



### Крафтове пиво на крані

Микулин Медове . . . . .	400	<b>48</b>
Микулин Бланш . . . . .	400	<b>54</b>
МІФ Американський Ель . . . . .	400	<b>68</b>

### Пляшкове крафтове пиво та сидр

Крафтове пиво "Правда" . . . . .	330	<b>86</b>
Крафтове пиво "Varvar" . . . . .	330	<b>86</b>
Warsteiner б/а . . . . .	330	<b>84</b>

### Міцний алкоголь українського виробництва

Таврія V.S.O.P. . . . .	40	<b>36</b>
Таврія CRAFT . . . . .	40	<b>40</b>
Закарпатський . . . . .	40	<b>48</b>
Тиса . . . . .	40	<b>68</b>
Віскі Aviator . . . . .	40	<b>58</b>
Джин Brandbar deLaBo . . . . .	40	<b>62</b>
Граппа . . . . .	40	<b>56</b>

### Алкогольні коктейлі

Aperol Spritz . . . . .	200	<b>98</b>
<i>біттер Aperol, вино Prosecco з кегу, апельсин, содова, м'ята</i>		
Sangria White Wine . . . . .	230	<b>89</b>
<i>біле вино, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>		
Sangria Red Wine . . . . .	230	<b>89</b>
<i>червоне вино, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>		
Сангрія з білого або червоного вина на компанію . . . . .	1000	<b>320</b>
<i>червоне вино, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>		
Bugs Bunny . . . . .	150	<b>95</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>		
Summer Berries . . . . .	180	<b>116</b>
<i>біттер Aperol, джин, малиновий сироп, лимонний фреш, апельсиновий сік</i>		
Martini Royale . . . . .	240	<b>123</b>
<i>вермут Martini, вино Prosecco з кегу, содова, лайм, м'ята</i>		

### Домашні настоянки

	50 мл	1 л
Лімончелло . . . . .	<b>35</b>	<b>650</b>
Оранчелло . . . . .	<b>35</b>	<b>600</b>
Обліпихова . . . . .	<b>35</b>	<b>600</b>
Вишнева . . . . .	<b>35</b>	<b>600</b>
Кизилова . . . . .	<b>35</b>	<b>600</b>

# 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.

### Для тебе та друзів



Сет з 5-ти настоянок  
155 грн

2014

