



Food & Forest

PARK
RESTAURANT



*Acqua, elemento dove tutto comincia
Terra, elemento che fa crescere
Aria, elemento che porta i nostri profumi
Fuoco, elemento di trasformazione*

*Questi, sono i quattro elementi che porto dentro la mia filosofia di cucina,
e che mi da modo di essere l' artista che sono.*

Stefano Antoniollì

*Вода - элемент, с которого всё начинается
Земля - мать всего, что растёт
Воздух - элемент, ведущий наши ароматы
Огонь - элемент трансформации*

*Эти четыре стихии, которые я вношу в свою кулинарную философию,
дают мне возможность быть именно тем художником, которым я являюсь.*

Стефано Антониолли

*Water - the element where it all begins
Earth - the element which is the mother of all growing
Air - the element leading our scents
Fire - the transforming element*

*These are the four elements that I introduce in my cooking philosophy that give me
the opportunity to be the artist that I am.*

Stefano Antoniollì

*Вода - элемент, з якого все починається
Земля - мати всього, що росте
Повітря - элемент, який веде наші аромати
Вогонь - элемент трансформації*

*Ці чотири стихії, які я вношу до своєї кулінарної філософії, надають
мені можливість бути саме тим митцем, яким я є.*

Стефано Антоніоллі

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Греческий салат с фермерской брынзой

260 г

125-00

Детское оливье с куриной грудкой, икрой карпатской форели и перепелиным яйцом

200 г

85-00

Куриный бульон с яйцом "Мимоза" и домашними клецками

250 г

79-00

Домашняя лазанья Болоньезе

200 г

109-00

Верховский бургер с картофелем фри с кизилковым кетчупом

250/150/50 г

195-00

Котлетки из фермерского кролика с ароматным картофельным пюре

130/100 г

109-00

Котлеты из дичи с картофельным пюре

130/100 г

189-00

Панированная котлета "Эскимо" из судака с гречкой

100/200 г

125-00

Сырники со сметаной и клубничным кули

200/50/50 г

109-00



Цены указаны в гривнях

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

Моцарелла Фиор ди латте с розовыми помидорами и свежим базиликом

280 г

169-00

Брускетта с помидором и базиликом

225 г

79-00

Хачапури из слоёного теста с имеретинским сыром и сулгуни

225 г

99-00

Зеленый крем-суп из брокколи с брынзой и лепестками миндаля,
обжаренными в паприке

230 г

79-00

Ризотто с белыми грибами и розмарином с ароматом чёрного трюфеля

240 г

179-00

Золотые полтавские галушки в шафрановом соусе на горячем тартаре из лесных грибов

180 г

179-00



Цены указаны в гривнях



САЛАТЫ

Микс-салат с овощами, карамелизированными семенами тыквы

180 г

79-00

Сельдь под шубой со спагетти из моркови, маринованной в имбире,
с пенкой и чипсами из яблок

240 г

89-00

Салат с ростбифом из телятины, зелёной спаржей, яйцом и рукколой

220 г

239-00

Салат цезарь с индейкой, с хрустящим панчетте и яйцом пашот

230 г

165-00

Салат с авокадо, тигровыми креветками, помидорами черри и гуакамоле

170 г

299-00



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Одесская щучья икра с гренками из бородинского хлеба

160 г

350-00

Соления из погреба с лесными грибами и крымским луком в малиновом уксусе

480 г

129-00

Дунайская сельдь на картофеле с маринованным крымским луком

240 г

89-00

Карпаччо из говядины с горячим тартаром из лесных грибов,
пенкой и чипсами из фермерского козьего сыра и пудрой из смолы хвои

200 г

199-00

Коллекция итальянского мясного ассорти с гигантскими маслинами и крутонами

140 г

139-00

Тартар из телятины с желтками перепелиных яиц и гренками из домашнего хлеба с травами

200 г

165-00

Тартар из сёмги с бальзамической чёрной и красной икрой

170 г

199-00

Сырное ассорти с медом и грецким орехом

315 г

359-00



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Картофельные зразы с дичью и сметаной

240/50 г

175-00

Утиная печень на горячем тартаре из яблок с киселем из лесных ягод
и ванильным ароматом

170 г

269-00

Мозговая кость, запеченная в хоспере
с кремом из черного чеснока и крутонами, ароматизированными аджикой

220 г

199-00

СУПЫ

Традиционный украинский домашний борщ с пампушками и сметаной

300/80/55 г

99-00

Уха по-царски из благородной речной рыбы с дымком яблони

450 г

199-00

Грибная похлёбка с клёцками из рикотты и розмарина

250 г

85-00

Фирменная окрошка с горчичным сорбетом на кефире

140/200/20 г

87-00

Фирменная окрошка с горчичным сорбетом на квасе

140/200/20 г

85-00



Цены указаны в гривнях

ПАСТА

Чёрный феттуччини с копчёным лососем с соусом, водкой и красной икрой

240 г

169-00

Домашняя яичная лапша со мхом, местными улитками и лесными грибами

220 г

199-00

Спагетти Карбонара

230 г

159-00

Равиоли с дичью, грибным соусом и сырными чипсами

220 г

165-00

Мясные пельмени с кизилловым кетчупом и сметаной

320 г

115-00

РИЗОТТО

Ризотто с белыми грибами и розмарином с ароматом чёрного трюфеля

240 г

179-00



Цены указаны в гривнях

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Телятина в панчетте с зелёной спаржей, яйцом пашот и соусом из чёрного трюфеля

240 г

315-00

Говяжье оссобуко с полентой и ароматными травами

450 г

325-00

Томленый кабан в сливочно-горчичном соусе
на пюре из корнеплодов

300 г

225-00

Жареное филе судака под корочкой из лесных трав, на мамалыге,
с соусом из водки и ароматом розового перца

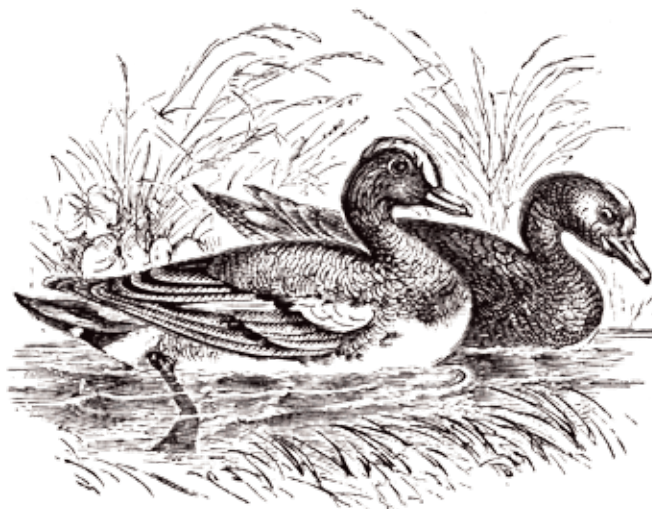
330 г

199-00

Утка конфи с пюре из зелёного горошка, яблочными сферами
и гелем с клубники и лесных ягод

260 г

169-00



Цены указаны в гривнях

BBQ

Ребрышки ягненка 

100/30 г

349-00

Фермерский цыплёнок кукурузного откорма 

100/30 г

109-00

Фирменный люля-кебаб F&F

200/90/50 г

199-00

Шашлык из телятины

200/60/50 г

299-00

Шашлык из свинины

200/60/50 г

199-00

Стейк из сёмги на гриле 

100/40 г

239-00




СТЕЙКИ ИЗ МЯСА УКРАИНСКИХ БЫЧКОВ СУХОЙ ТРЕХНЕДЕЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ

Филе-миньон из говядины 


100/20 г

179-00

Нью-Йорк (New York) 

100/20 г

279-00

Рибай на кости (Rib eye steak) 

100/20 г

289-00

Тибоун (T-bone steak) 

100/20 г

239-00

Портерхаус (Porterhouse steak) 

100/20 г

239-00

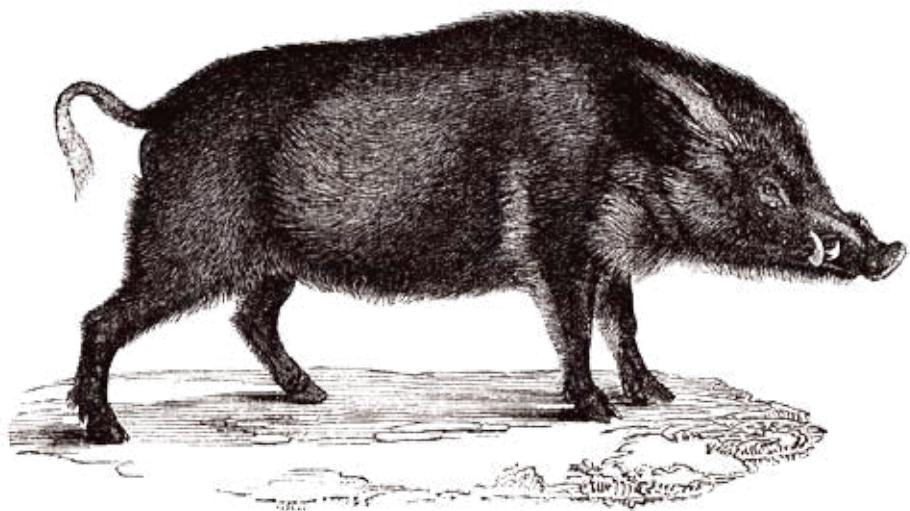
СОУСЫ

50 г

Фирменный - 35-00

BBQ с виски - 35-00

Сливочный соус из черного чеснока - 39-00



Цены указаны в гривнях. Цены указаны за 100 грамм СЫРОГО продукта 

ХАЧАПУРИ

Хачапури по-мегрельски

300 г

99-00

Хачапури по-аджарски

300 г

95-00

ЖАРЕНАЯ РЫБА

Карп из нашего озера

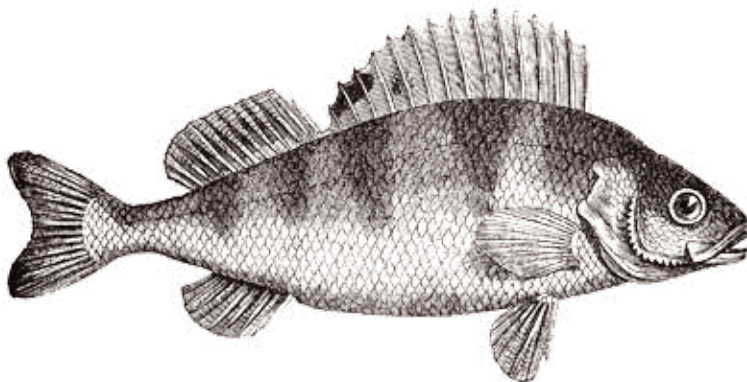
100/20г

45-00

Черноморская барабулька

100/10г

169-00



Цены указаны в гривнях. Цены указаны за 100 грамм ГОТОВОГО блюда

ГАРНИРЫ

Жареный картофель с полтавским салцом

200 г

49-00

Овощи в хоспере

250 г

135-00

Бланшированная зелёная спаржа

150 г

199-00



Цены указаны в гривнях.

ДЕСЕРТЫ

Киевский торт "Evolution 2018"

130 г

109-00

Дерево с орехами, фаршированными домашней сгущенкой

180 г

99-00

Тирамису семьи Антониолли

160 г

135-00

Семифредо с лесными орехами, маскарпоне, клубникой и хрустящим бриошь

130 г

139-00

Ванильная панакота с муссом из лесных ягод и ароматом бобы тонка

130 г

149-00



Цены указаны в гривнях

ДЕСЕРТЫ

СОРБЕТЫ

Яблоко-кальвадос	50 г	25-00
Персик Prosecco	50 г	25-00
Черная смородина-водка	50 г	25-00

МОРОЖЕНОЕ

Лесной орех	50 г	35-00
Ваниль-Тонка Боб	50 г	35-00
Шоколадно-ореховый Грильяж	50 г	35-00

МАКАРОНЫ

Облепиха	20 г	21-00
Клубника-базилик	20 г	21-00
Лесной орех	20 г	21-00
Ягода	20 г	21-00
Сгущенное молоко	20 г	21-00
Ассорти макарон собственного производства	100 г	105-00





Утвердил:

ФЛП Андреева Н.Н.