



Крафтове пиво на крані від пивоварні "Гонір"

Фірмове "Франківське №1"	400	46
IPA	400	52

Міцний алкоголь

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

Алкольні коктейлі

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

Домашні настоянки

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

