



Крафтове пиво на крані від пивоварні "Гонір"

Фірмове "Франківське №1"	400	46
IPA	400	52

Віскі

Tullamore Dew	40	52
Grant's Triplewood	40	47
Jim Beam White	40	48
Glenfiddich 12	40	118
Glenfiddich IPA	40	185

Коньяки та бренді

Таврія V.S.O.P.	40	32
Таврія CRAFT	40	38
Закарпатський	40	45
Тиса	40	68
Courvoisier VS	40	99
Бренді Torres	40	42

Пляшкове крафтове пиво та сидр

Крафтове пиво "Правда"	330	76
Крафтове пиво "Varvar"	330	76
Крафтове пиво "Copper Head"	330	76
Крафтовий сидр "BerryLand"	330	125
Крафтовий сидр "BerryLand"	750	275
Warsteiner б/а	330	72

Джин та настоянки

Джин Larios 12 Premium	40	38
Граппа	40	42
Текіла Leyenda del Milagro Silver	40	68

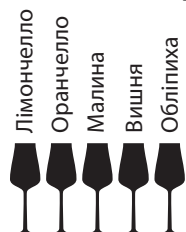
Алкогольні коктейлі

Aperol Spritz	200	94
<i>біттер Aperol, вино Prosecco з кегу, апельсин, содова, м'ята</i>		
Sangria White Wine	230	87
<i>біле вино, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>		
Sangria Red Wine	230	87
<i>червоне вино, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>		
Bugs Bunny	150	92
<i>Джин Gordon's, Aperol, обліпиховий соус, лимонний фреш</i>		
Raspberry Sour	300	102
<i>ром Captain Morgan, малиновий соус, цукровий сироп, лимонний фреш, білок, розмарин</i>		
Класичний глінтвейн на червоному вині	200	72
<i>червоне вино, вишневий сироп, лимонний фреш, медовий сироп, апельсин, лимон</i>		
Обліпиховий глінтвейн	200	78
<i>червоне вино, обліпиховий соус, лікер Marie Brizard Triple Sec, апельсин, кориця</i>		

Домашні настоянки

	50 мл	1 л
Лімончело	32	600
Оранчело	32	600
Обліпихова	32	600
Малинова	32	600
Вишнева	32	600

Для тебе та друзів



Сет з 5-ти настоянок

145 грн

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.

Власне виробництво. У 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 сві-же борошно на унікальному млині ручної роботи від Діттера Вальднера з Австрії. 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.

2014

