

ЗАВТРАКИ

Круассан с ветчиной и сыром Чеддер* 250 г	60 грн
Круассан со сливочным кремом и клубничным муссом* 300 г	60 грн
Манная каша* 300 г	20 грн
Овсянка на воде* 300 г	30 грн
Овсянка на молоке* 300 г	50 грн
Овсянка на яблочном соке* 300 г	45 грн
Омлет с помидорами и сыром* 300 г	80 грн
Яичница* 150 г	50 грн
Яйцо Бенедикт 350 г	130 грн
Шакшука 400 г	140 грн
Яичница, тушенная в томатном соусе, с добавлением курицы и болгарского перца, подается с крафтовым хлебом	

* В стоимость апарт-отеля входят 2 завтрака при заказе с 9:00 до 11:00;
до 9:00 – по предварительному запросу администратору;
после 11:00 – можно заказать дополнительно (не входит в стоимость)

Гостевой Дом

ПЕНАТЫ

апарт-отель



Гостевой Дом
ПЕНАТЫ
апарт-отель

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная тарель 600 г	220 грн
Сало классическое, сало собственного копчения, ростбиф и буженина Sous Vide, бастурма, подается с крафтовым хлебом и тремя соусами (горчица, хрен, сметанно-чесночный соус)	
Рыбная тарель 950 г	250 грн
Скумбрия, сельдь, сёмга собственного пряного посола, картофель по-пушкински, маринованный лук и крафтовый хлеб	
Тарель лесника 500 г	150 грн
Маринованные лисички и опята с квашеной капустой, бочковыми помидорами и огурцами, маринованным чесноком, приправленные домашним маслом	
Тартар из сёмги 200 г	150 грн
Классический тартар из сёмги с перепелиным яйцом и миксом салата	
Сендвич с ростбифом Sous Vide 450 г	190 грн
Крафтовый хлеб с бочковым огурцом, чеддером и овощной аджикой, подается с картофелем фри и тремя видами соусов	
Сендвич с сёмгой собственного посола 450 г	200 грн
Крафтовый хлеб с сёмгой собственного посола, сыром буко, огурцом, луком, маринованном в гренадине, подается с картофелем фри и тремя соусами	
Буженина Sous Vide 300 г	60 грн
Буженина с соусами на основе белого хрена и острой горчицы, подается с тостами из крафтового хлеба	
Капуста квашеная 170 г	20 грн
Лисички, опята маринованные 150 г	120 грн
Огурец соленый 150 г	25 грн
Помидор соленый 150 г	25 грн
Сало холодного копчения CRAFT 300 г	70 грн
Сельдь собственного посола 300 г	60 грн
Слабосоленая сельдь с картофелем по-пушкински, подается с луком, маринованном в гренадине	
Сёмга собственного посола 300 г	160 грн
Слабосоленая сёмга с тостами из крафтового хлеба	
Скумбрия собственного посола 300 г	75 грн
Слабосоленая скумбрия с картофелем по-пушкински, подается с луком, маринованном в гренадине	
Ростбиф Sous Vide 300 г	170 грн



ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Драники с лесными грибами 500 г

Этническое украинское блюдо из картофеля с луком, подается с грибным и сметанно-чесночным соусом

90 грн

Пита Джохис 370 г

Тонкое пресное тесто с помидором, сыром моцарелла, травами (петрушка, базилик, кинза) и сливочно-томатным соусом, с фирменным ростбифом и французской горчицей, обжаренное до хрустящей корочки

145 грн

Пита Панир 300 г

Тонкое пресное тесто с помидором, сыром моцарелла, травами (петрушка, базилик, кинза) и сливочно-томатным соусом, обжаренное до хрустящей корочки

95 грн



Гостевой Дом

ПЕНАТЫ

аpart-отель



Гостевой Дом
ПЕНАТЫ
аpart-отель

САЛАТЫ

- Салат с ростбифом Sous Vide** 330 г 200 грн
Микс салатов (айсберг, рамен, руккола) с жареным сыром, ростбифом и горчишно-медовой заправкой
- Салат Верано** 300 г 85 грн
Микс салатов (айсберг, рамен, руккола) с овощами (помидор, огурец, перец болгарский, лук салатный), заправленный соусом чимичури и сырными кнелями
- Салат из слабосоленой сёмги** 400 г 230 грн
Микс салатов (айсберг, рамен, руккола) со слабосоленой сёмгой, свежим огурцом, маслинами, салатным луком и горчишно-медовой заправкой
- Салат с бужениной Sous Vide** 320 г 95 грн
Микс салатов (айсберг, рамен, руккола) с крафтовой бужениной Sous Vide, маринованными опятами, болгарским перцем и бочковым огурцом, заправлен домашним майонезом
- Салат с морепродуктами Stufato** 350 г 180 грн
Микс салатов (айсберг, рамен, руккола) с кальмарами, голубыми мидиями и креветками, тушеными с чесноком и корнем сельдерея, дополненные спаржевой фасолью и помидором черри

Гостевой Дом

ПЕНАТЫ

апартамент-отель



Гостевой Дом
ПЕНАТЫ
апартамент-отель

СУПЫ

Борщ Казацкий 350 г Этнический украинский борщ со свиным ребром, салом, чесноком, луком и крафтовым хлебом	95 грн
Грибная закарпатская юшка 350 г Суп на основе микса лесных грибов и курином бульоне с картофельными ньокками	70 грн
Осенняя похлебка 350 г Суп на основе куриного бульона со свиным ребром, охотничьими колбасками, беконом и фасолью	90 грн
Суп Минестроне 350 г Классический итальянский овощной суп с оливковым маслом и соусом чимичури	55 грн
Суп-пюре из чечевицы 350 г Суп-пюре из чечевицы и овощей, подается с жареной ветчиной	65 грн
Уха Царская 350 г Классический рыбный суп (из трех видов рыбы) с луком, морковью и сельдереем, подается с добавлением водки и томатов черри	120 грн

Гостевой Дом

ПЕНАТЫ

аpart-отель



Гостевой Дом
ПЕНАТЫ
аpart-отель

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Котлетки из судака с припущенными овощами и соусом Пименто 400 г Паровые котлетки из судака с добавкой лосося, подаются с припущенными брокколи, цветной капустой, морковью, зелёным горошком и овощным соусом	125 грн
Красная паста с прикопченным лососем и шпинатом 400 г Крафтовая паста с давлением свеклы, прикопченным лососем, шпинатом и сливочным соусом	185 грн
Куриное филе в пармезановой корочке с пастой CRAFT 350 г Куриное филе в панировке с пармезаном, обжаренное во фритюре, крафтовая паста в сливочном соусе	155 грн
Медвежья трапеза 500 г Поджарка из свинины с грибами, луком и добавлением чеснока, подается с картофельным пюре	160 грн
Морепродукты в лимонно-чесночном соусе 300 г Кальмар, мидия, креветка в лимонно-чесночном соусе на подушке из рукколы	220 грн
Морской окунь с беконом, сливочным сыром и кускусом розе 350 г Рулетки из филе морского окуня с беконом и сливочным сыром, подается с кускусом розе	200 грн
Паста с курицей и лесными грибами 400 г Крафтовая паста с курицей и набором лесных грибов в сливочном соусе	165 грн
Рулетки из лосося с апельсиновым соусом 350 г Рулетки из филе лосося со шпинатом в сливочном и апельсиновом соусе, украшенные дольками апельсина	250 грн
Стейк Тибуон с овощами гриль и соусом BBQ 100 г Украинский стейк рибай с перцем, цуккини, баклажаном, шампиньоном, синим луком и соусом барбекю	90 грн
Стейк свинной с картофелем и пхали 460 г Свинной стейк гриль с жареным по-домашнему картофелем, с грибами, луком и морковно-баклажановым пхали	190 грн
Стейк судака на пару с горчичным соусом и пюре из сельдерея 400 г Стейк из судака на пару, пюре на основе сельдерея, горчично-сливочный соус	150 грн



ВТОРЫЕ БЛЮДА

- | | |
|---|---------|
| Фаршированные котлетки из телятины с розовым пюре 350г | 225 грн |
| Котлетки исключительно из телятины, без добавок, фаршированные шпинатом, грибами и сыром, подаются с розовым пюре | |
| Филе форели с грибным соусом и жасминовым рисом 350г | 210 грн |
| Филе радужной форели гриль под сливочным соусом из лесных грибов и рисом жасмин | |
| Черная паста CRAFT с морепродуктами 400г | 260 грн |
| Крафтовая паста с добавлением чернил каракатицы в сливочном соусе с кальмаром, мидией, креветкой | |
| Шашлычки из куриного бедра с рисом и соусом дорблю 450г | 180 грн |
| Шашлычки из защищенного куриного бедра с цуккини, перцем, баклажаном, шампиньоном под соусом на основе сыра дорблю и рисом жасмин | |

Гостевой Дом

ПЕНАТЫ

апартамент-отель



Гостевой Дом
ПЕНАТЫ
апартамент-отель

ДЕСЕРТЫ

Десерт «Penates» 270 г Шоколадный бисквит, пропитанный ромово-ореховым сиропом, со сливочно-сырным кремом и нежной меренгой	130 грн
Десерт Павловой 200 г Легкий десерт с лесными ягодами на основе меренги и сливочно-сырного крема	120 грн
Заварное из детства 280 г Классический десерт родом из детства, секретное заварное тесто с масляным заварным кремом, покрытое шоколадной помадкой	80 грн
Яблочно-грушевый Tarte Tatin 150 г Классический десерт на основе слоеного теста с грушей и яблоком, печеными в карамели	60 грн
Ягодный Мильфей 200 г Слоеный десерт с заварным кремом и лесными ягодами	90 грн

Гостевой Дом

· ПЕНАТЫ ·

апартамент-отель



Гостевой Дом
· ПЕНАТЫ ·
апартамент-отель

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

Эспрессо 50 г	20 грн
Американо 150 г	25 грн
Капучино 200 г	30 грн
Кофе по-венски 200 г	45 грн
Латте 240 г	35 грн
Чай вишневый пряный 500 г	85 грн
Чай имбирно-фруктовый 500 г	65 грн
Чай имбирный 500 г	55 грн
Чай Марокканский 500 г	65 грн
Чай облепиховый 500 г	65 грн
Чай травяной карпатский 500 г	45 грн
Чай яблочный с корицей 500 г	55 грн
Чай ягодный 500 г	65 грн

СЕЗОННОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Глинтвейн 200 г Классический горячий глинтвейн на основе красного вина с фруктами и пряностями	60 грн
--	--------

