

88 daily menu

Мішок з хлібом

- ☞ Мішок з трьома видами хліба, збитим вершковим маслом та крученим салом 225г 240

Місцеві спеціалітети

- ☞ Малосольний огірок 100г 160
з листями смородини та парасольками кропу
- ☞ Посол 100г 160
з томатів чері в гірських травах
- ☞ Сало різних посолів 100г 210
- ☞ Грінок з фореллю 220г 410
з печеними перцями й томатами на вогні
- ☞ Пате із фуа-гра 170г 640
з хрумким гречаним полкормом та маринованою грушею сорту Бера
- ☞ Копчена страчателла 170г 390
з кабачковою ікрою та ікрою річкової форелі

Салати

- ☞ Зелений салат 240г 320
з огірком, перепиліними яйцями та смаженим філе курча
- ☞ Овочевий салат 320г 370
з томатами Мікадо, огірком та молодим сиром лабне

Юшки

- ☞ Борщ 400/40г 440
за справжніми гуцульськими традиціями, з сухими білими грибами, зварений на телячих ребрах
- ☞ Холодний суп 350/50г 400
з жовтих томатів, кавуном та страчателлою
- ☞ Бульйон 460г 400
з домашньої курки з яєчною локшиною, гливами та пиріжком з яйцем і зеленню

*Якщо ви маєте алергію на певні продукти, будь ласка, попередьте про це офіціанта
*Шановні Гості, до Вашого рахунку включено сервісний збір 11.5%

Страви з борошна

- ☞ Пельмені 320г 360
із фермерської качки з трюфелем та копченою сметаною
- ☞ Яєчна локшина 350г 390
з лисичками, шпинатом та вершково-сирним соусом

Основні страви

- ☞ Гуцульські голубці АМГ 270г 430
з Рібая в капусті з копченою еспумою та крамблом зі шкварок і грибів та трюфелем
- ☞ Закарпатська форель 320г 590
смажена в кукурудзяному борошні з печеною молодою картоплею
- ☞ Курча 340г 470
запечене в хоспері зі смаженим бататом та витриманим карпатським сиром
- ☞ Філе яловичини 340г 520
смажене на вугіллі з соусом айолі, томатами та зеленню

Стейки

*вага сирого продукту

- ☞ Рібай (Україна) 100г 410
- ☞ Філе Міньйон (Україна) 100г 530
- ☞ Рібай (Ірландія) 100г 770
- ☞ Каре ягняти (Україна) 100г 510
з гарніром із смаженої редиски та черемші

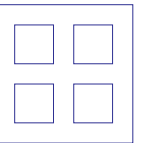
*Усі стейки подаються з листями салату та соусом з ферментованих томатів

Овочі

- ☞ Овочі запечені на вугіллі 260г 330
з пряною гусянкою та закарпатськими травами
- ☞ Молода картопля 250г 330
відварена з вершковим маслом, кропом та смаженим на вогні салом
- ☞ Цвітна капуста 200г 330
смажена з сирним мусом та трюфелем
- ☞ Молода кукурудза 200г 330
запечена в хоспері із страчателлою

☞ страву містить алергени

Н
А
Ц



Bag with bread

- ☞ Bag with three types of bread, whipped butter and twisted lard 225g 240

Local specialities

- ☞ Salted cucumber 100g 160
with currant leaves and dill umbrellas
- ☞ Salting 100g 160
of cherry tomatoes in mountain herbs
- ☞ Salo of various types of salting 100g 210
- ☞ Trout toast 220g 410
with roasted peppers and tomatoes on fire
- ☞ Foie gras pâté 170g 640
with crispy buckwheat popcorn and pickled Bera pear
- ☞ Smoked strachatella 170g 390
with zucchini caviar and trout caviar

Salads

- ☞ Green salad 240g 320
with cucumber, quail eggs and fried chicken fillet
- ☞ Vegetable salad 320g 370
with Mikado tomatoes, cucumber and young labneh cheese

Soups

- ☞ Borscht 400/40g 440
according to real Hutsul traditions, with dry porcini mushrooms, cooked on veal ribs
- ☞ Cold yellow tomato soup 350/50g 400
with watermelon and stracciatella
- ☞ Homemade chicken broth 460g 400
with egg noodles, mushrooms and pie with egg and greens

Flour dishes

- ☞ Farm duck dumplings 320g 360
with truffle and smoked sour cream
- ☞ Egg noodles 350g 390
with chanterelles, spinach and creamy cheese sauce

Main courses

- ☞ Hutsul cabbage rolls AMG 270g 430
with Ribeye in cabbage with smoked espuma and crackling mushrooms and bacon crumble with truffle
- ☞ Transcarpathian trout 320g 590
breaded in cornmeal with baked new potatoes
- ☞ Chicken 340g 470
baked in a hoper with fried sweet potato and aged Carpathian cheese
- ☞ Beef fillet 340g 520
grilled on coals with aioli sauce, tomatoes and herbs

Steaks

*weight of raw product

- ☞ Ribeye (Ukraine) 100g 410
- ☞ Filet Mignon (Ukraine) 100g 530
- ☞ Ribeye (Ireland) 100g 770
- ☞ Rack of lamb (Ukraine) 100g 510
with a side dish of fried radish and cherries

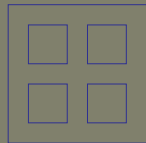
*All steaks are served with lettuce and fermented tomato sauce

Veggies

- ☞ Vegetables baked on coals 260g 330
with spicy guslyanka and Transcarpathian herbs
- ☞ Boiled early potatoes 250g 330
with butter, dill and fried lard on fire
- ☞ Cauliflower 200g 330
fried with cheese mousse and truffle
- ☞ Young corn 200g 330
with strachetella baked in a hoper

☞ the dish contains allergens

*If you are allergic to certain products, please, warn the waiter about it
*Dear guests, a service fee of 11,5% has been added to your bill



88 vinotherapie menu

Мішок з хлібом

☞ Мішок з трьома видами хліба, збитим вершковим маслом та крученим салом 225г 220

Місцеві спеціалітети

☞ Сири з місцевих полонин 50г 140
лабне, бринза витримана, витриманий сир, коров'ячий сир із пажитником, м'який ранковий сир, бурата

☞ Посол 100г 140
із томатів чері в гірських спеціях

Закарпатський шовдар 50г 270

☞ Сало різних посолів 100г 190

Гливи мариновані 100г 140
з коріандром

Холодні закуски

Збита ікра щуки 90/50г 690
на винорадній олії з бородинським хлібом

☞ Грінок з фореллю 220г 380
з печеними перцями й томатами на вогні

☞ Пате з фуа-гра 170г 630
з хрумким гречаним попкорном та маринованою грушею сорту Бера

☞ Насічені шматки українського рібая 200г 510
з трюфельним соусом та каперсами із бузини

☞ Рублене м'ясо козулі 170г 510
заправлене домашньою олією з каперсами із бузини з копченою сирною еспумою

☞ Кабачок 170г 370
смажений в хоспері з місцевою страчателлою та раковими шийками

Салатки

☞ Бурата 300г 440
з місцевими томатами з песто з кропиви та шовдарем

☞ Салат зі смаженим кабачком 260г 370
в хоспері з айолі, редискою та мікс салатом

☞ Салат з ракових шийок 240г 560
зі свіжими овочами та ікрою осетра

☞ Листя ромену з дарабом 240г 390
та анчоусами, заправлений вершково-сирним соусом та витриманим сиром

*Якщо ви маєте алергію на певні продукти, будь ласка, попередьте про це офіціанта
*Шановні Гості, до Вашого рахунку включено сервісний збір 11.5%

Страви з борошна

Пиріг із бичачих хвостів 250г 410
з листям салату та соусом із хлібного квасу

Лангош 290г 430
з гуцульським духом з чотирма різними закарпатськими сирами та чорним трюфелем

☞ Пельмені 320г 340
із фермерської качки з трюфелем та копченою сметаною

Основні страви

☞ Гомілка ягняти 530г 770
тушкована в глазурі з квасу, з печеним баклажаном та зеленню

☞ Закарпатська форель 320г 740
смажена в хоспері, з гарніром із припущених томатів і таджаських оливок

Смажене філе качки 300г 570
із соусом зі слив ферментованих та смаженим кабачком зі спаржею

Камбала 350г 790
з ікровим соусом та зеленим гарніром

☞ Поркета з кролика 350г 680
засмажена в хоспері з луговими грибами, трюфельним пюре та витриманим сиром

☞ Бургер з м'яса козулі 480/110г 710
з хрусткою картоплею, сирним соусом та часниковими стрілками

Тушкована яловича щока 300г 490
з пюре із молоді кукурудзи, попкорном та кабачками

Стейки

*вага сирого продукту

Рібай (Україна) 100г 410

Нью Йорк (США) 100г 750

Рібай (США) 100г 750

☞ Каре ягняти (Україна) 100г 540
з гарніром з редиски та смаженого дикого часнику

*Усі стейки подаються з листями салату та соусом з ферментованих томатів

Овочі

Цвітна капуста 200г 330
смажена з сирним мусом та трюфелем

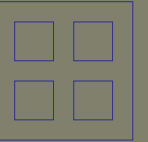
Молода картопля відварна 250г 330
з вершковим маслом, кропом та смаженим на вогні салом

☞ Спаржа 160г 330
з сирним соусом та лісовим горіхом

☞ Овочі запечені на вугіллі 270г 330
з пряною гусянкою та закарпатськими спеціями

☞ страва містить алергени

Н
А
Ц



Bag with bread

- ☞ Bag with three types of bread, whipped butter and twisted lard 225g 220

Local specialities

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| ☞ Local areas made Cheese 50g 140
<i>labne, aged brynza cheese, aged cheese, cow's cheese with fenugreek, soft morning cheese, burrata</i> | ☞ Salting 100g 140
<i>of cherry tomatoes in mountain herbs</i> |
| Transcarpathian shovdar 50g 270 | ☞ Salo of various types of salting 100g 190 |
| Marinated mushrooms 100g 140
<i>with coriander</i> | |

Appetizers

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beaten pike caviar 90/50g 690
<i>in grapeseed oil with Borodinsky bread</i> | ☞ Trout toast 220g 380
<i>with roasted peppers and tomatoes on fire</i> |
| ☞ Foie gras pâté 170g 630
<i>with crispy buckwheat popcorn and pickled Bera pear</i> | ☞ Sliced pieces of Ukrainian Ribeye 200g 510
<i>with truffle sauce and elderberry capers</i> |
| ☞ Chopped deer roe meat 170g 510
<i>seasoned with homemade oil with elderberry capers with smoked espuma cheese</i> | ☞ Zucchini 170g 370
<i>fried in a Jospers with local Stracciatella and crab necks</i> |

Salads

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☞ Burrata 300g 440
<i>with local tomato and nettle pesto and shovdar</i> | ☞ Salad with fried zucchini 260g 370
<i>in hospers with aioli, radish and mixed salad</i> |
| ☞ Crayfish salad 240g 560
<i>with fresh vegetables and sturgeon caviar</i> | ☞ Romaine leaves with darab 240g 390
<i>and anchovies, dressed with creamy cheese sauce and aged cheese</i> |

Flour dishes

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Oxtail pie 250g 410
<i>with lettuce and bread kvass sauce</i> | Hutsul-inspired Langos 290g 430
<i>with four different Transcarpathian cheeses and black truffle</i> | ☞ Farm duck dumplings 320g 340
<i>with truffle and smoked sour cream</i> |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|

Main courses

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☞ Lamb shin 530g 770
<i>stewed in kvass glaze, with baked eggplant and greens</i> | ☞ Jospers-roasted Transcarpathian trout 320g 740
<i>with a garnish of sun-dried tomatoes and Taggiasca olives</i> | Fried duck fillet 300g 570
<i>with fermented plum sauce and fried zucchini with asparagus</i> |
| Flounder 350g 790
<i>with caviar sauce and green garnish</i> | ☞ Rabbit porkette 350g 680
<i>fried in a Jospers with meadow mushrooms, truffle purée and aged cheese</i> | ☞ Roe deer burger 480/110g 710
<i>with crispy potatoes, cheese sauce and garlic arrows</i> |
| Stewed beef cheek 300g 490
<i>with mashed young corn, popcorn and marrow</i> | | |

Steaks

*weight of raw product

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| Ribeye (Ukraine) 100g 410 | New York (USA) 100g 750 | Ribeye (USA) 100g 750 |
| ☞ Rack of lamb (Ukraine) 100g 540
<i>with a side dish of radish and fried wild garlic</i> | | |

*All steaks are served with lettuce and fermented tomato sauce

Veggies

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Cauliflower 200g 330
<i>fried with cheese mousse and truffle</i> | Boiled early potatoes 250g 330
<i>with butter, dill and fried salo on fire</i> | ☞ Asparagus 160g 330
<i>with cheese sauce and hazelnuts</i> |
| ☞ Vegetables 270g 330
<i>baked on coals with spicy guslyanka</i> | | |

☞ the dish contains allergens

*If you are allergic to certain products, please, warn the waiter about it

*Dear guests, a service fee of 11,5% has been added to your bill