



◇◇ ————— ◇◇

Ресторан традиційної локальної кухні

Local cuisine restaurant



УЖГОРОДСЬКИЙ ЗАМОК

Uzhgorod Castle



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Cold appetizers



1. Карпаччо

1/150

з слабосоленого лосося та сиру пармезан

Carpachio salmon
with parmesan

195,00

2. Карпаччо

1/150

з яловичої вирізки
(яловича вирізка, оливкова олія, спеції, пармезан, овочі)

Beef carpachio
(beef, olive oil, spices, parmesan, vegetables)

149,00

3. Татарський біфштекс

1/250

(рубана маринована яловича вирізка, овочі, тости)

Tartar beefsteak
(beef, vegetables, toasts)

195,00

4. Італійська сирна тарілка

1/170

(пармезан, бри, горгонзола)

Italian cheese plate
(parmesan, bri with white mould, gorgonzola, almond, honey, grape)

210,00

5. Асорті сала та буженини

1/300

(буженина, сало солоне, сало паприка, цибуля, часник, горчиця, хрін, перець червоний маринований)

Assorted Transcarpathian bacons
(local boiled pork bouzhenina, assorted Transcarpathian bacon)

195,00



6. М'ясне закарпатське плато

1/200

(шовдарь, місцеві м'ясні рулети)

Transcarpathian meat plate

185,00



10. Білі мариновані гриби з цибулею 1/200

мариновані з цибулею
Pickled boletus mushrooms
with onion **199,00**



11. Оселедець з цибулею 1/150
Herring fillet with onion **130,00**

1. Брускети мікс (6 шт)
(брускети з помідорами, брускети з сирокопченою шинкою, рукколою, моцарелою, брускети з грибами)

Bruschetta mix (6 pcs.)
(bruschettes with tomatoes, bruschettes with mushrooms, bruschettes with smoked shred, arugula, mozzarella) **6/40 85,00**



2. Брускети мікс (3 шт)
Брускети з лососем, червоною ікровою та авокадо

Bruschetta Mix (3 pcs.)
(salmon bruschetta with red caviar and avocado) **3/70 99,00**





САЛАТИ *Salads*

1. Руккола та королівські креветки з пармезаном

1/220

та оливковою олією

(помідори черрі, пармезан, креветки, рукола, часник, оливкова олія)

Salad of arugula with king shrimps

(tomatoes cherry, parmesan, garlic, arugula, shrimps, olive oil)

250,00



2. Авокадо із слабо-соленим лососем

1/150

під легким сирним соусом

Salad of avocado with salmon

under cheese sauce

170,00

3. Авокадо з кедровими горішками, маслинами, овочами під медовим соусом

1/250

мікс салатом в оливково-медовому соусі

Salad of avocado with pine nuts

mix salad leaves in olive-honey dressing

190,00



4. Ніжний салат

1/200

з сиром з блакитною плісінню

та кунжутом в лимонно-

медовій заправці

Tender salad with blue cheese, vegetables,

sesame seeds in honey-lemon dressing

150,00

5. Класичний сирний Цезар

1/250

з курячим філе на анчоусовій заправці

Cheese Caesar

(tender salad leaves, chicken fillet, grated parmesan,

mayonnaise, rusks, a drop of soya sauce)

130,00



6. Телятина з овочами 1/250
під гірчичним соусом
(*boiled veal under mustard sauce*
with vegetables) **120,00**

7. Грецький 1/200
(сир фета, огірки, помідори, болгарський
перець, маслини, оливкова олія, каперси)
Greek
(*cucumbers, tomatoes, sweet pepper, olives,*
feta cheese, olive oil) **110,00**

8. Олів'є з телятиною 1/250
Russian salad
with boiled veal **130,00**

9. Замковий льох
Соління асорті
(помідори, огірки мариновані, кабачки, квашена
капуста, червона цибуля, гострий перець)

10. Капрезе 1/250
(помідори свіжі, моцарела, орегано, олія
оливкова, листя салату, соус Песто,
бальзамічний соус)
Caprese
(*fresh tomatoes, mozzarella, olive oil, salad*
leaves, pesto, balsamic sauce) **129,00**

11. Букет із свіжих овочів 1/350
Bouquet of fresh vegetables
99,00

Castle cellar / Assorted pickled vegetables
(*pickled tomatoes, cucumbers,*
marrows, sauerkraut,
red onion) 1/950 **230,00**





ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Hot appetizers

1. Запечений козячий сир 1/230
на буряковому карпаччо
з рукколою та колотим мигдалем
Baked goat cheese
*on the beet carpachio with arugula
and crushed almond* **160,00**



2. Грибні шляпки 1/300
фаршировані фаршем
з телятини у фритюрі
Field mushrooms
with veal stuff fried **136,00**

3. Білі гриби 1/250
тушені в сметані по-закарпатськи
Boletus Stewed
in sourcream Transcarpathian style **130,00**

4. Млинці 1/140
з лососевою ікрою
Pancakes
with salmon caviar **160,00**

5. Банош з бринзою 1/250
по-закарпатськи з беконом
85,00

6. Рокот-крумплі 1/150
(закарпатська картопляна
запеканка з пікницею на сметані)
Rokot-kroumpli
*(Transcarpathian potatoe casserole with
smoked sausages and sour-cream)* **90,00**

7. Баклажан припущений 1/150
під томатами з сиром і чесночком
Eggplant poached
under tomatoes, cheese and garlik **75,00**



ПЕРШІ СТРАВИ

First courses

1. Угорський бограч
Hungarian soup "Bograch"

1/350
85.00

3. Крем-суп
з білих грибів
шпината з тостами
Boletus

1/250

spinach cream-soup with toasts

75,00

2. Бульйон
по-закарпатськи з локшиною
Chicken-broth
Transcarpathian style

1/300
60,00

4. Холасле з сомом
(угорський рибний суп із сома)

1/500

"Holasle"
Hungarian catfish soup

169,00





МАНГАЛ *Barbecue*

1. Шашлик з свинини 1/100
Pork BBQ 65,00

2. Шашлик з бараніни 1/100
Lamb BBQ 80,00

3. Ребра свинні 1/100
Ribs of pork 50,00

4. Курячий шашлик з бедер 1/100
Chicken BBQ 55,00

5. Люля-кебаб 1/200
(з телятини або з баранини)
Lula kebab
(*veal or lamb*) 130,00

6. Стейк телятини 1/100
на кісточці
Veal steak 150,00

7. Стейк оленя 1/100
Deer steak 150,00

8. Стейк з лосося 1/100
Salmon steak 150,00

9. Форель 1/100
Trout baked on a grill 100,00

10. Овочі печені 1/450/50
(болгарський перець, баклажан,
помідор, печериці)
Baked vegetables
(*pepper eggplant, tomatoes*) 145,00

11. Лаваш 1/200/50
запечений, фарширований сулугуні
Baked lavash
stuffed with suluguni cheese 60,00

12. Запечений лаваш 1/200/50
з сиром та курячим філе
Lavash baked
with cheese and chicken fillet 70,00

13. Лосось, запечений 1/250
у лаваші з сиром рокфор
Salmon baked
in lavash with roquefort 160,00

14. Картопля печена 1/200/50
з салом та бринзою
Potatoes bakd
with bacon and brynza 40,00



ОСНОВНІ СТРАВИ

Main dishes

◇◇

1. Качина грудка 1/150/170/50
з грушею та ягідним соусом
Duck breast
baked with pear and
berry sauce

270,00



2. Фуагра 1/170/200
по-угорськи на яблучних стейках
з шпінатом
Foie gras
Hungarian style

390,00



3. Качина ніжка 1/220/200
запечена
під кисло-солодким
соусом з картопляними
стейками
Duck leg
baked under sweet and sour sauce
with potatoes steaks

290,00



4. Філе косулі 1/175/200
по-королівськи з сирними крокетами,
тушеними білими грибами та спаржею
Chicken fillet stuffed
with king shrimps and olives with
vegetables garnishing

290,00



5. Філе дикого кабана 1/175/200
в мигдально-кедровому соусі з білими
грибами та картопляними стейками
Wild boar fillet
in almond-siberian pine nuts sauce with
mushrooms boletus and potatoes steaks **290,00**



**6. Ніжна молода
баранина тушкована** 1/250/200
з помідорами та картопляним пюре
Tender young lamb
stewed with tomatoes and mashed
potatoes **190,00**



7. Телятина тушена 1/150/200
под грибним соусом з крокетами
і броколі
Veal stewed
under country sauce
(sourcream and mushrooms) **189,00**



**8. Медальйони
з телятини** 1/150/200
з картоплею та беконом
Veal medallions
with potatoes, bacon, mushrooms
and balsamic sauce **210,00**



9. «Повний жеб» 1/400
(дерун фарширований з печерицями та рубленою свининою під голандським сиром)
Pocketfull
(potato pancake stuffed with mushrooms and pork under mushroom sauce and cheese) **149,00**



10. Лоци-печене 1/350
з картопляними крокетами
Lotsi pechene
(loin, onion and potato croquettes) **180,00**



11. Крученики по-закарпатські з білими грибами 1/350
Kruchenyky
(pork stuffed with mushrooms boletus with mashed potatoes) **190,00**



12. Форель, смажена по-угорськи 1/250/100
(фарширована овочами)
з зеленим горошком
Trout as in Hungary **260,00**



4. Паприкаш з сомом по-угорськи 1/200/150
Paprikash with catfish
(catfish fillet, sweet pepper, tomatoes, onion, stewed in cream dressing) **189,00**





ДЕСЕРТИ

Desserts



1. Морозиво 1/150
під горячим джемом
Ice-cream
with hot bilberry jam **59,00**

3. Персики фаршировані 1/250
творожним кремом
Peaches stuffed
with coutry-cheese cream **79,00**



2. Яблучний штрудель 1/250
з горіхами та морозивом
(час приготування 25 хв.)
Strudel
with apples and nuts and ice-cream
(ready in 25min) **85,00**



КАВОВІ НАПОЇ

Coffee

1. Еспрессо
Espresso

1/50
20,00

3. Еспрессо
без кофеїну
Espresso
without coffein

1/50

25,00

2. Еспрессо
з вершками/молоком
Espresso
with cream/milk

1/50/70

25,00

4. Капуччіно
Cappuccino

1/100

25,00

5. Лате
Latte

1/150

30,00

ЧАЙ

Tea

1. Чай імбирний
з медом
Ginger tea with honey

1/300

45,00

2. Чай "Cremon"
чорний, зелений, трав'яний,
фруктовий
Tea "Cremon"
black, green, herbal, fruit

1/300

35,00



БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Non-alcohol drinks



1. Соки в асортименті
Juice in assortment

скло 1/200
35,00

5. Мін. Вода Моршинська
Mineral water "Morshynskaya"

1/330
40,00

2. Кола, тонік, спрайт, фанта 1/250
Cola, Tonik, Sprite, Fanta

35,00

6. Узвар
Uzvar

1 л
100,00

3. Мін. Вода Шаянська
Mineral water "Shayanska"

1/500
30,00

7. Лимонад
Lemonade

1 л
100,00

4. Мін. Вода Боржомі
Mineral water "Borzhomi"

1/500
65,00



НАСТОЯНКИ/ГОРІЛКА

Drinks / vodka

1. Немирів 0,5 л
Особлива / Перцова
Nemiroff Osobliva / Pepper
(50 г/г) **25,00**
(1бут. /bottle) **250,00**

8. Фінляндія / Фінляндія 0,5
Клюква
Finlandia
(50 г/г) **49,00**
(1бут. /bottle) **490,00**

2. Немирів Преміум 0,7
Nemiroff Premium
(50 г/г) **27,00**
(1бут. /bottle) **378,00**

9. Бехеровка 1л
Becherovka
(50 г/г) **55,00**
(1бут. /bottle) **1100,00**

3. Немирів Лекс 0,5
Nemiroff Lex
(50 г/г) **47,00**
(1бут. /bottle) **470,00**

10. Джин Біфітер 0,75
Gin Beafeater
(50 г/г) **65,00**
(1бут. /bottle) **975,00**

4. Львівська 0,5
Lvivska
(50 г/г) **25,00**
(1бут. /bottle) **250,00**

11. Джин Гордонс 0,75
Gin Gordons
(50 г/г) **65,00**
(1бут. /bottle) **975,00**

6. Зубрівка 0,5
Zubrovka
(50 г/г) **25,00**
(1бут. /bottle) **250,00**

12. Ром Бакарді блек, голд 1л
Rum Bacardi Black, Gold
(50 г/г) **60,00**
(1бут. /bottle) **1200,00**

7. Палиночка в асортименті 0,5
Fruit tincture
(50 г/г) **60,00**
(1бут. /bottle) **600,00**

13. Унікум 0,5
Unicum
(50 г/г) **69,00**
(1бут. /bottle) **690,00**

8. Егермайстер 0,7
Fruit tincture
(50 г/г) **71,00**
(1бут. /bottle) **994,00**



БРЕНДИ, КОНЬЯК
Brandy, cognac

1. Хеннесси VS
Hennessi VS

0,7

(50 г/г) **195,00**
(1бут. /bottle) **2730,00**

6. Мартель XO
Martell XO

0,35

(50 г/г) **780,00**
(1бут. /bottle) **5460,00**

2. Хеннесси VSOP
Hennessi VSOP

0,5

(50 г/г) **325,00**
(1бут. /bottle) **3250,00**

7. Ужгород
Uzhgorod

0,5

(50 г/г) **140,00**
(1бут. /bottle) **1400,00**

3. Хеннесси XO
Hennessi XO

0,35

(50 г/г) **820,00**
(1бут. /bottle) **5740,00**

8. Тиса
Tysa

0,5

(50 г/г) **110,00**
(1бут. /bottle) **1100,00**

4. Мартель VS
Martell VS

0,5

(50 г/г) **120,00**
(1бут. /bottle) **1200,00**

9. Закарпатський
Zakarpatsky

0,5

(50 г/г) **40,00**
(1бут. /bottle) **400,00**

5. Мартель VSOP
Martell VSOP

0,5

(50 г/г) **220,00**
(1бут. /bottle) **2200,00**

10. Метакса 5*
*Metaxa 5**

0,5

(50 г/г) **60,00**
(1бут. /bottle) **600,00**



ІГРИСТЕ ВИНО / ШАМПАНСЬКЕ

Sparkling wine, champagne

1. Чизай ігристе в асорті 0,75

Chyzay sparkle in assortment 280,00

3. «Анна – Вікторія» 0,75
вино ігристе рожеве

«Anna-Victoria» 280,00

2 «Артемівське» 0,75

в асортименті

“Artyomovskoe” in assortment 280,00

4. Просеко Італія 0,75

Prosecco Italy 600,00





ПИВО *Beer*

1. «Старопрамен» бочкове <i>Staropraten (keg)</i>	0,3/0,5 35,00 48,00	4. Леф Брюн <i>Leffe Brune</i>	0,33 59,00
2. Будвайзер Чехія <i>Budweiser Czech</i>	0,3/0,5 51,00 67,00	5. Льовенбрау <i>Lowenbrau</i>	0,33 59,00
3. Леф Блонд <i>Leffe Blond</i>	0,33 59,00	6. Хугарден <i>Hoegaarden</i>	0,33 59,00
		7. Стелла Артуа б/а <i>Stella Atois n/a</i>	0,5 55,00

ДО ПИВА *To beer*

1. Бастурма <i>Bastourma (smoked beef)</i>	1/100 90,00	4. Арахіс солений <i>Peanuts</i>	1/50 25,00
2. Шовдарь сирокочений <i>Thanscarpatian smoked ham</i>	1/100 60,00	5. Чорізо <i>Chorizo (smoked sausage)</i>	1/100 80,00
3. Сир косичка копчена <i>Thanscarpatian smoked cheese</i>	1/100 60,00		