

ПАСТА І ПІЦА



Паста з м'їболами	270г	149 ⁰⁰
Паста Карбонара	260г	169 ⁰⁰
Паста з морепродуктами	260г	239 ⁰⁰
Паста з грибами	250г	139 ⁰⁰
Пїца Маргарита	500г	210 ⁰⁰
Пїца сирна	500г	350 ⁰⁰
Пїца Бірюза	500г	350 ⁰⁰
Пїца Пеперонї	500г	290 ⁰⁰
Пїца з морепродуктами	500г	390 ⁰⁰
Чїзбургер з картоплею фрі та соусом	380г	250 ⁰⁰

СТРАВИ НА МАНГАЛІ



Карє телятини	100г	195 ⁰⁰
Шашлик зі свинячого ошийка	100г	115 ⁰⁰
Свинячі реберця	100г	85 ⁰⁰
Курячий шашлик	100г	85 ⁰⁰
Шашлик з телятини	100г	139 ⁰⁰
Кебаб з телятини	100г	85 ⁰⁰
Курячі крильця	100г	69 ⁰⁰
Скумбрія гриль	100г	99 ⁰⁰
Дорадо	100г	199 ⁰⁰
Фїле лосося	100г	299 ⁰⁰

ГАРНІРИ



Картопля фрі	150г	70 ⁰⁰
Картопляне пюре	150г	59 ⁰⁰
Картопля по-селянськи	150г	70 ⁰⁰
Овочї гриль (перець, томат, шампїньони, цибуля, цукїні та кукурудза)	150г	85 ⁰⁰
Рис з вершковим маслом	150г	65 ⁰⁰
Кукурудза гриль	160г	69 ⁰⁰

ДЕСЕРТИ



Сирники з медом та джемом	130/30/30	115 ⁰⁰
Шоколадний фондан	180г	119 ⁰⁰
Наполеон класичний	150г	119 ⁰⁰
Морозиво в асортиментї	50г	50 ⁰⁰

ДОБАВКИ



Оливки та маслини	50г	55 ⁰⁰
Асортї горїхів	50г	120 ⁰⁰
Грісіні	30г	18 ⁰⁰
Соуси в асортиментї	30г	40 ⁰⁰
Хлїбна корзина (булочка світла, темна та чїабатта)	150г	70 ⁰⁰

BIRUZA CLUB
hotel ■ restaurant ■ spa



ОБСЛУГОВУВАННЯ 10%

Відповідно до закону про права споживача гїсть має повне право відмовитися від включення відсотків за обслуговування в його рахунок.



Київська область с. Святопетрівське
вул. Б.Хмельницького, 28а
+38 (098) 378 87 87
info@biruza.club



МЕНЮ КУХНЯ



BIRUZA CLUB
hotel ■ restaurant ■ spa

УСТРИЦІ ТА МОРЕПРОДУКТИ



Фін Де Клер (Fines de Claires)

Устрицю Фін де Клер часто називають Фін де Бретань, оскільки її вирощують в Західній Франції в селіні Карантек провінції Бретань. Протягом трьох років устриці ростуть в океані, після чого вони поміщаються в спеціальні морські клери на місяць. У них досягається вищий ступінь стиглості і готовності. Устриці володіють яскраво вираженим рибним і солоним смаком

1шт 69⁰⁰

Мідії Чилійські у вершковому соусі

300г 299⁰⁰

Соте з морепродуктів та хрусткою чіабатою

450г 399⁰⁰

Аргентинські лангустини

1шт 69⁰⁰

СИРИ НА ВСІ СМАКИ

Монтаньола з сірою пліснявою (Montagnola)

Montagnolo характеризується дуже насиченим пікантним вершково-кремовим смаком. Він має тонкий і ненав'язливий аромат з чітко вираженими грибними нотками. Montagnolo відмінно поєднується із солодким білим або витриманим червоним вином.

50г 89⁰⁰

Дор Блю (Dor Blu)

М'який сир з ароматними травами, покритий шаром білої плісняви Penicillium. Справжні гурмани вживають його з нейтральними рожевими або білими винами.

50г 59⁰⁰

Кастелло (Castello)

О, цей вершковий сир вам захочеться їсти не ложками, а упаковками, вже повірте. Тропічна насолода і вершкова ніжність - що ще потрібно для щастя? Смакує з білими та десертними винами.

50г 79⁰⁰

Мушерон с перцем (Pepper Moucheron)

Пікантний, з яскраво вираженим смаком перців, спочатку має ніжно-вершковий смак, а після дає знати про себе перець - післясмак з приємною гіркуватістю.

50г 69⁰⁰

Пармезан (Parmigiano Reggiano) 12 місяців

Текстура ламка, сир з нерівним зрізом, кришиться при нарізанні. Смак ніжний, з пікантним присмаком. Смакує з червоними К'янті чи Прімітіво.

50г 69⁰⁰

Гауда витриманий (Gauda)

Такий сир має особливо приємний смак - визріли і солодкий, з вершковою і м'якою консистенцією.

50г 69⁰⁰

Брі (Brie)

Сир Брі відноситься до м'яких столових сортів, які готують на основі молока корови. Він входить в список найсмачніших французьких сирів ще з 8 століття. Поєднується з ігристими і білими винами

50г 59⁰⁰



КОЛБАСИ БАЛОБАСИ

Хамон Серрано (Jamon Serrano)

Його іноді називають хамон де бodega (jamon de bodega, окіст з погребів). Найкраще хамон доповнює м'яке біле вино та молоді червоні вина, які не перебивають його смак і разом з тим володіє деякою кислотністю, яка прибирає маслянистий присмак у роті.

50г 89⁰⁰

Коппа (Coppa)

Різновид ковбаси зроблена з добірної свинячої шні у відповідність з традиціями Італії в провінції Парма.

50г 69⁰⁰

Саляммі (Negroni Salame Napoli)

Дивовижно смачний м'ясний продукт. Ковбаса виготовлена італійськими виробниками із застосуванням столітніми створених технологій.

50г 59⁰⁰

Саляммі (Milano)

Особливий вид сирокоченої ковбаси, який поєднує в собі добірні шматки яловичини, свинини, невеликі шматочки сала, мускатного горіха, кориці, чорного перцю, часнику і білого вина.

50г 59⁰⁰

Ковбаса чорізо (Chorizo)

пікантна свиняча ковбаса родом з Іспанії. Основний пряністю, використовуваної при приготуванні чорізо, є паприка, яка надає ковбасі типовий смак і червонуватий колір

50г 59⁰⁰



СТАРТЕРИ

Тартар з лосося на чорних крутонах

105г 199⁰⁰

Тартар з яловичини на рисових чіпсах

105г 169⁰⁰

Карпаччо з лосося

120г 249⁰⁰

Карпаччо з телятини

120г 229⁰⁰

Карпаччо по-Українськи

(генеральське сало з часником та хрінном)

100/50 169⁰⁰

Оселедець по-Сицилійськи

(з цибулею, каперсами та крутонами)

100/50 119⁰⁰

Чізбол з козячого сиру

120г 169⁰⁰

Тортілья з лососем, крем сиром та авокадо

235г 199⁰⁰

Тортілья з куркою, свіжими овочами та крем сиром

235г 129⁰⁰

БРУСКЕТА

з ростбіфом та в'яленим болгарським перцем

90г 129⁰⁰

з тунцем та свіжими томатами

115г 119⁰⁰

з гуакамоле та лососем

105г 149⁰⁰

зі шпинатом та моцарелою

115г 109⁰⁰

з пармою та запеченим перцем

80г 109⁰⁰

з фетою, печеним перцем та анчоусами

90г 109⁰⁰

Асорті брускет

(зі шпинатом, пармою, анчоусами, лососем, тунцем та ростбіфом)

295г 330⁰⁰

САЛАТИ

з креветками

210г 269⁰⁰

з лососем

190г 269⁰⁰

з ростбіфом

170г 239⁰⁰

з пармою та грушею

210г 239⁰⁰

з тунцем та авокадо

185г 249⁰⁰

Грецький

300г 149⁰⁰

Капрезе з томатами та моцарелою

190г 155⁰⁰

Цезар класичний з куркою

290г 215⁰⁰

Цезар класичний з креветкою

290г 269⁰⁰



СУПИ

Крем-суп грибний

250г 89⁰⁰

Борщ Український з грінками та салом

350г 139⁰⁰

Бульон курячий з фетучіні та яйцем

250г 69⁰⁰

Суп Біск з креветками

250г 189⁰⁰

Крем-суп сирний

250г 119⁰⁰

ХАЧАПУРІ

по-Аджарськи

400г 175⁰⁰

Кубдарі

400г 165⁰⁰

по-Мегрельски

400г 165⁰⁰

