



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

99-00

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

200 г

77-00

Куриный бульон с яйцом "Мимоза" и домашними клецками

250 г

79-00

Мясные пельмени с кизилловым кетчупом и сметаной

320 г

109-00

Спагетти Карбонара

230 г

129-00

Домашняя лазанья Болоньезе

200 г

99-00

Картофельные зразы с мясом и сметаной

240/50 г

115-00

Верховский бургер с картофелем фри

250/150/50 г

189-00

Котлетки из фермерского кролика с ароматным картофельным пюре

130/100 г

97-00

Панированная котлета "Эскимо" из судака с гречкой

100/200 г

99-00

Сырники со сметаной и малиновым кули

200/50/50 г

99-00



Цены указаны в гривнях

И НЕ ТОЛЬКО...

Одесская щучья икра с гренками из бородинского хлеба

160 г

299-00

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

480 г

117-00

Хачапури из слоёного теста с имеретинским сыром и сулгуни

225 г

99-00

Дунайская сельдь на картофеле с маринованным крымским луком

240 г

89-00

Домашняя баклажанная икра с гренками из бородинского хлеба

250 г

79-00

Паштет из утки с грушевым конфитюром и домашними гренками из чабатты

90/110 г

145-00

Котлета по-киевски с ароматным маслом и с травами

220/50 г

125-00



Цены указаны в гривнях

ВЕГЕТАРИАНСКОЕ МЕНЮ

Микс-салат с овощами, карамелизированными семенами тыквы
и малиновыми жемчужинами

180 г

85-00

Равиоли из запеченной свеклы, фаршированные творогом
и маком с ароматом чайной розы, с кремом из яблок и бальзамическим уксусом

180 г

109-00

Медальон из баклажана, фаршированный домашним сыром сулугуни,
помидорами и базиликом, панированный в травах с сорбетом из маслин на томатном соусе

170 г

89-00

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

230 г

85-00



Цены указаны в гривнях



Ризотто с тыквенным пюре, подается с козым сыром, мандариновым желе
и карамелизированными семечками

260 г

139-00

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

100/80 г

179-00

Картофельная пышка фаршированная соленым творогом,
чёрным трюфелем и перепелиным желтком на фондю из местного сыра

180 г

119-00



Цены указаны в гривнях

РЫБА

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

240 г

89-00

Карпаччо из форели гравлакс с кисло-сладким кремом из изюма,
припущенным шпинатом и яйцом пашот

220 г

219-00

Таки да, форшмак!

180 г

99-00

Тартар из белого амура с ферментированной курагой на пюре из фиолетового картофеля

120/50 г

109-00

Уха по-царски из благородной речной рыбы с дымком яблони

450 г

189-00

Домашняя яичная лапша со мхом, местными улитками и лесными грибами

220 г

199-00


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

330 г

195-00




ЖАРЕНАЯ РЫБА

Карп из нашего озера 

100/20г

39-00

Черноморская барабулька 

100/10г


147-00

Бычок с одесского "Привоза" 

100/10 г

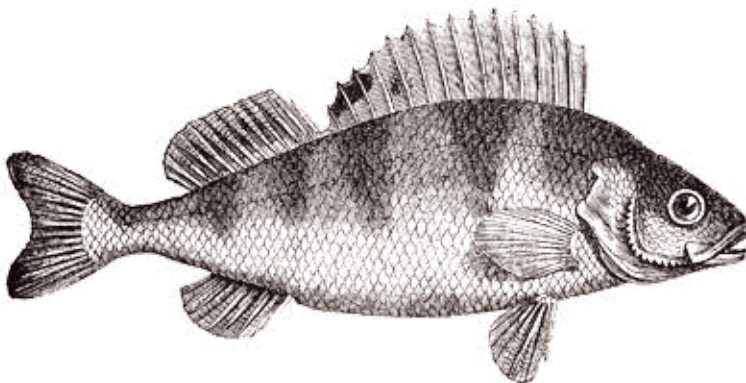
65-00

РЫБА В ХОСПЕРЕ

Карпатская форель 

100/10г

119-00



Цены указаны в гривнях. Цены указаны за 100 грамм 

ДИЧЬ

Салат с ветчиной из утиной грудки с имбирными яблоками
и лесными ягодами

250 г

169-00

Тартар из косули с каперсами из бузины и ферментированной курагой,
с сорбетом из черной смородины и джина

150 г

155-00

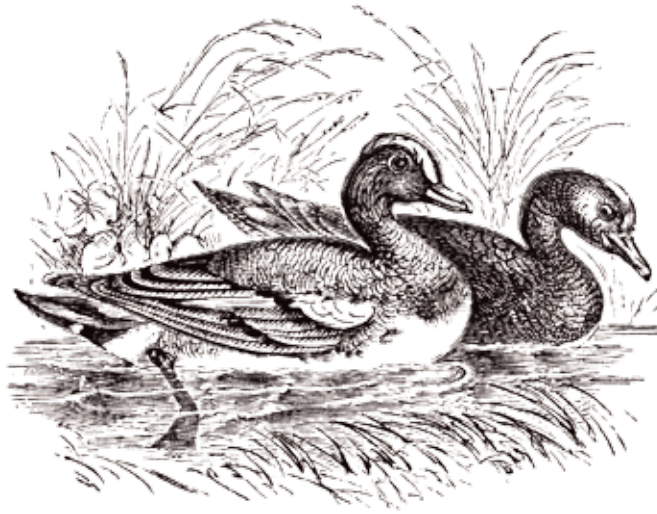
Равиоли из дичи с грибным соусом и сырными чипсами

220 г

189-00



Цены указаны в гривнях



Бульон с горячим тартаром из лесных грибов,
с пельменями, фаршированными утиным паштетом и еловым маслом

270/90 г

95-00

Роял из зайца с крутоном из хлеба на ореховом соусе и кофейными облаками

230 г

259-00

Утка конфи с имбирно-морковным пюре,
облепиховыми сферами и мандариновым гелем

150/180 г

199-00

Томленый кабан в сливочно-горчичном соусе
на пюре из корнеплодов

300 г

195-00



Цены указаны в гривнях

МЯСО

Тёплый салат из телятины, подается на картофельных клецках с трюфельным ароматом и помидорами черри

240 г

249-00

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

200 г

189-00

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

170 г

219-00

Традиционный украинский домашний борщ с пампушками и сметаной

300/80/55 г

99-00

Свекольное ризотто с террином из утиной печени с инжиром и фисташками

250/40 г

187-00

Тушеный стейк из говяжьей голени на ризотто из картофеля с соусом песто из лесных трав

320 г

249-00

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

220 г

159-00



BBQ

Филе-миньон из говядины 

100/20 г

119-00

Ребрышки теленка 


100/30 г

89-00

Ребрышки ягненка 

100/30 г

179-00

Фермерский цыплёнок кукурузного откорма 

100/30 г

99-00

Фирменный люля-кебаб F&F

200/90/50 г

155-00

Шашлык из телятины

200/60/50 г

219-00

Шашлык из свинины

200/60/50 г

157-00



СТЕЙКИ ИЗ МЯСА УКРАИНСКИХ БЫЧКОВ СУХОЙ ТРЕХНЕДЕЛЬНОЙ ВЫДЕРЖКИ

Нью-Йорк (New York)

100/20 г

189-00

Рибай на кости (Rib eye steak)

100/20 г

199-00

Тибоун (T-bone steak)

100/20 г

185-00

Портерхаус (Porterhouse steak)

100/20 г

179-00

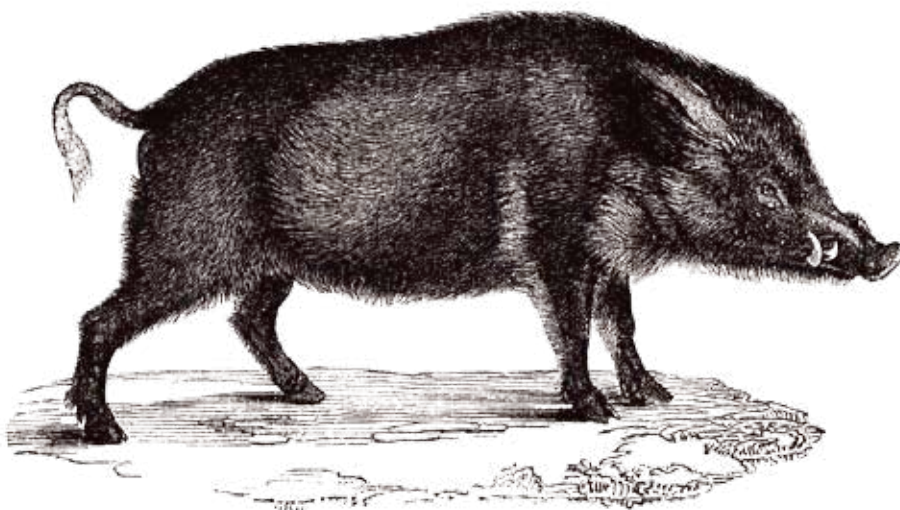
СОУСЫ

50 г

Фирменный - 35-00

BBQ с виски - 35-00

Сливочный соус из черного чеснока - 35-00



ГАРНИРЫ

Жареные белые грибы с луком и розмарином

150 г
179-00

Шпинат со сливочным маслом

150 г
59-00

Гречка с грибами и луком

200 г
35-00

Жареный картофель с полтавским сальцом

260 г
45-00

Овощи в хоспере

250 г
79-00



Цены указаны в гривнях.

ДЕСЕРТЫ

Семифредо эскимо-медовик из облепихи 

90 г

85-00

Киевский торт "Evolution 2017"

130 г

95-00

Наше виденье десерта "Павлова" 

280 г

169-00

Дерево с орехами, фаршированными домашней сгущенкой

180 г

97-00

Вареники с нежным творогом с ароматом лимона и бобов тонка
на пряном цитрусовом киселе

180 г

89-00

Шок-о-ладно!

220 г

199-00

Интерпретация десерта "Наполеон" с шоколадом джандуйя с черном смородиной 

100 г

99-00



Цены указаны в гривнях.

Десерт без сахарозы,  глютенa,  лактозы 



Утвердил:

ФЛП Кумпан К.В.