



## Піца з цільнозернового борошна

подаємо з соусом до скоринки томатним або вершковим

Фірмова піца VICTORY у формі зірки . . . . 420 **212**

в кожному проміці домашня моцарела, базилік та мариновані помідори, в центрі помідори пелаті та свинний сирокочений балик

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

З міксом карпатських грибів . . . . . 450 **282**  
білі гриби, маслюки, гливи, моцарела, рукола, порей, соус верде

Маргарита . . . . . 420 **175**  
моцарела, помідори пелаті та базилік

Маргарита з фермерською саямі . . . . . 480 **198**  
моцарела, фермерська саямі, помідори пелаті та базилік

Гостра піца з фермерським беконом . . . . 460 **198**  
фермерський бекон, моцарела, помідори пелаті, хрустка цибуля, гострий перець пірі-пірі та рукола

Сальсіче зі шпинатом . . . . . 500 **202**  
сальсіче — телячий фарш, маринований у білому вині, шпинат зі спеціями, порей, моцарела та рікота

Піца Карбонара . . . . . 550 **242**  
фермерський бекон, моцарела, крем з рікоти, синя цибуля, сирий жовток, рукола

Піца маринара з чорноморськими анчоусами, в'яленими томатами та пряними травами . . . . . 470 **218**  
моцарела, анчоуси солені, помідори в'ялені, хрустка цибуля соус маринара - соус із томатів пелаті, часнику, синьої цибулі, базиліку та петрушки

З куркою та фермерським беконом . . . . 550 **218**  
ніжна курка су-від, фермерський бекон, помідори пелаті, моцарела та рукола

Маринара зі смаженим телячим мозком . . 550 **232**  
маринара - соус з томатів пелаті, часнику, синьої цибулі, базиліку та петрушки обсмажений телячий мозок, моцарела, фермерський бекон, в'ялені помідори та рукола

З авторськими сирами від пана Миколи . . 430 **298**  
подаємо із гострим медом

З карпатською фореллю . . . . . 450 **286**  
карпатська форель, моцарела, шпинат та в'ялені помідори

З ягнятиною, маринованою синьою цибулею, грецьким горіхом та розмарином . 500 **242**  
ягнятина, сир рікота, моцарела, маринована синя цибуля, рукола, горіх грецький, розмарин

Піца зі спаржею . . . . . 550 **308**  
фермерський сир Таледжіо, моцарела, свіжий естрагон, мікрогрін, помідори в'ялені

Піца з картопляною ковбасою . . . . . 550 **262**  
зі свининою, карамелізованою, маринованою та хрусткою цибулею, моцарелою та грецьким горіхом

### Страва від шефа Максима Крилова

Ризотто зі спаржею, з соусом із зеленого горошку та витриманого сиру . . . . 300 **248**

Лінгвіні зі спаржею, молодим кабачком та соусом із солених лимонів . . . . 300 **238**

## Паста

щодня готуємо фреш пасту для ваших улюблених страв

Капелачі з курячо-грибним мусом . . . . . 230 **142**

Равіоло зі шпинатом, рікотою та жовтком . . . . 300 **154**

Канелоні з індикум та соусом з білими грибами . 350 **224**

Морквяні цукерки з печінковим мусом та карамелізованою цибулею . . . . . 270 **138**

Тальятеле з куркою, беконом та овочами . . . . 350 **156**

Тальятеле з міксом грибів . . . . . 350 **146**

Спагетті з авторськими сирами . . . . . 300 **174**

Фузілі з фореллю та шпинатом . . . . . 300 **226**

Спагетті зі смаженим телячим мозком та гострим соусом . . . . . 330 **168**

Спагетті з пряними м'якотилями з ягняти та соусом пепер . . . . . 350 **176**

Лазанья грибна . . . . . 100 **86**  
вагова страва

Лазанья Болоньезе . . . . . 100 **102**  
вагова страва

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

Горохові фузілі з овочами та кремом з цвітної капусти . . . . . 350 **156**

Горохові фузілі з куркою та кремом з цвітної капусти . . . . . 350 **156**

## Полента

три медальони вершкової кукурудзяної каші підсмажені до золотистої скоринки

З куркою, грибами та вершковим соусом . . . . 300 **164**

З міксом грибів та вершковим соусом . . . . . 300 **164**

## Супи

Курячий бульйон зі шпинатом та фреш пастою 300 **78**

Томатно-овочевий суп . . . . . 300 **78**

Крем-суп з молодого кабачка зі свіжим естрагоном та витриманим сиром 300 **118**

Фокача щойно з печі . . . . . 190 **26**

## Додайте інгредієнти до Ваших улюблених страв:

- домашня моцарела від пана Миколи . . . . 50 **38**

- сир Гауда козячий чи коров'ячий . . . . . 20 **28**

- авторські сири від пана Миколи . . . . . 50 **52**

- солений крем з рікоти . . . . . 30 **24**

- карпатські білі гриби . . . . . 30 **38**

- бекон . . . . . 50 **38**

- фермерська саямі . . . . . 30 **42**

- ніжна курка су-від . . . . . 50 **46**

- смажений телячий мозок . . . . . 50 **44**

- в'ялені помідори . . . . . 30 **38**

- гострий перець халапеньйо . . . . . 15 **18**

- помідори чері . . . . . 20 **22**

- базилік . . . . . 5 **18**

- рукола . . . . . 5 **18**

- хрустка цибуля . . . . . 10 **22**

- халумі . . . . . 100 **94**

- спаржа . . . . . 70 **78**

## Страви на грилі

Грильований сир халумі зі свіжим салатом та обліпиховим соусом . . . . . 250 **168**

Стейк Рібай . . . . . 100 **136**

Філе міньйон . . . . . 100 **142**

Каре телятини в маринаді апельсин-чили . . . . . 100 **132**

Маринована теляча котлета з українським чедером . . . . . 250 **144**

Свинні ребра су-від в медово-гірчичній глазурі . . 100 **96**

Свинний ошийок в сливовій глазурі . . . . . 100 **102**

Ніжне куряче філе су-від . . . . . 100 **86**

Райдужна форель . . . . . 100 **132**

## Гарніри

Обсмажена картопля з часником та зеленню . . 200 **54**

Грильована молода капуста з сирним соусом . . 270 **112**

Стручкова квасоля з лимоном, арахісом та чілі . . 150 **68**

Грильована спаржа . . . . . 150 **172**

## Десерти

Ромашкова пана-кота із ягідним соусом та обліпиховим мармеладом . . . . . 250 **96**

Молочний пиріг . . . . . 180 **96**

Шоколадний пиріг з сосновими шишками . . 180 **98**

Тірамісу із домашньої рікоти . . . . . 180 **146**

Козівські гнічені сливи з підвішеною сметаною та горіховим праліне . . . . . 190 **162**

## 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 **142**  
(чотири кульки домашнього морозива із свіжими ягодами та бейбі печивом)

Кулька морозива . . . . . 50 **36**  
ідеально після смачної вечері пломбір, шоколадне, халва, ягідне, шишкове

## Ваше свято з FABBRICA

Лазанья грибна . . . . . 1250 **860**

Лазанья Болоньезе . . . . . 1250 **1020**

Тірамісу велика сімейна порція . . . . . 1000 **880**

Молочний пиріг . . . . . 1000 **720**

Ми з радістю приготуємо страви для сімейного столу, подаємо в керамічних формах, які можна повернути, або залишити у себе. Деталі дізнайтесь в офіціанта

## Салати

Салат з куркою, шпинатом та молодою бринзою 200 **142**

Салат з маринованою фореллю, грейпфрутом та лимонним вінігретом . . . . . 250 **212**

Салат з карамелізованим буряком, молодим козячим сиром та маринованою сливою . . . . 270 **142**

Салат з моцарелою, помідорами чері та овочевою сальсою . . . . . 300 **146**

Салат з молодою капустою, зеленою сочевицею та кунжутним айолі . . . . . 225 **132**

## Антипасті

Фокача з фермерською саямі та моцарелою . . . . . 220 **104**

Фокача з рікотою, чері та міксом трав . . . . . 250 **104**

Дошка фермерських сирів із гострим медом . . 170 **242**

Карпаччо з яловичини з трьома видами томатів та соусом пепер . . . . . 250 **194**

## Соуси

BBQ . . . . . 50 **36**

вершковий з печеного часнику . . . . . 50 **36**

гострий соус Араб'ята . . . . . 50 **36**

сирний соус . . . . . 50 **36**

## Кава та какао

Еспресо . . . . . **38**

Американо . . . . . **38** \*

Американо з молоком . . . . . **44** **56**

Капучино . . . . . **54** **68**

Лате . . . . . **54** **68**

Флет-вайт . . . . . **62** **74**

Фільтр кава . . . . . **55**

Какао з маршмелоу . . . . . **58** **68**

\* - альтернативне молоко

## Зігріваючі напої

Чайник запашного чаю . . . . . 500 **55**  
чебрець, ромашка, бузина, м'ята, ферментований іван-чай

Чайник класичного чаю . . . . . 500 **65**  
чорний, зелений

Обліпиховий чай . . . . . 180 **52**

Малиновий чай . . . . . 180 **52**

Апельсиново-лавандовий чай . . . . . 180 **52**

Кизилловий чай . . . . . 180 **52**

