Greenstone

hotel · restaurant · spa

СНІДАНКИ

Фірмовий сніданок Грінстоун (200) — **59 ₴**
Яйця пашот з буженниною на булочці з кунжутом

Фірмовий сніданок Прим'єра (200) — **57 ₴**
Яєчня з сосисками, сиром і булочкою з кунжутом

Омлет (160) — **51 ₴**
з шинкою або сиром

Яєчня (180) — **51 ₴**
з шинкою або помідором

Гарбузові млинці (200) — **41 ₴**

Млинці з сиром (200) — **39 ₴**

Пластівці з молоком (250) — **35 ₴**
вівсяні або кукурудзяні

Сирники (200) — **54 ₴**

Сирне суфле з зеленню (200) — **54 ₴**

Сосиски європейські (120/30) — **44 ₴**
подається з французьким соусом

САЛАТИ

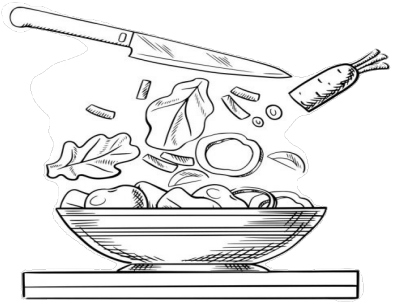
Овочевий мікс салат (200) — **80 ₴**
огірки, помідори, цибуля, листя салату, зелень, маслини, олія рослинна домашня

Салат Грецький (250) — **85 ₴**
листя салату, помідори, огірки зелень, сир Фета, олія оливкова

Салат "Капрезе" (200) — **120 ₴**
помідори Черрі, сир моцарелла, соус iesto, базилі

Салат "Олів'є Greenstone" (200) — **85 ₴**
відварений яловичий язик, картопля, горошок, маринований огірок, відварне яйце, маринована цибуля, домашній майонез

Салат "Руський" (200) — **50 ₴**
капуста білокачанна, морква, журавлина, домашнє рослинне масло



Салат "Цезар" (200) — **110 ₴**
куряче філе, сир Пармезан, бекон, перепелині яйця з анчоусним соусом

Салат теплий з курячою печінкою (250) — **85 ₴**
соковита куряча печінка, з карамелізованою цибулею на подушці зі шпинату під вершковим соусом і салатного листа

Салат "Морський коктель" (200) — **170 ₴**
креветки, мідії, кальмари, яйце, оливкова олія, лимонний сік, зелень

Салат по - Датськи (250) — **79 ₴**
філе оселедця, марин. огірки, відв. картопля, марин. опеньки, зелена цибуля, рослинна дом. олія

Салат "Сицилійський" (200) — **160 ₴**
сьомга слабосолона, французька гірчиця, листя салату, сухарики, олія оливкова

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Асорті "Погребок" (330) — **65 ₴**
Квашена капуста, мариновані огірки, помідори

Асорті з маринованих грибів (330) — **120 ₴**
мариновані печериці, опеньки, маслюки

Баба гануш (300) — **70 ₴**
Найпопулярніша страва східної кухні, закуска, що складається головним чином з подрібнених запечених баклажанів, змішаних з приправами

Хумус (300) — **70 ₴**
закуска з нутового пюре, до складу якої входять кунжутна паста, оливкова олія, часник, сік лимона, паприка

Буженина (150) — **89 ₴**
Соковитий ошийок, запечений по домашньому рецепту

Карпачо з телятини (190) — **160 ₴**
тонко нарізане сире м'ясо з додаванням оливкової олії і лимонного соку з сиром Пармезан

Тартар з телятини (255) — **130 ₴**
подрібнена телятина, з додаванням спецій, каперсів, та корнішонів

Язик відварений з хроном (75/30) — **95 ₴**
Відварений телячий язик, подається з соусом "хрін"

Оселедець під водочку (155/50) — **89 ₴**
солений оселедець, цибуля

Тартар з сьомги (100/40/30) — **145 ₴**
сьомга сл/сол, цибуля, каперси, сік лимона, грінки

Сьомга слабосолона власного приготування (100) — **160 ₴**
Наші кухарі вклали все своє мистецтво в приготування цієї страви, щоб ви могли побалувати себе ніжною закускою

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Хачапурі по Аджарськи (300) — **80 ₴**
Смачна страва Грузинської кухні, з сиром, маслом і яєчним жовтком

Жульєн грибний з куркою (300) — **85 ₴**
подається в булочці власного приготування

Жульєн грибний (300) — **59 ₴**
подається в булочці власного приготування

Фалафель (300) — **70 ₴**
блюдо, яке становить собою смажені у фритюрі кульки з подрібненого нуту, приправлені прянощами

Ковбаски Мисливські (150/30) — **90 ₴**
рецепт цих відомих всім ковбасних виробів був придуманий в 1928 році в Польщі. У Вас на тарілці без єдиного пострілу.

Сир "Пане" (150) — **65 ₴**
французький сир має м'яку скоринку оранжевого кольору. Делікатний аромат і злегка пікантний смак.

Деруни картопляні (150/30) — **40 ₴**
це традиційне білоруське блюдо з тертої картоплі, подається зі сметаною

Лаваш з сулугуні (150) — **65 ₴**
сир сулугуні, зелень

Соуси (30) — **9 ₴**
ткемалі, аджика домашня, журавлинний, вишневий

ПЕРШІ СТРАВИ

Борщ український з пампушками (500/80/75) — **69 ₴**
Класичний український борщ, з ніжними свинячими реберцями та сметаною. Його прекрасно доповнюють пампушки з часниковим соусом.

Консоме з домашньою локшиною і курячим філе (400) — **58 ₴**
Французький бульйон з локшиною з пшениці твердих сортів, приготовленої з любов'ю нашими кухарями

Консоме з фрикадельками і зеленню (400) — **58 ₴**
Французький бульйон, подається з фрикадельками з декількох видів м'яса з зеленню за оригінальним рецептом

Солянка (400) — **70 ₴**
Густий бульйон на міцному м'ясному відварі з великою кількістю прянощів

Харчо (350) — **70 ₴**
національний грузинський суп з натуральним соусом ткемалі власного виготовлення. Суп дуже пряний, гострий, з часником і зеленню

Крем-суп зі шпинатом і сьомгою (340) — **130 ₴**
повітряний крем-суп зі шпинату на основі рибного бульйону і вершків, подається з сьомгою

Томатний суп з телятиною (350) — **68 ₴**
Гострий томатний суп з овочами та телятиною

Грибний крем-суп (300) — **68 ₴**
Суп-пюре на основі білих грибів і вершків

СТРАВИ З ПТАХА

Курча табака (за 100) — **35 ₴**
класичний рецепт приготування: під гострим часниково-вершковим соусом

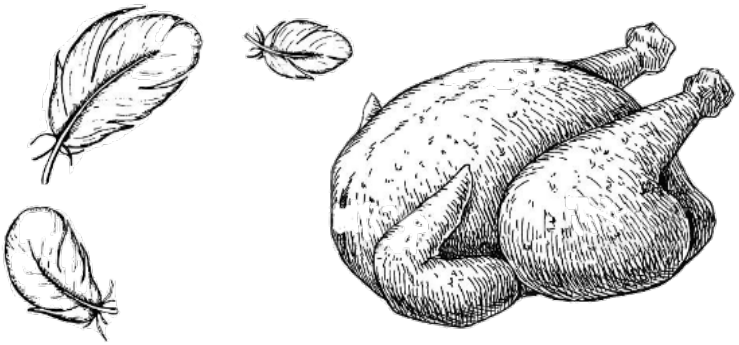
Крильця Баффало класичні (50/100/30) — **98 ₴**
Смачні, пікантні крильця, приготовані за традиційним американським рецептом, порадують любителів класичної кухні

Курка по - французькі (160/180) — **110 ₴**
ніжна куряча відбивна з грибами під сирною скоринкою

Качина ніжка Конфі (175/50) — **160 ₴**
За старовинним рецептом французьких селян

Качина грудка з пряною грушею (150/100/30) — **180 ₴**
дуже ніжне качине філе, подається з пікантним соусом від Шефа

Шашлик курячий (200/30) — **90 ₴**
шашлик курячий на шпажках, з двома видами соусів



СТРАВИ З М'ЯСА

Техаський стейк зі свинини на кісточці (230) — **145 ₴**
Ніжна свиняча відбивна, запечена в фользі.
Подається з картоплею та журавлиним соусом

Стейк свинячий з вишневим соусом (175) — **145 ₴**
Соковита, не жирна свинина, що володіє чудовим ароматом і незабутнім смаком під пікантним вишневим соусом.

Шашлик зі свинини (за 100) — **48 ₴**
Дуже ніжний шашлик

М'ясо по Міністерські (250) — **130 ₴**
Класичний рецепт м'яса, з домашнім майонезом, запечене з грибами під сирною скоринкою

Стейк Шато Бріон (за 100) — **165 ₴**
Ніжний стейк з телятини приготований на грилі.
Подається з овочами на грилі

Стейк рубаний з телятини (190) — **145 ₴**
Соковита телятина, дрібно рублена і обсмажена на грилі.

М'ясо по-Каліфорнійськи (250) — **140 ₴**
Викладені шарами м'ясні медальйони, помідор і ніжний сир Фета, запечені під фірмовим соусом.
Досить оригінально!

Яловичі медальйони Шато Бріон (175) — **210 ₴**
Найніжніша частина філе телятини, обсмажена на грилі, просто тане в роті. Незвичайний соус чудово доповнює ніжне м'ясо.

Люля Кебаб (200) — **130 ₴**
Приготований з телятини на грилі, подається з маринованою цибулею та аджикою

Мюнхенські ковбаски (210) — **110 ₴**
Традиційні ковбаски баварської кухні, приготовані з відбірної телятини та свинини нашими кухарями

Печінка "Від Шефа" (200/150) — **85 ₴**
Ніжна куряча печінка, подається з карамелізованою цибулею і запеченим яблуком

СТРАВИ З РИБИ

Стейк із судака (150/200/60) — **145 ₴**
Філе судака обсмажене на грилі, з фаршированими печерицями та винним соусом

Судак під сирною скоринкою (350/50) — **148 ₴**
Філе судака на картопляній подушці, запечене з грибами і вершками під рум'яною скоринкою сиру

Сьомга "Прованс" (за 100) — **135 ₴**
Ніжна сьомга, запечена в фользі з прованськими травами, подається з соусом тартар

Шашлик із сома (200/60/50) — **175 ₴**
Подається з грибочками у фритюрі і соусом тартар.
Дуже смачно, ситно і корисно!

Печеня із сома в горщику (400) — **130 ₴**
Шматочки молодого сома, обсмажені гриби, відварна картопля - запечені з бульйоном в горщику. Для тих, хто любить смачно, ситно і корисно!

Стейк із сома (200) — **175 ₴**
Подається на овочевій подушці

Скумбрія гриль (за 100) — **24 ₴**
запечена у фользі на грилі. Дуже смачно і корисно

ГАРНІРИ

Різотто (200) — **42 ₴**
Класичне блюдо італійської кухні з добірного рису і овочів

Капуста тушкована з чорносливом (200) — **28 ₴**
Квашена капуста, тушкована з шматочками чорносливу

Картопляне пюре (200) — **42 ₴**
Відварна картопля, збита з вуршковим маслом і теплим молоком, просто тане в роті

Картопля пай (200) — **48 ₴**
Великі шматочки картоплі, обсмажені у фритюрі, подаються з часниковим соусом

Картопля фрі (200) — **35 ₴**

Овочі гриль (350) — **85 ₴**
помідор, кабачок, перець, гриби, морква, цибуля

ПАСТА

Паста Карбонара (350) — **135 ₴**
Феттучині зі скибочками обсмаженого бекону під вершковим соусом

Паста італійська з морепродуктами (350) — **190 ₴**
Італійські спагетті твердих сортів з кальмарами, мідіями і креветками під вершковим соусом

Пельмені (220) — **65 ₴**
власного приготування з судака, баранини, або телятини.

ПІЦА

Піца “Маргарита” (500) **110 ₴**
сир моцарелла, помідори, соус, базилік

Піца “Буффало” (500) **120 ₴**
куряче філе, шампіньйони, сир моцарелла, базилік, помідори свіжі, соус

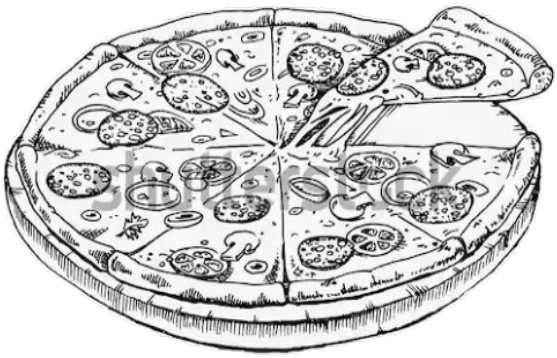
Піца “Папероні” (500) **150 ₴**
салямі, бекон, сир моцарелла, оливки, соус, орегано

Піца “Гавайська” (500) **220 ₴**
карпачо з телятини, каперси, цибуля ріпчаста, сир моцарелла, маслини, помідори, базилік, соус томатний

Піцца “4 сира Бьянко” (500) **190 ₴**
сир гауда, сир моцарелла, сир пармезан, сир горгонзола, орегано

Піца “Філадельфія” (600) **195 ₴**
філе лосося, филе судака, філе сома, маслини, сир моцарелла, лимон, орегано

Піцца з морепродуктами “Del mare” (500) **250 ₴**
кальмари, креветки, мідії, лимон, соус сирнно-вершковий, орегано

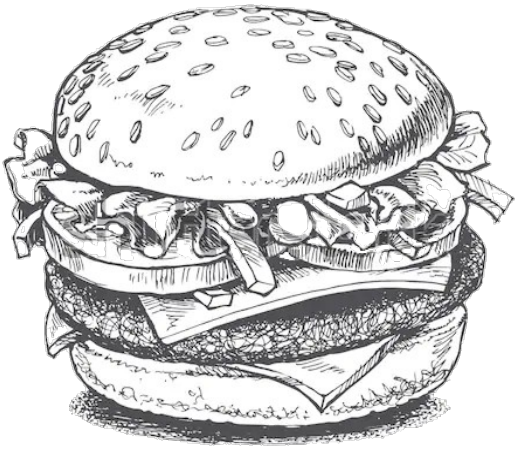


БУРГЕРИ

Гамбургер (325) **115 ₴**
котлета з ніжної телятини, сир чедр, помідор, подається з картоплею фрі

Чікенбургер (380) **125 ₴**
куряча котлета, бекон, сир чедр, помідор, салат, подається з картоплею фрі

Фішбургер (325) **130 ₴**
приготований з судака, с зеленю за оригінальним рецептом нашого кухаря



КАВА ТА ШОКОЛАД

Еспресо (0,045)	25 ₴
Американо (0,120)	26 ₴
Капучино (0,145)	30 ₴
Латте (0,175)	30 ₴
Американо з молоком (0,145)	29 ₴
Кава глясе (0,08/0,05) холодний напій на основі кави з додаванням морозива	30 ₴
Какао (0,200)	25 ₴

ЧАЙ

Чай Грінфілд (0.200) чорний або зелений	17 ₴
Чай листовий в заварнику (0,300) чорний, зелений, травяний, фруктовий	30 ₴
Чай власного приготування (0,300) імбирно-обліпиховий, імбирно-апельсиновий, м'ятний з лимоном, яблучно-ванільний з корицею	50 ₴

СВІЖОВИЖАТІ СОКИ

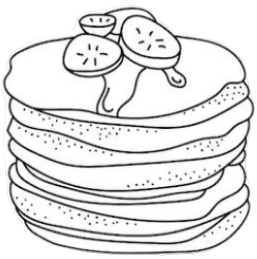
Фреш апельсиновий (0,200)	50 ₴
Фреш яблучний (0,200)	40 ₴
Фреш морквянний (0,200)	30 ₴
Фреш яблучно морквянний (0,200)	35 ₴

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Боржомі (0,500)	52 ₴
Моршинська (н/г, с/г) (0,330)	32 ₴
Бонаква (0,500)	23 ₴
Кока-кола (0,250) **Спрайт** (0,250) **Фанта** (0,250)	23 ₴
Сік в асортименті (0,200)	23 ₴
Лимонад класичний (0,200) натуральний власного приготування	40 ₴
Лимонад апельсиновий (0,200) натуральний власного приготування	40 ₴
Мохіто б/а (0,250)	40 ₴
Молочний коктель (0,250) класичний/з сиропом/з шоколадом	30 ₴

ДЕСЕРТИ

Штрудель віденський з вишнею (0,120/0,050)	58 ₴
Штрудель віденський з яблуками (0,120/0,050)	56 ₴
Фондан шоколадний (0,100/0,050)	60 ₴
Крем-брюле (0,130)	60 ₴
Морозиво з фруктами (0,150)	40 ₴
Морозиво з гарячим шоколадом (0,150)	48 ₴
Млинці з медом або джемом (0,190)	36 ₴



АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

ВИНА

Алазанська долина (0,100/0,750) біле, напівсолодке	50/375 ₴
Алазанська долина (0,100/0,750) червоне, напівсолодке	50/375 ₴
Цинандалі (0,100/0,750) біле, сухе	50/375 ₴
Мукузані (0,750) чурвоне, сухе	525 ₴
Аліготе (0,100/0,750) біле, сухе	34/255 ₴
Піно Нуар (0,750) червоне, сухе	36/270 ₴
Шардоне (0,100/0,750) біле, сухе	36/270 ₴

ІГРИСТІ ВИНА

Мартіні Асті (0,750) біле, десертне	600 ₴
Фраголіно Фіореллі (0,750) біле, солодке	250 ₴
Артемівське (0,750) червоне, напівсолодке	220 ₴
Артемівське (0,750) біле, напівсолодке	200 ₴
Артемівське (0,750) біле, напівсухе	200 ₴
Артемівське (0,750) брют	200 ₴

ВІСКІ

Віскі Jack Daniels (0,050/0,500)	85/850 ₴
Віскі Jack Daniels honey (0,050/0,500)	85/850 ₴
Віскі Jameson (0,050/0,500)	80/800 ₴
Віскі Chivas Regal (0,050/0,500)	150/1500 ₴

КОНЬЯК

Шабо VVSOP 5* (0,100/0,500)	60/300 ₴
Шабо Grande 5* (0,100/0,500)	60/300 ₴
Старий Кахеті 3* (0,100/0,500)	80/400 ₴
Старий Кахеті 5* (0,100/0,500)	90/450 ₴
Таврія (0,100/0,500)	80/400 ₴
Каховка (0,100/0,500)	95/475 ₴
Hennessy (0,100/0,500)	300/1500 ₴

ГОРІЛКА

Неміров делікат (0,100/0,500)	32/160 ₴
Неміров преміум (0,100/0,500)	40/200 ₴
Неміров ЛЕКС (0,100/0,500)	80/400 ₴
Абсолют (0,100/0,500)	80/400 ₴

РОМ

Ром Bacardi (0,050)	50 ₴

АБСЕНТ

Абсент Vincent (0,050) — **50 ₴**

ДЖИН

Джин Beefeater (0,050) — **60 ₴**

ТЕКІЛА

Текіла Olmeca (0,050) — **80 ₴**

БІТТЕРИ І ЛІКЕРИ

Самбука Molinari (0,050) — **40 ₴**

Настоянка Becherovka (0,050) — **38 ₴**

Вермут Martini (0,100) — **50 ₴**

Лікер Baileys (0,050) — **80 ₴**

Лікер Malibu (0,050) — **50 ₴**

Лікер Kahlua (0,050) — **65 ₴**

Лікер Cointreau (0,050) — **55 ₴**

Лікер De Kuyper (0,050) — **34 ₴**

ЗІГРІВАЮЧІ НАПОЇ

Глінтвейн white (0,200) — **60 ₴**
глінтвейн з білим вином та апельсинами

Глінтвейн red (0,200) — **60 ₴**
глінтвейн з червоним вином та апельсинами

Грог (0,200) — **70 ₴**
гарячий алкогольний напій на основі рому

Кава по - ірландськи (0,200) — **80 ₴**
кавовий напій на основі віскі, чорної кави і збитих вершків

КОКТЕЛІ

“Greenstone” (0,150) — **75 ₴**
лікер calibu, лікер ие nuyper, апельсиновий сік

Pina colada (0,200) — **85 ₴**
ром, ананасовий сік, лікер calibu

BMW (0,060) — **65 ₴**
Віскі, лікер daileys, лікер calibu

Tequila Sunrise (0,200) — **70 ₴**
текіла, апельсиновий сік, сироп гренадін

Cosmopolitan (0,100) — **50 ₴**
Водка, лікер зointreau, гранатовий сік

Margarita (0,100) — **85 ₴**
текіла, апельсиновий сік, лікер зointreau

Hiroshima (0,055) — **65 ₴**
лікер daileys, самбука, сироп гренадін

Мohiто (0,230) — **60 ₴**
ром, спрайт, м’ята, лайм

B-52 (0,050) — **65 ₴**
лікер пahlua, лікер зointreau, лікер daileys