



ГАНЦЬ

RESTAURANT

OPENING
HOURS

12.30 AM
22.00 PM

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

● ГЕНЕРАЛЬСЬКЕ САЛО 100/150	180
КАРПАЧО З ЯЛОВИЧИНИ 150/50	290
СЕТ М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ <i>прошутто, махан, суджук, бастурма, каперси</i> 200/100	370
ТАРТАР З С/С ЛОСОСЯ 250	280
ОСЕЛЕДЕЦЬ З МАРИНОВАНОЮ ЦИБУЛЕЮ 120/120	150
ЛОСОСЬ С/С З ЛАЙМОМ 120/50	200
СИРНА ТАРИЛКА <i>сири: Камамбер, Дор Блю, Грано Падано, Сулугуні та козячий</i> 250/150	350
ГРИБИ БІЛІ МАРИНОВАНІ 150	250
АСОРТІ СОЛІННЯ <i>капуста квашена, огірки, помідори, цибуля та білі гриби мариновані</i> 450	200
ОВОЧЕВА ТАРИЛКА З ЗЕЛЕННЮ 450	160

ЛАПША УДОН

З КУРЯЧИМ ФІЛЕ ТА ГРИБАМИ 320	200
● З КАЧИНИМ ФІЛЕ 320	260
З ТЕЛЯТИНОЮ 320	240

САЛАТИ

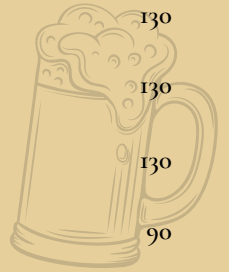
САЛАТ ГРЕЦЬКИЙ 300	160
САЛАТ З МАРИНОВАНОГО БУРЯКА ТА КОЗЯЧОГО СИРУ <i>булгур, гарбузове насіння, лист салату, соус бальзамік</i> 250	180
САЛАТ З АВОКАДО ТА С/С ЛОСОСЕМ <i>помідор, лист салату, лимонно- гірчичний соус</i> 270	290
КОББ САЛАТ <i>авокадо, перепелині яйця, помідори чері, сир дор блю, кур.філе, чіпси з бекону, лист салату, соус ранч</i> 300	220
ЦЕЗАР З КУРЯЧИМ ГРИЛЬОВАНИМ ФІЛЕ 270	210
ТЕПЛИЙ САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ ТА ПОМІДОРАМИ ЧЕРІ <i>телятина гриль, конфі з цибулі, помідор чері, листя салату, в'ялена журавлина, соус бальзамік</i> 270	230

ПЕРШІ СТРАВИ

ГРИБНА ЮШКА 400/50	190
УХА З ЛОСОСЯ 400	210
СУП З ДОМАШНЬОЇ КУРКИ 400	160
● БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ 400/120	190
ШУРПА З БАРАНИНИ 400	210

ЗАКУСКИ ДО ПИВА

● ЖИТНІ ГРІНКИ З ЧАСНИКОМ 100/50	80
М'ЯСНІ ЧІПСИ 150	160
М'ЯСНІ СНЕКИ 100	110
БАСТУРМА 75	130
СУДЖУК 75	130
МАХАН 75	130
СВИННІ ВУШКА 150	90



СТРАВИ НА ПАТЕЛЬНІ

ПАТЕЛЬНЯ ГАНЦЬ <i>телятина, свинина, куряче філе, мисливські ковбаски, цибуля, перець болг., картопля</i> 400	260
ПАТЕЛЬНЯ ПРОВАНС <i>куряче та качине філе, печериці, брокколи, помідори черрі, картопля та сир Грано Падано</i> 400	280
БІГОС КАРПАТСЬКИЙ <i>яловичина, свинина, баранина, мисливські ковбаски, тушкована капуста</i> 400	250
БАНОШ З ГРИБАМИ 350	180
ДЕРУНИ З СМЕТАНОЮ ТА ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ 200/100	180





ГАНЕЦЬ

RESTAURANT

OPENING
HOURS

12.30 AM
22.00 PM

РИБА

ЛОСОСЬ У ВЕРШКОВОМУ СОУСІ 150/50	330
СКУМБРІЯ НА ОВОЧАХ ГРИЛЬ 120/120	220
ФОРЕЛЬ ГРИЛЬ <i>за 100 грам</i>	130
КОТЛЕТА З СУДАКА НА КАРТОПЛЯНОМУ ПЮРЕ 120/120	280

ПТИЦЯ

КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ В СОУСІ ТЕРІЯКІ 320	220
КУРЯЧА ГРУДКА МІЛАНЕЗЕ 200/70	240
СТЕЙК ІЗ КУРЯЧОГО ФІЛЕ З ОВОЧАМИ 150/150	230
КАЧИНЕ ФІЛЕ З СОУСОМ ХОЙСІН 120/120	430

ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯ ФРІ 150/50	80
РИС ЗІ ШПІНАТОМ ТА СИРОМ ФЕТА 220	80
БУЛГУР З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ 200	80
КАРТОПЛЯ АЙДАХО З СИРНИМ СОУСОМ 150/50	100
КАРТОПЛЯ ФОРЕСТЕР 250	100
КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ 200	80
ОВОЧІ ГРИЛЬ З СОУСОМ РАНЧ 300/50	120
ХЛІБНА КОРЗИНА 300	80

М'ЯСО

ЯЛОВИЧИНА В ЖУРАВЛИНОВОМУ СОУСІ 150/50	440
ФІЛЕ ЯЛОВИЧИНИ З БАКЛАЖАНАМИ 250/50	430
БИЧАЧІ ЯЙЦЯ НА ОВОЧЕВОМУ ЖУЛЬЄНІ <i>за 100 грам</i>	280
МІТБОЛИ З БАРАНИНИ В СОУСІ З БІЛИХ ГРИБІВ 150/150	390
СТЕЙК ЗІ СВИНИНИ З ОВОЧАМИ 180/50	280
СВИНИНА ПО- ГУЦУЛЬСЬКИ 200/70	290



ДЕСЕРТИ

ВИШНЕВИЙ ШТРУДЕЛЬ З СОУСОМ АНГЛЕЗ 120/50	180
ЧІЗКЕЙК NEW YORK 200	210
ТОРТ БЕЙЛІЗ 180	210
МОРОЗИВО 150	90

МАНГАЛ

АСОРТІ ШАШЛИКІВ ДЛЯ КОМПАНІЇ <i>яловичина, свинина, куряче філе, свинні ребра, печериці, лаваш, асорті соусів</i> 1800/800	2500
ЛОСОСЬ ГРИЛЬ 150/50	320
СКУМБРІЯ ГРИЛЬ 250/150	340
ШАШЛИК З КУРЯЧОГО ФІЛЕ 200/150	260
КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ 300/150	260
ШАШЛИК З КАЧИНОГО ФІЛЕ 200/150	490
КУРЧА ВВQ 300/150	280
КАРЕ ЯГНЯ 200/150	380
ШАШЛИК ІЗ ФІЛЕ ЯЛОВИЧИНИ 250/150	480
ШАШЛИК ІЗ СВИННОГО ОШІЙКА 200/150	290
СВИННІ РЕБЕРЦЯ В СОУСІ ДЖЕЙ-ДІ 300/150	320
ПЕЧЕРИЦІ ГРИЛЬ 200/150	170
ЛАВАШ З СУЛУГУНІ 250	150
МАТНАКАШ ГРИЛЬ 300	80

