

**N** ОТА

**B** ENE

### **Остерія (osteria)...**

- Популярний заклад, де можна поїсти і випити
- Locale pubblico popolare dove si puo mangiare e bere (італ.)

### **Пантагрюель...**

- Персонаж роману Франсуа Рабле «Гаргантюа і Пантагрюель», який завжди смачно їв і пив. Багато, і з задоволенням

### **Італійська кухня...**

- Може бути створена ТІЛЬКИ італійським шеф-кухарем
- Виключно свіжі продукти, швидке приготування. Душа

### **Pasta...**

- Це не лише спагетті «Карбонара» і «Болоньєзе»
- Від неї не гладшають, і це не жарт (складні вуглеводи засвоюються поступово, і тому не утворюють надлишків енергії)

### **«аль денте» (al dente)...**

- Це не «недоварені макарони», а правильно приготована паста

### **Домашня паста (pasta fatta in casa)...**

- Те, чим особливо пишається остерія «Пантагрюель»
- Те, що варто спробувати в «Пантагрюелі»
- Те, що ви навряд приготуєте вдома

### **Risotto...**

- Це, знову ж таки, зовсім не «недоварений рис»
- Традиційний ризотто – тільки з італійського рису carnaroli або arborio
- Risotto is a creamy rice dish of infinite variations made from extra-starchy short-grain Italian rice. It's also one of the most delicious foods imaginable if made correctly, and one of the worst if made incorrectly (engl.)

### **«Смачні уроки італійської...»**

- Це девіз і суть того, що відбувається в остерії «Пантагрюель»

# A ANTIPASTI CLASSICI

# K ЛАСИЧНІ ЗАКУСКИ

# C LASSIC STARTERS

PESO  
BAGA  
WEIGHT  
G/G

PREZZO  
ЦІНА  
PRICE  
UAH/ГРН

VERDURE GRIGLIATE (MELANZANE, POMODORO, ZUCCHINI, PEPERONE, CIPOLLA) Овочі гриль (баклажани, томати, цуккіні, солодкий перець, цибуля) Grilled vegetables (eggplant, tomato, zucchini, sweet pepper, onion)	230	129
BRUSCHETTE CON PANE COTTO A LEGNA, POMODORI, AGLIO, BASILICO, ORIGANO Брускетти з дров'яної печі з томатами, часник, базилік, душиця Wood-fired oven tomato bruschette, garlic, basil, oregano	130	129
MOZZARELLA DI BUFALA CON FILETTO DI SALMONE, RUCOLA E POMODORINI Моццарелла ді буфала із слабосоленим лососем, руколою і томатами черрі Mozzarella of buffalo milk with slices of cured salmon, arugula, and cherry tomatoes	220	289
AFFETTATO DI FILETTO DI CAVALLO STAGIONATO (PARMIGIANO, OLIO, LIMONE) Скибочки в'яленої конини, пармезан, оливкова олія Slices of cured horse meat, parmigiano, olive oil, lemon	70	149
TORTINO CALDO CON FORMAGGIO CAPRINO, POMODORO, RUCOLA, BASILICO Теплий торт з козиного сиру, томати, рукола, базилік Warm tart of goat cheese (tomatoes, arugula, basil)	180	235
VITELLO TONNATO Вітелло тоннато (скибочки яловичини, соус з тунця) Vitello tonnato (veal, tuna sauce)	170	159

# C CARPACCIO

# K АРПАЧЧО

CARPACCIO DI SALMONE (TIMO FRESCO, PEPE ROSA, SCORZA DI LIMONE) Карпаччо з лосося (свіжий чебрець, рожевий перець, лимонна цедра) Salmon carpaccio (fresh thyme, pink pepper, lemon zest)	110/35	259
GRAND CRUDITÉS: TONNO, SALMONE, PESCESPADA Гранд карпаччо: тунець, лосось, риба-меч Grand crudités: tuna, salmon, swordfish	200	369
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON PESTO E PARMIGIANO Карпаччо з яловичини (песто по-генуезьки, пармезан) Beef fillet carpaccio with pesto and parmigiano	175	179

<b>I</b> NSALATE	<b>C</b> АЛАТИ	<b>S</b> ALADS	PESO BATA WEIGHT G/T	PREZZO ЛІІНА PRICE UAH/TPH
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA Салат Капрéзе з моццареллою ді буфала Caprese salad with mozzarella di bufala			250	<b>299</b>
INSALATA MISTA CON FORMAGGIO CAPRINO Мікс салат з козячим сиром Goat cheese salad			180	<b>169</b>
INSALATA DI SPINACI FRESCHI SU HUMMUS DI FAGIOLI CON SEDANO, PARMIGIANO E PORCINI SALTATI Салат зі шпинатом та підсмаженими білими грибами, селера, пармезан, квасолевий хумус Spinach and sauteed porcini salad, celery, parmigiano, bean hummus			230	<b>239</b>
INSALATA MISTA DI STAGIONE CON FILETTI DI TONNO Філе тунця з руколою і салатами ромен, фрізе та лолло росо Fresh tuna salad with seasonal lettuces			170	<b>297</b>

<b>A</b> NTIPASTI SPECIALITÀ	<b>C</b> ТРАВИ ВІД ШЕФА	<b>C</b> HEF'S SPECIAL STARTERS		
CROSTINI CON FILETTO DI TONNO FRESCO, RUCOLA, POMODORI E CIPOLLA Грінки зі свіжим тунцем, руколою, томатами та цибулею Mini-toasts with raw tuna slices, arugula, tomatoes, and onion			230	<b>309</b>
ANTIPASTI MISTI PER DUE PERSONE Антипасті для двох персон (брускетти з тунцем, брускетти з томатною сальсою, прошутто, салями, пармезан, овочі гриль та в'ялені томати) Antipasti for two (tuna bruschetta, tomato salsa bruschetta, prosciutto, salami, parmigiano, grilled vegetables, sun-dried tomatoes)			450	<b>329</b>
GUACAMOLE CON POKE` DI SALMONE SCOZZESE Гуакамоле з поке із шотландського лосося Avocado guacamole with Scottish salmon poke			190	<b>255</b>
TARTAR CON SALMONE, TONNO, GAMBERETTI, POMODORINI Тартар з лосося, тунця, креветок, томатів черрі Salmon, tuna, shrimp tartar, cherry tomatoes			170/35	<b>389</b>

<b>F</b> ORMAGGI	<b>C</b> ИРИ	<b>C</b> HEESE		
Gorgonzola			100	<b>119</b>
Pecorino			100	<b>189</b>
Parmigiano reggiano			100	<b>115</b>

# ZUPPE

# СУПИ

# SOUPS

	PESO BAGA WEIGHT G/G	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/ГРН
FUMETTO DI PESCE CON BIGLIE DI GAMBERI Рибний суп з кльоцками з королівських креветок Clear fish soup with prawn dumplings	250	179
TORTELLINI FATTI IN CASA IN BRODO ALLA ROMAGNOLA Бульйон з домашніми тортелліні "а ля Емілія Романья" Homemade tortellini in broth, Emilia Romagna style	390	119
PAPPA AL POMODORO Тосканський густий томатний суп (свіжі помідори та хліб з оливковою олією, базиліком і часником) Tuscan thick tomato soup (fresh tomatoes, bread, olive oil, basil and garlic)	300	119
MESCIUA AI FRUTTI DI MARE (ZUPPA LIGURE CON CECI, FAGIOLI, GRANO SARACENO E FRUTTI DI MARE) Месчуа з морепродуктами (лігурійський суп з нутом, квасолею, гречкою та морепродуктами) Mesciua with seafood (Ligurian soup with chickpeas, beans, buckwheat, and seafood)	350	205

# RISOTTO

# РИЗОТТО

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI Різотто з білими грибами Porcini risotto	300	239
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE CON POMODORO FRESCO Різотто з морепродуктами та свіжими помідорами Seafood risotto with fresh tomatoes	340	299

# PASTA

# ПАСТА

SPAGHETTI CACIO E PEPE Спагетті качо е пепе (соус з сиру Пекоріно Романо, свіжомелений чорний перець) Spaghetti cacio e pepe (creamy Pecorino Romano cheese, freshly ground black pepper)	300	169
SPAGHETTINI AGLI SCAMPI E ZAFFERANO Спагеттіні зі скампіями та шафрановим соусом Spaghettini with scampi and saffron sauce	300	275
Spaghetti Carbonara (guanciale, egg, Parmigiano Reggiano)	340	169
Rigatoni Quattro formaggi Parmigiano Reggiano cheese (grated) Сир Парміджано (тертий)	200/150 50	199 59

**L** A PASTA ARTIGIANALE  
DI COSTANTINO PASSALACQUA

PESO      PREZZO  
BATA      ЦІНА  
WEIGHT    PRICE  
G/T      UAH/TPH

**Δ** ОМАШНЯ ПАСТА  
ВІД КОСТАНТИНО ПАССАЛАКВА

**H** OMEMADE PASTA  
BY COSTANTINO PASSALACQUA

GNOCCHI DI PATATE CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, PESTO Картопляні ньоккі з моццареллою ді буфала, томатами, песто Potato gnocchi with mozzarella di bufala, tomatoes, pesto	300	209
FETTUCCINE DI SPINACI CON ACCIUGHE, ASPARAGI E POMODORI Шпинатові феттуччіне з анчоусами, спаржею та томатами Spinach fettuccine with anchovies, asparagus and tomatoes	290	249
PAPPARDELLE NERE CON CALAMARI Чорні паппарделле з кальмарами Black pappardelle with squids	290	299
FETTUCCINE ALLO SCOGLIO Феттуччіне з морепродуктами, легкий соус з томатів Fettuccine with seafood, light tomato sauce	350	299
QUADRUCCI FATTI IN CASA CON GAMBERI AL CURRY Квадруччі з королівськими креветками та каррі Quadrucci with prawns in curry sauce	300	249
TAGLIATELLE VERDI CON GAMBERI, PORCINI E CAVIALE ROSSO Зелені тальятелле з креветками, білими грибами та червоною ікрою Green tagliatelle with prawns, porcini mushrooms, and red caviar	290	299
TAGLIATELLE CON MIDOLLO E TARTUFI NERI SOTT'OLIO Тальятелле з чорними трюфелями та кістковим мозком Tagliatelle with black truffle sott'olio and bone marrow sauce	270	249
RAVIOLINI RIPIENI DI SALMONE, SUGO DI SALMONE, POMODORO E PANNA Равіоліні начинені лососем з соусом з лососем, томатами, вершками Salmon stuffed raviolini sauteed with salmon, tomato, and cream sauce	300	219
PAPPARDELLE AI PORCINI E PARMIGIANO REGGIANO Паппарделле з білими грибами та сиром Парміджано Реджано Large pappardelle with porcini, Parmigiano Reggiano	250	189
LASAGNOLE CON CONIGLIO STUFATO E OLIVE Лазаньоле з тушкованим кроликом і маслинами Lasagnole with stewed rabbit and olives	280	199
LASAGNE ALLA PARMIGIANA CON BOLOGNESE, BESCIAPELLA, MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO Лазанья по-пармськи з соусом болоньезе і бешамель, моццареллою та прошутто котто Lasagne Parma style with Bolognese sauce, béchamel, mozzarella, prosciutto cotto	300	199

**P**  
IATTI  
DI PESCE**P**  
ИБНІ  
СТРАВИ**F**  
ISH  
DISHESPESO  
BATA  
WEIGHT  
G/G  
PREZZO  
ЦІНА  
PRICE  
UAH/ГРН

BRANZINO ARROSTO ALL'ISOLANA CON POMODORI, PATATE E OLIVE* *PREZZO AL'ETTO Запечений сібас з томатами, картоплею та оливками* *ціна вказана за 100г сирої ваги риби Roasted sea bass, baked tomatoes, potato, olives* *price per 100g of raw fish	100/80	125
FILETTO DI SALMONE GRIGLIATO CON FRUTTI DI MARI SALTATI, OLIVE E CAPPERI Філе лосося гриль з морепродуктами, оливками та каперсами Grilled salmon fillet, sautéed seafood, olives, capers	320	419
TAGLIATA DI FILETTO DI TONNO ALLA GRIGLIA SU RADICCHIO ROSSO Філе тунця гриль на подушці з салату радіккіо россіо Grilled tuna tagliata, radicchio rosso	230	429
GRIGLIATA MISTA DI PESCE E CROSTACEI CON ORATA, SCAMPI, GAMBERI, CALAMARI RIPIENI Мікс риби та морепродуктів гриль (дорадо, скампії, креветки, фаршировані кальмари) Mix of grilled fish and seafood (sea bream, scampi, prawns, stuffed squids)	250	385
CALAMARI RIPIENI DI GAMBERETTI ALLA GRIGLIA SERVITI AL NERO DI SEPIA Бейбі-кальмари гриль начинені креветками (подаються з чорнилами каракатиці) Grilled baby squid stuffed with shrimp, cuttlefish ink	250	399

**P**  
IATTI  
DI CARNE**M**  
`ЯЧНІ  
СТРАВИ**M**  
EAT  
DISHES

PETTO DI POLLO ALLE OLIVE (SALTATO CON AGLIO E ROSMARINO E OLIVE) Куряче філе в оливковому соусі (смажене в соусі з білого вина, оливок, розмарину та часнику) Chicken fillet in olive sauce (white wine, olives, rosemary, and garlic sauce)	290	175
OSSOBUCO DI VITELLO BRASATO CON PURÈ DI PATATE Оссобуко з телятини (подається з картопляним пюре) Braised veal ossobuco, potato purée	390	279
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON VERDURE ARROSTITE E CHIMICHURRI Тальята з яловичини гриль (подається з овочами гриль та аргентинським соусом чімічуррі) Grilled beef tagliata (roasted vegetables, chimichurri sauce)	385/75	345

	PESO BATA WEIGHT G/T	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/ГРН
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO (SERVITA CON SPINACI ALLA FIORENTINA) Стейк-тальята з яловичої вирізки (зі шпинатом по-флорентійськи) Beef tagliata alla Fiorentina, butter sautéed spinach	280	319
COSTINE D'AGNELLO DELLA NUOVA ZELANDA ALLA GRIGLIA CON VERDURE Реберця новозеландського ягняти гриль з овочами Grilled New Zealand lamb chops, vegetables	320	549
COSTATA DI MANZO DI CARNE AUSTRALIANA ALLA GRIGLIA SERVITA CON SALSA AL GORGONZOLA Австралійський рибай стейк гриль; подається з соусом з горгонзоли Grilled Australian beef rib eye, gorgonzola sauce	420	709
CARPACCIO CALDO (MANZO AL PIATTO ROVENTE CON PARMIGIANO REGGIANO E POMODORINI CILIEGIA) Гаряче карпаччо з яловичини (з сиром Парміджано Реджано та томатами черрі) Hot beef carpaccio (with Parmigiano cheese and cherry tomatoes)	320	269

## C ONTORNİ

## Г АРНІР

## S İDE DISHES

INSALATA MISTA Листя салату ромен, рукола, радіккіо, порей, томати та ін. Mixed green salad	135/30	135
SPINACI AL BURRO Шпинат, обсмажений у вершковому маслі Buttered spinach	190	169
CAPONATA (PEPERONI, MELANZANE, POMODORI, CAROTE, ZUCCHINI, CIPOLLE STUFATI) Капоната (тушковані перець, баклажани, томати, морква, цуккіні, цибуля, часник) Caponata (stewed sweet pepper, eggplants, tomatoes, carrot, zucchini, onion and garlic)	250	99

**D**OLCI**Δ** ECEPTI**D**SSERTS

	PESO BATA WEIGHT G/G	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/ГРН
PANNA COTTA AL CARMELLO Панна котта з карамеллю Panna cotta, caramel sauce	120	<b>59</b>
PANNA COTTA CON SALSA ALLA FRAGOLA Панна котта з полуничним соусом Panna cotta with strawberry sauce	120	<b>89</b>
TIRAMISÙ Тірамісу	140	<b>129</b>
TORTA ALLA CREMA DI LIMONE Тарта з лимонним кремом Lemon cream tart	110	<b>139</b>
FONDANT CALDO AL CIOCCOLATO CRIOLLO CON GELATO ALLA VANIGLIA Фондан з шоколаду Кріолло; подається з ванільним морозивом Hot Criollo chocolate fondant, vanilla ice-cream	185	<b>109</b>
GELATO ARTIGIANALE DA LA GELATERIA ITALAIANA Італійське морозиво від La Gelateria Italiana Artisan Italian ice-cream from La Gelateria Italiana	150	<b>70</b>
I NOSTRI SORBETTI (PER LA SCELTA DEI SORBETTI CHIEDETE ALLA VOSTRA CAMERIERA) Домашні сорбети (про вибір сорбетів запитайте у офіціанта) Homemade sorbets (ask your waiter for the choices)	50	<b>27</b>
SORBETTO AL MANDARINO E RUM Мандариновий сорбет з ромом Tangerine sorbet with rum	50/20	<b>39</b>
SGROPPINO (LEMON SORBET WHIPPED WITH VODKA) Сгруппіно (коктейль з лимонного сорбету та горілки)	120	<b>79</b>



**B** EVANDE**H** AΠOΪ**B** EVERAGES

PESO BATA WEIGHT G/G	PREZZO ЦІНА PRICE UAH/TPH
-------------------------------	------------------------------------

**Acqua / Вода / Water**

<b>Surgiva</b>	250/750	<b>59/139</b>
----------------	---------	---------------

OLIGOMINERALE / негазована / still

FRIZZANTE / газована / sparkling

<b>Morshins'ka</b>	330/750	<b>49/99</b>
--------------------	---------	--------------

OLIGOMINERALE / негазована / natural

FRIZZANTE / газована / sparkling

<b>Borjomi / Боржомі</b>	330	<b>69</b>
--------------------------	-----	-----------

FRIZZANTE / газована / sparkling

**Caffè Illy / Кава Illy / Coffee Illy**

ESPRESSO / Еспрессо	30	<b>45</b>
---------------------	----	-----------

ESPRESSO DOPPIO / Еспрессо подвійний	60	<b>55</b>
--------------------------------------	----	-----------

ESPRESSO MACCHIATO / Еспрессо мак'ято	30/10	<b>55</b>
---------------------------------------	-------	-----------

ESPRESSO CON LATTE / Еспрессо з молоком	30/100	<b>55</b>
---	--------	-----------

CAPPUCCINO / Каппучіно	150	<b>55</b>
------------------------	-----	-----------

CAFFELATTE / Л'атте	170	<b>55</b>
---------------------	-----	-----------

ESPRESSO DECAFFEINATO / еспрессо без кофеїну	30	<b>45</b>
--	----	-----------

CAFFÈ AFFOGATO / Кава аффогато (з морозивом)	60/100	<b>95</b>
--	--------	-----------

<b>Cacao / Какао</b>	150	<b>45</b>
----------------------	-----	-----------

<b>Te / Чай / Tea</b> RONNEFELDT	250	<b>65</b>
----------------------------------	-----	-----------

(DOMANDA LA LISTA / запитайте чайну карту / ask for the list)

**Succhi / Сік / Juices**

SUCCHI DI FRUTTA / Сік / Juices Galicia	300	<b>55</b>
---	-----	-----------

**Spremuta / свіжий сік / fresh juice**

MELA, CAROTA / Яблуко, Морква / Apple, Carrot	250	<b>65</b>
---	-----	-----------

ARANCIA / Апельсин / Orange	250	<b>99</b>
-----------------------------	-----	-----------

POMPELMO / Грейпфрут / Grapefruit	250	<b>99</b>
-----------------------------------	-----	-----------

LIMONE / Лимон / Lemon	250	<b>129</b>
------------------------	-----	------------

ANANAS / Ананас / Pineapple	250	<b>219</b>
-----------------------------	-----	------------

<b>Limonata / Лимонад / Lemonade</b>	250	<b>89</b>
--------------------------------------	-----	-----------

<b>Coca-Cola, Coca-Cola Light, Sprite, Tonic</b>	250	<b>35</b>
--	-----	-----------

**B** EER**P** ИВО

LIVSKE 1715 / Львівське 1715 / Lvivske 1715	300/500	<b>45/69</b>
---	---------	--------------

GUINNESS / Гіннесс (bottle / пляшка)	330	<b>99</b>
--------------------------------------	-----	-----------

WARSTEINER / Варштайнер (non-alcoholic / безалк., bottle / пляшка)	330	<b>65</b>
--	-----	-----------

# A ПЕРИТИВИ

# A PERITIF

ПЛЯШКА BOTTLE  
МЛ/ML

ПЛЯШКА BOTTLE  
UAH/ГРН

50 ML

Martini (Extra Dry, Bianco)	1000	1500	75
Campari	1000	1500	75
Pastis de Marseille (Ricard)	1000	1500	75

## Віскі, Бурбон / Whisky, Bourbon

Jack Daniel's	1000	2180	109
Gentleman Jack	700	1666	119
Jack Daniel's Single Barrel	700	2030	145
The Famous Grouse	1000	1780	89
Jameson	1000	2180	109
Maker's Mark (Kentucky Straight Bourbon Whisky)	700	2506	179

## Односолодові віскі / Single malt whisky

Macallan, 12 years old	700	3766	269
Macallan, 15 years old	700	5880	420
Glenmorangie The Original, 10 years old	700	2926	209
Ardbeg, 10 years old	700	3626	259
Talisker, 10 years old	750	3735	249
Glenkinchie, 12 years old	750	3585	239
Royal Brackla 1991 (Gordon & MacPhail), 18 years	700	5586	399
Speyburn (Gordon & MacPhail), 30 years old	700	8260	590

## Текіла / Tequila

El Jimador Blanco	700	1330	95
El Jimador Reposado	700	1386	99
Tequila Sauza Gold	1000	1900	95
Tequila Dos Armadillos, Reposado	750	4035	269

## Джин / Gin

Bombay Sapphire	1000	1780	89
-----------------	------	------	----

## Горілка / Vodka

Finlandia Original	700	826	59
Finlandia Platinum	700	1246	89
Staritsky & Levitsky	1000	1500	75
Nemiroff LEX	700	826	59
ORA Blue, 5 times distilled (France)	700	1246	89

## Ром / Rum

Bacardi White	1000	1780	89
Bacardi Black	1000	1780	89
Matusalem Gran Reserva 23, «Solera Blender»	700	3430	245

## Порт / Port

Fonseca 20 year old tawny port	750	2835	189
--------------------------------	-----	------	-----

# Δ ІЖЕСТИВИ

# D IGESTIVES

ПЛЯШКА BOTTLE  
ML/ML

ПЛЯШКА BOTTLE  
UAH/GRH

50 ML

Limoncello di Capri (dei fratelli Canale, Anacapri)	1000	1980	99
Becherovka	1000	1980	99
Amaro Ramazzotti	700	1386	99
Amaro Montenegro	700	1386	99
Amaro Segesta	1000	1980	99
Amaro Nonino, Quintessentia di Erbe Alpine	700	1806	129
Fernet Branca	700	1386	99
Branca Menta	700	1386	99
Jägermeister	1000	1980	99

## Граппа / Grappa

дивіться винну карту / see the wine list

## Коньяк / Cognac

Hennessy VS	700	2226	159
Hennessy VSOP	700	3486	249
Hennessy, XO	700	9660	690
Martell, VSOP	700	3360	240
Rémy Martin, VSOP	700	3360	240
Delamain, XO, Pale & Dry	700	4760	340
A.E.Dor, XO, Special Reserve	700	5460	390
Château de Beaulon, Très Vielle, 1983	700	6020	430
Tesseron, XO Tradition, Lot 76	700	6160	440
Jean Fillioux, Réserve Familiale	700	14700	1050
Tesseron, XO Exception, Lot 29	700	18900	1350

## Арманьяк / Armagnac

Saint Christeau, 1984 (Armagnac)	700	6020	430
----------------------------------	-----	------	-----

## Кальвадос / Calvados

Christian Drouin 20 years	700	4900	350
---------------------------	-----	------	-----

## Бренді (вірменський) / Brandy (Armenian)

Арарат / Ararat	750	1185	79
Ахтамар / Ahtamar	750	1635	109

## Лікери / Liqueurs

Sambuca Molinari	1000	1500	75
Cointreau	700	1050	75
Baileys	1000	1500	75
Marie Brizard: Crème de Cassis	700	1050	75