



Пиво на крані

Микулин Blanche	400	45
Микулин Медове	400	42
Copper Head IPA	400	64

Пляшкове крафтове пиво

Крафтове пиво "Правда"	330	78
Крафтове пиво "Copper Head"	330	78
Warsteiner б/а	330	74

Міцний алкоголь

Таврія V.S.O.P.	40	36
Таврія CRAFT	40	40
Закарпатський	40	48
Тиса	40	68
Biski Aviator	40	58
Джин Brandbar deLaVo	40	62
Граппа	40	56

Домашні настоянки

	50 мл	1 л
Лімончело	35	650
Оранчело	35	600
Обліпихова	35	600
Вишнева	35	600
Кизилова	35	600

Для тебе та друзів



Сет з 5-ти настоянок
155 грн

Алкогольні коктейлі

Aperol Spritz	200	98
<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	95
<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	78
<i>червоне вино, вишневий сироп, лимонний фреш, медовий сироп, апельсин, лимон</i>		
Обліпиховий глінтвейн	200	84
<i>червоне вино, обліпиховий соус, лікер Marie Brizard Triple Sec, апельсин, кориця</i>		
Лимонний глінтвейн	200	82
<i>біле вино, лімончело, медовий сироп, лимонний фреш, цукровий сироп, цедрa лимону та апельсину, кардамон</i>		
Irish coffee	200	92
<i>фільтр кава, віскі, цукровий сироп, вершки тваринні</i>		
Вечірній прог	200	88
<i>темний ром, вишневий сік, біттер Angostura, чорний чай, яблучний сік, малина</i>		

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

