

МИ ГОТУЄМО НЕ ВСІ СТРАВИ НА ДОСТАВКУ



ПРО БОРЩ ТА ДОЩ

В Україні борщ вважали «найстаршою стравою», величали «хазяїном». Він символізував достаток у родині. Був обов'язковою стравою на храмові й календарні свята, весілля, на родинних, хрестинах і поминках. Пісний борщ із грибами подавали на стіл під час різдвяної вечері, неодмінно мав бути густим, «щоб весь рік густо було». На Великдень його варили обов'язково зі свининою. Традиційний червоний борщ готували на буряковому квасі, з квашеним буряком, різними овочами й зернами пшениці, жита чи ячменю. Картоплю почали додавати лише у 19 ст., а на початку 20 ст. — помідори. В Україні свої рецепти борщів є не тільки в кожному регіоні, а й у кожній господині. Улітку з різних овочів, сирих і попередньо зварених, залитих буряковим квасом або сиривцем, готують холодний борщ. У нього кидають зелень часнику, петрушки, кропу, селери, яйце та огірок. Обов'язковим складником «холодника» є печений червоний буряк.

Існувало багато традицій, пов'язаних з побутом та приготуванням страв, аби захистити хату та родину від всіякого зла. Щоб захиститися від грому та розігнати великі хмари, діставали свічку «громничну», яку приносили на Стрітення з церкви. Її тримали за іконою і була вона обведена лляною ниткою. Запалювали її та носили довкола хати. А щоб було спокійніше, викидали навхрест лопату, ту якою в піч хліб закладали, і коцюбу, і вілки, що горщики садовлять. Все лихо й зникало. Коли довго не було дощу, жінки прямо з печі крали горщики з борщем та кидали в колодязь. Цей звичай походить ще з дохристиянських часів. Борщ слугував пожертвою джерелу вологи.

ПРО КОВБАСУ

Ковбаса відома з давніх часів. Згадування про неї зустрічаються в джерелах Давньої Греції, Вавилону і Давнього Китаю. В Україні ковбасне виробництво відоме ще з часів князя Святослава, а шинка з'явилася на Русі в епоху Володимира. Ковбаса в традиційній українській кухні — це харчі, які виготовлялися переважно на запас. Після забою свині тонкі кишки ретельно промивали, вимочували, очищали й начиняли сирим м'ясом, салом з сіллю, часником, перцем. Ковбаса складалася кільцями і засмажувалась на листях у гарячій печі. Ковбаси, зазвичай, робили перед Різдом, Великоднем, і вони були обов'язковою й почесною стравою на святковому столі. Для тривалого зберігання ковбасу складали у горщики, заливали смальцем і ставили у прохолодне місце. На заході України ковбасу також вудили у спеціальних копильнях або просто у комині.

Салати Salads

	грн		грн
Салат овочевий по-домашньому 170г home-style vegetables salad 170g	62	Салат з телятиною, грибами та свіжими овочами 180г salad of veal, mashrooms and vegetables 180g	98
Салат зі свіжої капусти 170г white-cabbage salad 170g	52	Салат з курячим бедром гарбузою та сиром фета 200г salad of chicken thigh 200g	85
Червоний буряк з чорносливом та сиром 150г red beet with prunes and cheese 150g	52	Салат з курячою печінкою та карамелізованим буряком 180г salad with chicken liver 180g	68
Вінегрет овочевий 200г salad of boiled red beetroot and vegetables 200g	58	Олів'є Люсь'єн Франція, з 1894 року 200г Lucien Olivier France, from 1894 200g	67
Шпарагівка з горіхами та петрушкою 150г asparagus beans with walnuts and parsley 150g	65	Салат з печеною куркою та овочами гриль 200г salad of the baked chicken 200g	78
Салат із сиром з України 210г salad with cheese from Ukraine 210g	75	Міміза з тунцем 170г mimosa with tuna 170g	82
Салат із сиром з Греції 200г salad with cheese from Greece 200g	78	Салат зі слабосоленим лососем та свіжими овочами 180г salad with salty salmon 180g	120
Салат з язика та соленого огірка 200г salad of tongue and pickled cucumber 200g	78	Оселедець під шубою 220г herring covered with cooked and grated vegetables 220g	65

Холодні закуски Cold appetizers

Свіжі овочі 300г fresh vegetables 300g	65	Сальтисон за 100г original baked salo per 100g	52
Соління з бочки 300г pickled vegetables 300g	65	Сало свіже, солоне за 100г original salo traditional Ukrainian appetizer - lard per 100g	46
Білі гриби 135г boletus mushrooms 135g	92	Сало копчене за 100г smoked salo per 100g	64
Сири з Європи за 100г cheese from Europe for 100g	120	Щокovina печена за 100г original baked salo per 100g	52
Сьомга слабосолена за 100г salted salmon for 100g	145	Домашня ковбаса за 100г home-made sausage per 100g	58
Оселедець з цибулею та картоплею 250г herring with onion and potato 250g	64	Домашні копченості за 100г бочок, ковбаса, ошийок, філе качини salo, sausage, neck, duck fillet per 100g	94
Печінковий паштет з маслом 130г liver pate with butter 130g	62	Ошийок печений за 100г baked neck 100g	58
Холодець 250г jellied 250g	65	Рулет свинний з чорносливом за 100г pork roulade with champignons 100g	58
Лизень з майонезом за 100г jtongue with mayonnaise per 100g	82	Рулет курячий зі болгарським перцем за 100г chicken roulade with sweet paper 100g	58

По-перше First course

Борщ український 300г ukrainian borsch (red-beetroot soup) 300g	55	Рибний суп 250г fish soup 250g	68
Солянка збірна м'ясна 250г meat solyanka 250g a spicy soup of vegetables and meat	75	Бульйон з домашньої курки 250г chicken broth with home 250g	55

З гриля Grilled на вагу

Рібай стейк за 100г ribeye steak per 100g	88	Лизень з білим хроном за 100г tongue with white horse-radish per 100g	86
Медальйон з яловичини за 100г medallion with beef per 100g	88	Філе курчати в беконі за 100г fillet of chicken in bacon per 100g	58
Грудинка яловича копчена за 100г beef brisket per 100g	92	Форель за 100г trout per 100g	75
Філе телятини з травами за 100г fillet of veal with herbs per 100g	99	Палтус за 100г halibut per 100g	140
Каре телятини за 100г veal kare per 100g	95	Філе сьомги за 100г fillet of salmon per 100g	140
Свинний ошийок за 100г pork neck per 100g	65	До м'яса Sauce for meat	
Ребра свинні копчені за 100г smoked pork ribs per 100g	56	Хрін/Аджика за 100г horseradish / adjika per 100g	28
Печінка теляча з беконом та грибами за 100г veal liver with bacon and mushrooms per 100g	72	Пікантний за 100г spicy sauce per 100g	28
		Соус з малини за 100г raspberry sauce per 100g	28



Як вдома Like at home

	грн		грн
Вареники українські 230г varenyky (with mushrooms and mashed potato) 230g	67	Кролик тушкований в сметані за 100г rabbit braised in cream per 100g	75
Кучерява капуста печена з сирним соусом 250г cauliflower baked with cheese sauce 250g	82	Печінка куряча з яблуками 150г chicken liver with apples 150g	68
Голубці 300г meat-rise stuffed cabbage 300g	78	Шлунки курячі тушковані 250г stomach of chicken baked 250g	88
Голубці з пшоном і грибами 300г cabbage rolls with millet and mushrooms 300g	78	Ковбаски гречані за 100г buckwheat sausages per 100g	58
Крученики по-волинські 160г stuffed slices of chopped meat 160g	92	Рибні котлети з волинського коропа 140г fish cutlets with Volyn carp 140g	88
Деруни зі сметаною 300г deruny 300g	55	Короп смажений на пательні за 100г fried carp per 100g	67
Деруни зі смажениною 300г deruny (potato pancakes with fried meat) 300g	68	Курячі котлети 200г chicken cutlets 200g	85
М'ясна яєшня 295г eggs fried with meat 295g	72	Котлета де-воляй 260г cotelettes de volaille 260g	120
Свіжина з цибулею 200г fried meat with onion 200g	78	Філе курчати 260г з тушкованими овочами 260g fillet of chicken with steamed vegetables 260g	120
Теляча нога тушкована з овочами за 100г veal leg stew with vegetables per 100g	65		

На гарнір Garnish

Пательня смаженої картоплі по-домашньому 800г frying pan potatoes like at home 800g	110	Пюре горохове зі шкварками 240г pea puree with pork rinds 240g	48
Картопля по-куринівськи 270г kurin-style potatoes 270g	45	Пшенична каша з маслом 170г wheat porridge with butter 170g	45
Картопляне пюре з молоком та маслом 200г mashed potatoes with milk and butter 200g	45	Гречана каша зі шкварками 180г buckwheat porridge with pork rinds 180g	45
Овочі грильовані 210г grilled vegetables 210g	65	Рис з маслом 210г rice with butter 210g	45

На десерт Dessert

Сирна запіканка за 100г cheese casserole per 100g	48	Торт Медовик за 100г honey cake per 100g	42
Млинці з сиром медом та сметаною 200г pancakes with cheese, honey and sour cream 200g	65	Штрудель яблучний за 100г apple strudel per 100g	42
Млинці з маком та вишнями 210г pancakes with poppy seeds and cherries 210g	57	Морозиво з горіхами та шоколадом 200г ice-cream with nuts and chocolate 200g	55
Млинці з яблуками 210г pancakes with apples 210g	57	Ріжок з сиром, чорносливом та сметаною 180г cone cottage, prunes and cream 180g	65



ПРО САМОГОН

Самогон або сивуха, первак — міцний спиртний напій домашнього виробництва, що виготовляється шляхом перегонки браги через саморобні апарати. Брага отримується при спиртовому бродінні за допомогою дріжджів продуктів, що містять цукор або крохмаль.

Калганівка

Калганівку пила тільки козацька старшина. Якщо ж хтось з козаків захворів, курінний кухар йшов до кухаря кошового і просив певну дозу цього напою. Вистачало двох-трьох прийомів приблизно по 30 грамів, і людина видужувала, мов нічого й не було. При цьому на ніч обов'язковим був молитовний заговор. І вся технологія виготовлення калганівки — теж заснована на заговорах, які супроводжують весь процес. Калганівка готується на фруктовій горілці, яку вигнали з фруктів, що забродили, і має міцність 45 градусів. Після цього настоюється на коренях, травах. Основний склад — корені калгану, солодки, дивосилу. Загалом понад 100 «інгредієнтів». При цьому основний інгредієнт — мохи й лишайники, зібрані з певних видів молихнів. Саме в них жила бактерія бацілус субтілус, яка, потрапляючи до теплокровного організму, виробляє альфаінтерферон, що спричиняє справжній вибух в імунній, гормональній, інших системах людського організму. Не дивно ж, що й Калнишевський прожив аж 112 років, бо вживав калганівку. Саме тому цей напій і називають еліксиром молодості, здоров'я і довголіття.

Зубрівка

Настоянка горілки на основі широковідомої в Україні чаполочі пахучої. Цю рослину також називають зубрівкою або турівкою, оскільки нею живляться зубри і тури. Зубрівка походить з Польщі, а також є традиційним напоєм білоруської та української кухонь.

Ялівець

Міцний напій, отриманий в результаті перегонки настоянки з ягід ялівця. Знаменитий джин — не що інше, як звичайний ялівецьвий самогон або принаймні настоянка на шикшоягодах.



СМАЧНОГО!