

## ЗИГРІВАЮЧА РАТАФІЯ

НА ДВОРІ

### WARM RATAFIA OUTDOORS

ХРИНОВУХА, МАЛИНІВКА, СМОРОДИНОВА, КЛЮКІВКА, ВИШНЯ  
HORSE RADISH, RASPBERRY, BLACKCURRANT, CRANBERRY, CHERRY

50 мл/мл - 19 ₴

## КАНАПКИ CANAPÉ

**ГРЕЧАНА КАНАПКА** . . . . . 1 шт/pcs . 29 ₴  
з вершковим сиром і кав'ярком оселедця  
**BUCKWHEAT CANAPÉ** with cream cheese and herring caviar

**ФОРШМАК** із яблучним желе . . . . . 1 шт/pcs . 29 ₴  
**FORSCHMACK** Forschmack with apple jelly

**ПАШТЕТ З ГОРОХУ** . . . . . 1 шт/pcs . 29 ₴  
та горіхової пасти у заварному тісті  
**PATE OF PEA** and nut paste in profiteroles

**ФУАГРА МАРИНОВАНА** з желе із хереса . . . . . 1 шт/pcs . 29 ₴  
**MARINATED FOIE GRAS** with sherry jelly

**ГОДИВО / PATE** . . . . . 1 шт/pcs . 29 ₴

**РОСТБІФ З ЯЙЦЕМ** у злаковому хлібці . . . . . 1 шт/pcs . 29 ₴  
**ROAST BEEF WITH EGG** in cereal bread

**КРОВ'ЯНКА** . . . . . 1 шт/pcs . 29 ₴  
з цибулевим мармеладом у житньому хлібі  
**BLOOD SAUSAGES** with onion marmalade in rye bread

### СЕТ КАНАПОК / CANAPÉ SET

(7 шт/pcs) 199 ₴

## КАВ'ЯР БАР CAVIAR BAR

**КАВ'ЯР СЕТ** . . . . . 75 г/г . 699 ₴  
(оселедця 30 г, щуки 30 г, форелі 30 г, осетра 15 г)  
з картопляними млинцями, цибулевим спонжем та пампушками  
**CAVIAR SET**  
herring caviar 30g, pike caviar 30g, trout caviar 30 g, sturgeon caviar 15 g. Served  
with potato pancake, onion sponge bread and pampushky

**ЛОЖКА ЧОРНОГО КАВ'ЯРУ** . . . . . 5 г/г . 199 ₴  
**З ОСЕТРА** на дикій мушлі з грінкою  
**BLACK STERLET CAVIAR** a spoon/ on a shell with rye bread toast

**КАВ'ЯР ОСЕТРА** . . . . . 28 г/г . 899 ₴  
на льду з фермерським маслом та солоним бісквітом  
**BLACK STERLET CAVIAR**  
on ice with farm butter and salted sponge cake

**КАВ'ЯР РІЧКОВОЇ ФОРЕЛІ** . . . . . 50 г/г . 179 ₴  
з вершковим хлібом та маслом  
**TROUT CAVIAR** with bread and butter

**ЩУЧИЙ КАВ'ЯР** . . . . . 50 г/г . 179 ₴  
по-одеськи з солоним бісквітом  
**ODESSA STYLE PIKE CAVIAR** with salted sponge cake

GASTRONOMIC BESTSELLERS / GASTRONOMIC BESTSELLERS



### Як створюються шляхетні місця?

*Певні, що вони створюються з великої любові. Насправді, всі чудові речі створюються так. Якщо додати до цього роки роботи, пошук цікавих локальних продуктів, шлях, який вже пройшла нова українська кухня, додати дар гостинності (а буди гостинним – це такий самий талант, як створювати музику або писати картини) і трохи магії Подолу, то з'явиться місце подібне до «Канапка-бару».*

*Канапка-бар – місце, натхненне історією салонів міської інтелігенції та сучасної гастрономією, вином та цікавими продуктами. Це місце, створене в ім'я гедонізму, кохання та життя, сповненого радощів та насолод.*

### How to create a significant place?

*Surely, it is created with great love. In fact, all the wonderful things are created so. If you add to these years of work, search for interesting local groceries, the way that the new Ukrainian cuisine has already passed, as well as a hospitality (being hospitable is the same talent as to create music or draw pictures) and a little Podil magic, then you'll find such place like this Kanapka - bar.*

*Kanapka - bar is a place inspired by the history of the urban intellectual societies and modern gastronomy, wines and interesting products. This place is devoted to hedonism, love and life full of joy and pleasure.*

КАНАПКА  
БАР

Сім'я ресторанів  
Дмитра Борисова

КАНАПКА  
БАР



## СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ SPECIALTIES

**МУШЛЯ ФАЙНА** устриця афінована в Україні  
**MUSHLYA FAYNA** oysters refined in Ukraine

1 шт/1 pcs . . . . . **39** ₪  
6 шт/ 6 pcs . . . . . **229** ₪  
12 шт/ 12 pcs . . . . . **459** ₪

**Замовляй додатково соус** . . . . . 50 г/g . . . . . **10** ₪  
(овочевий, калиновий, часниковий)  
**Order additionally a sauce**  
(spicy vegetable, guelder and garlic souce)

**Колоніст Бісер Брют** . . . . . **898** ₪  
**Kolonist Bisser Brut**

## НАМАЗКИ НА ХЛІБ COLD SNACKS

**ПАШТЕТ З ГОРОХУ ТА ГОРИХОВОЇ ПАСТИ** . . . . . 120 г/g . . . . . **49** ₪  
з ферментованою капустою та стручками молодого гороху на хрусткому хлібці з насінням сонячника, льону, рижеї, рапсу та маку  
**PEA PATE WITH FERMENTED CABBAGE**  
on a toast with flax and camelina seeds, and rape plant

**ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ ЦЕСАРКИ ТА ФАЗАНУ** . . . . . 180 г/g . . . . . **98** ₪  
зі збитою в ніжний мус морквою, томленою зі спеціями - корицею, ваніллю та кардамоном  
**PATE MADE OF GUINEA FOWL AND PHEASANT LIVER**  
with carrot tender mousse, stewed with species: cinnamon, vanilla and cardamom

**ФОРШМАК ПО-ОДЕСЬКИ** . . . . . 120 г/g . . . . . **79** ₪  
з обсмаженим хлібом та двома видами масла (з вялених томатів та лимонним)  
**ODESSA STYLE VORSCHMAK**  
with fried bread and tow kind of butter (air-cured tomato and lemon)

**ТАРТАР З ЯЛОВИЧИНИ** . . . . . 100 г/g . . . . . **79** ₪  
з гречаним чіпсами  
**BEEF TARTARE** with buckwheat chips

**ГОДИВО RILLETTE** . . . . . 3 шт./pcs . . . . . **69** ₪

**ХОЛОДЕЦЬ** . . . . . 125 г/g . . . . . **99** ₪  
із зайця та фазану з хріном  
**ASPIC MADE OF HARE** and pheasant meat with horseradish

### ДОМАШНІ РАТАФІЇ, БАЛЬЗАМИ HOMEMADE CORDIALS, BALMS

50 мл/ml 250 мл/ml 500 мл/ml

**Малинівка** . . . . . **19** ₪ . . . . . **95** ₪ . . . . . **190** ₪  
Malynivka (Raspberry)

**Смородина з ялівцем** . . . . . **19** ₪ . . . . . **95** ₪ . . . . . **190** ₪  
Blackcurrant with juniper

## ГАРЯЧЕ ПО-УКРАЇНСЬКИ HOT SNACKS

**ВИНОГРАДНІ РАВЛИКИ** . . . . . 6 шт / 6 pcs . . . . . **198** ₪  
**HALF A DOZEN OF SNAILS**

**ЧОРНОМОРСЬКІ МІДІЇ** у вершковому соусі . . . . . 500 г/g . . . . . **129** ₪  
**BLACK SEA MUSSELS** in creamy sauce

**ГАЛИЦЬКІ КАРТОПЛЯНІ КОПИТКА** . . . . . 280 г/g . . . . . **129** ₪  
з м'ясом кролика та кров'яною з соусом із витриманого сиру  
**GALICIAN STYLE POTATO DUMPLINGS** with rabbit meat and black pudding with riped cheese sauce

**ГОЛУБЦІ** . . . . . 150 г/g . . . . . **129** ₪  
з пшоном та козиним м'ясом, з вершково-томатним та сморчковим соусами  
**CABBAGE ROLLS** wrapped in kraut leaves with millet and goat meat filling under creamy-tomatoe and morel sauce

**ПЕРЛОТО** смажене на кістковому мозку . . . . . 250 г/g . . . . . **129** ₪  
із зобною залозою та трюфельним маслом  
**PERLOTTO** fried in bone marrow broth with thymus, thymus and truffle oil

**Кальвадос Прикарпатський** . . . . . (500 мл/ml) . . . . . **39** ₪  
**грушевий 183 дні витримки**  
**Prykarpattia pear calvados**

## САЛАТКИ SALADS

**ВЕРШКОВИЙ СИР** . . . . . 220 г/g . . . . . **129** ₪  
з буряковим мусом та соусом з волоських горіхів  
**CREAM CHEESE** with beetroot mousse and walnut sauce

**САЛАТ ПАШОТ** . . . . . 200 г/g . . . . . **69** ₪  
із смаженим беконом та хрумкими грінками  
**ROACHED SALAD** roasted bacon with lettuce and crispy croutons

**ГРИЛЬОВАНА ЦВІТНА КАПУСТА З СОУСОМ БОГРАЧ,** . . . . . 200 г/g . . . . . **69** ₪  
тартаром із свіжих та в'ялених томатів та горіхами із зеленню  
**GRILLED CAULIFLOWER WITH BOGRACH SAUCE,**  
tartare of fresh and dried tomatoes and nuts with greens

**САЛАТ ІЗ ПЕЧЕНИХ КОРНЕПЛОДІВ** . . . . . 200 г/g . . . . . **69** ₪  
корінь пастернаку, буряк, морква, картопля з обліпиховим соусом та насінням соняшника  
**SALAD WITH BAKED ROOTS OF PARSNIP,**  
beet, carrot, potato with sea buckthorn oil and sunflower seeds

## ВАРЕНИКИ VARENYKY

**ЧОРНІ ВАРЕНИКИ З СУДАКОМ** . . . . . 180 г/g . . . . . **79** ₪  
та копченим салом, хрусткою кропивою та соусом з кав'яру оселедця  
**BLACK VARENYKY** and smoked salo filling, crispy nettle under herring caviar sauce

**ВАРЕНИКИ З ЗАЙЦЕМ ТА ЛИЩИНОЮ** . . . . . 180 г/g . . . . . **79** ₪  
**VARENYKY WITH HARE MEAT AND HAZELNUTS FILLING**

**ВАРЕНИКИ З ВИШНЕЮ** із заварного тіста . . . . . 180 г/g . . . . . **79** ₪  
**VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES**

## РІДКЕ SOUPS

**БОРЩ ЧЕРВОНИЙ** . . . . . 350 г/g . . . . . **98** ₪  
із свинячими вушками, чорносливом, копченою грушею та пампушками  
**UKRAINIAN BORSCH** with pig`s ears, prunes, smoked pear and pampushky

### ДОМАШНІ РАТАФІЇ, БАЛЬЗАМИ HOMEMADE CORDIALS, BALMS

50 мл/ml 250 мл/ml 500 мл/ml

**Хрінювуха / Hrinovuha** . . . . . **19** ₪ . . . . . **95** ₪ . . . . . **190** ₪

## РИБНІ СТРАВИ FISH DISHES

**РІЧКОВА ФОРЕЛЬ** . . . . . 300 г/g . . . . . **249** ₪  
з перловою крупою та печеною селерою  
**RIVER TROUT** with pearl barley and baked celery  
**ФІЛЕ СУДАКА ІЗ ПЕЧІ** . . . . . 300 г/g . . . . . **229** ₪  
з тушкованими в вершках грибами: лисичками, гливками та білими  
**BAKED PERCH FILLET** with chanterelles, oyster and white mushrooms stewed in cream

### БІЛЕ ВИНО УКРАЇНИ UKRAINIAN WHITE WINES

**Шардоне Резерв Шабо** . . . . . **420** ₪  
Chardonnay Reserve Shabo  
**Рислінг Колоніст** . . . . . **580** ₪  
Riesling Kolonist semi-dry

## М'ЯСНІ СТРАВИ MEAT DISHES

**КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ** . . . . . 200 г/g . . . . . **229** ₪  
з фазану і січеник з цесарки з печенюю із топінамбура та пастернаку  
**SNICKEN KIEV** made of pheasant and guinea fowl cutlet with roasted Jerusalem artichoke and parsnip

**КУРЯЧА ГРУДКА** . . . . . 250 г/g . . . . . **159** ₪  
з морквяним пюре та грильованим артишоком  
**SNICKEN BREAST** with carrot puree and grilled artichokes

**ШИЯ ЯГНЯТИ** . . . . . 450 г/g . . . . . **249** ₪  
запечена під соусом деміглас з баклажановим пюре  
**LAMB NECK** baked with eggplant puree in demi-glace sauce

**МАРМУРОВІ ЯЛОВИЧІ МЕДАЛЬЙОНИ** . . . . . 400 г/g . . . . . **298** ₪  
з картоплею та сморчковим соусом  
**MARBLED BEEF MEDALLIONS** with new potatoes and morel sauce

### ЧЕРВОНЕ ВИНО УКРАЇНИ UKRAINIAN RED WINES

**Каберне витримане Князя П.М.Трубецького** . . . . . **340** ₪  
Cabernet Prince Trubetskoy Winery  
**Каберне-Мерло Висока Гама Колоніст** . . . . . **899** ₪  
Cabernet-Merlot High Gamma Kolonist

## СОЛОДКЕ DESSERTS

**ВАРЕНИКИ З ЯГОДАМИ** . . . . . 180 г/g . . . . . **79** ₪  
із заварного тіста  
**VARENYKY WITH SEASONAL BERRIES**

**СИРНИКИ З ЯГІДНИМ СОУСОМ** . . . . . 280 г/g . . . . . **79** ₪  
**COTTAGE CHEESE PANCAKES WITH SOUR AND BERRY CREAM**

**ТОРТ КИЇВСЬКИЙ** з каштанами . . . . . 150 г/g . . . . . **79** ₪  
**CAKE "KYIV"** with chesnuts

**МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ** . . . . . 50 г/g . . . . . **45** ₪  
**ICE CREAM & SORBET**

**СИРНИЙ СЕТ (6 ВИДІВ)** . . . . . 180 г/g . . . . . **198** ₪  
від українських фермерів Галичини, Закарпаття, Бессарабії та Київщини (презентація 30 видів сиру від фромаж'є)  
**CHEESE SET**  
by Ukrainian farmers from Galicia, Zakarpattia, Bessarabia and Kyiv regions (presentation of 30 kinds of cheese by fromager)

### РОЖЕВІ ВИНА / ROSE WINES

**Піно Менье Гранд Вале** . . . . . **420** ₪  
Pinot Meunier Grande Valle