

ДАЙДЖЕСТ GASTROFAMILY

СИДРОВИЙ МАРШРУТ

*секретні місця від бульвару
Шевченка до велотреку*

ЩО ПРИГОТУЄМО?

*Кулінарний майстер-клас
Дмитра Борисова*

КОКТЕЙЛІ
ПРИСВЯЧЕНІ
КИЄВУ за

129
грн

ПІКНІКИ
ТА БРАНЧІ
БЕЗ ОБМЕЖЕНЬ



CHICKEN

— K Y I V —



à la Maréchal ➡️ côtelette de volaille ➡️ Chicken Kyiv

Як правильно їсти котлету по-київськи

- Найперше: огляньте котлету. У справжньої chicken kyiv панірування апетитно-золотисте, а на кісточку одягнена папільотка.
- Зробіть обережний надріз.
- Візьміть котлету за кісточку та полийте трюфельне пюре розтопленим запашним маслом та м'ясним соком, що витече зсередини.
- Нарізайте котлету на невеликі шматочки. Беріть соковите куряче м'ясо в хрусткій паніровці, заїдайте ароматним пюре під соусом та легким салатом. Відчуйте всю палітру смаків та текстур — вони неймовірні у поєднанні.

Тепер ви розумієте, чому котлета по-київськи — це міська легенда. Смачного!



КИЇВСЬКІ СНІДАНКИ З ВІНОМ ЗА 129 ГРН

Такі сніданки варто планувати заздалегідь. Або спонтанно вдатися до імпровізації. Замість швидкої чашки кави дати собі півгодини на розмірений щасливий ранок. Так що давайте снідати так:

- Спершу — сет замазок зі свіжоспеченим хлібом. Кав'яр оселедця, паштет з курячої печінки, фермерське масло — все, що треба.
- Потім — келих ігристого. Зранку? А чому б і ні! Або ж чай чи кава, як ви любите.
- А потім — улюблена ранкова страва. У когось то гранола з домашнім йогуртом, а в когось — яйця пашот з лососем та сирним соусом. Чи сирники з джемом. Чи шакшука. Чи свіжоспечений мигдалевий круасан. Чи авокадо-тост...

Обирайте. Смакуйте.
Нехай цей ранок буде тільки ваш.
З 8:00 до 13:00 щодня
(у вихідні з 9:00).



вул.Хрещатик, 15/4 • (050) 405 405 5 • Будні: 8:00-24:00 Вихідні: 9:00-24:00



chicken.kyiv

Таємний спік-ізі бар на розі Городецького та Заньковецької.
Трохи магії. Дивовижні химери. Сафарі Городецького.
Спокійний джаз та коктейлі... багато коктейлів.

КОКТЕЙЛІ, ПРИСВЯЧЕНІ КИЄВУ

Хрещатик, легендарні каштани, улюблені місця та кохання до міста надихнули створити 6 унікальних коктейлів з власною історією присвячених Києву.

Для відчайдушних експериментаторів чи романтичних натур.

Для спокійних вечорів чи драйвових вечірок.

Кожен знайде в них щось рідне, щось своє.

Відчуйте магічну атмосферу та закохайтесь в Київ, як вперше, в CHECK-IN KYIV.

На розі Городецького та Заньковецької.
Знаходьте дзвоники, потім побачивши золотого півня — сходами вниз.
За дверцятами шафи.



f checkin.kyiv.bar

Instagram checkinkyiv

OLIMPIYSKIY.

Солодка піна перемог та гірка реальність поразок.

Campari, Amaro Montenegro, Angostura Aromatic Bitter.

Баланс поєднання довершений ніжною молекулярною піною з троянди та ванілі.

1991.

Самостійний та незалежний, який не потребує ніяких доповнень і вагань.

Переломний та легендарний, як 1991 рік.

Bicki Jack Daniels, Martini Bianco, білок, фреш лимона та домашній сироп з липи та фенхелю.

KYIV SPRING.

Освіжаючий подих весняних вуличок Києва.

Цитрусова горілка та імбирний ель.

Кисло-солодкий, легкий, з нотками полуниці та малини.

GORODETSKIY.

Незвичайний та екзотичний, як вподобання архітектора Городецького.

Martini Riserva Rubino, Luxardo Marascino, Mezcal Vida, лікер какао та сироп ванілі.

Міцний та солодкий.

CHICKEN COCKTAIL.

Фірмовий. Дивовижний. Наш. Кисло-солодкий.

Ром Plantation Overproof 69%, сік лайма, полуничне пюре, ожинковий лікер.

Подача в чашці, щоб ніхто навіть не здогадався, щоб це був наш маленький секрет.

KHRESCHATUK.

Каштановий. П'яний. З витриманою кислинкою.

Monkey Shoulder, Martini Rosso, Martini Dry, свіжа журавлина і пюре каштана.

129
гр

ОСТАННЯ БАРИКАДА

Остання Барикада — це 100% український мистецько-гастрономічний простір на Майдані Незалежності, місце зустрічі вільних людей.

А ще:

100% УКРАЇНЬСЬКА ГАСТРОНОМІЯ.

Так, лише локальні продукти: чорноморські устриці, осетровий кав'яр з України, фуа-гра зі Снятина, українська мармурова яловичина, карпатські лісові гриби і багато іншого.

ПЕРШИЙ 100% УКРАЇНЬСЬКИЙ БАР.

Микулинецьке віскі, прикарпатський кальвадос, рівненський джін, домашні ратафії, локальні вина.

І коктейлі лише з українського алкоголю.

98 ₴

ОБ

МАЙДАНЧИК
на якому майже щовечора проходять концерти, дискусії або літературні читання.

МУЗЕЙ ТРЬОХ МОДЕРНИХ РЕВОЛЮЦІЙ

- Революції на граніті 1990 року
- Помаранчевої революції 2004 року
- Революції Гідності 2013 року

Понад півсотні артефактів та екскурсії для всіх гостей українською та англійською мовами.

**Майдан Незалежності,
десь біля Лядських воріт
(068) 907 1991**



РАДІО ОБ — так, власне 24/7 онлайн-радіо “Останньої Барикади” з українським 100% плейлистом та програмами про все на світі: від спорту й музики до історії гастрономії та тревел-шоу. Все цікаве тут: www.obradio.com.ua [obradio](https://www.facebook.com/obradio)

Майдан Незалежності, десь біля Лядських воріт • (068) 907 1991

[ostannya.barykada.kyiv](https://www.facebook.com/ostannya.barykada.kyiv) [ostannia.barykada](https://www.instagram.com/ostannia.barykada)

КАНАПА

РЕСТОРАН • САЛОН

БЕСТСЕЛЛЕРИ КАНАПИ

ЇСТІВНА СВИЧКА
з вершкового масла і
часнику



ПАШТЕТ



із печінки цесарки і фазана із
збитою в ніжний мус морквою,
томленою в спеціях: кориці, ванілі,
кардамоні.

БОРЩ
зі свинячими вушками, чорносливом,
копченою грушею та пампушками



ЧОРНІ ВАРЕНИКИ

з судаком, копченим салом та соусом
із кав'яру оселедця



КИЇВСЬКИЙ ТОРТ

Насправді у нас два київських торти:
з каштанами та шоколадний.



ХРОНІКИ КАНАПИ

2013

Рік створення "Канапи"

2015

Шеф-кухар "Канапи"
Ярослав Артюх потрапляє
до регіонального фіналу San
Pellegrino Young Chef

2016

"Канапа" отримує премію
"Сіль", як "Найкращий ресторан
української кухні", Kyiv Tourism
Awards та низку інших нагород

2017

ресторан "Канапа"
відкривається у Варшаві

2019

ресторан «Канапа»
відкривається у Львові



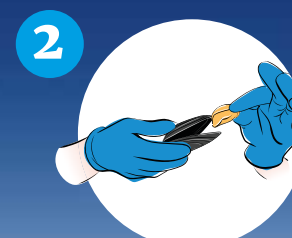
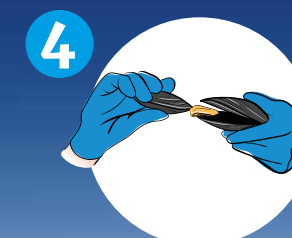
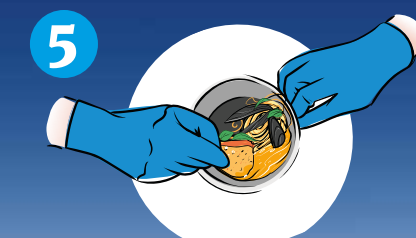
Канапа у Варшаві розташована у колишньому
маєтку Фелікса та Інни Седлановських, спроектованого особисто паном Седлановським.

Архітектура, до слова, була не єдиним його
талантом — міська легенда каже, що він зна-
вся на кулінарії. Дружина Фелікса, Інна Сед-
лановська, була українкою — і щоб потішити
її, Фелікс опанував українську кухню.

Минуло багато часу — і тепер тут ресто-
ран "Канапа", а в його меню ви зустрінете
українські та польські традиційні страви.
Звісно, не просто так ;)

Mushlya

Як їсти мідії?

-  Мідії треба їсти руками, так смачніше. Тільки вдягни рукавички.
-  Обирай найбільшу мідію і з'їдай середину.
-  З мушлі зроби щипці.
-  Витягай ними всі наступні мідії з мушель.
-  Не забудь вимочити смачний соус хлібом.

Що таке Mushlya Bar?

Друзі, ви певно, знаєте, як це: коли на вітрині гори свіжої риби та делікатесних морепродуктів, ви обираєте для себе свіжі кальмари, креветки, устриці, і все це – запашне й смачне – за лічені хвилини готують при вас. Так ми працюємо в Mushlya Bar – з ідеально свіжих продуктів готуємо ідеальні сифуд-страви по 1 євро. Великі устриці, сендвічі зі скумбрією або ніжним малосольним оселедцем, величезні аргентинські креветки та каракатиці...

І, звісно, мідії. Їх готуємо та подаємо в бельгійському стилі – в пряному вершковому соусі, з багетом. Ідеально – під келих пива або вина.

Бургери? Звісно. Класичний бургер MUSHLYA та Surf&Turf, в якому ми поєднали соковиту котлету з м'яса та тигрові креветки. Для компаній – холодне та гаряче плато спеціалітетів.

І спеціально для вас створили лінію вермутів, які так пасують до сифуду.



Хрещатик, 25 – місце з історією

Як знайти Mushlya Bar? Бачите фонтан, величезні сходи та будинок з зіркою? То ви вже на місці! Це сифуд-вечірка non stop. До речі, тут завжди був «двіж». Ще коли поряд працював кінотеатр «Юність», а в приміщенні Mushlya Bar було легендарне кафе «Грот», яке київські тусовщики (та й фарцовщики) називали «Мічіган». Тут завжди можна було випити, знайти веселу компанію та навіть купити джинси.

Джинсів не обіцяємо – а от компанію, драйвовий настрій, чудову музику, вермут, вино, та, звісно, ідеально свіжі морепродукти гарантуємо.

ЩО ЩЕ СПРОБУВАТИ В MUSHLYA BAR?

Величезна аргентинська креветка grill – 39€ (1€)

Казанок мідій – 49€ (1€)
з теплим багетом у вершковому соусі

Половина лобстера grill – 198€ (6€)
з картопляними діпами і соусом

Холодне плато XL – 259€ (8€)
4 устриці, білоногі креветки (10 шт),
чорноморські креветки (жменя)



Philadelphia
ROLL & BOWL

Замовляй доставку!

Привеземо через 39 хвилин

Зона доставки:

Палац Спорту - Бессарабка - Хрещатик - Золоті Ворота - Цирк - Олімпійська - Льва Толстого

Шукаєш щось *tasty&healthy*?

Маємо 4 варіанти відповіді:



РОЛИ ФІЛАДЕЛЬФІЯ - 139 ₴



БОУЛ з кіноа- 139 ₴



АВОКАДО-САЛАТ - 139 ₴

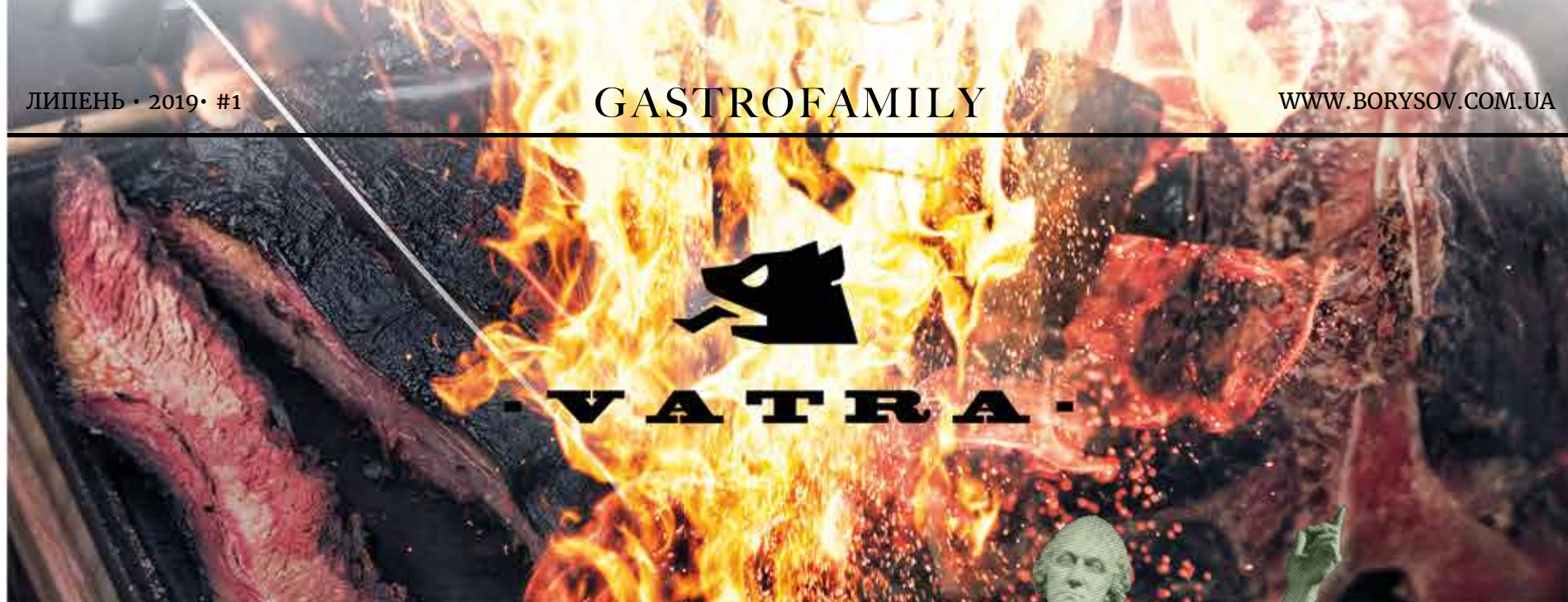


НОРІ-ШАУРМА-РОЛ - 139 ₴



З чим будеш будеш?





Бріскет. Бургери. ВВQ

Якщо є регіон, який можна назвати світовим центром ВВQ, то це південний схід США – так званий barbecue belt: він починається від Техасу й Оклахоми на заході й тягнеться до Атлантичного океану на сході. Північний кордон ВВQ-штатів – Міссурі, Кентуккі, Вірджинія.

ВВQ – це спосіб приготування їжі на жарі тліючого вугілля: чим довше, тим краще. Завдяки slow cooking м'ясо виходить максимально соковитим, з упізнаваним «димним» смаком.

Чи не в кожній країні готують м'ясо на вугіллі, але саме в США «південне ВВQ» стало справжньою субкультурою, яка формувалась протягом кількох століть.



Джордж Вашингтон, наприклад, згадує у своєму щоденнику, як ходив на барбекю-вечірку у 1769 і провів там всю ніч. І через чотири роки вже описував ВВQ-вечірку у власному маєтку, де, до слова, у Вашингтона була велика копильня.

Словник ВВQ:

Brisket – яловича грудинка, яку маринують і готують в копильні при низькій температурі, а при подачі нарізають скибками. Подають гарячою з картоплею фрі, ВВQ-соусом та малосолами



158 ₴
(5 €)

Pastrami – грудинка, яку засолюють на декілька тижнів, натирають спеціями, коптять 12 годин і потім пропарюють, а перед подачею нарізають тонкими слайсами.



128 ₴
(4 €)

Три основні компоненти ВВQ:

I — М'ЯСО

яловичина або свинина, а іноді й птиця чи навіть риба



II — ДРОВА

найкраще дуб або фруктові породи



III — ПРАВИЛЬНА ТЕМПЕРАТУРА

80-120 градусів по Цельсію, іноді нижче



Dry ribs – ребра, що готують в сухій суміші спецій.

Wet ribs – свинячі ребра, які змащують соусом і до, і після приготування.

Short ribs – короткі яловичі ребра, а точніше верхня їхня частина, де найбільше м'яса. Якщо мова про ВВQ, їх швидко обсмажують при високій температурі.



158 ₴
(5 €)

Любчик – не просто гарне слівце. Це вже, якщо хочете, лайфстайл.

Любчики – це люди, закохані у життя.

Ті, хто отримує задоволення від сну і бадьорості, гріються на сонечку, підставляють обличчя вітрові, не тікають від теплих літніх дощів, кохаються на дахах багатоповерхівок у місячній сяйві, а ще – справді смачно їдять. Аби не говорити багато (теревені-бо для любчиків – не головне) ми пропонуємо вам правила любчиків – кілька речей, від яких жоден любчик не відмовиться.



Правила “Любчиків”

1. Любчики добре снідають.

Правильно. Заправлятися слід зранку. Який, скажіть будь ласка, любчик погребує сирниками з медом і сметаною, лінівими варениками, скремблом з беконом, свіжоспеченим круасаном з лососем, чи пікантною шакшукою?

А поки основна страва готується, любчик візьметься за ранковий сет закусок: хумус, дзадзики, ніжний курячий паштет, домашнє вершкове масло і джем – щоб намащувати на свіжоспечений хліб і радіти життю. Доповніть все це горнятком міцної кави, домашнім чаєм або, як тут відмовити, келиха вина – і отримаєте неперевершений початок дня. Досвідчені любчики, між іншим, знають, що такий сніданок коштуватиме лише 129 гривень:

за основну страву, сет закусок і напій. Де? Оце вже соромно не знати. В ресторанах «Любчик», де ж іще! З 9:00 до 12:00 щодня!

2. Любчики вміють смакувати раків.

Поласувати раками – задоволення непересічне. Великі, червоні річкові монстри – чудова кумпанія до кухля крижаного пива, пляшки доброго вина чи й штофу горівки. Спочатку їсте щільну солоденьку «шийку», потім видобуваєте ніжне, соковите м'ясо з клешнів, далі – вправність рук і жодного шахрайства. До того ж простір для кулінарних експериментів тут просто неосяжний.

3. Любчики знають, як обідати.

Зрештою, обід – це взагалі важливо. Не може ж нормальний любчик ходити голодним? Тож наші любчики (хто гуртом, хто – поодиноці) простують на Воздвиженку або Бессарабку, розлучаються зі скромною сумою в 129 гривень і добряче обідать. Як-то кажуть, перше, друге, третє і компот.

Або ж, якщо бути точними, то, наприклад, зелений борщ, котлетки з індики з картопляним пюре, салат з томатів з базарною бринзою та цитрусовий лимонад. Або ж окрошка з курочкою на кефірі, люля-кебаб з баранини, лечо та холодний каркаде. І ще безліч варіантів.

Щодня меню обідів можна подивитися тут:



4. Любчики вміють влаштовувати сабантуй.

Ми це зємо пікніком у затишному одеському дворикі (на Воздвиженці) або центровим пікніком на Бессарабці.

Раки, мідії, устриці, рапани, шашлики, божественно хрустка цаца – усе це кружляє довкола любчиків апетитним хоромом, а поряд – течуть бурхливі ріки з тихого та ігристого вина.

Тож навіть маємо традицію планувати зустрічі з друзями, сімейні свята та всілякі особливі події якраз на ось ці пікніки – це красиво, весело, смачно, так ще й за спеціальними цінами. І меню пікніків оновлюється щотижня.

* Влаштовуємо сабантуй в обох «Любчиках» щонеділі о 12:00-16:00.

5. Любчики їдять в компанії.

Влаштувати свято шлунка для одного – благородне діло. Але й колективу любчики не цураються! На випадок великих посиденьок є свої лайфхаки. Забронуйте в «Любчику» здоровецького стола (ну не столика ж!).

Хай на столі буде великий казанок мідій, м'ясна таріль, рибна таріль, а ще – пригорща рачків, гора хрусткої цаци, ікра з синеньких, форшмачок, тютюлька...

Не обійтися без кількох пляшок вина, штофа оковитої, свіжих овочів, зелені, солінь і гарячого свіжоспеченого хліба. Отепер можна чемно випити, попоїсти і посидіти за душевною бесідою.

6. Любчики люблять солоденьке.

І ніколи не заперечують проти ще одного десерту. Бо як можна відмовитися від невагомго тістечка Павлова з маракуйєю чи домашнього сорбету? Ніяк, тому несіть сюди наполеон, штрудель з яблуками і... окей, і вареники з вишнями теж несіть.

7. Любчики вміють шуткувати над собою.

Та й взагалі сприймають життя з добрим гумором, а воно їм відповідає взаємністю.

ДЕ ЗНАЙТИ “ЛЮБЧИКІВ”?

На Воздвиженській вулиці, 10Б

050 390 61 31

lyubchik liubchyk.restaurant
9:00–23:00

На Бессарабській площі, 7

098 356 86 86

lyubchik.bsrbia liubchyk.restaurant
9:00–23:00





**DOGZ &
BURGERZ**



вул. Сухомлинського 1,
ТРЦ «PortCity», 2-й поверх

ЛУЦЬК



• м. Львів, вул. Академіка
Гнатюка, 4
• м. Львів, вул. Вірменська, 13

ЛЬВІВ



вул. Пирогова, 9Б

ВІННИЦЯ



• Майдан Незалежності,
1, ТЦ GLOBUS 1 лінія, -1
поверх, фудкорт
• вул. Євгена Гуцала, 3

КИЇВ

• вул. Хрещатик, 23а
• б-р Тараса Шевченка, 36А
• вул. Георгія Кірпи, 4,
Київ-Пасажирський Південний



• вул. Катерининська, 12
• Аркадійська алея, 1

ОДЕСА

Що спробувати в Dogz & Burgerz?

Бургер з подвійною котлетою - 39₴

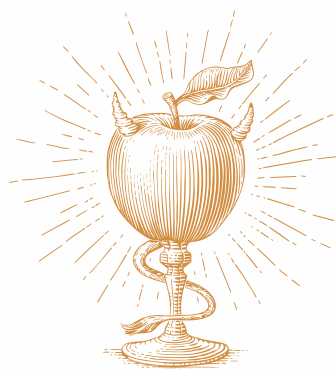
ЗОЖ бургер в салаті айсберг з мармуровою
яловичиною і креветками - 59₴

Креветки гриль на шпажці - 39₴

Устриця з лимоном - 29₴

Фрі-сет закусок - 99₴

1€



БІЛИЙ НАЛИВ



ЛАЙФХАК: АВОСЬКА

Авоська виручає, в яку пригоду не потрапиш.
Авось хтось на тебе чекає, а ти без сидру?
Або день народження колеги, а тут такий презент!
Або просто такий день, що потрібна магія.
Все просто: твоя авоська в «Білому Наливі».
Завжди без черги!

Авоська - 199₴
(наливка 200 мл, сидр 700 мл)

Авоська МАХ - 299₴
(наливка 200 мл та 500 мл, сидр 700 мл)



СИДРОВИЙ МАРШРУТ

Разом із гідом в капелюшку Софією Грабовецькою беремо авоськи з сидром і наливками – і йдемо гуляти знайомим-незнайомим Києвом. На наших «сидрових маршрутах» – будинки з секретами, затишні дворики й захоплюючі історії.

Бери сидр, скануй код – і йди на маршрутом!

вул. Соборна, 48



СУМИ



Хочете відкрити "Білий Налив" чи Dogz&Burgerz у своєму місті?
Пишіть сюди:
welcome@borisov.com.ua

вул. Сумська, 82



ХАРКІВ



пр-т Дмитра Яворницького, 49

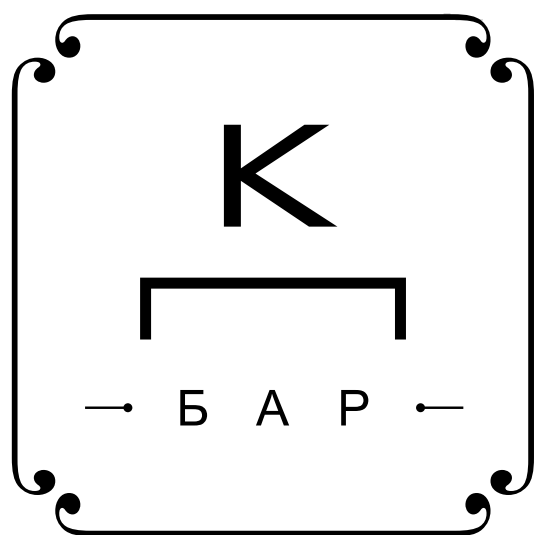
ДНІПРО

1€

МЕНЮ

- Яблучний сидр (0,33л) – 29₴
- Яблучна настоянка – 29₴
- Пунш – 29₴
- Свіжа устриця з лимоном – 29₴
- Класичний хот-дог – 29₴
- Веганський хот-дог – 29₴
- Дабл-дог - 39₴
- Пиріг з куркою – 29₴
- Яблучний пиріг – 29₴





КАНАПКА БАР

канапки по 69₴

Від Surf&Turf бургера
до пінси з лососем



Окрім канапок, подаємо

устриці, корисні боули й
незвичайні десерти



Затишна
літня тераса
на Андріївському



барсуk

Г А С Т Р О Р Е С Т О Р А Н

Сніданки увесь день



А навіщо себе обмежувати? Готуємо цілий день ті самі яйця пашот з лососем такого_як_треба_посолу, пікантну шакшуку як у Тель-Авіві, дуже корисну вівсянку, ліниві вареники, фірмові сирники — звісно, до келиха вина або запашної кави.

Наш comfort food



Навіть у напружений робочий день забігти на обід — туди, де домашній борщик зі сметаною, щучі котлетки як у мами, голубці і навіть шашличок. Коли форшмак такий, як готує одеська бабуся, а на солоденьке — торт Медовик. Їжа-ностальгія, їжа-задоволення.

GastroFamily



За 10 років багато змінилося: наші гості вирости, деякі одружились і вже приходять до нас зі своїми дітками.

І якщо раніше просили додати в меню Цезар з креветками і пасту карбонара, то тепер "Барсуk" неможливо уявити без ваших улюблених хумусів, боулів та гуакамоле зі стиглих авокадо.

провулок Є. Гуцала 3 А • (050) 386 36 29 • Вт. - Пт. з 8:00 до 24:00, Пн. з 10:00, Сб. - Нд. з 9:00 до 24:00

BarsukRestaurant barsuk.restaurant





Краби, краби і ще раз краби.

Наприклад, цілий королівський краб. А чому б ні?

Чудовий вибір для особливої вечери. Ви можете самі обрати його з акваріуму — а ми зважимо при вас і приготуємо за вашим смаком. Наприклад, на пару з топленим маслом, на грилі або в соусі термідор.

Для 3-4 гостей рекомендуємо сет із трьох страв: спершу салат з м'ясом краба, потім — крабовий суп-біск і, врешті, краб в соусі термідор або бургер-роли.

Вартість живого краба — 3999 грн/кг.

А ще ви завжди можете замовити:

- просто фалангу краба, приготувану на пару (498 грн)
- або запечену в кокосовому молоці з томатами конкасе (698 грн)

Спіймай свого лобстера!



Бургери! Звісно, з крабом ;)

CRAB'S BURGER З КОТЛЕТОЮ З КРАБА	289₴
ЧІЗБУРГЕР	139₴
ДАБЛ-ЧІЗБУРГЕР	198₴
SURF&TURF БУРГЕР ІЗ МАРМУРОВОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ І ТИГРОВИМИ КРЕВЕТКАМИ	139₴
XL БУРГЕР З РУБЛЕНИМ СТЕЙКОМ РИБАЙ	298₴
БУРГЕР З КОТЛЕТОЮ З ТУНЦЯ ТА КРЕВЕТОК	199₴
CRAB'S BURGER ROLL З КОРОЛІВСЬКИМ КРАБОМ	398₴
LOBSTER ROLL З ПОЛОВИНОЮ ЛОБСТЕРА	498₴



Готуємо у форматі класичного бургера у свіжоспеченій булочці, але можемо приготувати голий бургер без булочки, загорнуті в листя салату

РИБА LOVE

• РИБНИЙ РЕСТОРАН •

Справді багато екзотичної риби!

На льодовій вітрині — геть усі: барамуді, луціан, лемонсоль, лосось, тунець, стерлядь, сібас, дорадо, середземноморська барабулька, королівський морський язик... Ловіть улюблену рибку, а ми зваримо при вас і приготуємо за вашим смаком: на пару, на грилі чи в солі.

А можна і так: заплющте очі й уявіть сонячну Іспанію. Середземне море, безтурботна відпустка, пікнік просто на узбережжі. І раз ми вже в Іспанії — креветки карабінерос до пляшки вина.

Ці дикі глибоководні красуні завжди помаранчево-червоні — що на глибині понад 1000 метрів, що запечені на грилі. Ми готуємо з ними салат з авокадо та цитрусами й навіть екзотичне плато. А ще подаємо в карибському стилі — з ананасом, авокадо, манго й лаймовим соусом.

Устриці — то наша любов.

Готова ідея для зустрічі друзів: плато устриць і пляшка ігристого. Викладаємо красунь на льодову вітрину — а ви самі обираєте, котрих вам відкрити. А в нас є такі:

Fine de Claire N3 — 39 грн

Версаль N02 — 89 грн

Біла перлина N02 — 98 грн

Speciale Gilardeau N02 — 149 грн

Tarbouriech pink N02 — 169 грн

Як зробити будні яскравішими?

Звісно, влаштувати устричну вечерю!

До кожної пів дюжини устриць, замовленої у будні після 17:00, ми даруємо два келихи ігристого.

Час планувати устричну вечірку, чи не так?



Великі тропічні сніданки

- Яйця бенедикт з лососем та булочками БАО — 198₴
- Скрембл блю чіз з морепродуктами — 189₴
- Боул манго з гранолою та ассаєю — 198₴
- Боул з авокадо і тунцем — 198₴
- Боул з гранолою та ассаєю — 198₴
- Ананас з тропічними фруктами, гранолою та йогуртом — 185₴
- Папайя з маскарпоне і тропічними фруктами — 195₴
- Тост з авокадо та чіа — 165₴
- Тост з арахісовою пастою та бананом — 155₴

...

Щонеділі о 10:00-13:00 влаштовуємо великі тропічні сніданки з устрицями, рожевим вином та десятками закусок без обмежень за 398 гривень.

Автентична Азія

Китай



Столітнє яйце
129 ₴



Курка гунбао
255 ₴



Качка по-пекінськи
1390 ₴

Таїланд



Том-Ям з морепродуктами
275 ₴

Японія

Роли
від 235 ₴



Стейк з мрамурової яловичини
від 415 ₴



Суп Фо з яловичиною
215 ₴



В'єтнам

Карі
жовте з куркою та кеш'ю та червоне з качкою
265 ₴



Індонезія

Кімчі
95 ₴



Корея

RONIN

Пікніки та банчі без обмежень

Вікенд у RONIN – це завжди свято.

Щосуботи - пікніки в літньому саду. Бронюйте столики, обирайте пуфи, беріть пледи. Замовляйте устриці по 29 гривень, перепілку – за 79, половинку лобстера – за 199. Шашлички (куди ж без них) з лангустинів, мідій, лосося. А ще такос, овочі, стейки та Саво.

• субота 12:00-17:00

Щонеділі - seafood-бранч без обмежень. Устриці, роли, антикучо, бургери... Не забудьте про вино та десерти. Обирайте все, що любите – і платіть 690 гривень. Для діток 6-12 років вартість - 299 грн, діткам молодше 6 років - безкоштовно.

• неділя 12:00-17:00



Правила свята від RONIN

Не обов'язково їхати далеко за місто. 10 хвилин від центру на авто – і ви у незвичайному футуристичному маєтку з власним садом та зручною парковкою.

Вибір локації є завжди: чотири літні тераси, два поверхи світла і простору (в тому числі закрита зала для особливих подій). Всього RONIN може прийняти до 450 гостей.

Діти – теж важливі гості. Тож їм завжди буде затишно у безкоштовній дитячій кімнаті Babyrock та на літньому дитячому майданчику.

Небанальне меню. Вам точно потрібен ще один банкет з Цезарем, м'ясним сетом та канапе? RONIN – комфортне місце для гастрономічних експериментів, адже за екзотичними назвами приховуються знайомі продукти та оригінальні смакові акценти. Спробуйте!

Гастрономічне шоу. Майстер-клас із приготування азійських коктейлів чи теппан-шоу з вогнем – здивуйте своїх гостей! У нас є декілька ідей, як це зробити ;)



5 секретів щасливої сім'ї від Олени Борисової

- 1 Єдина стратегія виховання дітей — це особистий приклад.**
Діти завжди будуть вчитися жити в першу чергу у вас.
- 2 Кожна дитина вже з народження — особистість.**
Підтримуйте її сильні сторони, а слабкі допомагайте перетворити на сильні. Не обмежуйте свободу, не диктуйте, але спрямовуйте, підтримуйте, дозволяйте помилятися і робити висновки.
- 3 Системні люди досягають більше, ніж люди-хаос.**
Діти мають рости щасливими, самостійними, стресостійкими, адаптованими до цього життя і... системними. В багатодітній (і не тільки) сім'ї без системи ніяк. У нас є 23 правила Сім'ї Борисових, яких дотримуються і дорослі, і діти — це організовує наш час, простір і допомагає досягти нашої основної місії — здорового й щасливого життя кожного члена сім'ї.
- 4 Не о(без)цінюйте.**
Ми не говоримо дітям «Який ти молодець!» чи «Що ти накоїв». Ми говоримо: «Як добре, що в тебе вийшло!» або «Нічого, вийде наступного разу!» чи пропонуємо свою допомогу. Дитина не потребує нагороди за гарну поведінку, їй необхідна внутрішня мотивація.
- 5 Ставте на перше місце себе.**
Саме так. Спершу — себе, потім — чоловіка, потім — дітей, потім — батьків, друзів, улюблену справу і так далі. Мама часто жертвують собою заради дітей — і тим самим порушують баланс у сім'ї. Тільки коли ви знайдете гармонію з собою, ви вибудуєте гармонійне життя своєї сім'ї та дітей.

Діти розважаються — батьки відпочивають!



5 способів круто провести час у BabyRock:

-  записатися в кулінарну школу і готувати як Джеймі Олівер чи Гордон Рамзі
-  відвідати класні студії, щоб програмувати ігри та розробляти мультфільми
-  відсвяткувати День народження в стилі улюбленого героя
-  розважатися у 100500 тисяч активних і настільних ігор, поки батьки мають кілька важливих справ або відпочивають, приміром, в Oxota NA Ovets, РИБА LOVE/Crab's Burger, Любчику на Воздвиженці чи RONIN

Дитячий День народження?

Ви про нас все знаєте: вартість 365 грн/год. Стандартна програма розрахована на дві години: активні ігри, святковий обід, кулінарний майстер-клас, солодкий стіл.

BabyRock традиційно дарує імениннику піньяту.

Торт можна замовити в сусідньому ресторані або привезти свій з відповідними сертифікатами якості.

А як щодо особливих Днів народжень?



Обирайте розваги з вашим малюком:

- КРІО шоу
- Магічне шоу
- Битва наук
- Шоу ТЕСЛА
- Пісочна анімація
- Шоу мильних бульбашок
- Фокусник-ілюзіоніст
- Шоу мінйонів
- Ебру (малювання на воді)
- Космос (світлове шоу)
- Мехенді-посиденьки
- Діджей (за 1 годину)
- Планетарій (програми на вибір)
- Шоу тварин
- Шоу екзотичних тварин
- Паперова дискотека
- Шоу лизунів





Borysov Academy & Metro Academy

Щомісяця в Borysov Academy & Metro Academy проходять одно- та дводенні інтенсиви, які допомагають систематизувати та оновити знання, а також кулінарні майстер-класи:

Маркетинг ресторану: Практичний курс

Стратегія і тактика. Контент-менеджмент. WOW-ефект і user generated content. Комунікація зі ЗМІ. Репутаційний менеджмент.

Ефективне керування кухнею: Основи HACCP

Планування кухні. Пошук постачальників. Технологічні карти. Формування команди. Стандарти HACCP. Керування безпекою та якістю.

Курс із приготування суші та ролів

Сашими, нігірі-суші, гункан-суші, макі-суші, Філадельфія, дракон, Каліфорнія.

Менеджмент ресторану та сучасні стандарти сервісу

Стандарти сервісу. Взаємодія кухні та залу. Керування посадкою та точками контакту з гостем.

Викладачі: керівник ресторану "Канапа" (Київ) Галина Щербатюк та Голова правління "Української Гільдії Офіціантів" Радомир Щербаков.

Дводенний інтенсив

Як відкрити і керувати кафе/баром/рестораном

Стратегія створення успішного закладу. Структура, менеджмент, фінанси, правові аспекти, HR, маркетинг, керування кухнею та баром, сервіс.

Викладачі: Дмитро та Олена Борисові й ТОП-менеджмент Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова

Бариста: Все про каву

Дводенний інтенсив. Вибір кавового зерна та кавомашини. Обсмажка. Вода та молоко. Приготування класики, альтернативи, холодних та алкогольних кавових напоїв. Кава у ресторані, формування меню та взаємодія з гостями.

Розклад курсів та квитки на сайті:
<https://borysovacademy.com>

Адреса:
Borysov Academy & Metro Academy
Велика Кільцева, 1В
(гіпермаркет Metro Cash&Carry, ліве крило)



Кулінарні майстер-класи з Дмитром Борисовим і ко

Думаєте влаштувати кулінарний тимбілдинг для колег? Чи цікаво провести вечір з друзями та подругами? Чи давно мріяли навчитися готувати трайфл, тостадітас або ідеальний стейк?

Так, це вони: кулінарні майстер-класи від Дмитра Борисова та шеф-кухарів Gastrofamily.



Адреса:
Miele Experience Center, вул. Б. Хмельницького 17/52А

<https://cooking.miele.ua>



РЕЦЕПТИ

Пряна рублена зелень з кіноа й маринованими родзинками

Відварене кіноа - 50г
Коктейльний томат - 20г
Грецький йогурт - 50г
Свіжий шпинат - 15г
Зелений базилік - 15г
М'ята - 5г
Петрушка - 5г

Цукровий сироп - 5г
Сіль екстра - 2г
Чорний мелений перець - 1г
Сік лимона - 1г
Мариновані родзинки - 15г
Оливкова олія - 10г

Healthy-салат для будь-якого випадку!

Промийте та просушіть зелень, наріжте. Доведіть до смаку спеціями, оливковою олією, соком лимона. Томат розріжте на чотири частини. Перемішайте родзинки з кіноа й томатом. В тарілку викладаємо секторами йогурт, кіноа і зелень. Перед вживанням перемішайте.



Томатно-рибний суп з фенхелем

Томати у власному соку - 150г
Насіння фенхеля - 2г
Рибний бульйон - 100г
Філе райдужної форелі - 100г
Сіль екстра, цукор - по 5г

Оливкова олія - 5г
Свіжий фенхель - 30г
Кінза, зелена цибуля, м'ята, базилік - по 4г

Томати у власному соку перебийте у блендері до однорідної консистенції, додайте насіння фенхелю, бульйон і томить на слабкому вогні 20-30 хв. Процідіть (від насіння), додайте філе форелі і готуйте ще 5-7 хвилин, поки риба не буде готова.

Викладіть у тарілку, прикрасьте зеленню та оливковою олією.



БІЛЯШІ. ПОНЧИКИ. ШАУРМА

+ один 1 euro bar на Великій Васильківській, 21



В наступному випуску:

M
Mushlya

Varenyky
NOW

@BPSHA

f BPSH.KYIV

Instagram BPSHKYIV