



## Піца з цільнозернового борошна

подаємо з соусом до скоринки томатним або вершковим

**Фірмова піца VICTORY у формі зірки** . . . . 420 **185**  
в кожному промінці домашня моцарела та мариновані помідори, в центрі помідори пелаті та свинний сирокочений балик

*Кошти перераховуємо на підтримку пілотів 114 бригади тактичної авіації ЗСУ*

**3 міксом карпатських грибів** . . . . . 450 **232**  
*білі гриби, масліо, глєви, моцарела, рукола, соус верде*

**Маргарита** . . . . . 420 **135**  
*моцарела, помідори пелаті та базилік*

**Маргарита з фермерською салямі** . . . . . 480 **162**  
*моцарела, фермерська салямі, помідори пелаті та базилік*

**Гостра піца з фермерським беконом** . . . . 460 **168**  
*фермерський бекон, моцарела, помідори пелаті, хрустка цибуля, гострий перець пірі-пірі та рукола*

**Сальсіче зі шпинатом** . . . . . 500 **176**  
*сальсіче — телячий фарш, маринований у білому вині, шпинат зі спеціями, моцарела та рікота*

**Піца Карбонара** . . . . . 550 **195**  
*фермерський бекон, моцарела, крем з рікоти, синя цибуля, сирий жовток, рукола*

**3 куркою та фермерським беконом** . . . . 550 **186**  
*ніжна курка су-від, фермерський бекон, помідори пелаті, моцарела та рукола*

**Маринара зі смаженим телячим мозком** . . 550 **198**  
*маринара - соус з помідорів пелаті, часнику, синьої цибулі, базиліку та петрушки обсмажений телячий мозок, моцарела, фермерський бекон, в'ялені помідори та рукола*

**3 авторськими сирами від пана Миколи** . . 430 **238**  
*подаємо із гострим медом*

**3 полуницею та авторськими сирами** . . . 480 **258**  
*свіжа полуниця, авторські сири, смородина, гострий мед, рукола*

**3 карпатською фореллю** . . . . . 450 **242**  
*карпатська форель, моцарела, шпинат та в'ялені помідори*

**Піца зі спаржевою квасолею та фермерським беконом** . . . . . 500 **252**  
*спаржева квасоля, фермерський бекон, домашня моцарела, маринована синя цибуля, Гауда, песто*

## Полента

три медальони вершкової кукурудзяної каші підсмажені до золотистої скоринки

3 куркою, грибами та вершковим соусом . . . . 300 **142**

3 міксом грибів та вершковим соусом . . . . . 300 **132**

## Паста

щодня готуємо фреш пасту для ваших улюблених страв

Капелачі з курячо-грибним мусом . . . . . 230 **118**

Равіоли зі шпинатом та рікотою . . . . . 230 **114**

Канелони з індиком та соусом з білими грибами . 350 **175**

Тальятеле з куркою, беконом та овочами . . . . 350 **122**

Тальятеле з міксом грибів . . . . . 350 **118**

Спагетті з авторськими сирами . . . . . 300 **152**

Фузілі з фореллю та шпинатом . . . . . 300 **194**

Спагетті з морепродуктами та соусом Біск . . . 350 **234**

Спагетті зі смаженим телячим мозком та гострим соусом . . . . . 330 **149**

Паста з качиною грудкою, печеним перцем та томатним соусом . . . . . 350 **182**

Морквяні цукерки з печінковим мусом та карамелізованою цибулею . . . . . 270 **112**

Лазанья грибна . . . . . 100 **65**  
*вагова страва*

Лазанья Болоньезе . . . . . 100 **85**  
*вагова страва*

*Паста без глютену та лактози — фузілі з горохового, нутового та сочевичного борошна*

Горохові фузілі з овочами та кремом з цвітної капусти . . . . . 350 **134**

Горохові фузілі з куркою та кремом з цвітної капусти . . . . . 350 **134**

## Супи

Курячий бульйон зі шпинатом та фреш пастою 300 **68**

Томатно-овочевий суп . . . . . 300 **72**

Холодний томатний суп . . . . . 300 **86**

Фокача щойно з печі . . . . . 190 **25**

Смажений телячий мозок . . . . . 50 **35**

В'ялені помідори . . . . . 30 **24**

Гострий перець халапеньйо . . . . . 15 **18**

Помідори чері . . . . . 20 **10**

Базилік . . . . . 5 **8**

Рукола . . . . . 5 **8**

Хрустка цибуля . . . . . 10 **12**

## Додайте інгредієнти до Ваших улюблених страв:

- домашня моцарела від пана Миколи . . . . . 50 **28**

- сир Гауда козячий чи коров'ячий . . . . . 20 **21**

- авторські сири від пана Миколи . . . . . 50 **38**

- солений крем з рікоти . . . . . 30 **14**

- карпатські білі гриби . . . . . 30 **29**

- бекон . . . . . 50 **32**

- фермерська салямі . . . . . 30 **25**

- ніжна курка су-від . . . . . 50 **24**

Страви можуть містити горіхи, арахіс та глютен — попередьте офіціанта, якщо у вас алергія на вказані інгредієнти

## Страви на грилі

*Страва від шеф-кухаря Уляни Гуцуляк*

Філе форелі з стручковою квасолею та вершково-цитрусовим соусом . . . . . 300 **320**

Стейк Рібай . . . . . 100 **115**

Свинні ребра су-від в медово-гірчичній глазури . 100 **74**

Свинний ошийок в сливовій глазури . . . . . 100 **78**

Ніжне куряче філе су-від . . . . . 100 **66**

Райдужна форель . . . . . 100 **108**

## Гарніри

Обсмажена молода картопля з часником та зеленню . . . . . 200 **48**

Броколі в кунжутній паніровці . . . . . 200 **68**

Квасоля стручкова . . . . . 150 **64**

## Десерти

Ромашкова пана-кота із ягідним соусом та обліпиховим мармеладом . . . . . 250 **86**

Молочний пиріг . . . . . 180 **88**

Тірамісу із домашньої рікоти . . . . . 180 **122**

Баба з заварним лимонним кремом . . . . . 180 **98**

## Домашнє морозиво

*використовуємо тільки натуральні інгредієнти: тваринні вершки, молоко, яйця та цукор. Жодних ароматизаторів чи підсилювачів смаку. Смак нашому морозиву дає халва, шоколад чи ягоди*

Велика порція морозива Fabbrica . . . . . 250 **118**  
*(чотири кульки домашнього морозива із свіжими ягодами та бейбі печивом)*

Кулька морозива . . . . . 50 **30**  
*ідеально після смачної вечері пломбір, шоколадне, обліпихове, халва, шишкове, кокосове(веганське)*

## Кава та какао

Еспресо . . . . . **36**

Американо . . . . . **36**

Американо з молоком . . . . . **42** **56**

Капучіно . . . . . **52** **68**

Лате . . . . . **52** **68**

Флет-вайт . . . . . **58** **74**

Фільтр кава . . . . . **45**

Какао з маршмелоу . . . . . **52** **68**

*\* - альтернативне молоко*

## Салати

Салат з куркою, шпинатом та молодою бринзою 200 **124**

Салат з маринованою фореллю, грейпфрутом та лимонним вінігретом . . . . . 250 **158**

Салат з карамелізованим буряком, молодим козячим сиром та маринованою сливою . . . . 270 **102**

Салат з курячою печінкою, свіжою полуницею та гранатовим соусом . . . . . 230 **142**

Салат з міксом томатів та страчателлоу . . . . . 250 **118**

## Антипасті

Фокача з фермерською салямі та моцарелою . . . . . 220 **88**

Фокача з рікотою, чері та міксом трав . . . . . 250 **86**

Дошка фермерських сирів із гострим медом . . 170 **212**

## Наші фірмові напої в пляшці

1/2 пляшки 375 мл пляшка 750 мл

Томатний сік Galicia . . . . . **48** **92**

Фірмовий апельсиновий лимонад . . . . . **48** **98**

Яблучний сік прямого віджиму Galicia . . . . . **48** **92**

Морс Чорна смородина-Базилік-Лайм . . . . . **52** **98**

Морс Обліпиха-Шишка . . . . . **52** **98**

## Напої

вихід ціна

Цитрусовий фреш . . . . . 200 **76**  
*апельсиновий, грейпфрутовий, апельсиново-грейпфрутовий*

Крафтова комбуча Godzyki . . . . . 220 **78**

Вода "BORJOMI" . . . . . 500 **64**

Вода "Моршинська" в склі . . . . . 330 **42**  
*слабогазована, негазована*

Вода "Моршинська" в склі . . . . . 750 **67**  
*слабогазована, негазована*

Лимонад Ревінь-Полуниця . . . . . 300 **72**

Лимонад Алое-Грейпфрут . . . . . 300 **72**

Огірковий лимонад . . . . . 300 **64**

Імбирно-м'ятний лимонад . . . . . 300 **58**

Лимонад Бузина . . . . . 300 **62**

Холодний липовий чай . . . . . 300 **54**

Холодне какао . . . . . 300 **62**

В'єтнамська кава . . . . . 300 **65**

Капучіно з кедровим горіхом . . . . . 200 **98**

