



Напої

	вихід	ціна
Цитрусовий фреш	200	92
<i>апельсиновий, грейпфрутовий, апельсиново-грейпфрутовий</i>		
Крафтова комбуча Godzyki	220	92
Крафтова кола PromCola	250	98
Вода "Поляна Квасова"	500	58
Вода "Девайтіс" в склі	500	58
<i>слабогазована, негазована</i>		
Вода "2085"	330	86
<i>слабогазована, фруктована</i>		

Питний мед

автентичний алкогольний напій на основі меду, соків фруктів та ягід

	100 мл	пляшка
Cikera Медова Особлива	58	400
Cikera Медова Червона	58	400
Cikera Медова Золота	58	400

Наші фірмові напої в пляшці

	1/2 пляшки 375 мл	пляшка 750 мл
Томатний сік	52	102
Фірмовий апельсиновий лимонад	52	102
Яблучний сік прямого віджиму	52	102
Кизилловий напій	52	102

Крафтове пиво на крані

Микулин Медове	400	56
Микулин Бланш	400	56
Copper Head IPA	400	74

Пляшкове крафтове пиво та сидр

Крафтове пиво "Правда"	330	98
Крафтове пиво "Varvar"	330	98
Крафтове пиво "Warsteiner" б/а	330	98
Крафтове пиво 2085	330	98
Крафтовий сидр YSLA	330	98

Міцний алкоголь

Віскі Johnnie Walker Red Label	40	98
Віскі Tullamore DEW	40	88
Віскі Jameson	40	94
Віскі Jack Daniels	40	86
Віскі Jack Daniel's Honey	40	86
Ром Captain Morgan White	40	72
Ром Captain Morgan Black Spiced	40	72
Becherovka	40	74
Jägermeister	40	85
Baileys Original	40	72

Міцний алкоголь

українського виробництва

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

Алкогольні коктейлі

Aperol Spritz	200	132
<i>біттер Aperol, вино Prosecco з кегу, апельсин, содова, м'ята</i>		
Sangria White/Red Wine	230	96
<i>біле вино, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>		
Bugs Bunny	230	132
<i>Джин, біттер Aperol, обліпиховий соус, лимонний фреш</i>		
Raspberry Sour	300	128
<i>ром білий, малиновий соус, цукровий сироп, лимонний фреш, білок, розмарин</i>		
Irish Coffee	200	118
<i>Апельсиново-лавандовий глінтвейн 200 92</i>		
<i>біле вино, медовий сироп, лавандовий сироп, апельсин, спеції</i>		
<i>Обліпиховий глінтвейн 200 92</i>		
<i>червоне вино, лікер Triple Sec, обліпиховий сироп, апельсин, спеції</i>		
<i>Класичний глінтвейн 200 92</i>		
<i>з білого або червоного вина на вибір</i>		
<i>Кизилловий пунш 200 98</i>		
<i>кизилловий напій, вишневий сироп, медовий сироп, ром Capitan Morgan</i>		
<i>Яблучний пунш 240 128</i>		
<i>яблучний сік, медовий сироп, вершки, ром Capitan Morgan</i>		
Капучино Baileys.	200	112
Какао Baileys	200	112

Домашні настоянки

	50 мл	1 л
Лімончелло	38	700
Оранчелло	38	700
Обліпихова	38	700
Вишнева	38	700
Кизилова	38	700

Для тебе та друзів



Сет з 5-ти настоянок
176 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

