

# PINK FREUD

## МЕНЮ КУХНІ

### ЗАКУСКИ ХОЛОДНІ

#### Хумус ієрусалимський

готуємо за старовинним рецептом та подаємо з солоним огірком та лавашем

140 грн

#### Паштет курячий

домашній, з курячої печінки (подаємо з чорничним соусом та лавашем)

150 грн

#### Сир на дошка

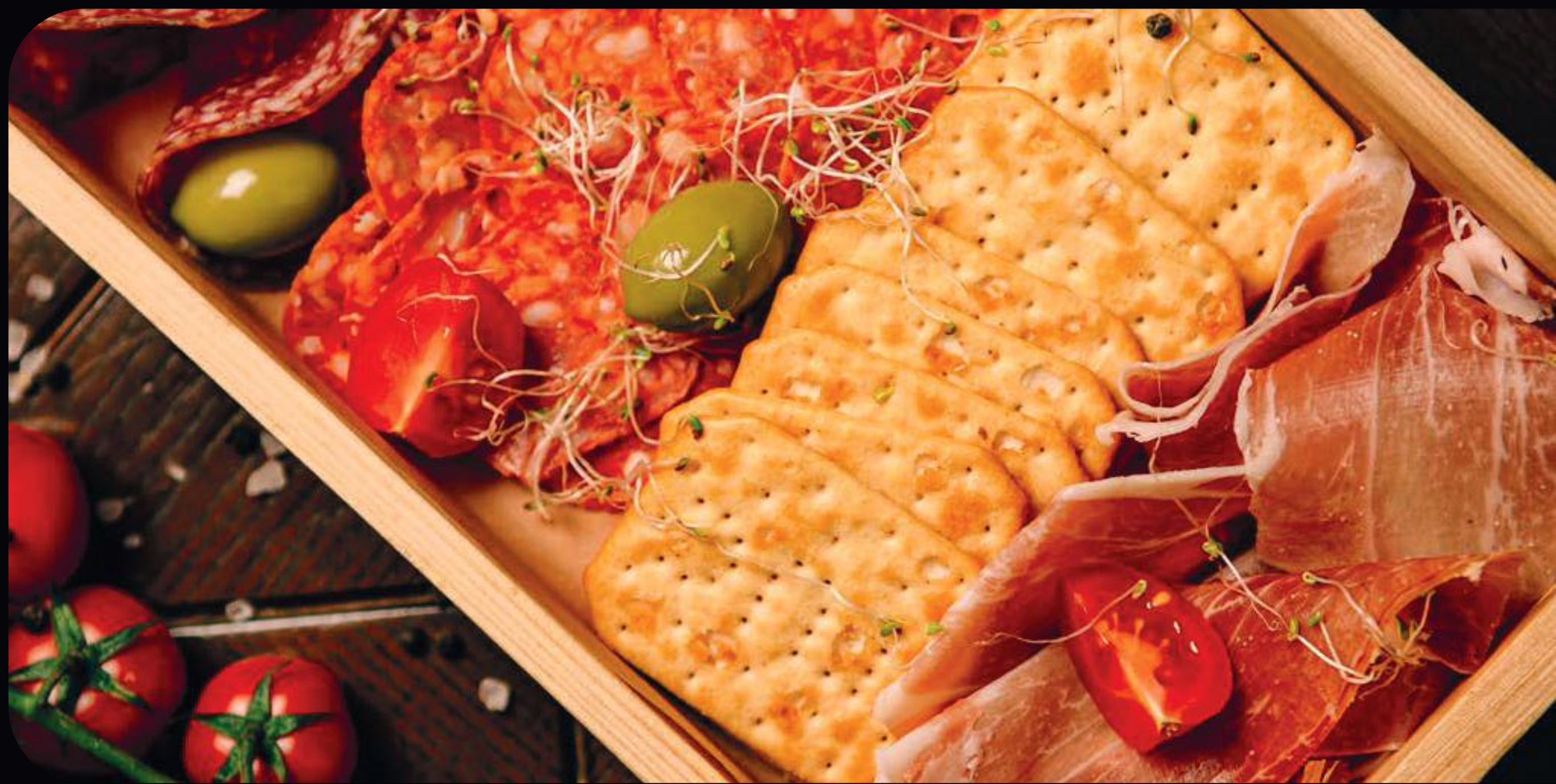
сири Gauda, Gorgonzola, Parmigiano та Bri (подаємо з медом, горіхами та чорничним соусом)

205 грн

#### М'ясна тарілка

гостра салямі Napoli, ніжна салямі Milano, prosciutto di Parma, подаємо з хрустим печивом Tuk

280 грн



# PINK FREUD

## МЕНЮ КУХНІ

### ЗАКУСКИ ГАРЯЧІ

#### Курячі крильця Buffalo

130 грн

підсмажені до хрусткої скоринки в оригінальному соусі Buffalo, добре смакують із соусом Roquefort та овочевими стіками

#### Запечена головка сиру Camembert

200 грн

ніжний, розплавлений сир із чорничним соусом та лавашем

#### Молюски

95, 145, 225 грн

Равлики, запечені в медово-гірчичному соусі ( на вибір 3, 6 та 9 шт )

#### Чебуречики №1, №2

110 грн

гарячі та хрумкі, №1 з яловичиною або №2 із сиром Сулугуні, додаємо ніжний соус на основі кефіру

#### Запечені тигрові креветки

180 грн

креветки, запечені у печі в тонкому хрумкому ті-сто-філо, супроводжуються духмяним соусом



# PINK FREUD

## МЕНЮ КУХНІ

### ОСНОВНІ СТРАВИ

#### Стейк Ribeye

350 грн

відбірна яловичина, що подається з болгарським перцем і цукіні, що смажаться на грилі, а також з соусом з п'яти видів перцю.

### БУРГЕРИ

#### Шеф-бургер легендарний

220 грн

соковита яловича котлета, свіжий лист салату, томат та сир Cheddar. Подаємо з картоплею фрі та оригінальним соусом BBQ

#### Чікен-бургер

180 грн

куряче філе в фірмовому кранчі, домашній соус Тартар, лист салату Ромен, хрусткі солоні огірки. Подаємо з картоплею фрі, нашим домашнім майонезом та оригінальним соусом BBQ



# PINK FREUD

## МЕНЮ КУХНІ

### САЛАТИ

#### Салат з куркою а-ля Цезар

160 грн

подаємо підсмажене до хрусткої скоринки куряче філе з листям салату, беконом та перепелиними яйцями

#### Салат з ростбіфом

160 грн

тонкі слайси телятини підсмажені на грилі, з додаванням салатного міксу, томатів чері, огірка та запеченого болгарського перцю під шеф-соусом

#### Салат з козячим сиром

160 грн

#### і в'яленими томатами

ніжний м'який козячий сир, духмяні в'ялені томати, свіжа рукола, обсмажений кедровий горіх з додаванням оливкової олії



# PINK FREUD

МЕНЮ  
КУХНІ

## ГАРНІР

Картопля фрі

70 грн

Картопля по-селянськи

65 грн

## ДЕСЕРТ Pink Freud

Домашній Брауні

120 грн

готуємо за власним рецептом із цукіні та бельгійським шоколадом, та подаємо з ніжною малиною та піною

