



СНІДАНКИ

З 8- ДО 11-

BREAKFASTS

FROM 8- TILL 11-

1 день
1 day

- Яєшня з томатами та беконом
Omelette with tomatoes and bacon
- Тост з маслом
Toast with butter
- Сир твердий
Cheese
- Круасан
Croissant
- Чай/Кава
Tea/Coffe

2 день
2 day

- Млинці з телятиною
Pancakes with veal
- Овочі свіжі
Vegetables
- Тост з яйцем та беконом
під голандським соусом
Toast with egg and bacon
- Круасан
Croissant
- Чай/Кава
Tea/Coffe

3 день
3 day

- Сосиски
Sausages
- Омлет з печерицями
та беконом
Omelette with mushrooms and bacon
- Овочі свіжі
Vegetables
- Круасан
Croissant
- Чай/Кава
Tea/Coffe

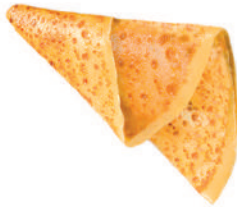
4 день
4 day

- Яєшня з зеленню
Omelette with green
- Розтягай з рибою
Fish pie
- Броколі та кольорова капуста
з вершками та сиром «Чедер»
Broccoli and cauliflower with cream
and Cheddar cheese
- Круасан
Croissant
- Чай/Кава
Tea/Coffe





ДОДАТКОВО ADDITIONS



	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
- Млинці з телятиною Pancakes with veal	200/50	199-00
- Яєшня з двох яєць з беконом Omelette with two eggs and bacon	100	129-00
- Манна каша з горіхами та медом Semolina porridge with nuts and honey	150/60	109-00
- Сирники з медом та сметаною Cheesecakes with honey and sour cream	130/30/50	139-00
- Круасан з топінгом Croissant with topping	60	64-00
- Вівсяна каша з вишнею та корицею Oatmeal with cherry and cinnamon	240	129-00
- Тост з яйцем пашот, лососем та авокадо Toast with poached egg, salmon and avocado	200	269-00



САЛАТИ SALADS

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
-Салат «Хантер» Salad «Hunter»	210	269-00
- Салат з лососем шеф-посолю Salad with chef-pickled salmon	200	299-00
- Салат «Цезар» з куркою та беконом Salad "Caesar" with fried chicken breast and bacon	200	289-00
- Салат-рол «Філадельфія» «Philadelphia» salad-roll	250	299-00
- Салат «Цезар» з креветками Salad "Caesar" with shrimps	200	299-00
- Салат з язиком та печерицями Salad with tongue and champignons	220	218-00
- Салат«Грецький» родом з Кіпру "Greek" salad hails from Cyprus	200	199-00



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ COLD STARTERS

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
- Карпаччо з маринованого лосося з сиром Пармезан Marinated salmon Carpaccio with cheese Parmesan	110/40	260-00
- Сирна колекція (пармезан, фета, камамбер, старий голандец) Cheese collection (Parmesan, feta, kamamber, old hollander)	120/40	299-00
- Асорті з лосося шеф-посолу та ніжної масляної рибки Salted salmon and tender oilyfish	50/50	299-00
- Спрінг Рол з креветкою Spring Roll with Shrimp	150	289-00
- Тартар із телятини з фуа-гра Veal tartar with foie gras	160	369-00
- Бастурма з телятини Veal basturma	50	169-00
- М'ясні делікатеси Meat delicacies	120	320-00
- Оселедець з маринованою цибулею і картоплею Herring with pickled onions and potatoes	125/70/40	248-00
- Сало з часником Lard with garlic	100/10	129-00
- М'ясна тарілка по - домашньому Homemade meat platter	300/15/15	399-00



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ HOT APPETIZERS

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
- Млинці з лососем та шпинатом під вершково-устричним соусом Pancakes with salmon and spinach with creamy oyster sauce	160/40	279-00
- Крафт-бургер з яловичини Craft beef burger	300	369-00
- Бургер з курячою котлетою Burger with chicken patty	200	195-00
- Лаваш з сиром «Старий Голандець» і соусом «Чоп-Чоп» Lavash with cheese «Old Dutch» and sause «Chop-Chop»	160 /40	199-00
- Чебурек «Брік» з бараниною Cheburek with lamb	100/50	139-00
- Цукіні з жульєном та голландським соусом Zucchini with julienne and dutch sauce	200	220-00
- Смажені равіолі з дичини Fried wildfowl ravioli	200	200-00



SET 3 МОРЕПРОДУКТІВ SEAFOOD SET

	Вихід(г) Output	Ціна/грн Price
-Восьминіг королівський Octopus royal	100	569-00
*Креветка тигрова Shrimp tiger	100	316-00
*Філе тунця Tuna fillet	100	348-00
-Лосось слабосолоний Salted salmon	100	249-00

СОУСИ SAUCES

-Чорна тріска «Black cod»	100	80-00
- Томатна сальса «Tomato salsa»	100	80-00

* Ціна за 100г. сирої ваги
(price per 100g.raw weight)



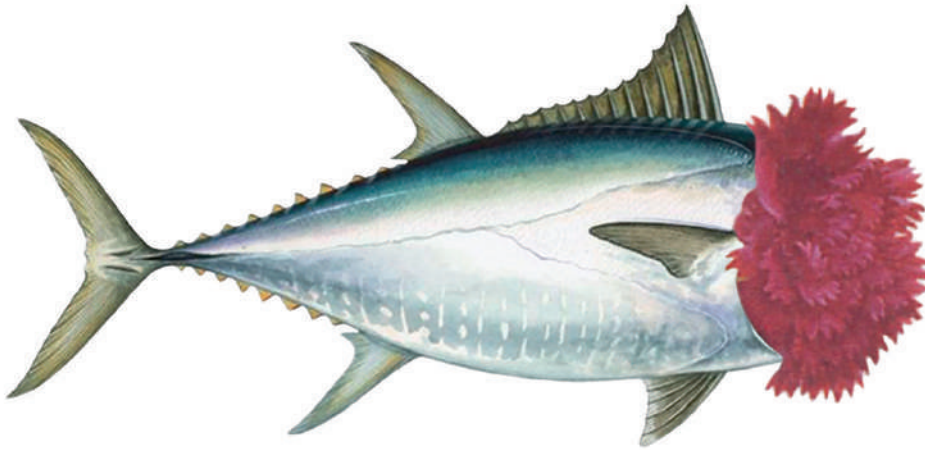
ПЕРШІ СТРАВИ FIRST DISHES

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
- Бульйон із курки з яйцем та локшиною Chicken broth with egg and noodles	250	170-00
- Борщ український з домашніми пампушками та часником Ukrainian borsch with homemade pampushkas and garlic	300/80	190-00
- Креветковий суп з вонтонами Wonton shrimp soup	250	250-00
- Шурпа з баранини Mutton shurpa	300	230-00
- Крем - суп з білих грибів Cream of porcini mushroom soup	250	230-00



ПАСТА/РІЗОТТО
PASTA / RISOTTO

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
-Паста «Ла-Кабра» Pasta «La Cabra»	300	299-00
-Пене «Чотири сири» Pene «Four cheese»	250	230-00
- Італійська паста «Карбонара» Italian pasta «Carbonara»	260	260-00
- Різотто з сиром Дорблю та восьминіжками-бебі Risotto with Dorblu cheese and baby octopus	200	299-00
- Різотто з перлової крупи та дикої кози Risotto with pearl barley and wild goat	300	249-00
- Паста «Верде» з лисичками Pasta «Verde» with chanterelles	200	199-00



СТРАВИ З РИБИ FISH DISHES

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
- Філе лосося під вершково-устричним соусом Salmon fillet under a creamy oyster sauce	150/25/50	399-00
- Карась у китайському соусі Crucian in Chinese sauce	350	299-00
* Сібас (на пару або на грилі) Seabass (steamed or grilled)	100	199-00
- Сібас з соусом «Бер блан» Seabass with sauce «Ber blanc»	300	479-00

*Ціна за 100г.сирої ваги
(price per 100g.raw weight)



СТРАВИ З М'ЯСА MEAT DISHES

	Вихід(г) Output:	Ціна/грн Price:
* Стейк Рібай (АВСТРАЛІЯ, вологе визрівання, 30 днів, зернове відгодовування) Ribeye steak Black Angus 30 days	100	999-00
- Щока яловича з баклажановим пюре Beef with eggplant puree	250	399-00
- Котлета по-Київськи з лисичками та пюре з зеленого горошку Kyiver cutlet with chanterelles and puree of green peas	300	259-00
- Качина грудка з горіховим праліне та яблучним пюре Duck breast with hazelnut praline and mashed apple	250	420-00
- Медальйони з телятини на подушці із селерового пюре Veal medallions on a celery puree	220	569-00
- Біфштекс з дичини зі сморчками Venison steak with morels	290	340-00
- Яловичина у монгольському соусі Beef in Mongolian sauce	250	569-00
* Стейк з яловичини з журавлиновим соусом Beef steak with cranberry sauce	100	399-00
* Курча в часниковому соусі Chicken in garlic sauce	100	139-00
- Шніцель курячий Chicken schnitzel	250	289-00
- «Швецькі» фрикадельки з картопляним пюре «Swedish» meatballs with mashed potatoes	280/100	299-00

*Ціна за 100г.сирої ваги
(price per 100g.raw weight)



МАНГАЛ МЕНЮ BBQ MENU

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
- Шашлик зі свіжими овочами та фірмовим соусом до м'яса: Shashlik (meat kebab) with fresh vegetables and special sauce to the meat:		
* зі свиного ошийку pork neck	100/50/50	149-00
* із баранини (каре) mutton	100/50/50	319-00
* курячий chicken	100/50/50	130-00
* Скумбрія в прованських травах Mackerel in provance herbs	100	140-00

*Ціна за 100г.сирої ваги
(price per 100g.raw weight)

Приготування до 40 хвилин
Cooking up to 40 minutes



ГАРНІРИ SIDE DISHES

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
- Кус - кус з білими грибами Couscous with porcini mushrooms	150	129-00
- Овочі-гриль Grilled vegetables	230	209-00
- Картопля: Potatoes:		
- по-домашньому Fried «home made»	200	109-00
- фрі fries	200	109-00
- пюре mashed	200	69-00

ХЛІБНА КОРЗИНА BREAD BASKET



- Грехемський, Ціа
Grehemsky, Cia

- Лаваш
Pita

Вихід(г)
Output :

Ціна/грн
Price:

300

144-00

80

36-00



Ціна за 1 кг
Price for 1 kg

*Ціна за 1 кг сирі ваги
(price per 1 kg raw weight)

МЕНЮ ДЛЯ РОДИНИ
(ЗАМОВЛЕННЯ ЗА 1 ДЕНЬ)
FAMILY MENU (PRE-ORDER -1 DAY)

Лосось, запечений у хоспері під соусом «Шафран» Salmon baked in hoper	2599-00
-Кролик в прованських травах та вершковому соусі Rabbit in herbs and cream sauce	1299-00
-Качка з яблуками та ягідним соусом Duck with apples and berry sauce	1165-00
- Щука фарширована Stuffed pike	999-00
- Карп, приготований двома способами Carp cooked in two ways	886-00
*М'ясо дичини, запечене цілим куском (фламбе) Meat, baked in one piece (flambe)	1599-00



ДЕСЕРТИ DESSERTS

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
- Млинці з полуницею Pancakes with strawberries	190	115-00
- Штрудель з яблуками та морозивом Strudel with apples and ice cream	120/30/5	155-00
- Морозиво з топінгом Ice cream with topping	150/20	139-00
- Морозиво власного приготування Ice cream own production	50	50-00
- Буряково-малиновий десерт Beetroot-raspberry dessert	100	159-00
- Шоколадний шар Chocolate dessert	100	159-00
- Шоколадний трюфель Chocolate truffle	80	149-00
- Фісташково-полуничний десерт Pistachio-strawberry dessert	80	149-00
- Гарячий шоколад Hot chocolate	100	135-00
- Полунично - вершковий десерт Strawberry-cream dessert	100	159-00



БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ SOFT DRINKS

	Вихід(г) Output :	Ціна/грн Price:
Свіжовижаті соки: Fresh:		
- буряковий beetrot	250	90-00
- апельсиновий orange	250	160-00
- грейпфрутовий grapefruit	250	220-00
- яблучний apple	250	150-00
- морквяний carrot	250	150-00
Узвар Uzvar	250	35-00
Морс із журавлини Cranberry fruit-drink	250	45-00
«Боржомі» Mineral water "Borjomi"	330	100-00
«Моршинська» Mineral water "Morshinska"	330	55-00
Сік «Сандора» в асортименті Juice "Sandora" in assortment	250	40-00
«Пепсі» "Pepsi"	330	60-00
Енергетичний напій «Ред Бул» Energy drink "Red Bull"	250	120-00

You are welcome

Ресторанний комплекс «Бреч» складається з двох ресторанів європейської кухні і банкетного залу.

Для тих, хто не хоче надовго відриватися від активних розваг, діє також фудкорт американської кухні: швидко, смачно і корисно!
«Сільвер» – ресторан в корсарському стилі

« Silver » – це ресторан з особливою атмосферою, наповненій романтикою морських подорожей і піратських пригод. Цей замський ресторан має просторий зал на 50 осіб, закриту і відкриту тераси. Він відмінно підійде і для сімейного обіду, і для відпочинку великої компанії, і для весілля.

«Золота пальма» – вишуканий ресторан на природі

« Golden Palm » вишукане місце для тих,

хто сприймає розкіш як належне.

Цей ресторан за містом характеризує елегантний інтер'єр .

Тут є все для бездоганного відпочинку.



НАШЕ МЕНЮ У ВАШОМУ СМАРТФОНІ

