

Horoshee mesto  
Kitchen & bar  
улица Сумская 50  
+38 (067) 000 28 50  
horosheemesto.kh



Home





**Horoshee mesto**  
**Kitchen & bar**  
 улица Сумская 50  
 +38 (067) 000 28 50  
 horosheemesto.kh



## АПЕРИТИВ

выход, мл    грн

- вот такой маленький каприз перед едой

## ВИНА

	100	
Martini Asti DOCG	94	
Martini Prosecco	94	
Gazela Vinho Verde полусухое, Португалия	65	
Sauvignon Blanc Marlborough Sun сухое, Новая Зеландия	86	
Sauvignon Rose Marlborough Sun сухое, Новая Зеландия	86	
Rose d'Anjou Chatelain Desjacques полусладкое, Франция	70	

Sandeman Fino	50	45
---------------	----	----

## КОКТЕЙЛИ

<b>REFRESHING AMARO &amp; TONIC</b> Сладкий травянистый коктейль с Amaro di Angostura, нотками какао и мяты.	180	120
<b>AMBER P.</b> Коктейль из категории аперитив на Martini Riserva Ambratto с персиковым ликером, цитрусовыми нотами и имбирной содовой.	190	110
<b>BERRY RUBY</b> Легкий аперитив на основе Martini Riserva Rubino с сочной клубникой, грейпфрутом и содовой.	190	110
<b>FINAL FANTASY</b> Ароматный коктейль на основе Finlandia Blackcurrant с травянистой горчинкой.	95	120
<b>SCOTTISH BREAKFAST</b> Мы настояли Famous Grouse на ароматном масле, получился крепкий карамельный, коктейль с цитрусовыми нотками.	120	120
<b>LET ME STAY</b> Легкий сауэр на основе Gin Bankes с кафирлаймом и горчинкой зеленого чая матча.	200	115

## ЗАКУСКИ

	выход, г	грн
<b>БАКЛАЖАНЫ НА ГРИЛЕ</b> с иранскими фисташками, виноградным сиропом и йогуртом	170	72
<b>ПЕЧЁНЫЕ ПЕРЦЫ</b> с фетой и оливковым маслом	150	72
<b>ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ</b>	120/40	72
<b>КАРПАЧЧО ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> с пармезаном, гранатом и наршарабом	100/10/10	109
<b>ДОМАШНЯЯ СЕЛЬДЬ</b> подаём с маринованным луком и домашним маслом	100/20	77
<b>СЁМГА СЛАБОСОЛЁНАЯ</b> подаём с лимонным крем-сыром и укропом	50/30	120
<b>ДОМАШНИЕ МАРИНОВАННЫЕ ГРИБОЧКИ</b>	100	77
<b>БЛИНЫ С СЛАБОСОЛЁНОЙ СЁМГОЙ</b> и лимонным крем-сыром	280	150
<b>БЛИНЫ С ЯЗЫКОМ</b> подаём со сметаной и укропом	280	120
<b>БЛИНЫ СО СМЕТАНОЙ</b> и тыквенным вареньем	280	57
<b>ОЛИВКИ</b>	50	55
<b>СЫР ДОР БЛЮ</b>	50	70
<b>СЫР КАМАМБЕР</b>	50	50
<b>СЫР ПАРМЕЗАН</b>	50	50
<b>ПРОШУТО</b>	50	50
<b>САЛЯМИ</b>	50	50
<b>ЧОРИЗО</b>	50	50

## САЛАТЫ

<b>ЦЕЗАРЬ</b> с курицей, листом ромена, черри и айоли	300	130
<b>ЦЕЗАРЬ</b> с креветками, листом ромена и пармезаном	250	170
<b>САЛАТ С ОВОЩАМИ И ФЕТОЙ</b> оливковым маслом и оливками	250	92
<b>АРОМАТНЫЙ ЗЕЛЁНЫЙ САЛАТ</b> с тунцом, брокколи и яйцом	280	92
<b>САЛАТ-ГРИЛЬ С ХАЛУМИ</b> и запечёнными овощами	330	97
<b>САЛАТ-ГРИЛЬ С ТЕЛЯТИНОЙ</b> и запечёнными овощами	350	110
<b>ВИНЕГРЕТ С КОПЧЁНОЙ КУРИЦЕЙ</b> свеклой, морковью и яблоком	250	75
<b>МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ</b>		
слабосоленую сёмгу	50	72
хрустящий бекон	50	35
креветки на гриле	50	56
телятину на гриле	150	70
курочку на гриле	100	40

## ГРИЛЬ

	выход, г	грн
<b>РИБАЙ</b> с картофелем, луком и соусом BBQ	250/150/50	280
<b>МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ</b> с картофельным пюре	170/150/30	280
<b>КАРЕ ЯГНЕНКА</b> с овощами на гриле	270/150	280
<b>СВИНОЙ ПОДГОРОК</b> с томатами на гриле, луком и травами	180/150/30	210
<b>КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ И ТЕЛЯТИНЫ</b> с томатным салатом, питами и маринованным луком	150/200/70	210
<b>КУРИНАЯ НОЖКА</b> с картофельным пюре и томатным соусом	170/200/10	140
<b>ЦЫПЛЕНОК-КАРРИ</b> со свежим роменом и йогуртом		
половинка	250/60/50/20	170
целый	500/60/50/20	250
<b>КРЕВЕТКИ</b> с острым айоли и хрустящим салатом	150/30/50	250
<b>СКУМБРИЯ</b> с томатами и картофелем	120/200	120
<b>ДОРАДА С ТОМАТНЫМ САЛАТОМ</b>		
половинка	70/200	172
целая	140/200	210

## СУПЫ

<b>БОЗБАШ С БАРАНИНОЙ</b> печёным баклажаном, сладким перцем, зеленью и нутом	350	82
<b>СУП С КУРОЧКОЙ</b> брокколи и картофелем	350	65
<b>СВЕКОЛЬНЫЙ БОРЩ СО СВИНИНОЙ</b>	350	79
<b>ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП</b> подаём с печёной тыквой	350	79
<b>СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ</b> сметаной и гречкой	350	79

## ТЕСТО

<b>ПИДЕ С БАРАНИНОЙ</b> сумах, травы и чили	400/50	127
<b>ПИДЕ С СУДЖУКОМ</b> сулугуни и травами	400/50	127
<b>ПИДЕ С СУЛУГУНИ</b> копчёной паприкой и яйцом	400/50	107
<b>ХАЧАПУРИ</b> с сулугуни и свежей зеленью	300	90
<b>ПИТЫ</b> подаём с маслом и зеленой аджикой	180/30/30	47
<b>ПИТА (1 шт.)</b>	60	10
<b>ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ</b> подаём с маслом и аджикой	80/40/40	45
<b>ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ (1 шт.)</b>	40	8
<b>РЖАНОЙ ХЛЕБ</b> подаём с маслом и аджикой	80/40/40	45
<b>РЖАНОЙ ХЛЕБ (1 шт.)</b>	40	8

## ДЕСЕРТЫ

	выход, г	грн
<b>ЛИМОННЫЙ ЧИЗКЕЙК</b> с меренгой	150	92
<b>БРАУНИ</b> с солёной карамелью	150	92
<b>ЯГОДНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b> с черникой	150	92
<b>МЕДОВИК</b> с пралине и фундуком	150	92
<b>КАРАМЕЛЬНЫЙ ЧИЗКЕЙК</b> с шоколадным сабле	150	92

## ОХЛАЖДАЮЩИЕ НАПИТКИ

выход, мл    грн

- готовим в Home

<b>ЛИМОНАДЫ</b> морковно-карамельный мангово-имбирный яблочно-базиликовый	350 1000	69 190
<b>СМУЗИ</b>  яблоко / ревень / матча / манго  малина / грецкий орех / сливки	350	75 70
<b>МОЛОЧНЫЕ КОКТЕЙЛИ</b>  манго  смородина-попкорн	350	70 65
<b>СВЕЖЕВЫЖАТЫЕ СОКИ</b>  апельсин  грейпфрут  морковь  яблоко	300	70 90 50 50
<b>ХОЛОДНЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ</b>  Iced Latte  Iced Matcha Latte	350	50 70