



### Крафтове пиво на крані від пивоварні "Гонір"

Фірмове "Франківське №1" . . . . .	400	<b>46</b>
IPA . . . . .	400	<b>52</b>

### Міцний алкоголь

Таврія V.S.O.P. . . . . .	40	<b>32</b>
Таврія CRAFT . . . . .	40	<b>38</b>
Закарпатський . . . . .	40	<b>45</b>
Тиса . . . . .	40	<b>68</b>
Glenfiddich 12 . . . . .	40	<b>118</b>
Glenfiddich IPA . . . . .	40	<b>185</b>
Текіла Agavales Bianco . . . . .	40	<b>75</b>
Граппа . . . . .	40	<b>42</b>

### Пляшкове крафтове пиво та сидр

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

### Алкольні коктейлі

Aperol Spritz . . . . .	200	<b>94</b>	<i>біттер Aperol, вино Prosecco з кегу, апельсин, содова, м'ята</i>
Sangria White Wine . . . . .	230	<b>87</b>	<i>біле вино, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>
Sangria Red Wine . . . . .	230	<b>87</b>	<i>червоне вино, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>
Bugs Bunny . . . . .	150	<b>92</b>	<i>Джин, біттер Aperol, обліпиховий соус, лимонний фреш</i>
Raspberry Sour . . . . .	300	<b>102</b>	<i>ром білий, малиновий соус, цукровий сироп, лимонний фреш, білок, розмарин</i>
Класичний глінтвейн на червоному вині . . . . .	200	<b>72</b>	<i>червоне вино, вишневий сироп, лимонний фреш, медовий сироп, апельсин, лимон</i>
Обліпиховий глінтвейн . . . . .	200	<b>78</b>	<i>червоне вино, обліпиховий соус, лікер Marie Brizard Triple Sec, апельсин, кориця</i>
Лимонний глінтвейн . . . . .	200	<b>75</b>	<i>біле вино, лимончело, медовий сироп, лимонний фреш, цукровий сироп, цедрa лимону та апельсину, кардамон</i>
Irish coffee . . . . .	200	<b>89</b>	<i>фільтр кава, віскі, цукровий сироп, вершки тваринні</i>
Spanish Gold . . . . .	200	<b>82</b>	<i>лікер Drambuie, біле вино, яблучний сік, бадьян, кориця, цедрa лимону та апельсину</i>
Вечірній грог . . . . .	200	<b>85</b>	<i>темний ром, вишневий сік, біттер Angostura, чорний чай, яблучний сік, малина</i>
Кизилловий пунш . . . . .	200	<b>79</b>	<i>Кизилловий напій, темний ром, вишневий сироп, медовий сироп</i>

### Домашні настоянки

	50 мл	1 л
Лімончело . . . . .	<b>32</b>	<b>600</b>
Оранчело . . . . .	<b>32</b>	<b>600</b>
Обліпихова . . . . .	<b>32</b>	<b>600</b>
Малинова . . . . .	<b>32</b>	<b>600</b>
Вишнева . . . . .	<b>32</b>	<b>600</b>
Кизилова . . . . .	<b>32</b>	<b>600</b>

### 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 свіже 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

