



# TAURUS

Hotel-Restaurant-SPA



*Dankemne menu*

---

*Banquet menu*

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ | COLD APPETIZERS

	<i>Вихід, гр. Weight, g.</i>	<i>Ціна, грн. Price, UAH</i>
<b>Ікра зерниста лосолева з маслом та грінками</b> <b>Salmon caviar with butter and croutons</b>	50/20/50	440
<b>Асорті м'ясне домашнє</b> <b>Assorted home-made meat</b>	300	340
<b>Асорті зі свіжих овочів</b> <b>Assorted fresh vegetables</b>	300/100	198
<b>Асорті з овочів квашених</b> <b>Fermented mixed vegetables</b>	300	152
<b>Асорті рибне</b> <b>Assorted fish</b>	200/50	652
<b>Сирне плато</b> <b>Assorted cheese platter</b>	200/50	388
<b>Тріо із сала з грінками</b> <b>Trio of salo (lard) with croutons</b>	150/50	145
<b>Гриби білі мариновані</b> <b>Pickled porcini mushrooms</b>	100/50	198
<b>Рулетики з копченим лососем та сиром фета</b> <b>Rolls with smoked salmon and feta cheese</b>	100	255
<b>Рулетики з баклажана</b> <b>Eggplant rolls</b>	200	142
<b>Рулетики з огірків та ікрою</b> <b>Rolls with cucumber and caviar</b>	100	185
<b>Пряний оселедець маринований з цибулею та картоплею</b> <b>Spicy herring marinated with onions and potatoes</b>	200	158
<b>Холодець із курки / зі свинини</b> <b>Chicken galantine / Pork galantine</b>	300	148
<b>Язик заливний</b> <b>Tongue in aspic</b>	100/50	178
<b>Форель заливна</b> <b>Trout in aspic</b>	300/150	330
<b>Курка фарширована «Галантин»</b> <b>Stuffed chicken «Galantine»</b>	1000	745
<b>Короп фарширований</b> <b>Stuffed carp</b>	100	95
<b>Маслини, оливки</b> <b>Black &amp; green olives</b>	50/50	90

## САЛАТИ | SALADS

	<i>Вихід, гр. Weight, g.</i>	<i>Ціна, грн. Price, UAH</i>
<b>Салат з морепродуктами</b> (лосось, палтус, креветки, мідії) <b>Seafood salad</b> (salmon, halibut, shrimps, mussels)	200	375
<b>Таурус</b> (філе лосося солене, мікс салатів, свіжі овочі, помідори черрі, бринза, оливкова олія) <b>Taurus</b> (salted salmon fillet, lettuce mix, fresh vegetables, cherry tomatoes, brynza cheese, olive oil)	200	278
<b>Цезар</b> (філе курки /філе лосося на вибір, мікс салатів, помідори черрі, сир пармезан) <b>Caesar</b> (chicken fillet /salmon fillet at option, lettuce mix, cherry tomatoes, parmesan)	200	233/298
<b>Теплий салат з філе телятини та кедровими горішками</b> (філе телятини, помідори черрі, мікс салатів, гриби білі, оливкова олія) <b>Warm salad of veal fillet and pine nuts</b> (veal fillet, cherry tomatoes, lettuce mix, porcini mushrooms, olive oil)	200	288
<b>Олів'є</b> (картопля, філе курки, морква, огірок квашений, майонез домашній) <b>Olivier</b> (potatoes, chicken fillet, carrots, pickled cucumber, homemade mayonnaise)	200	125
<b>Салат з маринованою грушею та бринзою</b> (бринза, груша маринована, мікс салатів) <b>Salad with marinated pear and cheese</b> (brynza cheese, marinated pear, lettuce mix)	200	232
<b>Грецький</b> (салат Айсберг, свіжі овочі, сир фета, олія оливкова) <b>Greek</b> (Iceberg lettuce, fresh vegetables, feta cheese, olive oil)	200	148
<b>Салат з курячої печінки та білими грибами</b> (куряча печінка, білі гриби, мікс салатів, соус з чорної смородини) <b>Salad with chicken liver and porcini mushrooms</b> (chicken liver, porcini mushrooms, lettuce mix, black currant sauce)	200	254
<b>Салат з тунцем та авокадо</b> (тунець, авокадо, соус Унагі) <b>Avocado tuna salad</b> (tuna, avocado, Unagi sauce)	200	282

## ПЕРШІ СТРАВИ | FIRST COURSES

<b>Борщок</b> <b>Borshchok</b>	250	72
<b>Розсіл курячий</b> <b>Chicken broth</b>	250	78
<b>Грибна юшка з білих грибів</b> <b>Creamy porcini mushroom soup</b>	250	105
<b>Слойка з м'ясом</b> <b>Meat turnover</b>	50	62
<b>Налисники з курячим м'ясом</b> <b>Chicken crepes</b>	200	105

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ | HOT APPETIZERS

	<i>Вихід, гр. Weight, g.</i>	<i>Ціна, грн. Price, UAH</i>
<u>Печена свинина на шпажці з овочами</u> Roasted pork and vegetables skewer	100/60	165
<u>Качина грудка з яблуками та ягідним соусом</u> Duck breast with apples and berry sauce	100	182
<u>Печена курка на шпажці з овочами</u> Roasted chicken and vegetables skewer	100/60	132
<u>Куряче філе в беконі з гірчичним соусом</u> Chicken fillet in bacon with mustard sauce	100/50	168
<u>Печінка по-берлінськи</u> Berlin-style liver	160	182
<u>Голубці м'ясні з грибним соусом</u> Cabbage rolls stuffed with meat under mushroom sauce	200/50	158
<u>Рулетки з форелі та спаржею</u> Trout and asparagus rolls	100/50	192
<u>Вузлики фаршировані язиком, білими грибами у вершковому соусі</u> Nodules stuffed with tongue and porcini mushrooms, served in a creamy sauce	200/50	215
<u>Креветки з соусом Ранч</u> Shrimp with Ranch dressing	100/50	235
<u>Запечений камамбер з ягідним соусом</u> Baked camembert with berry sauce	150	252
<u>Перець запечений з овочами та сиром сулугуні</u> Pepper baked with vegetables and suluguni chesse	150	152
<u>Лаваш з овочами та свининою</u> Lavash bread with vegetables and pork	250	174

## ДО СВЯТКОВОГО СТОЛУ | HOLIDAY DISHES

<u>Запечена шинка свинини</u> Roasted pork ham	<i>за per</i> 1000 <i>гр. g.</i>	1378
<u>Запечена шинка телятини під соусом Деміглас</u> Roasted veal ham with Demiglas sauce	<i>за per</i> 1000 <i>гр. g.</i>	1940
<u>Запечене філе індики</u> Roasted turkey fillet	<i>за per</i> 1000 <i>гр. g.</i>	1322
<u>Запечена качка з яблуками</u> Baked duck with apple	<i>за per</i> 1000 <i>гр. g.</i>	1235
<u>Шашлик зі шиї свинини</u> Pork neck shish kebab	<i>за per</i> 100 <i>гр. g.</i>	115
<u>Шашлик з телятини</u> Veal shish kebab	<i>за per</i> 100 <i>гр. g.</i>	202
<u>Філе лосося зі шпинатним соусом</u> Salmon fillet served with spinach sauce	<i>за per</i> 1000 <i>гр. g.</i>	3185
<u>Шашлик з курки</u> Chicken shish kebab	<i>за per</i> 1000 <i>гр. g.</i>	990
<u>Телятина Велінгтон зі шпинатом та беконом</u> Wellington veal with spinach and bacon	<i>за per</i> 1000 <i>гр. g.</i>	1985
<u>Тушкований кролик у сметанковому соусі</u> Braised rabbit in cream sauce	<i>за per</i> 1000 <i>гр. g.</i>	1455

## ГАРНІРИ | GARNISH

	<i>Вихід, гр. Weight, g.</i>	<i>Ціна, грн. Price, UAH</i>
<b>Картопляне пюре / картопля запечена дольками</b> <b>Mashed potatoes / roasted potato wedges</b>	200	52/62
<b>Картопля фрі</b> <b>French fries</b>	200	95
<b>Овочі гриль</b> <b>Grilled vegetables</b>	200	115
<b>Смажені гливи та печериці</b> <b>Fried oyster mushrooms and champignons</b>	150	145
<b>Кукурудза гриль</b> <b>Grilled corn</b>	200	98

## СОУСИ | SAUCES

<b>Шпинатний / Креветковий / Журавлинний / Перцевий / Грибний</b> <b>Spinach / Shrimps / Cranberry / Pepper / Mushroom</b>	100	78
<b>Татарський / Мисливський / Часниковий / Барбекю / Аджика домашня / Бурячок з хрінном / Соус хрін</b> <b>Tatar / Hunter's / Garlic / BBQ / Homemade Adjika / Beetroot with horseradish / Horseradish</b>	100	78

## НАПОЇ | DRINKS

<b>Узвар / Uzvar (compote made of dried fruit)</b>	200	32
<b>Морс із журавлини / Cranberry morse</b>	200	42
<b>Кава / Coffee</b>	30/90	40
<b>Чай / Tea</b>	200	40
<b>Молоко / Milk</b>	50	10



