

ОБ

Сьогоднішня Остання Барикада - це мистецько-гастрономічний простір - місце зустрічі вільних людей, представників нового покоління, народженого трьома модерними українськими революціями: Студентською Революцією на Граніті 1990 року, Помаранчевою Революцією 2004 року і Революцією Гідності 2014 року.

Остання Барикада – це місце зустрічі людей, які готові обороняти свої цінності, брати на себе відповідальність і міняти країну.

Остання Барикада – це майданчик для втілення нових соціокультурних ідей, мозкових штурмів, вироблення і просування цінностей. Це наша фортеця, передова, де громадянське суспільство обговорює довготермінові стратегії для країни, працює над помилками.

Всі три українські Майдани показали небачений рівень самоорганізації людей. Ми хочемо зберегти цей дух солідарності, альтруїзму, громадянської активності і душевного піднесення, які народили українські революції трьох останніх десятиліть.

Відомий французький філософ Анрі Бернар Леві сказав зі сцени Майдану у 2014 році: "Серце Європи б'ється в Києві". Ми разом повертаємо європейським цінностям – свободі, демократії, толерантності – їх наповнення і сенс.

Наше гасло – це Шевченків заповіт і гасло усіх українських революцій

БОРІТЕСЯ – ПОБОРЕТЕ!



В Сім'ї ресторанів Дмитра Борисова ви завжди можете отримати безкоштовно фільтровану воду за запитом



Одна з наших цінностей – це еко-підхід. Ми використовуємо лише сертифіковані продукти, раціонально ставимося до використання ресурсів та, взагалі, будуємо відносини на основі відкритості та взаємної поваги



У вбиральнях наших ресторанів ви завжди можете знайти всі необхідні гігієнічні засоби



У нас комфортно людям з особливими потребами: маємо зручний заїзд для візків, ліфт, адаптований санвузол



Ми завжди раді гостям з малечю! Із задоволенням запропонуємо дитячі стільці, пеленальний столик та інші зручності



Всі ресторани Сім'ї - pets friendly.
Радо зустрічаємо гостей з чотирилапими друзями



Завжди готові влаштувати для вас свято! Просто забронюйте столики («Остання Барикада» може розмістити до 215 гостей водночас) та оберіть улюблені страви з нашого основного меню. Обіцяємо, що все буде ідеально



Завантажуйте додаток GASTROFAMILY, щоб першими дізнавайся про цікаві новини. Збирайте бонуси (100 гривень замовлення = 5 гастрокінів), які можна обміняти на страви в будь-якому в ресторанів Сім'ї



Майже щовечора в "Останній Барикаді" відбуваються музичні концерти, презентації книг, дискусії, виставки, тощо. Це один з найбільш потужних українських арт-майданчиків міста. Афішу подій ви завжди можете знайти тут: <http://obarykada.com/events>



Також «Остання Барикада» має власну радіостанцію – "Радіо ОБ". Це мультимедійний майданчик, присвячений культурним аспектам життя сучасної України: історії, музиці, літературі та гастрономії, звісно. Всі подкасти доступні для прослуховування тут: <http://obarykada.com/obradio>



Підпишіться на телеграм-канал «Борисов» (<https://t.me/gastrofamily>) і читайте цікаве про київську Воздвиженку (<https://www.facebook.com/gastroartvozdvighenka>)

OB

The today's Ostannya Barykada is an art and gastronomic space, a place for free thinking people and representatives of the new generation which were born by three modern Ukrainian revolutions: Student Revolution on Granite in 1990, Orange Revolution in 2004 and Revolution of Dignity in 2014.

Ostannya Barykada is a place for open-minded people who are ready to protect their values, take responsibilities and change their country.

Ostannya Barykada is a platform for creating social and art projects, brainstorming, as well as for the inventing and implementing of the essential ideas. This is our fortress, a frontline where society is able to discuss long-term strategies of the country policy and work on the mistakes.

All three Ukrainian Maidan Revolutions showed the people's fascinating self-organization. We want to preserve that spirit of sympathy, altruism, social alertness and uprising which helped to create Ukrainian Revolutions of the last three decades.

The famous French philosopher Bernard-Henri Levy once said from the Maidan stage of 2014: "The heart of Europe beats in Kyiv". Only we being united can flush back the meaning and sense to such European values as freedom, democracy and tolerance.

Our bill is Taras Shevchenko's poem Zapovit and the slogan of all Revolutions itself:

BORITESYA – POBORETE!



In Dmytro Borysov's Gastrofamily you can always have free filtered water at your request



One of our values is eco-approach. We choose only certified goods, use resources rationally, and, in general, build relations on basis of openness and mutual respect.



In restrooms of our restaurants you can always find all the necessary hygiene products.



People with special needs can feel comfortable here: we have a convenient passage for wheelchairs, an elevator, adapted bathroom



We are always happy to great guests with kids! We have a baby changing table, high chairs and other facilities



All restaurants of the Family are pets friendly. We gladly meet guests with four-pawed pals.



We're always ready to arrange a feast for you! Just book the tables (Ostannya Barykada is ready to accommodate up to 215 guests at a time) and choose your favorite dishes from our basic menu. It's going to be perfect – that's our promise.



Upload the GASTROFAMILY application, be the first to know the news, gather bonus-points (UAH100 = 5 gastrocoins), which you can exchange to dishes in any of the GastroFamily restaurants.



Music concerts, book presentations, discussions, exhibitions and other cultural events are held in Ostannya Barykada almost every night. It is one of the most important art-platforms in the city. Please find the events schedule here: <http://obarykada.com/events>



Besides that Ostannya Barykada has its own radio station – Radio OB. It is a multimedia platform focused on cultural aspects of modern Ukraine: history, music, literature and gastronomy, of course. Find the podcasts here: <http://obarykada.com/obradio>.



Sign up for «Борисов» telegram channel – about business and gastronomy. (<https://t.me/gastrofamily>) (<https://www.facebook.com/gastroartvozdvighenka>)

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

COLD APPERIZERS

Овочі з горіховим кремом

Vegetables with nut cream

80/220 г/г - 89₴ / ≈ 3€

Крем з кабачків

Zucchini cream

80/70 г/г - 79₴ / ≈ 3€

Малосоли та квашення

Pickled and sour vegetables

300 г/г - 89₴ / ≈ 3€

Устриця, афінована в Україні

з помідоровим розсолем

Oyster refined in Ukraine
with tomato brine

1шт/pcs / 15 г/г - 39₴ / ≈ 1€

Форшмак / Vorschmack

120 г/г - 99₴ / ≈ 3€

Тюлька слабосолена

з канапками

Soft salted sprats

with canapes

90/100/30 г/г - 89₴ / ≈ 3€

Оселедець з картоплею

Herring with potatoes

100/80/30 г/г - 98₴ / ≈ 3€

Паштет з української

гусячої печінки

Goose liver pate

100/30 г/г - 148₴ / ≈ 5€

Хліб / Bread

100 г/г - 19₴ / ≈ 1€

КАВ'ЯР / CAVIAR

подається з грінками та вершковим маслом
served with canapes and butter

Осетровий / Sturgeon

30/30/80 г/г - 989₴ / ≈ 36€

Форелевий / Trout

30/30/80 г/г - 179₴ / ≈ 6€

Щучий / Pike

50/100/30 г/г - 179₴ / ≈ 6€

М'ЯСО, САЛО, КОВБАСА

MEAT, SALO, JAMON

Кров'яна ковбаса / Black pudding

50 г/г - 49₴ / ≈ 2€

Домашня ковбаса

Homemade sausage

50 г/г - 49₴ / ≈ 2€

Сало копчене / Smoked salo

50 г/г - 49₴ / ≈ 2€

Смалець з часником та зеленню

Lard with garlic and greens

50 г/г - 49₴ / ≈ 2€

Бекон / Bacon

50 г/г - 49₴ / ≈ 2€

Солонина (пастроми) / Pastrami

50 г/г - 59₴ / ≈ 2€

Сало солоне / Salt salo

50 г/г - 49₴ / ≈ 2€

М'ЯСНИЙ СЕТ

сало, бекон, солонина, кров'яна ковбаса
подається з гірчицею та хроном

MEAT SET

salo, bacon, pastrami, black pudding
served with mustard and horseradish

200/60 г/г

159₴ / ≈ 5€

УКРАЇНСЬКІ ФЕРМЕРСЬКІ СИРИ — UKRAINIAN CHEESE

Ви можете зібрати власний сирний сет з допомогою фромаж'є
Our fromager (cheese sommelier) can help you to collect your own cheese set

Гауда / Gauda
40 г/g - 69₴ / ≈ 2€

Карамельний сир
Caramel cheese
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Велес / Veles
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Франциск / Francis
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Санторіні-фог
Santorini Fog
40 г/g - 79₴ / ≈ 3€

Козацький
Kozatskyi
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Сулугуні копчений
Smoked suluguni
40 г/g - 49₴ / ≈ 2€

Нарцис карпат
Carpathian Narcissus
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Пікоріно / Pecorino
40 г/g - 69₴ / ≈ 2€

Піренея / Pyrenees
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Чеддер / Cheddar
40 г/g - 69₴ / ≈ 2€

Бюш / Buch
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Кротен / Crottin
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Легенда / Legend
40 г/g - 69₴ / ≈ 2€

Ле Лемберг / Le Lemberg
40 г/g - 49₴ / ≈ 2€

Княжий / Knyazhyi
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Сир з пажитником
Fenugreek cheese
40 г/g - 59₴ / ≈ 2€

Сир з трюфелем і перцем
Truffles & pepper cheese
40 г/g - 69₴ / ≈ 2€

Брошура має рекламно-інформаційний характер. З асоціативним продуктиві цінами ви можете ознайомитись у лоточку покупок.

САЛАТИ / SALADS

Українська бурата з печеним перцем
Ukrainian burrata
with roasted peppers
120/30 г/g - 139₴ / ≈ 5€

Салат з телячим язиком
Salad with veal tongue
150 г/g - 98₴ / ≈ 3€

Салат зі шпинатом та копченою ципою
Salad with spinach
and smoked chicken
150 г/g - 98₴ / ≈ 3€

Салат з копченою яловичиною та печеними овочами
Salad with smoked beef
and baked vegetables
180 г/g - 98₴ / ≈ 3€

Салат з фетою та печеними овочами
Salad with feta
and baked vegetables
150 г/g - 98₴ / ≈ 3€

₴ Ціни вказані в гривнях / Prices are in UAH

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Запечений сир із теплим хлібом

Baked cheese with warm bread

300/115/30 г/г - 189₴ / ≈ 6€

Українська гусяча печінка

Goose liver 100/50 г/г - 199₴ / ≈ 7€

Домашня смажена ковбаса

Homemade fried sausage

150/100 г/г - 99₴ / ≈ 3€

Кров'янка / Black pudding

120/100 г/г - 99₴ / ≈ 3€

ПЕРШІ СТРАВИ / SOUPS

Червоний борщ / Red borsch

300 г/г - 79₴ / ≈ 3€

Грибна юшка / Mushroom soup

300 г/г - 79₴ / ≈ 3€

Курячий бульйон

із сердцями

Chicken noodle soup with chicken hearts

300 г/г - 69₴ / ≈ 2€

ОСНОВНІ СТРАВИ

MAIN DISHES

РИБА / FISH

Філе сома зі шпинатом та вурдою

Catfish with spinach & vurdou

300 г/г - 199₴ / ≈ 7€

Стерлядь / Sterlet

500 г/г - 389₴ / ≈ 14€

Лосось з картопляним пюре
з грибами

Salmon with mashed potatoes
and mushrooms

150/120 г/г - 199₴ / ≈ 7€

М'ЯСО / MEAT

Chicken Kyiv

250 г/г - 148₴ / ≈ 5€

Ципа з медом

Chicken with honey sauce

250 г/г - 148₴ / ≈ 5€

Гусяча ніжка з печеним яблуком

Goose leg with baked apple

220 г/г - 199₴ / ≈ 7€

Томлене козеня

Stewed young goat meat

300 г/г - 199₴ / ≈ 7€

Банош з беконом / Banosh with bacon

300 г/г - 138₴ / ≈ 5€

Путін / Puotine

300 г/г - 138₴ / ≈ 5€

Перепілка з розмарином та шпинатом

Quail with rosemary and spinach

250 г/г - 179₴ / ≈ 6€

М'ЯСО & ХЛІБ / MEAT & BREAD

Бургер із мрамурової яловичини

Murbled beef burger

300 г/г - 138₴ / ≈ 5€

Сендвіч з пастромі подається

з салатом із капусти й солоним огірком

Pastrami sandwich served
with cabbage salad and pickled cucumber

300 г/г - 138₴ / ≈ 5€

Сендвіч з копченою куркою

Sandwich with smoked chicken

300 г/г - 138₴ / ≈ 5€

Сендвіч з рваною свининою

Sandwich with pulled pork

300 г/г - 138₴ / ≈ 5€

XXL MEAT SET

Дуже великий сет м'ясних спеціалітетів
копчена ципа, томлене козеня, домашня
ковбаса, кров'яна ковбаса, гусяча ніжка,
пастромі / подається з домашніми
соліннями та кисло-солодким соусом
Smoked chicken, stewed young goat meat,
homemade sausage, black pudding, goose leg,
pastrami / served with pickled vegetables and
sweet and sour sauce

1500 г/г - 989₴ / ≈ 36€

ШМАТИ М'ЯСА, СМАЖЕНІ НА ВАТРІ

CHARCOAL FRIED DRY-AGED BEEF

суха витримка, 20-40 днів
aging 20-40 days

Рибай / Rib steak
250 г/г - 349€ / ≈ 12€

Філе мінйон / Filet mignon
150 г/г - 299€ / ≈ 10€

Ті-бон / T-bone steak
400 г/г - 399€ / ≈ 14€

Портерхаус
Porterhouse
600 г/г - 489€ / ≈ 18€

Телячий язик
Calf tongue
180/40 г/г - 199€ / ≈ 7€

ГАРНІРИ

SIDE DISHES

Картопля фрі / French fries
150 г/г - 49€ / ≈ 2€

Шпинат з кукурудзою
Spinach with corn
150 г/г - 49€ / ≈ 2€

Овочі запечені / Baked vegetables
200 г/г - 79€ / ≈ 3€

Картопля смажена з грибами
Fried potatoes with mushrooms
250 г/г - 79€ / ≈ 3€

ВАРЕНИКИ

VARENYKY

із заварного тіста / choux pastry varenyky

з капустою / with cabbage
120/50 г/г - 99€ / ≈ 3€

з картоплею та гусячою печінкою
with potato and goose liver
120/50 г/г - 99€ / ≈ 3€

з м'ясом козеняти / with goat meat
120/50 г/г - 99€ / ≈ 3€

з вишнею / with cherries
120/50 г/г - 99€ / ≈ 3€

парові / Steamed

з м'ясом козеняти
with goat meat
180/50 г/г - 99€ / ≈ 3€

з халвою / with halva
120/50 г/г - 99€ / ≈ 3€

з маком, курагою та ліщиною
with poppy seeds, dried apricots
and hazelnuts
120/50 г/г - 99€ / ≈ 3€

СОЛОДКЕ

SWEETS

Київський торт / Kyiv Cake
120 г/г - 89€ / ≈ 3€

Пташине молоко
Milk soufflé
120 мл/мл - 89€ / ≈ 3€

Наполеон / Napoleon
120 г/г - 89€ / ≈ 3€

Медовик / Honey cream pie
120 г/г - 89€ / ≈ 3€

Зароблені кошти з продажу цього десерту
перераховуються до фонду «Таблеточки»
All the money from selling of this dessert
will be transferred to the fund Tabletochki

Брошура має рекламно-інформаційний характер. З асортиментом продуктів і цінами ви можете ознайомитись у гуртоку покупця.

€ Ціни вказані в гривнях / Prices are in UAH