIX ст. міська поліція мусила наглядати, аби жоден відвідувач шинку, який напився до безпам'ятства, не залишився без допомоги. Таких гостей безкоштовно відвозили або додому, або у поліцейську частину. Ось так!



## ГЛІНТВЕЙНИ

— ніщо не зігріває краще —

Ціна за  
порцію, грн

Глінтвейн із білого вина	250 мл	60
Глінтвейн із червоного вина	250 мл	60

## КОНЬЯКИ І БРЕНДИ

Старий Кахеті 3*	50 мл	50
Старий Кахеті 4*	50 мл	60
Sarajishvili 5*	50 мл	75
Martel VS	50 мл	140
Martel VSOP	50 мл	225

## ЛІКЕРИ

— для вибагливих дам —

Baileys	50 мл	80
Malibu	50 мл	60
Sambuca Molinari Extra	50 мл	60
Vana Tallinn 45 %	50 мл	60
Kahlúa	50 мл	75

## ПИВО

— для традиційних дружніх посиденьок —

	Ціна за 0,33 л, грн	Ціна за 0,5 л, грн
Бочкове		
Starogramen	35	40
Пляшкове		
Stella Artois безалкогольне		50
Stella Artois		50
Leffe темний	65	
Hoegaarden світле	65	

