



Напої

	вихід	ціна
Цитрусовий фреш	200	92
<i>апельсиновий, грейпфрутовий, апельсиново-грейпфрутовий</i>		
Крафтова комбуча Godzyki	220	94
Крафтова кола PromCola	250	104
Вода "Поляна Квасова"	500	58
Вода "Девайтіс" в склі	500	58
<i>слабогазована, негазована</i>		
Вода 2085	330	86
<i>фруктова слабогазована</i>		

Питний мед

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

автентичний алкогольний напій на основі меду, соків фруктів та ягід

Наші фірмові напої в пляшці

	1/2 пляшки	пляшка
	375 мл	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	58
Микулин Бланш	400	58
Copper Head IPA	400	76

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	88
Віскі O'Brian	40	88
Віскі Tullamore DEW	40	88
Віскі Bulleit	40	94
Віскі Jameson	40	94
Віскі Jack Daniels	40	94
Віскі Jack Daniel's Honey	40	96
Ром Captain Morgan White	40	72
Ром Captain Morgan Black Spiced	40	72
Джин Tanqueray	40	94
Becherovka	40	74
Jägermeister	40	85
Baileys Original	40	72

Міцний алкоголь

українського виробництва

Таврія V.S.O.P.	40	38
Таврія CRAFT	40	42
Закарпатський	40	48
Тиса	40	68
Віскі Aviator	40	62
Джин Brandbar deLaVo	40	64
Граппа Chizay	40	58

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/червоне вино, содова, 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>		
Апельсиново-лавандовий глінтвейн	200	98
<i>біле вино, медовий сироп, лавандовий сироп, апельсин, спеції</i>		
Обліпиховий глінтвейн	200	98
<i>червоне вино, лікер Triple Sec, обліпиховий соус, апельсин, спеції</i>		
Класичний глінтвейн	200	98
<i>з білого або червоного вина на вибір</i>		
Кизилловий пунш	200	104
<i>кизилловий напій, вишневий сироп, медовий сироп, ром Captain Morgan</i>		
Яблучний пунш	240	138
<i>яблучний сік, медовий сироп, вершки, ром Captain Morgan</i>		
Irish Coffee	200	125
Капучино Baileys	200	112
Какао Baileys	200	122

Домашні настоянки

	50 мл	1 л
Лімончелло	38	820
Оранчелло	38	820
Обліпихова	38	820
Вишнева	38	820
Кизилова	38	820

Для тебе та друзів



Сет з 5-ти настоянок

188 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 висівків, 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

