



---

# МЕНЮ БАНКЕТНЕ

---



## ФУРШЕТНІ ЗАКУСКИ

	ВИХІД, Г	КІЛЬКІСТЬ ШТУК В ПОРЦІЇ	ЦІНА, ГРН.
<b>РОЛИ З ЛОГОСЯ З СИРНИМ МУСОМ</b>	60	2	<b>85</b>
<b>КРЕВЕТКИ НА КРЕКЕРІ З СИРНИМ МУСОМ</b>	60	2	<b>85</b>
<b>ОСЕЛЕДЕЦЬ НА ОБСМАЖЕНІЙ КАРТОПЛІ</b>	150		<b>40</b>
<b>КАНАПЕ З ОСЕЛЕДЦЕМ І ПОМІДРОМ</b>	100	4	<b>40</b>
<b>КАНАПЕ З КОПЧЕНИМ М'ЯСОМ</b>	80	3	<b>45</b>
<b>КАНАПЕ З ПРОШУТО</b>	60	2	<b>65</b>
<b>КАНАПЕ З СЯЛЯМИ</b>	60	2	<b>60</b>
<b>КАНАПЕ З ПЕРЕТЕРТИМ СЯЛОМ І МАЛОСОЛЬНИМ ОГІРКОМ</b>	90	2	<b>45</b>
<b>КРУАСАН З ЛОСОСЕМ І АВОКАДО</b>	200	1	<b>125</b>
<b>КРУАСАН З КОПЧЕНИМ М'ЯСОМ І СИРОМ ЧЕДЕР</b>	180	1	<b>95</b>
<b>МІНІ БУРГЕР З ПРОШУТО</b>	100	1	<b>60</b>
<b>ШПАЖКА З СИРОМ І ВИНОГРАДОМ</b>	50	2	<b>45</b>
<b>ТАРТАЛЕТКА З СЯЛЯТОМ «ОЛІВ'Є»</b>	40	1	<b>40</b>
<b>ПРОФІТРОЛІ З ПАШТЕТОМ З ІНДИЧКИ</b>	60	2	<b>55</b>
<b>КРУДІТЕ З ОВОЧІВ</b> ПОМІДОРИ, ОГІРКИ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, СЕЛЕРА З СОУСОМ ГОРГОНЗОЛА	500/50		<b>95</b>
<b>ШАШЛИК З МОРЕПРОДУКТІВ</b> КАЛЬМАРИ, МІДІЇ, КРЕВЕТКИ	130	2	<b>195</b>
<b>МІНІ-ШАШЛИК З КУРЯЧОГО ФІЛЕ</b>	180	2	<b>120</b>
<b>ШМАТОЧКИ КАРТОПЛІ ЗАПЕЧЕНІ З ТРАВЯМИ</b>	150		<b>45</b>
<b>ГРИСІНІ</b>	1000		<b>200</b>
<b>ЛИМОН</b>	150		<b>45</b>
<b>СВІЖІ ФРУКТИ:</b>			
<b>АНАНАС</b>	100		<b>40</b>
<b>АПЕЛЬСИН</b>	100		<b>35</b>
<b>ВИНОГРАД</b>	100		<b>45</b>
<b>КІВІ</b>	100		<b>40</b>
<b>ГРЕЙПФРУТ</b>	100		<b>35</b>
<b>БАНЯН</b>	100		<b>40</b>
<b>ЯБЛУКО</b>	100		<b>25</b>
<b>ЯГОДИ І ФРУКТИ (ЦІНА ПО СЕЗОНУ)</b>	100		
<b>ПОЛУНИЦЯ, МАЛИНА, ЧЕРЕШНЯ, АБРИКОС, ПЕРСИК, КАВУН</b>			

# ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

<b>РИБА ФАРШИРОВАНА</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ. ВАГА ВІД 1500 Г	1000	760
<b>КУРКА ФАРШИРОВАНА МЛИНЦЯМИ І ГРИБАМИ</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ. ВАГА ВІД 1500 Г	1000	490
<b>ШИЙКА КУРЯЧА ФАРШИРОВАНА</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ. ВАГА ВІД 1000 Г	1000	450
<b>ХОЛОДЕЦЬ КУРЯЧИЙ</b> ВІД 3-Х ПОРЦІЙ	500	220
<b>РИБНЕ АСОРТІ</b> СЬОМГА СЛАБОСОЛЕНА, МАСЛЯНА КОПЧЕНА, ЛОСОСЬ КОПЧЕНИЙ	150/30	270
<b>КАРПАЧО З ЛОСОСЯ З ПАРМЕЗАНОМ І ПРЯНИМИ ТРАВАМИ</b>	180	220
<b>ІКРА ЩУКИ</b> ЗАПРАВЛЕНА ОЛИВКОВОЮ ОЛІЄЮ ПОДАЄТЬСЯ З ТОСТАМИ	120/30/50	450
<b>ОСЕЛЕДЕЦЬ «ПІД ШУБОЮ»</b>	400	140
<b>ФОРШМАК</b> З ГРІНКАМИ ІЗ БОРОДИНСЬКОГО ХЛІБА ТА ЧІПСАМИ ІЗ БУРЯКА ТА МОРКВИ	220	120
<b>РОСТБІФ З ТЕЛЯТИНИ</b> ВАГА ВІД 500 Г	1000	680
<b>ІТАЛІЙСЬКА ТАРІЛКА</b> ПРОШУТО, КОВБАСИ САЛЯМИ: ПЕПЕРОНІ ТА НАПОЛІ, СИР CHEVRE З ІТАЛІЙСКИМИ ТРАВАМИ, ПОМІДОРИ ЧЕРІ, МАСЛО З ЧОРНОЮ СІЛЛЮ, МАСЛИНИ, ОЛИВКИ, БРУСКЕТА	120/80/50/50/30	195
<b>ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ КАЧКИ</b> З КОРНІШОНАМИ ТА З МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ ПОДАЄТЬСЯ З ХРУСТКОЮ КУКУРУДЗЯНОЮ БРУСКЕТОЮ	120/40/60	98
<b>СЕТ З РІЗНИХ ВИДІВ СИРІВ</b> GRANA PADANO, RADAMER, GORGONZOLA, CHEVRE ЯБЛУКО В СОЛОНІЙ КАРАМЕЛІ, ГОРІХИ, ПЕЧИВО З ПАРМЕЗАНУ ТА В'ЯЛЕНИХ ТОМАТІВ	200/60/20	220
<b>ПОМІДОРИ ПІД СИРОМ З ЧАСНИКОМ</b> ПОМІДОР, СИР ТВЕРДИЙ, МАЙОНЕЗ, ЧАСНИК	350	110

# ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

<b>ПОЛЯНА ЛІСОВИХ ГРИБІВ</b> ПЕНЬКИ, МАСЛЮКИ, ПЕЧЕРИЦІ МАРИНОВАНІ	<b>300</b>	<b>180</b>
<b>АСОРТІ ЗІ СВІЖИХ ОВОЧІВ</b> ПОМІДОРІ, ОГІРКИ, ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ	<b>400</b>	<b>120</b>
<b>СОЛІННЯ ПО-ДОМАШНЬОМУ</b> ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ ПОМІДОРІ І ОГІРКИ МАРИНОВАНІ, КАПУСТА КВАШЕНА	<b>500</b>	<b>100</b>
<b>ІКРА З БАКЛАЖАНІВ</b> ПОДАЄТЬСЯ З ТОМАТНОЮ БРУСКЕТОЮ ТА МУСОМ З СИРУ ФЕТА	<b>300/50/50</b>	<b>80</b>
<b>ПОМІДОРІ З МОЦАРЕЛОЮ</b> СОУС ПЕСТО	<b>300</b>	<b>110</b>
<b>МАСЛИНИ, ОЛИВКИ</b>	<b>200</b>	<b>120</b>
<b>САЛАТ З ЛОГОСЕМ</b> ОБСМАЖЕНИМ В СОУСІ ТЕРІЯКІ З ГРІЛОВАНИМИ ЦУКІНІ ТА БОЛГАРСЬКИМ ПЕРЦЕМ, СОУС ПІКАНТНИЙ НА ОСНОВІ МАЙОНЕЗУ	<b>300</b>	<b>260</b>
<b>САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ</b> КРЕВЕТКА ТИГРОВА, КАЛЬМАР, МІДІЯ, ТОФУ ТЕМПУРА, АВОКАДО, ДАЙКОН, САЛАТНИЙ МІКС, ПЕЧЕНИЙ СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ З ДОДАВАННЯМ УСТРИЧНОГО ТА ГОРІХОВОГО СОУСІВ	<b>280</b>	<b>195</b>
<b>САЛАТ «БОГЕМСЬКИЙ»</b> ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА, В'ЯЛЕНІ ТОМАТИ, ПЕЧЕРИЦІ, МІКС ЗЕЛЕНІ З ГОРІХОВО-КУНЖУТНОЮ ЗАПРАВКОЮ	<b>300</b>	<b>190</b>
<b>САЛАТ З ТЕЛЯТИНИ</b> ОБСМАЖЕНІ ШМАТОЧКИ В КИСЛО-СОЛОДКОМУ СОУСІ, З ДОДАВАННЯМ ПЕЧЕРИЦЬ ГРИЛЬ ТА МАЛОСОЛЬНИМИ ОГІРКАМИ	<b>250</b>	<b>190</b>
<b>САЛАТ «ОЛІВ'Є»</b> З КОПЧЕНИМ М'ЯСОМ ТА ПРОШУТО ДІ ПАРМА	<b>260</b>	<b>120</b>
<b>САЛАТ «ЦЕЗАР»</b> НА ВЛАСНИЙ ВИБІР: <b>З СЪОМГОЮ СЛЯБОСОЛЕНОЮ</b> <b>З КУРКОЮ І БЕКОНОМ</b>	<b>250</b> <b>280</b>	<b>170</b> <b>150</b>
<b>САЛАТ З РУКОЛОЮ ТА АВОКАДО</b> ПОМІДОРІ ЧЕРІ, МІКС САЛАТІВ, МОЦАРЕЛА, ЧОРНИЙ КУНЖУТ, СОУС ПЕСТО	<b>200</b>	<b>150</b>

# ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

<b>МОРПРОДУКТИ НА ГРИЛІ</b> КАЛЬМАРИ, КРЕВЕТКИ, ЛОСОСЬ ПОДАЮТЬСЯ З ОВОЧАМИ ТЕМПУРА: ПЕРЕЦЬ БОЛГАРСЬКИЙ, ПЕЧЕРИЦІ, ГРИБИ ШИІТАКЕ, СОУС МОРСЬКИЙ ТА УСТРИЧНИЙ	<b>520/50/50</b>	<b>450</b>
<b>МІДІЇ НОВОЗЕЛАНДСЬКІ</b> У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ	<b>450</b>	<b>380</b>
<b>МІДІЇ НОВОЗЕЛАНДСЬКІ</b> ЗАПЕЧЕНІ З АВОКАДО ТА МОЦАРЕЛОЮ	<b>250</b>	<b>340</b>
<b>ЗОЛОТИСТІ КІЛЬЦЯ КАЛЬМАРА</b> З СОУСОМ ТАРТАР	<b>200/50</b>	<b>160</b>
<b>ПЕЧЕРИЦІ, ФАРШИРОВАНІ КУРКОЮ</b> ШАПКИ ПЕЧЕРИЦЬ, ФАРШИРОВАНІ КУРЯЧИМ М'ЯСОМ, ЗАПЕЧЕНІ ПІД СИРОМ	<b>300</b>	<b>165</b>
<b>БАКЛАЖАН, ФАРШИРОВАННИЙ СВИНИНОЮ І ГРИБАМИ</b> ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД СИРОМ І ТОМАТАМИ	<b>460</b>	<b>245</b>
<b>КАРТОПЛЯНИКИ З М'ЯСОМ ТА СМЕТАНОЮ (6 ШТ.)</b>	<b>400/100</b>	<b>250</b>
<b>СИРНІ ПАЛИЧКИ, СМАЖЕНІ У ФРИТЮРІ</b> ПОДАЮТЬСЯ З ЯГІДНИМ СОУСОМ З ДОДАВАННЯМ КАРДАМОНУ	<b>180/50</b>	<b>115</b>
<b>ЛАВАШ З СИРОМ СУЛУГУНІ ТА ТОМАТАМИ, ЗАПЕЧЕНИЙ НА МАНГАЛІ</b>	<b>250</b>	<b>95</b>
<b>ОВОЧІ ГРИЛЬ</b>	<b>250</b>	<b>85</b>
<b>ПЕЧЕРИЦІ ГРИЛЬ</b>	<b>250</b>	<b>65</b>

# ОСНОВНІ СТРАВИ

<b>ФІЛЕ ЛОСОГЯ</b> ЗАПЕЧЕНЕ У ВЕРШКОВО-УСТРИЧНОМУ СОУСІ З ІКРОЮ ЛЕТЮЧОЇ РИБИ	1000	1600
<b>ШАШЛИК З ЛОСОГЯ</b> ПОДАЄТЬСЯ НА ПЕРЕПІЧЦІ 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	650
<b>ВЕЛИКА РИБНА ПАТЕЛЬНЯ</b> КРЕВЕТКИ, МІДІЇ НОВОЗЕЛАНДСЬКІ, ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ РАЙДУЖНА, ФІЛЕ СКУМБРІЇ, БИЧКИ, ОБСМАЖЕНІ НА ГРИЛІ ПОДАЄТЬСЯ ЗІ СПАРЖЕВОЮ КВАСОЛЕЮ ТА СОУСАМИ	1400/400/100	1550
<b>БЯРАНИНА (ОКІСТ) В ЧАСНИКОВІЙ СКОРИНЦІ</b> МАРИНОВАНИЙ В ЧЕРВОНОМУ ВИНІ З РОЗМАРИНОМ І ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ	1000/200	985
<b>КАЧКА, ЗАПЕЧЕНА З ЯБЛУКАМИ</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ. ВАГА ВІД 1200 Г	1000	420
<b>КРОЛИК, ЗАПЕЧЕНИЙ В СЕЛЯНСЬКІЙ СМЕТЯНІ</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛОКШИНОЮ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ	1000/400	650
<b>СВИНИНА (ОКІСТ) В МЕДОВІЙ СКОРИНЦІ</b> ПОДАЄТЬСЯ ЦІЛКОМ З ГІРЧИЧНИМ І ЯГІДНИМ СОУСАМИ. ВАГА ВІД 1000 Г	1000/200	690
<b>ТЕЛЯТИНА (ФІЛЕ)</b> ЗАПЕЧЕНЕ В СМЕТАННОМУ СОУСІ З ПРОВАНСЬКИМИ ТРАВАМИ	1000	950
<b>ШАШЛИК ЗІ СВИНИНИ</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛАВАШЕМ ТА СОУСОМ ВВQ	250/120/50	195
<b>ШАШЛИК З КУРЯЧИХ СТЕГОН</b> ПОДАЄТЬСЯ З ЛАВАШЕМ ТА СОУСОМ ВВQ	230/120/50	185
<b>СТРІЧКА СВИНЯЧИХ РЕБЕР</b> МАРИНОВАНИХ У ТЕМНОМУ ПИВІ З СОУСОМ ЧИЛІ ТА СОУС ПЕРЦЕВИЙ	1000/200/100	700

---

## КОВБАСКИ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ

---

**«АВСТРІЙСЬКА»** 180/150/70/70 **190**  
**З КУРКИ І СВИНИНИ**

ПОДАЄТЬСЯ З ПЮРЕ ІЗ КАРТОПЛІ З ДОДАВАННЯМ ГРИЛЬОВАНОГО ЧАСНИКУ,  
ЗАПЕЧЕНЕ ПІД СИРОМ ЧЕДЕР, МАРИНОВАНА СТРУЧКОВА КВАСОЛЯ ТА ПЕЧЕРИЦІ

**«ОСОБЛИВА»** 180/150/70/70 **190**  
**З КУРКИ, ТЕЛЯТИНИ, СВИНИНИ**

ПОДАЄТЬСЯ З ПЮРЕ ІЗ КАРТОПЛІ З ДОДАВАННЯМ ГРИЛЬОВАНОГО ЧАСНИКУ,  
ЗАПЕЧЕНЕ ПІД СИРОМ ЧЕДЕР, МАРИНОВАНА СТРУЧКОВА КВАСОЛЯ ТА ПЕЧЕРИЦІ

---

## ГАРНІРИ

---

**КАРТОПЛЯ ПО-БЕЛЯНСЬКИ** 270 **55**  
СМАЖЕНА З БЕКОНОМ, ЦИБУЛЕЮ ТА ПЕЧЕРИЦЯМИ

**КАРТОПЛЯ «БОГЕМСЬКА»** 150 **55**  
**ПЕЧЕНА З ТРАВАМИ**

**КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ** 200 **50**

**КАРТОПЛЯ ФРІ З КЕТЧУПОМ** 150/50 **50**

**СМАЖЕНИЙ БАТАТ** 400 **130**  
ЗІ СМЕТАНОЮ, ЗЕЛЕННЮ ТА ЧАСНИКОМ



# ВЫПІЧКА

<b>КИШ ЛОРЕН З СЪОМГОЮ ТА БРОКОЛІ</b>	<b>1000</b>	<b>360</b>
<b>КИШ ЛОРЕН З КУРКОЮ ТА ПЕЧЕРИЦЯМИ, ЗАПЕЧЕНИЙ ПІД СИРОМ</b>	<b>1000</b>	<b>290</b>
<b>КИШ ЛОРЕН ЗІ ШПИНАТОМ ТА БРИНЗОЮ</b>	<b>1000</b>	<b>260</b>
<b>ВЕРТУТА З СЪОМГОЮ ТА ШПИНАТОМ</b>	<b>1000</b>	<b>395</b>
<b>ВЕРТУТА З М'ЯГОМ</b>	<b>1000</b>	<b>350</b>
<b>ВЕРТУТА З ДОМАШНІМ СИРОМ ТА ЗЕЛЕННЮ</b> ТИСТО ВИТЯЖНЕ, БРИНЗА ДОМАШНЯ, СИР, ЗЕЛЕНЬ	<b>1000</b>	<b>290</b>
<b>ВЕРТУТА З КАПУСТОЮ</b>	<b>1000</b>	<b>260</b>
<b>ВЕРТУТА З ЯБЛУКОМ</b>	<b>1000</b>	<b>260</b>
<b>ВЕРТУТА З ВИШНЕЮ</b>	<b>1000</b>	<b>290</b>
<b>ПІЦЦА «КВАТРО ДІ КАРНЕ»</b> ТОМАТНИЙ СОУС, ШПИНАТ, БЕКОН, САЛЯМІ, СВИНИНА КОПЧЕНА, ПРОШУТО ДІ ПАРМА, СИР MOZZARELLA	<b>520</b>	<b>195</b>
<b>ПІЦЦА «КВАТРО ФОРМАДЖИ»</b> ВЕРШКОВИЙ СОУС HOCHLAND, GAUDA, MOZZARELLA, GRANA PADANO, GORGONZOLA	<b>420</b>	<b>170</b>
<b>ПІЦЦА «КАРБОНАРА»</b> ВЕРШКОВИЙ СОУС, БЕКОН, ПЕРЕПЕЛИНІ ЯЙЦЯ, СИР GRANA PADANO, MOZZARELLA	<b>480</b>	<b>165</b>
<b>ПІЦЦА «БАРБЕРА»</b> ВЕРШКОВИЙ СОУС, ТОМАТИ, РУКОЛА, ГРИБИ, КУРЯЧЕ ФІЛЕ, СИР GORGONZOLA	<b>480</b>	<b>170</b>
<b>ПІЦЦА «ПОРКЕТТА»</b> ВЕРШКОВИЙ СОУС, ЗАПЕЧЕНА СВИНИНА, КАРАМЕЛІЗОВАНИЙ ЛУК, ПЕЧЕРИЦІ, СИР MOZZARELLA, З КОПЧЕНИМ ГОСТРИМ ПЕРЦЕМ ЧИПОТЛЕ	<b>500</b>	<b>190</b>
<b>ФОКАЧА СИРНА</b> З КРИХТОЮ PARMIGIANO	<b>120/40</b>	<b>45</b>
<b>ЧІАБАТТА</b>	<b>40</b>	<b>5</b>
<b>ЛИСТКОВІ ПИРІЖКИ З М'ЯГОМ (5 ШТ.)</b>		<b>60</b>
<b>ЛИСТКОВІ ПИРІЖКИ З СИРОМ ТА ЗЕЛЕННЮ (5 ШТ.)</b>		<b>60</b>
<b>БУЛОЧКА СОЛОДОВА</b>	<b>40</b>	<b>5</b>
<b>БУЛОЧКА ЖИТНЯ З НАСІННЯМ</b>	<b>50</b>	<b>5</b>



# БАНКЕТНА ПРОПОЗИЦІЯ ВІД «SUSHI BOOM»

		КІЛЬКІСТЬ ПОРЦІЙ	ЦІНА, ГРН.
<b>«КОРЯБЕЛЬ»</b>			<b>890</b>
МЯКИ СУШИ	КАЛІФОРНІЯ	1	
	ФІЛАДЕЛЬФІЯ CLASSIC	1	
	ІКЕБАНА	1	
	МІЯБІ	1	
	ФІЛАДЕЛЬФІЯ SPECIAL	1	
	ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН	1	
	ДЕКОР (САЛАТНИЙ МИКС, ЛИМОН)	1	
<b>«ВЕЛИКЕ ПЛАТО»</b>			<b>850</b>
МЯКИ-СУШИ	САКУРА	1	
	ТОФУ ЯСАІ	1	
	ФУДЗІЯМА	1	
	НІДЖИ	1	
	АЙДАХО	1	
	УНАГІ ФІЛАДЕЛЬФІЯ	1	
	ДЕКОР (САЛАТНИЙ МИКС, ЛИМОН)	1	
<b>«ПЛАТО ТЕМПУРА»</b>			<b>750</b>
ГЯРЯЧІ РОЛИ:			
	ТЕМПУРА	1	
	РОККО	1	
	МЯКИ БАНЗАЙ	1	
	КАНІ МАНГО	1	
ПОДАЄТЬСЯ З ОВОЧЯМИ 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>«ШОКОЛАДНИЙ З ВИШНЕЮ» МОККО</b> БІСКВІТ ШОКОЛАДНИЙ, ПРОСОЧЕНИЙ БЕЙЛІСОМ, З ВИШНЕЮ У КОНЬЯКУ, КРЕМ ВЕРШКОВО-ШОКОЛАДНИЙ	<b>450</b>
<b>«ЕКЗОТИК»</b> ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ, КРЕМ НА ОСНОВІ ВЕРШКОВОГО СИРУ, ВСЕРЕДИНІ ПРОФІТРОЛІ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ, ГЛАЗУРОВАНІЙ ЖЕЛЕ З МАРАКУЇ	<b>420</b>
<b>«ФІСТАШКОВИЙ»</b> БІЛКОВО-МИГДАЛЬНІ КОРЖІ З ДОДАВАННЯМ ФІСТАШКОВОЇ ПАСТИ КРЕМ НА ОСНОВІ ВЕРШКОВОГО СИРУ З ФІСТАШКОВОЇ ПАСТИ ГЛАЗУРОВАНІЙ ШОКОЛАДОМ, ОБСИПАНИЙ ФІСТАШКАМИ	<b>420</b>
<b>«PAR LE CINEMA»</b> ШОКОЛАДНО-ЗАВАРНІ КОРЖІ, КРЕМ ФРАНЦУЗЬКИЙ З МИГДАЛЬНИМ ГОРІХОМ ТА НИЖНИЙ КРЕМ «РАФАЕЛЛО» З ВОЛОСЬКИМ ГОРІХОМ	<b>350</b>
<b>«ЧІЗКЕЙК МАРМУРНИЙ»</b> КРЕКЕРНА ПОДУШКА, ЗАПІКАЄТЬСЯ З НИЖНИМ КРЕМОМ НА ОСНОВІ ВЕРШКОВОГО СИРУ ТА ВАРЕНОГО ЗГУЩЕНОГО МОЛОКА, ГЛАЗУРОВАНІЙ АРОМАТНИМ КАРАМЕЛЬНИМ СОУСОМ	<b>350</b>
<b>«ЧІЗКЕЙК ПЕРСИКОВИЙ»</b> КРЕКЕРНА ПОДУШКА, ЗАПІКАЄТЬСЯ З НИЖНИМ КРЕМОМ НА ОСНОВІ ВЕРШКОВОГО СИРУ	<b>320</b>
<b>«ПРАЛІНЕ»</b> ГОРІХОВЕ БЕЗЕ З ШОКОЛАДОМ ТА ГОРІХОВИМ КРЕМОМ НА ОСНОВІ ПАСТИ ПРАЛІНЕ, ГЛАЗУРОВАНІЙ ЧОРНИМ ШОКОЛАДОМ	<b>320</b>
<b>«РАФАЕЛЛО»</b> БІЛКОВО-ГОРІХОВІ КОРЖІ З ДОДАВАННЯМ КОКОСОВОЇ СТРУЖКИ КРЕМ ВЕРШКОВО-ЗАВАРНИЙ, ПОКРИТИЙ БІЛИМ ШОКОЛАДОМ	<b>350</b>
<b>«ТІРАМІСУ»</b> НА ОСНОВІ ВЕРШКОВОГО СИРУ З ДОДАВАННЯМ КАВИ ТА ЛІКЕРУ БЕЙЛІС З ПРОСОЧЕНИМИ В КАВІ БІСКВІТНИМИ ПАЛИЧКАМИ БУШЕ	<b>300</b>
<b>«НАПОЛЕОН ФІСТАШКОВИЙ»</b>	<b>350</b>
<b>«НАПОЛЕОН КЛАСИЧНИЙ»</b> ПІСОЧНІ КОРЖІ З ЗАВАРНИМ КРЕМОМ	<b>240</b>
<b>«ЙОГУРТОВИЙ З ПОЛУНИЦЕЮ»</b> БІЛИЙ БІСКВІТ З КРЕМОМ НА ОСНОВІ ЙОГУРТУ ТА ЗІ СВІЖОЮ ПОЛУНИЦЕЮ	<b>300</b>
<b>«МЕДОВИЙ»</b> ЗАВАРНІ МЕДОВІ КОРЖІ, ВЕРШКОВО-СМЕТАННИЙ КРЕМ ТА АРОМАТНА ВИШНЯ У ВЛАСНОМУ СОКУ	<b>280</b>
<b>«ПТАШИНЕ МОЛОКО»</b> ШОКОЛАДНИЙ БІСКВІТ З МОЛОЧНИМ СУФЛЕ	<b>250</b>
<b>«ІТАЛІЙСЬКИЙ ВЕРШКОВИЙ»</b> КОРЖ БІЛКОВО-ГОРІХОВИЙ НА ОСНОВІ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХУ, КРЕМ НА ОСНОВІ ВЕРШКОВОГО СИРУ	<b>350</b>



---

# БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

---

<b>МОРС</b> ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ	<b>1000</b>	<b>100</b>
<b>ВІГГЕЛЬ</b>	<b>330</b>	<b>65</b>
<b>БОРЖОМІ</b>	<b>330</b>	<b>65</b>
<b>БОНАКВА</b> НЕГАЗОВАНА, СИЛЬНОГАЗОВАНА	<b>330</b>	<b>35</b>
<b>КОКА-КОЛА, СПРАЙТ</b>	<b>250</b>	<b>35</b>
<b>ШВЕПС ІНДІАН ТОНІК</b>	<b>250</b>	<b>35</b>
<b>СІК RICH В АСОРТИМЕНТІ</b>	<b>250</b>	<b>25</b>
<b>ЧАЙ В АСОРТИМЕНТІ</b>	<b>400</b>	<b>40</b>
<b>ЕСПРЕСО, РІСТРЕТО, АМЕРИКАНО</b>	<b>50</b>	<b>25</b>

## **ШАНОВНІ ПАНІ ТА ПАНОВЕ!**

**ДОВОДИМО ДО ВАШОГО ВІДОМА,  
ЩО ГОСПОДАРЮЮЧІ СУБ'ЄКТИ РЕСТОРАНУ «БОГЕМСЬКИЙ»  
ФОП ДЕДЮЛІНА А.Г. ТА ФОП ОГОРОДНІКОВ А.С.  
НА ПІДСТАВІ П.П. 291.4 ПОДАТКОВОГО КОДЕКСУ УКРАЇНИ  
НЕ МАЮТЬ ПРАВО 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**