

# СНІДАНКИ ЩАСТЯ

8:30 – 11:00

## СТРАВИ З ЯЄЦЬ

		грн
яйця бенедикт з лососем	порція	450
два яйця пашот на бріюші з голландським соусом та авокадо	півпорції	330
яйця бенедикт з беконом	порція	400
два яйця пашот на бріюші з голландським соусом та авокадо	півпорції	280
яєчна оката або бовтанка	на ваш вибір порція	150
омлет пухкий	порція	150
брізоль	порція	230
шакшука	порція	250
<small>яєчня з томатами, сезонними овочами та зеленню</small>		

## ДОДАТКИ до ваших страв

	грн
лосось	130
бекон	80
сосиски	60
пармезан	100
бринза витримана	120
білі гриби	120
свіжі овочі	100
мед карпатський	70
варення	60

## КАША

	г	грн
гречана	150	120
пшенична	150	120
вівсяна	150	120
бануш	200	200

## НАПОЇ

	мл	грн
<small>за бажанням готуємо без кофеїну</small>		
еспreso	35	80
американо	80	80
капучіно	150	90
лате	230	100
кава по-східному	150	80
домашній чай	300	80
<small>малина/обліпіха/імбир/лимон/лісові ягоди</small>		
чай заварний	300	80
<small>чорний/зелений/трав'яний</small>		
чай китайський пакетований	200	50
<small>чорний/зелений/жовтий/жасминовий</small>		
матча	150	130
матча-лате	200	150
какао	230	100
узвар	200	60
сік	200	60
<small>в асортименті</small>		
фреш	150	150
<small>в асортименті</small>		

## МЛИНЦІ

	к-ть	грн
з ікрою	2 шт	420
	1 шт	280
з м'ясом	2 шт	250
з яблуками карамелізованими	2 шт	200
з сиром домашнім	2 шт	220

		грн
сирники	5 шт	240
зі сметаною та джемом на ваш вибір	3 шт	200
запиканка		
зі сметаною та джемом на ваш вибір	180 г	200
круасан	110 г	100
<small>подаємо з маслом та джемом</small>		
<small>попереднє замовлення звечора обов'язкове, ми випікаємо їх для вас вночі</small>		

будь-ласка, попередьте нас,  
якщо у вас алергія на будь-які продукти!



# МЕНЮ ЩАСТЯ


## наші ФАВОРИТИ ваші

	г	грн
 хінкалі неодмінно вживати руками	5 шт	420
 хачапурі княжий випікається у печі з 4 видами сиру	350	420
 хачапурі з лососем та зеленню просто фантастично смачно!	350	700
 чкмерулі половинка курча у вершково-часниковому соусі із зеленню	300	430
 чахохбілі половина курча, тушкована в томатах	300	430
форель, яка плаває у білих грибах	350/150	980
бараняча ніжка у винній глазурі з картопляним пюре з пармезаном готуємо за попереднім замовленням	400/200	880

## ХАЧАПУРІ



	г	грн
хачапурі княжий випікається у печі з 4 видами сиру	350	420
хачапурі по-мегрельськи випікається у печі з подвійним сиром	330	330
хачапурі по-аджарськи	250	330
хачапурі по-гурійськи спечене на пательні	330	330
лобіані спечене на пательні з червоною грузинською квасолею	330	330
хачапурі з лососем та зеленню просто фантастично смачно!	350	700
хачапурі кубдарі з соковитим м'ясом та сиром	250	360

	г	грн
 грузинський міні лаваш випікаємо у печі щодня спеціально для Вас	150	85

## ЗАКУСКИ

	г	грн
три сири брі, дорблю, грано падано, горіхи, карпатський мед	120/30	380
сало прикарпатське подається з намазкою, часником, цибулею, перчиком	100/50/50	250
білі гриби мариновані	100	240
ікра червона подається з грінками та маслом	40/65	400
слабосолений лосось подається на подушці з м'якого сиру	100/50	440
закуска з перців з трьома сирами подається у вигляді рулетиків з кукурудзяними чипсами та зеленою олією	150	310
цицак гострий перець з сиром у пряному маринаді - чудово збуджує апетит	100	220
 пхалі подається з тостами	150/40	280
свіжі овочі	200	220

## САЛАТИ

	г	грн
зелений салат з грушею, пармезаном і насінням чіа	250	310
цезар з куркою	250	380
цезар з лососем	250	440
салат із запеченого буряка з медово-гірчичним соусом	150	210
вітамін селера, яблуко, морква, кунжут	150	210
 тбіліський овочевий салат зі свіжих овочів з волоським горіхом та базиліком	220	330
 теплий салат хоровац із запечених овочів з топленим маслом	200	420



Будь ласка, попередьте нас, якщо маєте алергію на будь-які продукти!

# МЕНЮ ЩАСТЯ

## ОСНОВНІ СТРАВИ

	г	грн
🇸🇬 хінкалі з м'ясом	5 шт	420
🇸🇬 хінкалі з сиром	5 шт	420
🇸🇬 курча тапака	350	520
🇸🇬 шашлик	200	390
🇸🇬 чкмерулі половинка курча у вершково-часниковому соусі із зеленню	300	430
🇸🇬 чахохбілі половинка курча, тушковане у томатах	300	430
🇸🇬 чашушулі яловичина, тушкована з запеченими овочами та свіжими томатами	250	430
🇸🇬 аджапсандалі рагу по-грузинськи із запечених овочів з яловичиною	200	350
з білими грибами	250	440
паста з білими грибами	250	360
паста карбонара з беконом у яєчно-вершковому соусі	250	360
бефстроганов з телятини з банушем або картопляним пюре на ваш вибір	200	420
бараняча ніжка у винній глазурі з картопляним пюре з пармезаном готуємо за попереднім замовленням	400/200	880
дорадо запечена	350	600
форель гірська	350	600
форель, яка плаває у білих грибах	350/150	980

## ГАРНІРИ

	г	грн
картопля відварена з кропом	150	200
картопля по-селянськи	150	170
картопляне пюре	150	150
бануш	200	200
з беконом	250	250
витриманою бринзою	250	300
з білими грибами	250	300

## ПЕРШІ СТРАВИ

	г	грн
борщ із м'ясом на копченій груші подається з салом та сметаною	350/50	290
борщ пісний на копченій груші	350	220
крем-суп із цільними білими грибами	300	350
бульйон з домашньої курки з локшиною та перепелиним яйцем	350	250
уха з гірської форелі	350	360
🇸🇬 харчо національний грузинський суп	350	320

## ДЕСЕРТИ

	г	грн
меренговий рулет	150	220
шоколадний фондан	180	280
грушево-яблучний тарт татен подається з ванільним морозивом	130/50	250
морозиво шоколадне / пломбір	100	140
тістечко макарон	1 шт	60

## НАПОЇ

	мл	грн
🇸🇬 боржомі	500	130
🇸🇬 грузинські лимонади	500	88
узвар	200	60
фреш в асортименті	150	125/175
сік в асортименті	200	60
соса сола	500	75
домашній чай малина/обліпіха/імбир/чорна смородина	300	80
чай заварний чорний/зелений/трав'яний	300	80
чай китайський чорний/зелений/жовтий/жасминовий	200	50
матча	150	130
матча лате	200	150

# BREAKFASTS SCHACTYA

8:30 – 11:00

## EGG DISHES

		UAH
<b>Eggs Benedict with Salmon</b>	<i>portion</i>	450
<i>two poached eggs on brioche with hollandaise sauce and avocado</i>	<i>half portion</i>	330
<b>Eggs Benedict with Bacon</b>	<i>portion</i>	400
<i>two poached eggs on brioche with hollandaise sauce and avocado</i>	<i>half portion</i>	280
<b>Fried Eggs or Scrambled Eggs</b> <i>of your choice</i>	<i>portion</i>	150
<b>Fluffy Omelet</b>	<i>portion</i>	150
<b>Brizol</b>	<i>portion</i>	230
<i>omelet with ground meat</i>		
<b>Shakshuka</b>	<i>portion</i>	250
<i>egg omelet with tomatoes, vegetables and greens</i>		

## PORRIDGE

	g	UAH
<b>Buckwheat Porridge</b>	150	120
<b>Wheat Porridge</b>	150	120
<b>Oatmeal Porridge</b>	150	120
<b>Banush</b>	200	200
<i>corn porridge with your choice of toppings (mushrooms, bacon, cheese)</i>		

## PANCAKES

<b>with Caviar</b>	2 pcs	420
	1 pc	280
<b>with Meat</b>	2 pcs	250
<b>with Caramelized Apples</b>	2 pcs	200
<b>with Homemade Cheese</b>	2 pcs	220

		грн
<b>Cottage Cheese Pancakes</b>	5 pcs	240
	3 pcs	200
<b>Cottage Cheese Casserole</b>	180 g	200
<i>served with sour cream and jam of your choice</i>		
<b>Croissant</b>	110 g	100
<i>serve with butter and jam</i>		

*pre-order required the day before we bake them fresh overnight*

## ACCOMPANIMENTS

	UAH
<b>Salmon</b>	130
<b>Bacon</b>	80
<b>Sausages</b>	60
<b>Parmesan</b>	100
<b>Aged bryndza cheese</b>	120
<b>Porcini mushrooms</b>	120
<b>Fresh vegetables</b>	100
<b>Carpathian honey</b>	70
<b>Jam</b>	60

## DRINKS

	ml	UAH
<i>decaffeinated options available upon request</i>		
<b>Espresso</b>	35	80
<b>Americano</b>	80	80
<b>Cappuccino</b>	150	90
<b>Latte</b>	230	100
<b>Turkish Coffee</b>	150	80
<b>Homemade Tea</b>	300	80
<i>raspberry / sea buckthorn / ginger / lemon / forest berries</i>		
<b>Loose Leaf Tea</b>	300	80
<i>black / green / herbal</i>		
<b>Chinese Tea</b>	200	50
<i>black / green / yellow / jasmine</i>		
<b>Matcha</b>	150	130
<b>Matcha Latte</b>	200	150
<b>Cocoa</b>	230	100
<b>Dried Fruit Drink</b>	200	100
<b>Juice</b>	200	60
<i>assorted</i>		
<b>Fresh Juice</b>	150	150
<i>assorted</i>		



Please inform us if you have any food allergies.

# menu

## SCHASTYA


### our FAVOURITES are yours

	g	UAH
 <b>Khinkali with meet</b> <i>traditionally eaten by hand</i>	5 pcs	420
 <b>Royal Khachapuri</b> <i>baked in the oven with four types of cheese</i>	350	420
 <b>Khachapuri with Salmon and Herbs</b> <i>simply incredibly delicious!</i>	350	700
 <b>Chkmeruli</b> <i>half chicken in a creamy garlic sauce with herbs</i>	300	430
 <b>Chakhokhbili</b> <i>half chicken stewed in tomatoes</i>	300	430
<b>Trout in White Mushrooms</b>	350/150	980
<b>Confit Lamb Shank in Wine Glaze</b> <i>served with mashed potatoes and parmesan prepared upon request</i>	400/200	880

### KHACHAPURI



	g	UAH
<b>Royal Khachapuri</b> <i>baked in the oven with four types of cheese</i>	350	420
<b>Megrelian Khachapuri</b> <i>baked in the oven with double cheese</i>	330	330
<b>Adjarian Khachapuri</b>	250	330
<b>Gurian Khachapuri</b> <i>pan-fried</i>	330	330
<b>Lobiani</b> <i>pan-fried with red Georgian beans</i>	330	330
<b>Khachapuri with Salmon and Herbs</b> <i>simply incredibly delicious!</i>	350	700
<b>Kubdari Khachapuri</b> <i>with meat and cheese</i>	250	360

	g	UAH
 <b>Georgian Shoti Bread</b> <i>baked in the oven daily especially for you</i>	150	85

### STARTERS

	g	UAH
<b>Three Cheeses</b> <i>brie, dorblu, grana padano, nuts, Carpathian honey</i>	120/30	380
<b>Carpathian Cured Pork Fat (Salo)</b> <i>served with spread, garlic, onion, and chili pepper</i>	100/50/50	250
<b>Marinated Porcini Mushrooms</b> <i>carpathian white mushrooms</i>	100	240
<b>Red Caviar</b> <i>served with croutons and butter</i>	40/65	400
<b>Lightly Salted Salmon</b> <i>served on a soft cheese base</i>	100/50	440
<b>Pepper Rolls with Three Cheeses</b> <i>served as rolls with rice chips and green oil</i>	150	310
<b>Tsitsak</b> <i>spicy peppers stuffed with cheese in a fragrant marinade – stimulates the appetite</i>	100	220
 <b>Pkhali</b> <i>from eggplants or spinach, served with toasts</i>	150/40	280
<b>Fresh Vegetables</b>	200	220

### SALADS

	g	UAH
<b>Green Salad</b> <i>with pear, parmesan, and chia seeds</i>	250	310
<b>Caesar Salad with Chicken</b>	250	380
<b>Caesar Salad with Salmon</b>	250	440
<b>Roasted Beetroot Salad with Orange Dressing</b>	150	210
<b>Vitamin Salad</b> <i>celery, apple, carrot, sesame seeds</i>	150	210
 <b>Tbilisi Vegetable Salad</b> <i>fresh vegetables with walnuts and basil</i>	220	330
 <b>Warm Khorovats Salad</b> <i>roasted vegetables with melted butter</i>	200	420



Please inform us if you have any food allergies.

# menu

## SCHACTYA

### MAIN COURSES

	g	UAH
 Khinkali with meet	5 pcs	420
 Khinkali with cheese <i>georgian dumplings</i>	5 pcs	420
 Chicken Tabaka <i>georgian-style fried chicken</i>	350	520
 Kebab	200	390
 Chkmeruli <i>half chicken in a creamy garlic sauce with herbs</i>	290	430
 Chakhokhbili <i>half chicken stewed in tomatoes</i>	300	430
 Chashushuli <i>beef stewed with roasted vegetables and fresh tomatoes</i>	250	430
 Ajapsandali <i>georgian-style vegetable stew with beef</i>	200	350
<i>with porcini mushrooms</i>	250	440
Pasta with Porcini Mushrooms	250	360
Carbonara Pasta <i>with bacon and egg cream sauce</i>	250	360
Beef Stroganoff (Veal) <i>served with banush or mashed potatoes of your choice</i>	200	420
Confit Lamb Shank in Wine Glaze <i>served with mashed potatoes and parmesan prepared upon request – cooking time 10 hours</i>	400/200	880
Baked Dorado	350	600
Mountain Trout	350	600
Trout in White Mushrooms	350/150	980

### SIDE DISHES

	g	UAH
Boiled Potatoes with Dill	150	200
Country-Style Potatoes	150	170
Mashed Potatoes	150	150
Banush	200	200
<i>with bacon</i>	250	250
<i>with aged brindza cheese</i>	250	300
<i>with porcini mushrooms</i>	250	300

### SOUPS

	g	UAH
Borsch with Meat on Smoked Pear Wood <i>served with salo and sour cream</i>	350/50	290
Lean Borsch on Smoked Pear Wood	350	220
Cream Soup with Whole Porcini Mushrooms	300	350
Homemade Chicken Broth <i>with noodles and quail egg</i>	350	250
Mountain Trout Fish Soup (Ukha)	350	360
 Kharcho <i>traditional Georgian soup</i>	350	320

### DESSERTS

	g	UAH
Meringue Roll	150	220
Chocolate Fondant	180	280
Pear & Apple Tarte Tatin <i>served with vanilla ice cream</i>	130/50	250
Ice Cream <i>chocolate / vanilla</i>	100	140
Macaroon	1 pcs	60

### DRINKS

	ml	UAH
 Borjomi	500	130
 Georgian Lemonades	500	88
Dried Fruit Drink	200	60
Fresh Juice <i>assorted</i>	150	125/175
Juice <i>assorted</i>	200	60
coca cola	500	75
Homemade Tea <i>raspberry / sea buckthorn / ginger / blackcurrant</i>	300	80
Loose Leaf Tea <i>black / green / herbal</i>	300	80
Chinese Tea <i>black / green / yellow / jasmine</i>	200	50
Matcha	150	130
Matcha Latte	200	150