

















## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

	Вихід	Ціна
М'ЯСНА НАРІЗКА ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА   	275	148.00
<b>167</b> КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ	140	109.00
<b>68</b> ФУАГРА З КІСТКОВИМ МОЗКОМ ТА ГУСЯЧИМИ ШКВАРКАМИ	70/100/50	360.00
<b>35</b> НАРІЗКА СИРНА ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА   	100/50	95.00
<b>246</b> ПАШТЕТ ФРАНЦУЗЬКИЙ 	100/100	64.00
<b>3613</b> ПОМАЗАНКИ КАРПАТСЬКІ  	150/50	44.00
<b>126</b> КАРПАТСЬКІ БІЛІ ГРИБИ  	180	98.00
<b>126</b> ДОМАШНЄ СОЛІННЯ   	400	56.00

## САЛАТИ

САЛАТ "ЦЕЗАР" КЛАСИЧНИЙ <b>236</b>	250	89.00
САЛАТ "ЦЕЗАР" З ЛОСОСЕМ <b>25</b>	230	96.00
ТЕПЛИЙ САЛАТ З КУРЯЧОЮ <b>245</b> ПЕЧІНКОЮ ТА ТЕЛЯТИНОЮ	250	88.00
САЛАТ "ІТАЛІЯ" <b>12</b>	160	74.00
САЛАТ "ОЛІВ'Є" З ЛОСОСЕМ <b>25</b>	240	86.00
САЛАТ ГРЕЦЬКИЙ <b>16</b>	250	72.00
КВАШЕНА КАПУСТА	250	38.00

## ПЕРШІ СТРАВИ

БОГРАЧ 	350	58.00
<b>136</b> ШПИНАТНИЙ КРЕМ-СУП	250	55.00
<b>2</b> ПОЛИВКА ТЕЛЯЧА	350	38.00
<b>136</b> УХА ПО-УГОРСЬКИ 	350	84.00
<b>267</b> ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП	250	45.00

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

ЧОРНИЙ БУРГЕР З ТЕЛЯТИНИ ІЗ ЗАПЕЧЕНОЮ КАРТОПЛЕЮ <b>16</b>	600	126.00
---	-----	--------

БАНОШ З БРИНЗОЮ ТА ШКВАРКАМИ 	300	78.00
<b>236</b> ЛАВАШ З КУРКОЮ ТА ПОМІДОРАМИ	300	76.00
<b>126</b> ЛАВАШ З ОВОЧАМИ ТА МОЦАРЕЛЛОЮ	200	59.00
<b>125</b> ЧОРНІ ВАРЕНИКИ З ІНДИЧКОЮ ПІД СОУСОМ З БІЛИХ ГРИБІВ	230	79.00
<b>257</b> ВИНОГРАДНІ РАВЛИКИ	5 шт.	54.00
<b>125</b>		

## ДРУГІ СТРАВИ

ДОШКА ЗАКАРПАТСЬКИХ ДЕЛІКАТЕСІВ НА 2-Х  	1000	359.00
<b>167</b> КУРЯЧА ГРУДКА В ПРОШУТО З ПЮРЕ ІЗ БРОККОЛІ	270	117.00
<b>246</b> ЛОСОСЬ НА ШПИНАТІ З СОУСОМ	230	264.00
БЕР-БЛАН		
<b>236</b> БІФШТЕКС З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ	280	94.00
<b>68</b> БЕФСТРОГАНОВ З ТЕЛЯТИНИ ЗАПЕЧЕНИЙ В ЛИСТКОВОМУ ТІСТІ	250	109.00
<b>7910</b> ТЕЛЯЧА ЩОКА З ТРЮФЕЛЬНИМ ПЮРЕ	300	137.00
<b>1510</b> ХРУСТКА ПІДЧЕРЕВИНА З КАРТОПЛЕЮ ПО-МІЗНОНСЬКИ <b>1610</b>	300	116.00

## ПАСТА

ПАСТА КАРБОНАРА	280	89.00
<b>126</b> ПАСТА З ЛОСОСЕМ	230	115.00
<b>245</b> ПАСТА З БІЛИМИ ГРИБАМИ	280	89.00
<b>267</b> ЧОРНА ПАСТА З ЧЕРВОНОЮ ІКРОЮ <b>1</b>	140	78.00




## ДОДАТКИ

СОУС БАРБЕКЮ	100	14.00
СОУС З БІЛИХ ГРИБІВ	50	23.00
СОУС ЯГІДНИЙ ДО М'ЯСА	50	23.00
СОУС ТАРТАР	100	17.00
ХЛІБНА КОРЗИНА	150	17.00

## МАНГАЛ

КОРОП ЗАПЕЧЕНИЙ	100	38.00
<b>126</b> СТЕЙК РИБАЙ ВИТРИМАНИЙ	100	135.00
<b>7910</b> СТЕЙК ЯЛОВИЧИЙ	100	129.00
<b>8910</b> ФІЛЕ МІНЬЙОН (подається з ягідним соусом)	100	149.00
<b>8910</b> ФОРЕЛЬ ЗАПЕЧЕНА	100	74.00
<b>126</b> ШАШЛИК СВИННИЙ  	100	52.00
<b>126</b>		

## ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯ ПО-СЕЛЯНСЬКИ З САЛОМ 	250	29.00
КАРТОПЛЯ ФРІ	150	36.00
КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ТРЮФЕЛЬНОЮ ПАСТОЮ	150	46.00
ОВОЧІ ГРИЛЬ  	220	41.00
РИС З ОВОЧАМИ	200	32.00

## ДЕСЕРТИ

КРЕМ-БРЮЛЕ ВЕРШКОВЕ	100	37.00
<b>3116</b> ПАНА-КОТА З ЯГІДНИМ СОУСОМ	140/30	46.00
<b>131819</b> ЧІЗКЕЙК	140	63.00
<b>131516</b> ШОКОЛАДНИЙ ФОНДАН	130/50	77.00
<b>141517</b> ШТРУДЕЛЬ З ЯБЛУКАМИ	170/50	63.00
<b>131416</b> ДЕСЕРТ «АННА ПАВЛОВА»	150	49.00
<b>619</b>		

\* рекомендовано до відповідної позиції вина (див. винну карту)



- продукти з нашої ферми та керту



- власне виробництво



- еко



- закарпатська кухня



## БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

	Вихід	Ціна
СІК ІЗ ЦВІТУ БУЗИНИ 	200	16.00
СІК ДОМАШНІЙ ЯБЛУЧНИЙ 	200	16.00
СІК ДОМАШНІЙ ВИШНЕВИЙ 	200	16.00
СІК З ЕЛІТНИХ СОРТІВ ВИНОГРАДУ «ЧИЗАЙ»	200	38.00
"ЛУЖАНСЬКА" ГАЗОВАНА	500	26.00
"ПОЛЯНА СРІБНА" НЕГАЗОВАНА	500	26.00
СОСА-COLA/FANTA/SPRITE	250	25.00

### КАВА

	Вихід	Ціна
ЕСПРЕССО	30	19.00
АМЕРИКАНО	120	19.00
КАПУЧІНО	140	36.00
ЛАТТЕ	160	39.00
КАВА БЕЗ КОФЕЇНУ	30	24.00

### ЧАЙ

	Вихід	Ціна
ЧАЙ ЧОРНИЙ КЛАСИЧНИЙ	400	18.00
ЧАЙ ЧОРНИЙ З БЕРГАМОТОМ	500	23.00
ЧАЙ ЗЕЛЕНИЙ КЛАСИЧНИЙ	400	18.00
ЧАЙ ФРУКТОВИЙ	400	18.00
ЧАЙ ТРАВ'ЯНИЙ	400	18.00

### ДОДАТКИ

ВЕРШКИ	25	9.00	ЛИМОН	50	9.00
МОЛОКО	50	5.00	МЕД	50	15.00
ЗГУЩЕНЕ МОЛОКО	50	12.00			

## АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

### ПИВО ПЛЯШКОВЕ

ВАРШТАЙНЕР Б/А	1 пл.	56.00
----------------	-------	-------

### ПИВО ГРАФСЬКЕ

ПИВО БІЛЕ 	500 мл	25.00
	300 мл	20.00
ПИВО ЗОЛОТЕ 	500 мл	25.00
	300 мл	20.00

### ВІСКІ

"JOHNNIE WALKER GOLD LABEL RESERVE"	50	210.00
"JOHNNIE WALKER BLACK LABEL"	50	135.00
"JOHNNIE WALKER RED LABEL"	50	90.00
"VAT 69"	50	32.00
"BUSHMILLS BLACK"	50	95.00

### ДЖИН

"GORDON'S"	50	69.00
------------	----	-------

### ЛІКЕР

"BAILEYS"	50	70.00
"SAMBUCA VOLARE ANTICA"	50	40.00

### ГОРІЛКА

"TANQUEREY STERLING"	50	50.00
"SMIRNOFF RED"	50	45.00
"RADA RESPECT"	50	29.00
"ПЕРША ГІЛЬДІЯ"	50	20.00
"КОЗАЦЬКА РАДА"	50	18.00
"ГОРІЛКА ВОЗДУХ"	50	18.00

### ГРАФСЬКІ НАСТОЯНКИ

ГРАФСЬКІ НАСТОЯНКИ 	50	19.00
--	----	-------

В АСОРТИМЕНТІ

### РОМ

"CAPTAIN MORGAN GOLD"	50	57.00
"CAPTAIN MORGAN BLACK"	50	60.00

### ТЕКІЛА

"JOSE CUERVO ESPECIAL GOLD"	50	70.00
"JOSE CUERVO ESPECIAL SILVER"	50	65.00

### НАСТОЯНКИ

"JAGERMEISTER"	50	50.00
"ABSENT XENTA"	50	65.00
"RIGA BLACK BALSAM"	50	50.00
"BECHEROVKA"	50	45.00
"UNICUM"	50	65.00

### ВЕРМУТ

"MARTINI BIANCO"	50	23.00
------------------	----	-------

### ШАМΠΑНСЬКЕ

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL	1 пл.	3300.00
VEUVE CLICQUOT PONSANDIN ROSE	1 пл.	4400.00

### ІГРИСТІ ВІНА

МАРТІНІ АСТІ	1 пл.	420.00
МАРЕНГО БРЮТ	1 пл.	190.00
МАРЕНГО РОЖЕВЕ	1 пл.	190.00
МАРЕНГО НАПІВСЛОДКЕ	1 пл.	190.00

### КОНЬЯК

"HENNESSY V.S.O.P."	50	300.00
"МЕТАХА 5*"	50	60.00
"КАРПАТИ"	50	78.00
"КОБЛЕВО"	50	20.00
"ЗАКАРПАТСЬКИЙ"	50	30.00
"ТИСА"	50	75.00



- власне виробництво

*Chizay*  
МАЛА ГОРА  
РЕСТОРАН



- крафтове пиво

## ВИННІ ПІДВАЛИ ЧИЗАЙ

### БІЛІ СУХІ ВИНА:

пляшка / 150

#### 1. РИСЛІНГ 165.00/33.00

Сортове біле сухе вино виготовлене з винограду сорту Рислінг рейнський, вирощеного на власних виноградниках Чизай з найкращих австрійських саджанців. Рислінг здавна вважається королем білих вин завдяки його багатому та насиченому букету. В ароматі цього яскравого вина відчуються тони польових квітів і фруктів з легкими нотами прянощів та цитрусових. Смак - освіжаючий, що поєднує фруктові та мінеральні відтінки з пікантною кислинкою, і завершується елегантним післясмаком.

#### 2. СОВІНЬЙОН 165.00/33.00

Вино натуральне біле виробляється з винограду сорту Совіньйон зелений, який збирають на початку сезону рано вранці, щоб зберегти його свіжий фруктовий характер. Вино має миттєво впізнаваний аромат листя чорної смородини, молодих зелених ягід і фруктів. Совіньйон відрізняється витонченим і тонким смаком з приємною характерною кислинкою.

#### 3. ЧЕРСЕГІ 165.00/33.00

Натуральне біле вино виготовляється зі спеціально відібраного винограду з південних схилів виноградників Чизай. Чарівне вино прозоро-золотистого кольору, складного фруктово-пряного смаку з легкою гірчинкою, з тонами абрикосу та вишні. Його букет це неперевершений аромат меду та липового цвіту.

#### 4. ТРАМІНЕР 165.00/33.00

Вино сортове натуральне столове сухе біле. Трамінер - одне з найвідоміших сортових вин світу, а вишуканий виноград Трамінер рожевий, з якого воно виготовлене, - серед найцінніших сортів Закарпаття. Сяючий, з золотим блиском, колір, вишуканий аромат пелюсток чайної троянди та чарівний, гармонійний смак подарують Вам легкість, весняний настрій та насолоду яскравою плодово-квітковою гамою чудового вина Трамінер.

#### 5. FURMINT 360.00/72.00

Вино сухе біле витримане. Вишукане біле вино створене із винограду сорту Фурмінт та витримане у дубових діжках 6 місяців. Яскравий букет вина розкривається різноманітним фруктовим ароматом з тонами цитрусів, ванілі, мигдалю та мінеральними нюансами. У смаку вино приємне, збалансоване, з яскравою кислотністю та тривалим післясмаком.

#### 6. ROSÉ CABERNET- MERLOT 330.00/66.00

Напівсухе рожеве вино створене з винограду сортів Каберне Совіньйон та Мерло. Аромат вина приємний, фруктовий, з легкими нотами червоних ягід та квітів. Смак - ніжний, гармонійний, з відтінками полуниці та малини і збалансованою кислотністю.

### ЧЕРВОНІ СУХІ ВИНА:

#### 7. МЕРЛО 165.00/33.00

Натуральне червоне вино виготовляється з винограду сорту Мерло. Це неперевершене вино з густим рубіновим кольором, повним, приємним бархатистим смаком та складним ароматом тертого маку зачарує та подарує відчуття гармонії та насолоди. Натуральне червоне вино виготовляється зі спеціально відібраного винограду сорту Мерло. Вино має гармонійний букет, приємний збалансований смак з фруктово-пряними відтінками, та складний аромат з нотками тертого маку.

#### 8. КАБЕРНЕ СУХЕ 165.00/33.00

Натуральне червоне вино виготовляється з винограду сорту Каберне Совіньйон. Аромат вина - тонкий, приємний, з нотами мигдалю та фіалки. Пікантна терпкість вдало поєднується з гармонійним та збалансованим смаком.

#### 9. MERLOT 360.00/72.00

Вино сухе червоне витримане. Витримане Мерло приваблює своєю фруктовістю, яка елегантно огорнута пряними тонами. В смаку відчуються тона стиглої вишні та ожини, таніни м'які, округлі, кислотність помірною. Витримка в дубових діжках протягом 6 місяців збагатила вино приємним шоколадно-вершковим відтінком. Післясмак тривалий, фруктовий.

#### 10. КЮВЕ (CUVÉE) 360.00/72.00 (Витримане в дубових бочках)

Букет Кюве нагадує джем з темних ягід з тонами витримки у дубі. Вино середньотіле, з відтінками ожини, вишні і чорниці у смаку, та особливою теруарною кислинкою, що завершується тривалим післясмаком з легкими нотами ванілі.

### БІЛІ НАПІВСОЛОДКІ ВИНА:

пляшка / 150

#### 11. ПІНО БЛАН 165.00/33.00

Вино виготовляється з однойменного сорту винограду - Піно Блан. Це неперевершене живе легке вино чудового світло-солом'яного кольору, наповнене витонченим ароматом стиглих фруктів, ванілі й спецій, які поєднуються в інтенсивний приємний букет. Вино збалансоване, в смаку - повне з відтінками яблук, меду та з освіжаючим чистим гармонійним післясмаком.

#### 12. МОСКАТО 165.00/ --

Chateau Chizay МОСКАТО - елегантне напівсолодке слабогазоване біле вино, з дивовижним ароматом квітів і стиглих фруктів. Вино Москато зачарує як саме по собі - у якості аперитиву, так і гармонійно поєднується з легкими закусками, стравами з морепродуктів, сирами та фруктами. Приємно пити добре охолодженим.

#### 13. МУШКОТАЙ 330.00/66.00

Напівсолодке біле кошерне вино Chateau Chizay Muskotály створене з винограду сорту Мускат Оттонель, вирощеного на виноградниках Чизай. Воно має особливий та надзвичайно приємний фруктово-квітковий аромат з легкими нотами прянощів. Це вміру солодке вино, збалансоване та гармонійне, з тривалим післясмаком мускатного винограду.

### ЧЕРВОНІ НАПІВСОЛОДКІ ВИНА:

#### 14. BUTTERFLY NEW 186.00/37.00

Натуральне напівсолодке червоне вино виготовляється із спеціально відібраного винограду сортів Каберне Совіньйон і Мерло. Це елегантне, насичене та гармонійне вино з приємною терпкістю і тривалим післясмаком. Аромат вина наповнюють квіткові та фруктові ноти. Лімітована колекція випущена спеціально для експорту в США.

#### 15. ПІНО НУАР 165.00/33.00

Вино напівсолодке червоне Піно Нуар - це насолода для поціновувачів. Вас зацікавить його гранатовий колір з бузковим блиском, який надає вину тонка шкірка винограду. Вас схвилює інтенсивний аромат з відтінками чорних ягід. Зачарує - приємний, злегка терпкий, ягідний смак з нотками вишні та смородини. І запам'ятається надовго - свіжий, тривалий, гармонійний післясмак вина Піно Нуар.

### ДЕСЕРТНІ ВИНА:

#### 16. ТРОЯНДА КАРПАТ 450.00/135.00

Троянда Карпат - це легендарне десертне біле марочне вино, раніше відоме, як "Троянда Закарпаття", яке в радянські часи являлося візитівкою виноробів краю. Виноградари виноробного підприємства Чизай відродили сорт винограду Трамінер Рожевий, із якого виробляється це вишукане вино, і вже в 2012 році "Троянда Карпат" ТМ Чизай отримала Золоту медаль на міжнародному дегустаційному конкурсі "Золотої Грифон" за високу якість! Вино бурштинового кольору з тонами пелюсток чайної троянди та нотами витримки в ароматі. Смак повний, гармонійний, вишуканий. Вино витримане в дубовій тарі 2 роки.

#### 17. КАГОР ЗАКАРПАТСЬКИЙ 165.00/33.00

Вино ординарне кріплене десертне спеціального типу солодке червоне Кагор зроблене з відбірного винограду, зібраного виключно вручну на самих південних схилах виноградників Чизай. Кагор треба пити маленькими ковтками, насолоджуючись чарівним букетом смаку.

### FRUIT COLLECTION:

#### 18. ПІНО ГРІДЖИО З ЛАЙМОМ ТА М'ЯТОЮ 210.00/42.00

Легке біле вино з однойменного винограду сорту ПІНО ГРІДЖИО має пікантний смак з нотами фруктів та цитрусових. У поєднанні з соковитим лаймом та ароматною м'ятою вино розкриває всі свої принади, даруючи освіжаючу насолоду, та чудово втамовує спрагу. Найкраще смакує охолодженим до 8-12 °C.

#### 19. РОЗЕ З ГРЕЙПФРУТОМ 210.00/42.00

Вино РОЗЕ - це чудове поєднання вишуканого вина з винограду сорту Піно Нуар та соковитого грейпфрута, що разом утворюють яскравий букет. Смак вина м'який, з легкими фруктовими нотками, помірно солодкий, з приємною свіжістю грейпфрута. Найкраще смакує охолодженим до 8-12 °C.