



Напої

	вихід	ціна
Цитрусовий фреш	200	94
<i>апельсиновий, грейпфрутовий</i>		
Ферментований напій Seedsbank	220	112
Крафтова комбуча Godzyki	220	112
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>		
Лимонад Апельсин-Кизил	300	76
Лимонад Грейпфрут-Апельсин-Лаванда	300	76
Імбирно-м'ятний лимонад	300	76
Лимонад Ревінь-Полуниця	300	76

Питний мед

	100 мл	пляшка
<i>автентичний алкогольний напій на основі меду, соків фруктів та ягід</i>		
Сікега Медова Особлива	68	420
Сікега Медова Червона	68	420
Сікега Медова Золота	68	420

Наші фірмові напої

	1/2 пляшки	пляшка
в плящі	375 мл	750 мл
Томатний сік	58	108
Фірмовий апельсиновий лимонад	58	108
Яблучний сік прямого віджиму	58	108
Кизилловий напій	58	108
Морс Чорна Смородина-Базилік-Лайм	58	108

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 "Ципа"	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
Джин Brandbar deLaVo	40	64
Граппа Chizay	40	58

Алкогольні коктейлі

Aperol Spritz	200	158
<i>біттер Aperol, вино Prosecco з кегу, апельсин, содова, м'ята</i>		
Sangria White/Red Wine	230	102
<i>біле/червоне вино, содова, цукровий сироп, лимон, апельсин, ягоди</i>		
Bugs Bunny	230	148
<i>Джин, біттер Aperol, обліпиховий соус, лимонний фреш</i>		
Raspberry Sour	300	146
<i>ром білий, малиновий соус, цукровий сироп, лимонний фреш, білок, розмарин</i>		
Bloody Mary	300	152
<i>настоянка на Козіївських гнічених сливах, сік томатний, соус табаско, копчені томати, спеції</i>		
Gutsul Sour	180	158
<i>настоянка на Козіївських гнічених сливах, вишневий сироп, лимонний фреш, білок</i>		
IPA Fizz.	200	162
<i>лікер Campari, джин, пиво IPA, медовий сироп, вишневий сироп, лимонний фреш</i>		
New York Sour	200	172
<i>бурбон, червоне сухе вино, лимонний фреш, цукровий сироп, білок</i>		
Negroni	200	180
<i>джин, лікер Campari, Vermouth do Torino Rosso, вишневий сироп</i>		
Капучино Baileys	200	122
Какао Baileys	200	122

Домашні настоянки

	50 мл	1 л
Лімончело	38	760
Оранчело	38	760
Обліпихова	38	760
Вишнева	38	760
Кизилова	38	760
Козіївська гнічена слива	56	980

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 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

