



МЕНЮ

БАНКЕТНЕ

# ФУРШЕТНІ ЗАКУСКИ



	ВИХІД Г	КІЛЬКІСТЬ ШТУК В ПОРЦІ	ЦІНА, ГРН.
РОЛИ З ЛОСОСЯ З СИРНИМ МУСОМ	60	2	85
КРЕВЕТКИ НА КРЕКЕРІ З СИРНИМ МУСОМ	60	2	80
ОСЕЛЕДЕЦЬ НА ОБСМАЖЕНІЙ КАРТОПЛІ	150		35
КАНАПЕ З ОСЕЛЕДЦЕМ І ПОМІДРОМ	100	4	30
КАНАПЕ З КОПЧЕНИМ М'ЯСОМ	80	3	35
КАНАПЕ З ПРОШУТО	60	2	55
КАНАПЕ З САЛЯМІ	60	2	30
КАНАПЕ З ПЕРЕТЕРТИМ САЛОМ І МАЛОСОЛЬНИМ ОГІРКОМ	90	2	25
СЕНДВІЧ З КУРКОЮ ГРИЛЬ	100	1	40
СЕНДВІЧ З СИРОМ	100	1	35
ШПАЖКА З СИРОМ І ВИНОГРАДОМ	50	2	35
ТАРТАЛЕТКА З САЛАТОМ «ОЛІВ'Є»	40	1	30
ПРОФІТРОЛІ З ПАШТЕТОМ З ІНДИЧКИ	60	2	50
КРУДИТЕ З ОВОЧІВ ПОМІДОРИ, ОГІРКИ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, СЕЛЕРА З СОУСОМ БЛЮ ЧІЗ	500/50		90
ШАШЛИК З МОРЕПРОДУКТІВ КАЛЬМАРИ, МІДІЇ, КРЕВЕТКИ	130	2	185
МІНІ-ШАШЛИК З КУРЯЧОГО ФІЛЕ	180	2	90
ШМАТОЧКИ КАРТОПЛІ ЗАПЕЧЕНІ З ТРАВАМИ	150		40
ЛИМОН	150		45
СВІЖІ ФРУКТИ:			
АНАНАС	100		35
АПЕЛЬСИН	100		15
ВИНОГРАД	100		40
КІВІ	100		25
ГРЕЙПФРУТ	100		25
БАНАН	100		15
ЯБЛУКО	100		12
ЯГОДИ І ФРУКТИ (ЦІНА ПО СЕЗОНУ) ПОЛУНИЦЯ, МАЛИНА, ЧЕРЕШНЯ, АБРИКОС, ПЕРСИК, КАВУН	100		

# ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ



<b>РИБА ФАРШИРОВАНА</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ. ВАГА ВІД 1500 Г	1000	720
<b>КУРКА ФАРШИРОВАНА МЛИНЦЯМИ І ГРИБАМИ</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ. ВАГА ВІД 1500 Г	1000	400
<b>ШИЙКА КУРЯЧА ФАРШИРОВАНА</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ. ВАГА ВІД 1000 Г	1000	355
<b>ХОЛОДЕЦЬ КУРЯЧИЙ</b> ВІД 3-Х ПОРЦІЙ	500	200
<b>РИБНЕ АСОРТІ</b> СЬОМГА СЛАБОСОЛЕНА, МАСЛЯНА КОПЧЕНА, ЛОСОСЬ КОПЧЕНИЙ	150/30	260
<b>КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З ПАРМЕЗАНОМ І ПРЯНИМИ ТРАВАМИ</b>	180	185
<b>ІКРА ЩУКИ</b> ЗАПРАВЛЕНА ОЛИВКОВОЮ ОЛІЄЮ ПОДАЄТЬСЯ З ТОСТАМИ	120/30/50	350
<b>ОСЕЛЕДЕЦЬ «ПІД ШУБОЮ»</b>	400	100
<b>ФОРШМАК З ТОСТАМИ З ЖИТНЬОГО ХЛІБА І БУРЯКОВИМ ЖЕЛЕ</b>	220	85
<b>М'ЯСНЕ АСОРТІ</b> ШИНКА ПРОШУТО ДІ ПАРМА, КОВБАСИ МІЛАНО І ПЕПЕРОНІ, ПОМІДОР ЧЕРІ, МАСЛИНИ, МОЦАРЕЛА	120/80/40	180
<b>ПАШТЕТ З ІНДИЧКИ</b> ПОДАЄТЬСЯ З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ ТА ПІДСУШЕНИМ КУКУРУДЗЯНИМ БАГЕТОМ І КАПЕРСАМИ	250/60	135
<b>ТАРІЛКА ВИТРИМАНИХ СИРІВ</b> FOURM D'AMBERT, MAASDAM, GOUDA, GRAEFF VAN BLESCHEMS ПОДАЄТЬСЯ З ЯГІДНИМ СОУСОМ І МЕДОМ	160/40/70/50	295
<b>ПОМІДОР ПІД СИРОМ З ЧАСНИКОМ</b> ПОМІДОР СВІЖИЙ, СИР ТВЕРДИЙ, МАЙОНЕЗ, ЧАСНИК	350	100
<b>ПОЛЯНА ЛІСОВИХ ГРИБІВ</b> ОПЕНЬКИ, МАСЛЮКИ, ПЕЧЕРИЦІ МАРИНОВАНІ	300	120
<b>АСОРТІ ЗІ СВІЖИХ ОВОЧІВ</b> ПОМІДОРІ, ОГІРКИ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ	400	100

<b>СОЛІННЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ</b> ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ ПОМІДОРИ І ОГІРКИ МАРИНОВАНІ, КАПУСТА КВАШЕНА	450	95
<b>ІКРА З ПЕЧЕНИХ РУБАНИХ БАКЛАЖАНІВ</b> ПОДАЄТЬСЯ З КОПЧЕНОЮ ПАПРИКОЮ ТА БРУСКЕТОЮ	300/50	90
<b>ПОМІДОРИ З МОЦАРЕЛОЮ</b> СОУС ПЕСТО	300	100
<b>МАСЛИНИ, ОЛИВКИ</b>	200	85
<b>САЛАТ З ЛОСОСЕМ</b> ОБСМАЖЕНИМ В СОУСІ ТЕРІЯКІ З ГРІЛОВАНИМИ ЦУКІНІ ТА БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ, СОУС ПІКАНТНИЙ НА ОСНОВІ МАЙОНЕЗУ	300	240
<b>САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ</b> КРЕВЕТКА ТИГРОВА, КАЛЬМАР, МІДІЯ, ТОФУ ТЕМПУРА, АВОКАДО, ДАЙКОН, САЛАТНИЙ МІКС, ПЕЧЕНИЙ СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ З ДОДАВАННЯМ УСТРИЧНОГО ТА ГОРІХОВОГО СОУСІВ	280	160
<b>САЛАТ З ТЕЛЯТИНИ СМАЖЕНОЇ В КИСЛО-СОЛОДКОМУ СОУСІ</b> З ПЕЧЕРИЦЯМИ ГРИЛЬ ТА МАЛОСОЛЬНИМИ ОГІРКАМИ	250	170
<b>САЛАТ «ОЛІВ'Є»</b> З КОПЧЕНИМ М'ЯСОМ ТА ПРОШУТО ДІ ПАРМА	260	90
<b>САЛАТ «ЦЕЗАР»</b> НА ВЛАСНИЙ ВИБІР: <b>З СЪОМГОЮ СЛАБОСОЛЕНОЮ З КУРКОЮ І БЕКОНОМ</b>	250 280	150 125
<b>САЛАТ З КОЗЯЧИМ СИРОМ ТА МАРИНОВАНОЮ АЙВОЮ</b> ШПИНАТОМ ТА МИГДАЛЬНИМИ ПЛАСТІВЦЯМИ, ПІД ІМБИРНО-ГІРЧИЧНИМ СОУСОМ	220	130
 <b>САЛАТ З КІНОА ТА ЧОРНОЮ СІЛЛЮ</b> МІКС САЛАТІВ, АВОКАДО, В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ, ОГІРКИ, СЕЛЕРА ПОДАЄТЬСЯ ПІД СОУСОМ ЗІ ШПИНАТУ, КІНЗИ, ЧАСНИКУ І ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА З СУМІШШЮ ОЛИВКОВОЇ І КУНЖУТНОЇ ОЛІЙ	250	110

\*  Позначення вегетаріанської страви

# ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ



<b>МОРЕПРОДУКТИ НА ГРИЛІ</b> КАЛЬМАРИ, КРЕВЕТКИ, ЛОСОСЬ ПОДАЮТЬСЯ З ОВОЧАМИ ТЕМПУРА: ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, ПЕЧЕРИЦІ, ГРИБИ ШИІТАКЕ, СОУС МОРСЬКИЙ ТА УСТРИЧНИЙ	520/50/50	350
<b>НОВОЗЕЛАНДСЬКІ МІДІЇ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ</b>	450	400
<b>ЗОЛОТИСТІ КІЛЬЦЯ КАЛЬМАРА</b> З СОУСОМ ТАРТАР	200/50	125
<b>ПЕЧЕРИЦІ, ФАРШИРОВАНІ КУРКОЮ</b> ШАПКИ ПЕЧЕРИЦЬ, ФАРШИРОВАНІ КУРЯЧИМ М'ЯСОМ, ЗАПЕЧЕНІ ПІД СИРОМ	300	115
<b>БАКЛАЖАН, ФАРШИРОВАНИЙ СВИНИНОЮ І ГРИБАМИ</b> ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД СИРОМ І ТОМАТАМИ	460	210
<b>КАРТОПЛЯНИКИ З М'ЯСОМ ТА СМЕТАНОЮ (6 ШТ.)</b>	400/100	175
<b>СИРНІ ПАЛИЧКИ, СМАЖЕНІ У ФРИТЮРІ</b> ПОДАЮТЬСЯ З ЯГІДНИМ СОУСОМ З ДОДАВАННЯМ КАРДАМОНУ	180/50	105
<b>ЛАВАШ З СИРОМ СУЛУГУНІ ТА ТОМАТАМИ, ЗАПЕЧЕНИЙ НА МАНГАЛІ</b>	250	85
<b>ОВОЧІ ГРИЛЬ</b>	250	85
<b>ПЕЧЕРИЦІ ГРИЛЬ</b>	250	65

# ОСНОВНІ СТРАВИ



<b>ФІЛЕ ЛОСОСЯ</b> ЗАПЕЧЕНЕ У ВЕРШКОВО-УСТРИЧНОМУ СОУСІ З ІКРОЮ ЛЕТЮЧОЇ РИБИ	1000	1400
<b>ШАШЛИК З ЛОСОСЯ</b> ПОДАЄТЬСЯ НА ПЕРЕПІЦІ З ОВОЧАМИ І МАРОКАНСЬКИМ КУСКУСОМ З ШАФРАНОМ	200/100/100/50	390
<b>СУДАК ЗАПЕЧЕНИЙ З ОВОЧЕВИМ СОТЕ</b> ЦУКІНІ, КАРТОПЛЯ, ТОМАТИ ПІД ВЕРШКОВО-СИРНИМ СОУСОМ	500/700	520
<b>ВЕЛИКА РИБНА ПАТЕЛЬНЯ</b> АРГЕНТИНСЬКІ ЛАНГУСТІНИ, МІДІЇ НОВОЗЕЛАНДСЬКІ, ЛОСОСЬ, КОРЮШКА, ФІЛЕ СКУМБРІЇ, СТАВРИДА, ОБСМАЖЕНІ НА ГРИЛІ ПОДАЄТЬСЯ ЗІ СПАРЖЕВОЮ КВАСОЛЕЮ	1400/400/100	1450
<b>ЧЕСЬКА ТАРІЛКА</b> РУЛЬКА СВИНЯЧА ПО-ПРАЗЬКИ, МАРИНОВАНА В ТЕМНОМУ ПИВІ, АНТРЕКОТ З ТЕЛЯТИНИ (2 ШТ) ПОДАЄТЬСЯ З ТУШКОВАНОЮ КАПУСТОЮ І КАРТОПЛЯНИМИ КНЕДЛЯМИ	700/330/250/250	480
<b>БАРАНЯЧИЙ ОКІСТ В ЧАСНИКОВІЙ СКОРИНЦІ</b> МАРИНОВАНИЙ В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ З РОЗМАРИНОМ І ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ	1000/200	950
<b>ГОМІЛКА БАРАНЯЧА</b> ТУШКОВАНА В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ. ПОДАЄТЬСЯ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ І АЙВОЮ	700/150	460
<b>КАЧКА, ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ. ВАГА ВІД 1200 Г	1000	500
<b>КРОЛИК, ЗАПЕЧЕНИЙ В СЕЛЯНСЬКІЙ СМЕТАНІ</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛОКШИНОЮ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ	1000/400	630
<b>СВИНЯЧИЙ ОКІСТ В МЕДОВІЙ СКОРИНЦІ</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ З ГІРЧИЧНИМ І ЯГІДНИМ СОУСАМИ. ВАГА ВІД 1000 Г	1000/200	550
<b>ШИЯ СВИНЯЧА ЗАПЕЧЕНА</b> З БАКЛАЖАНАМИ, ТОМАТАМИ ЧЕРІ І ЦУКІНІ ПОДАЄТЬСЯ З БРУСНИЧНИМ СОУСОМ ТА ВВQ	500/750/100	480
<b>ТЕЛЯЧЕ ФІЛЕ</b> ЗАПЕЧЕНЕ В СМЕТАННОМУ СОУСІ З ПРОВАНСЬКИМИ ТРАВАМИ	1000	840
<b>ШАШЛИК ЗІ СВИНИНИ</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛАВАШЕМ ТА СОУСОМ ВВQ	250/120/50	185
<b>ШАШЛИК З КУРЯЧИХ СТЕГОН</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛАВАШЕМ ТА СОУСОМ ВВQ	250/120/50	160

# КОВБАСКИ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ



<b>«БОГЕМСЬКА»</b> <b>З КУРКИ І СВИНИНИ</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛАВАШЕМ, ЗАПЕЧЕНИМ НА МАНГАЛІ, З СИРОМ ТА ЗЕЛЕННЮ, КІЛЬЦЯМИ ЦИБУЛІ ФРІ, ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ТА СОУСОМ ВВQ	180/100/120/50	170
<b>«ОСОБЛИВА»</b> <b>З КУРКИ, ТЕЛЯТИНИ, СВИНИНИ</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛАВАШЕМ, ЗАПЕЧЕНИМ НА МАНГАЛІ, З СИРОМ ТА ЗЕЛЕННЮ, КІЛЬЦЯМИ ЦИБУЛІ ФРІ, ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ТА ГРАНАТОВИМ СОУСОМ	180/100/120/50	170
<b>«ПІКАНТНА»</b> <b>З БАРАНИНИ</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛАВАШЕМ, ЗАПЕЧЕНИМ НА МАНГАЛІ, З СИРОМ ТА ЗЕЛЕННЮ, КІЛЬЦЯМИ ЦИБУЛІ ФРІ, ОВОЧАМИ ГРИЛЬ ТА СОУСОМ ТКЕМАЛІ	180/100/120/50	170

## ГАРНІРИ



<b>КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ</b> СМАЖЕНА З БЕКОНОМ, ЦИБУЛЕЮ ТА ПЕЧЕРИЦЯМИ	270	45
<b>КАРТОПЛЯ «БОГЕМСЬКА»</b> <b>ПЕЧЕНА З ТРАВАМИ</b>	150	35
<b>КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ</b>	200	35
<b>КАРТОПЛЯ ФРІ З КЕТЧУПОМ</b>	150/50	45

# ВЫПІЧКА



КІШ ЛОРЕН З СЪОМГОЮ ТА БРОКОЛІ	1000	270
КІШ ЛОРЕН З КУРКОЮ ТА ПЕЧЕРИЦЯМИ, ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД СИРОМ	1000	250
КІШ ЛОРЕН ЗІ ШПИНАТОМ ТА БРИНЗОЮ	1000	220
ВЕРТУТА З СЪОМГОЮ ТА ШПИНАТОМ	1000	380
ВЕРТУТА З М'ЯСОМ	1000	340
ВЕРТУТА З ДОМАШНІМ СИРОМ ТА ЗЕЛЕННЮ ТІСТО ВИТЯЖНЕ, БРИНЗА ДОМАШНЯ, СІР, ЗЕЛЕНЬ	1000	240
ВЕРТУТА З КАПУСТОЮ	1000	230
ВЕРТУТА З ЯБЛУКОМ	1000	230
ВЕРТУТА З ВИШНЕЮ	1000	290
ПІЦЦА «КВАТРО ДІ КАРНЕ» ТОМАТНИЙ СОУС, ШПИНАТ, БЕКОН, САЛЯМІ, СВИНИНА КОПЧЕНА, ПРОШУТО ДІ ПАРМА, СІР	380	165
ПІЦЦА «КВАТРО ФОРМАДЖИ» GAUDA, MOZZARELLA, GRANA PADANO, DORBLU	400	135
ПІЦЦА «КАРБОНАРА» ВЕРШКОВИЙ СОУС, БЕКОН, ПЕРЕПЕЛИНІ ЯЙЦЯ, СІР GRANA PADANO	450	135
ПІЦЦА «БАРБЕРА» ВЕРШКОВИЙ СОУС, ТОМАТИ, РУКОЛА, ГРИБИ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, СІР DORBLU	450	135
ФОКАЧА С КАРТОПЛЕЮ ПОМІДОРОМ ЧЕРІ ТА ЧАСНИКОМ	120/40	45
ЧІАБАТА	40	5
ЛИСТКОВІ ПИРІЖКИ З М'ЯСОМ (5 ШТ.)		55
ЛИСТКОВІ ПИРІЖКИ З СИРОМ ТА ЗЕЛЕННЮ (5 ШТ.)		55
БУЛОЧКА СОЛОДОВА	40	5
БУЛОЧКА ЖИТНЯ З НАСІННЯМ	50	5



# БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ ВІД «SUSHI BOOM»



		КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ	ЦІНА, ГРН.
<b>«КОРАБЕЛЬ»</b>			<b>860</b>
МАКІ СУШІ	КАЛІФОРНІЯ	1	
	ФІЛАДЕЛЬФІЯ CLASSIC	1	
	ТАКО	1	
	МІЯБІ	1	
	ФІЛАДЕЛЬФІЯ SPECIAL	1	
	ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН	1	
	ДЕКОР (САЛАТНИЙ МІКС, ЛИМОН)	1	
<b>«ВЕЛИКЕ ПЛАТО»</b>			<b>820</b>
МАКІ-СУШІ	САКУРА	1	
	ТОФУ ЯСАІ	1	
	НІХОНБАРЕ	1	
	ДАКОТА	1	
	ЧОРНИЙ ДРАКОН	1	
	ДЕКОР (САЛАТНИЙ МІКС, ЛИМОН)	1	
<b>«ПЛАТО ТЕМПУРА»</b>			<b>720</b>
ГАРЯЧІ РОЛИ:			
	СПАЙСІ-ЕВІ	1	
	КІОТО	1	
	МАКІ БАНЗАЙ	1	
	КАНІ МАНГО	1	
ПОДАЄТЬСЯ З ОВОЧАМИ ТЕМПУРА:			
	ГРИБИ ШИТАКЕ	1	
	ЦУКІНІ	1	
	ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ	1	
	ПЕЧЕРИЦІ	1	
	СОУС МОРСЬКИЙ	1	

# БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ ВІД КОНДИТЕРСЬКОЇ «PAR LE CINEMA»

## ТОРТИ НА ЗАМОВЛЕННЯ



<b>«PAR LE CINEMA»</b>	300
ШОКОЛАДНО-ЗАВАРНІ КОРЖІ, КРЕМ ФРАНЦУЗЬКИЙ З МИГДАЛЬНИМ ГОРІХОМ ТА НИЖНИЙ КРЕМ «РАФАЕЛЛО» З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ	
<b>«ЕКЗОТИК»</b>	380
ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, КРЕМ НА ОСНОВІ МАСКАРПОНЕ, ВСЕРЕДИНІ ПРОФІТРОЛІ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ, ГЛАЗУРОВАНІЙ ЖЕЛЕ З МАРАКУЇ	
<b>«ФІСТАШКОВИЙ»</b>	300
БІЛКОВО-МИГДАЛЬНІ КОРЖІ З ДОДАВАННЯМ ФІСТАШКОВОЇ ПАСТИ КРЕМ НА ОСНОВІ СИРУ МАСКАРПОНЕ З ФІСТАШКОВОЮ ПАСТОЮ ГЛАЗУРОВАНІЙ БІЛИМ ШОКОЛАДОМ, ОБСИПАНИЙ ФІСТАШКАМИ	
<b>«ШОКОЛАДНИЙ З ВИШНЕЮ» МОККО</b>	380
БІСКВІТ ШОКОЛАДНИЙ ПРОСОЧЕНИЙ БЕЙЛІСОМ, КРЕМ ВЕРШКОВИЙ І ШОКОЛАДНИЙ З ВИШНЕЮ У КОНЬЯКУ	
<b>«НАПОЛЕОН»</b>	220
КЛАСИЧНИЙ, ПІСОЧНІ КОРЖІ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ	
<b>«НАПОЛЕОН ФІСТАШКОВИЙ»</b>	280
<b>«МЕДОВИЙ»</b>	200
ЗАВАРНІ МЕДОВІ КОРЖІ. ВЕРШКОВО-СМЕТАННИЙ КРЕМ ТА АРОМАТНА ВИШНЯ У ВЛАСНОМУ СОКУ	
<b>«ПРАЛІНЕ»</b>	300
ГОРІХОВИЙ БІСКВІТ З ШОКОЛАДОМ ТА ГОРІХОВИЙ КРЕМ НА ОСНОВІ ПАСТИ ПРАЛІНЕ, ГЛАЗУРОВАНІЙ ЧОРНИМ ШОКОЛАДОМ	
<b>«ЧІЗКЕЙК ПЕРСИКОВИЙ»</b>	320
КРЕКЕРНА ПОДУШКА, ЗАПІКАЄТЬСЯ З НИЖНИМ КРЕМОМ НА ОСНОВІ СИРУ ФІЛАДЕЛЬФІА	
<b>«ЧІЗКЕЙК МАРМУРНИЙ»</b>	280
КРЕКЕРНА ПОДУШКА, ЗАПІКАЄТЬСЯ З НИЖНИМ КРЕМОМ НА ОСНОВІ СИРУ КАЛІФОРНІА ТА ВАРЕНОГО ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА, ГЛАЗУРОВАНІЙ АРОМАТНИМ КАРАМЕЛЬНИМ СОУСОМ	
<b>«ЧІЗКЕЙК ВИШНЕВИЙ»</b>	280
КРЕКЕРНА ПОДУШКА. МУС НА ОСНОВІ СИРУ КАЛІФОРНІА ТА ФІЛАДЕЛЬФІА З ВИШНЕЮ У ВЛАСНОМУ СОКУ	
<b>«ЙОГУРТОВИЙ С ПОЛУНИЦЕЮ»</b>	250
БІЛИЙ БІСКВІТ З КРЕМОМ НА ОСНОВІ ЙОГУРТУ ТА ЗІ СВІЖОЮ ПОЛУНИЦЕЮ	
<b>«ПТАШИНЕ МОЛОКО»</b>	200
ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ З МОЛОЧНИМ СУФЛЕ	
<b>«СТАРО-КИЇВСЬКИЙ»</b>	220
БІЛКОВО-ГОРІХОВІ КОРЖІ З ФУНДУКОМ ТА БІЛИЙ БІСКВІТ КРЕМ - ЗБИТІ ВЕРШКИ ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ	
<b>«РАФАЕЛЛО»</b>	280
БІЛКОВО-ГОРІХОВІ КОРЖІ З ДОДАВАННЯМ КОКОСОВОЇ СТРУЖКИ КРЕМ ВЕРШКОВО-ЗАВАРНИЙ. ПОКРИТИЙ БІЛИМ ШОКОЛАДОМ	

# БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ



<b>МОРС</b> ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ	1000	100
<b>ФЕРРАРЕЛЛЕ</b> НЕГАЗОВАНА, СИЛЬНОГАЗОВАНА	330	65
<b>ВІТТЕЛЬ</b>	330	55
<b>БОРЖОМІ</b>	330	45
<b>БОНАКВА</b> НЕГАЗОВАНА, СИЛЬНОГАЗОВАНА	330	30
<b>КОКА-КОЛА, СПРАЙТ</b>	250	25
<b>ШВЕПС ІНДІАН ТОНІК</b>	250	25
<b>СІК RICH В АСОРТИМЕНТІ</b>	250	20
<b>ЧАЙ В АСОРТИМЕНТІ</b>	400	30
<b>ЕСПРЕСО, РИСТРЕТО, АМЕРИКАНО</b>	50	25



## **ШАНОВНІ ПАНІ ТА ПАНОВЕ!**

**ДОВОДИМО ДО ВАШОГО ВІДОМА,  
ЩО ГОСПОДАРЮЮЧІ СУБ'ЄКТИ РЕСТОРАНУ «БОГЕМСЬКИЙ»  
ФОП АНДРЕЙЧУК Е.С., ФОП КАРАСЬ Є.Б. ТА ФОП ОГОРОДНІКОВ О.С.  
НА ПІДСТАВІ П.П. 2914 ПОДАТКОВОГО КОДЕКСУ УКРАЇНИ  
НЕ МАЮТЬ ПРАВА НАДАВАТИ ПОСЛУГИ ЮРИДИЧНИМ ОСОБАМ,  
ЯКІ ПЕРЕБУВАЮТЬ НА ЗАГАЛЬНІЙ СИСТЕМІ ОПОДАТКУВАННЯ.**

**У ЗВ'ЯЗКУ З ВИЩЕСКАЗАНИМ,  
РОЗРАХУНКИ ЗА ПОСЛУГИ КОШТАМИ ПІДПРИЄМСТВ  
(КОРПОРАТИВНИМИ КАРТАМИ  
І / АБО ПІДЗВІТНИМИ КОШТАМИ)  
НЕ ПРИЙМАЮТЬСЯ.**

**З ПОВАГОЮ, АДМІНІСТРАЦІЯ**