Акції

11:00 - 21:30

Меню сніданків

07:30 - 21:30

Сніданки доступні щодня з 7:30 до 21:30. В залі, на доставку

Основне меню

11:00 - 21:45

Нові страви

Сонячний смузі

160 ₴

Ніжний фруктовий смузі з банана та соковитого апельсина. Легкий, освіжаючий та природно солодкий.

300г 15хв

+ ДОДАТИ

Смузі «Зелена Енергія»

160 ₴

Освіжаючий смузі з банана, ківі, яблука, свіжого шпинату та насіння чіа. Натуральний фруктово-овочевий напій із м'яким смаком та легкою текстурою.

300г 15хв Новинка

1

+ ДОДАТИ

Сирний омлет з чедером та сулугуні

350 ₴

Ніжний омлет із яєць з розплавленим сиром чедер і тягучим сулугуні. Подається з підсмаженою чіабатою, томатною сальсою та ароматним зеленим маслом. Ситний і водночас легкий варіант для с Показати більше

280г 20хв Новинка

+ ДОДАТИ

Слойка з кленовим сиропом та горіхами пекан

100 ₴

Хрустка листкова випічка з ароматним кленовим сиропом та горіхами пекан. Ніжна всередині й рум'яна зовні — ідеальне доповнення до кави або чаю.

90г 20хв

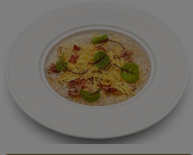
+ ДОДАТИ

Вівсянка з сиром чедер та беконом

110 ₴

Кремова вівсянка, приготована до ніжної текстури, з розплавленим сиром чедер та хрустким беконом. Ситна солона версія класичного сніданку.

230г 15хв



+ ДОДАТИ

Гранола з фруктами, йогуртом та насінням чіа

250 ₴

Хрустка гранола з ніжним йогуртом із насінням чіа, подається з бананом, ківі та сезонними фруктами. Легкий і поживний сніданок.

350г 15хв Новинка

1

+ ДОДАТИ

Холодні закуски

Закуски до вина, вечері чи фуршету

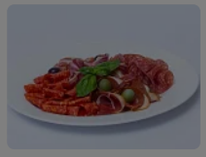
Закуска по-італійськи

530 ₴ points: +26.5

Салямі мілано, неополітано, прошутто крудо, коппа, оливки, маслини

220г 10хв

21



+ ДОДАТИ

Сирне плато

500 ₴ points: +25

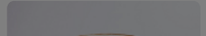
Брі, Ементаль, Дор-блю, мед, виноград, горіхи

200г 15хв 8, 15

2

+ ДОДАТИ

Рибне озеро

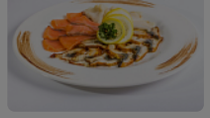


700 ₴ points: +35

Лосось, масляна риба та вугор холодного копчення, подається з лимоном та соусом, ідеально до вина або на компанію

220г 15хв 4

4



+ ДОДАТИ

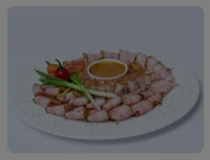
Асорті сала

460 ₴ points: +23

Підчеревина, сало копчене, сало в спеціях, гірчиця

250г 15хв 10

29



+ ДОДАТИ

Карпаччо з телятини

300 ₴ points: +15

Внутрішня вирізка телятини, рукола, пармезан, каперси, соус песто, бальзамік, мед, трюфельна олія.

100г 15хв 15

8

+ ДОДАТИ

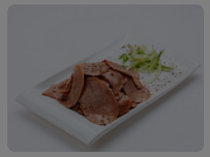
Карпаччо з язика

370 ₴ points: +18.5

Язик телятини, огірок свіжий, соус соєвий

150г 15хв 6, 15 Новинка

5



+ ДОДАТИ

Карпачо з індика sous-vide

300 ₴

Ніжні слайси індички сувід, подані з вершково-гірчичним соусом, томатами чері, руколою, пармезаном, каперсами та ароматним зеленим маслом. Вишукана закуска з делікатним смаком.

200г 20хв Новинка

+ ДОДАТИ

Оселедець з картопляними кульками

220 ₴ points: +11

Філе оселедця, цибуля маринована, картопляні кульки, крутони хлібні

300г 20хв 4

17

+ ДОДАТИ

Оселедець з цибулею

180 ₴ points: +9

Вага 150 грам

150г 15хв 4

25

+ ДОДАТИ

Філе скумбрії холодного копчення

450 ₴ points: +22.5

Орієнтовна Вага 180 грам

180г 15хв 4

26

+ ДОДАТИ

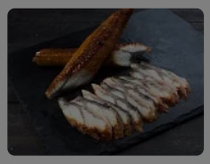
Вугор унагі

400 ₴ points: +20

Ціна за 100 грам

100г 10хв 4

1



+ ДОДАТИ

Риба масляна х/к

330 ₴ points: +16.5

Масляна риба холодного копчення.

100г 10хв 4

1

+ ДОДАТИ

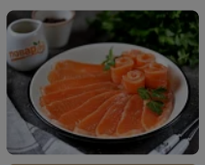
Лосось слабосолений

380 ₴ points: +19

Ціна за 100 грам

100г 10хв 4

14



+ ДОДАТИ

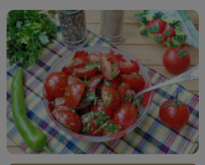
Томати чері п'ятихвилинка

150 ₴ points: +7.5

Томати черрі, спеції, часник, петрушка, цибуля кримська

230г 15хв

22



+ ДОДАТИ

Бастурма

140 ₴ points: +7

Пряна бастурма з яловичини — тонка нарізка, до вина або пива

50г 10хв

21

+ ДОДАТИ

Овочева поляна

350 ₴

Огірки, томати, перець болгарський, зелена цибуля

350г

8

+ ДОДАТИ

Козацька намазка

130 ₴

Сало, часник, спеції, хліб бородинський, зелена цибуля

170г 10хв

30

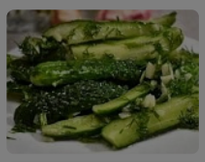
+ ДОДАТИ

Огірки п'ятихвилинка

100 ₴ points: +5

200г

18



+ ДОДАТИ

Салати

Легкі та ситні салати в ресторані «Аристократ» у Вінниці: з куркою, морепродуктами, овочами, сиром. Європейські рецепти — щодня з 11:00.

Салат "Цезар" класичний

340 ₴ points: +17

Ромен, айсберг, томати черрі, куряче філе, яйце перепилине, бекон, крутони, пармезан, соус цезар

270г 20хв 3, 4, 7

69

+ ДОДАТИ

Салат "Цезар" з тигровими креветками

480 ₴ points: +24

Ромен, айсберг, томати черрі, тигрові креветки, перепелині яйця, бекон, крутони, пармезан, соус цезар

320г 20хв 2, 3, 4, 7

19

+ ДОДАТИ

Салат з лососем

550 ₴ points: +27.5

Лосось слабо солений, крем сир, томати чері, яйце перепелине, мікс салату, огірок, кунжут, соус медово-гірчичний

320г 24хв 4, 7, 10, 15 Новинка

21

+ ДОДАТИ

Салат з морепродуктами

530 ₴ points: +26.5

Креветки тигрові, мікс салату, кальмари, міні восьминіжки, мідії, в'ялені томати, мартіні, соус вершково-кунжутний.

250г 20хв 2, 14

6

+ ДОДАТИ

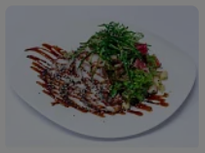
Салат з вугрем унагі

400 ₴ points: +20

Вугор, мікс салату, огірок, томати черрі, сир брі, кунжут, мед, гірчиця, соус унагі

220г 15хв 4, 6, 11, 15

7



+ ДОДАТИ

Салат з баклажаном

350 ₴ points: +17.5

Баклажан, томати, кінза, цибуля кримська, фета, кунжут, соус солодкий чилі.

370г 20хв 7, 11 Новинка

32

+ ДОДАТИ

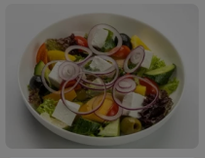
Салат "Грецький"

180 ₴ points: +9

Огірок свіжий, перець болгарський, томати, мікс салату, сир Фета, лимон, оливки, маслини, зелень, цибуля червона маринована, оливкова олія, кріп

240г 15хв

64



+ ДОДАТИ

Салат з курячим філе і пармезаном

280 ₴ points: +14

Куряче філе, мікс салату, томати чері, яйця перепелині, кінза, майонез, часник.

270г 15хв 3

69

+ ДОДАТИ

Салат з індичкою і печеними овочами

430 ₴

Соковите філе індички у поєднанні з ароматними печеними овочами та свіжою зеленню. Легка й корисна страва для поціновувачів здорового харчування.

370г 25хв Новинка

20

+ ДОДАТИ

Салат теплий із вирізки свинини

430 ₴

Соковиті шматочки свинячої вирізки, обсмажені до золотистої скоринки, поєднані з ароматними печерицями, ніжними баклажанами та яскравим болгарським перцем. Усе це в пікантному кисло-солодкому соусі, який надає страві особливого смаку. Ситний та корисний вибір для тих, х Показати більше

300г 30хв

13

+ ДОДАТИ

Салат "по-домашньому"

200 ₴ points: +10

Огірки, томати чері (з жовтня по травень), цибуля кримська, олія, сік лимону.

300г 15хв

72

+ ДОДАТИ

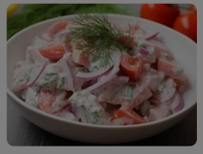
Салат "по-домашньому" зі сметаною

230 ₴

Свіжий літній салат з хрустких огірків, соковитих помідорів та ароматної синьої цибулі, заправлений ніжною домашньою сметаною. Легка та корисна страва, яка чудово доповнить будь-який обід чи в **Показати більше**

370г 20хв 7

12



+ ДОДАТИ

Салат з капусти і огірка

70 ₴ points: +3.5

Огірки, капуста білокачана , кріп, сіль, олія

150г 15хв

141

+ ДОДАТИ

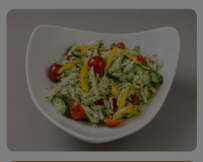
Салат "Літній"

130 ₴ points: +6.5

Капуста, огірки, томати чері, перець болгарський.

300г 15хв

21



+ ДОДАТИ

Салат Олівє з язиком

280 ₴

Вишуканий варіант класичного салату: соковитий телячий язик, овочі, яйце та квашений огірок у делікатному домашньому майонезі.

300г 20хв Новинка

27

+ ДОДАТИ

Перші страви

Домашні супи, борщі, бульйони й солянка в ресторані «Аристократ» у Вінниці. Смачне тепло в кожній ложці — подаємо щодня.

Борщ український з салом

170 ₴ points: +8.5

Наваристий бульйон, ніжне м’ясо, буряк, овочі та ароматні спеції. Подається зі сметаною
можна обрати: з салом або без

250г 10хв

219

+ ДОДАТИ

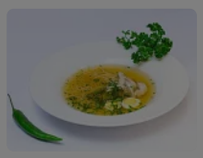
Бульйон з домашньої курочки з локшиною

130 ₴ points: +6.5

Легкий та ароматний курячий бульйон з домашньою локшиною та ніжним м’ясом курки. Класика, яка завжди доречна

250г 10хв 3

148



+ ДОДАТИ

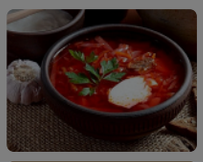
Борщ український без сала

120 ₴ points: +6

Наваристий бульйон, ніжне м’ясо, буряк, овочі та ароматні спеції. Подається зі сметаною

250г 10хв

258



+ ДОДАТИ

Солянка збірна м'ясна

180 ₴ points: +9

Насичений густий суп з кількох видів м’яса, копченостей, огірків та маслин. Яскравий смак з легкою кислинкою

250г 10хв

82

+ ДОДАТИ

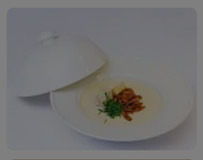
Сирний суп з беконом

170 ₴ points: +8.5

Ніжний вершковий суп з сиром та шматочками підсмаженого бекону. Ситний, ароматний і дуже популярний. подається з грінками

250г 15хв

37



+ ДОДАТИ

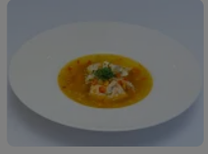
Рибна юшка з судака та лосося

290 ₴ points: +14.5

Наваристий бульйон з лосося та судака, ніжні шматочки риби, овочі та зелень. Легка т ароматна перша страва.

300г 15хв 4

32



+ ДОДАТИ

Овочевий крем-суп

170 ₴

Ніжний крем-суп із картоплі, моркви, батату, брокколі, солодкого перцю та вершків, приправлений чебрецем і часником. Має насичений смак та шовковисту текстуру, що зігріває з першої ло Показати більше

250г 30хв

20

+ ДОДАТИ

Гарячі закуски

Смачні гарячі закуски ресторану «Аристократ» у Вінниці – сирні палички, крильця, грибні жульєни та інші апетитні страви

Тигрова креветка з овочами

590 ₴ points: +29.5

Тигрові креветки, обсмажені до рум'яної скоринки, подаються з овочами та соусом унагі. Яскрава страва з насиченим смаком і легкою азійською ноткою.

220г 25хв 2

14

+ ДОДАТИ

Крильця барбекю

300 ₴ points: +15

Соковиті курячі крильця в соусі барбекю, подаються з міксом салату, свіжим огірком, морквою та кунжутом.

450г 25хв Новинка

39

+ ДОДАТИ

Деруни картопляні

Від 130.01 ₴ points: +6.5

Класичні картопляні деруни, обсмажені до рум'яної скоринки. Подаються з соусом на вибір: сметана або часниковий.

250г 20хв

Показати доповнення

97

+ ДОДАТИ

Деруни з грибами та цибулею

180 ₴ points: +9

Золотисті деруни з хрусткою скоринкою, подаються з обсмаженими шампіньйонами та цибулею. На вибір: класичні або пісні. Ароматна, ситна страва з насиченим домашнім смаком.

250г 20хв

Показати доповнення

25

+ ДОДАТИ

Нагетси з кетчупом

230 ₴ points: +11.5

Ніжні курячі нагетси з рум'яною скоринкою, подаються з фірмовим томатним соусом.

200г 15хв Новинка

38

+ ДОДАТИ

Язик гриль з пюре із селери

650 ₴ points: +32.5

Ніжний телячий язик, приготований на грилі, подається з кремовим пюре із селери та маринованим солодким перцем. Вишукане поєднання смаків із легкою димною ноткою.

330г 30хв 9

7

+ ДОДАТИ

Куряча печінка з цибулею

160 ₴ points: +8

Ніжна куряча печінка, обсмажена до рум'яної скоринки з цибулею. Насичений смак і аромат домашньої кухні.

300г 25хв

82

+ ДОДАТИ

Куряча печінка з яблуками в меду

200 ₴ points: +10

Ніжна куряча печінка з карамелізованими яблуками в медовому соусі. Поєднання солодких і насичених смаків із легкою фруктовою ноткою.

300г 25хв AI 15

118

+ ДОДАТИ

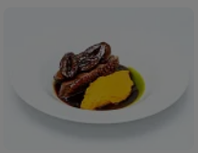
Качине філе з маринованою сливою

660 ₴ points: +33

Соковите філе качки з хрусткою скоринкою, подається з маринованою сливою, ніжним пюре та сливовим соусом. Вишукане поєднання насичених і фруктових смаків.

300г 30хв

8



+ ДОДАТИ

Сирні палички в паніровці

420 ₴ points: +21

Сирні палички з моцарели в хрусткій паніровці, з ніжною тягучою серединкою. Подаються з ягідним соусом, що додає легку кисло-солодку нотку.

230г 15хв Новинка

2

+ ДОДАТИ

Кабачкові оладки зі сметаною

170 ₴ points: +8.5

Ніжні кабачкові оладки з рум'яною скоринкою, подаються зі сметаною. Легка домашня страва з делікатним овочевим смаком.

200г 20хв

32

+ ДОДАТИ

Млинці з язиком

150 ₴

Ніжні млинці з соковитою начинкою з яловичого язика та обсмаженої цибулі. Ситна домашня страва з насиченим смаком.

250г 20хв Новинка

8

+ ДОДАТИ

Млинці з шинкою та сиром

250 ₴ points: +12.5

Ніжні млинці з шинкою та твердим сиром, запечені до легкої рум'яної скоринки. Ситна та улюблена класика.

250г 20хв

19

+ ДОДАТИ

Паста

Смачна італійська паста у Вінниці — фетучіні Карбонара та паста з креветками від ресторану «Арістократ». У залі або з доставкою.

Фетучіні з куркою і шпинатом

250 ₴ points: +12.5

Соковите куряче філе у ніжному вершковому соусі зі шпинатом, подається з фетучіні та присипається пармезаном. Збалансована та ніжна страва з насиченим смаком.

300г 20хв

26

+ ДОДАТИ

Карбонара "Класична"

250 ₴ points: +12.5

Вершковий соус, бекон, пармезан та яєчний жовток. Класичний і збалансований смак італійської пасти

300г 20хв

46

+ ДОДАТИ

Фетучіні з тигровими креветками

430 ₴ points: +21.5

Паста фетучіні з тигровими креветками, томатами чері та пармезаном у соусі на основі білого вина з легкими нотками том ям. Яскравий і насичений смак з легкою пікантністю

300г 20хв 2

48

+ ДОДАТИ

Скумбрія на грилі з скоринкою

300 ₴ points: +15

Соковите філе скумбрії зі золотистою скоринкою, приготоване на грилі. Подається з ароматним соусом із кропом та часником і запеченим лимоном.

150г 25хв

19

+ ДОДАТИ

Стейк лосося на грилі з лимоном

820 ₴ points: +41

Соковитий стейк лосося, приготований на грилі, подається гарячим з лимоном. Насичений і ніжний смак
Орієнтовна Вага 200 грам

200г 20хв 4

10

+ ДОДАТИ

Філе судака з картопляним пюре та шпинатом

500 ₴ points: +25

Ніжне філе судака з картопляним пюре та шпинатом у вершково-лимонному соусі. Збалансований і делікатний смак
Риба може містити дрібні кісточки

350г 25хв 4

10

+ ДОДАТИ

Короп у хрусткій панко-скоринці з соусом

460 ₴ points: +23

Ніжне філе коропа у хрусткій паніровці панко, смажене до золотої скоринки. Подається з легким овочевим салатом.
Риба може містити дрібні кісточки

400г 30хв

5

+ ДОДАТИ

Основні страви

Гарячі страви ресторану «Аристократ» у Вінниці. М'ясо, риба, гарніри — в залі та з доставкою.

Панський дерун з куркою та грибами під сиром

300 ₴ points: +15

Великий золотистий дерун з начинкою з курячого філе та печериць, запечений під сиром. Подається зі сметаною.

300г 25хв AI 3

65

+ ДОДАТИ

Котлета по-Київські з пюре із батата

520 ₴ points: +26

Класична котлета з ніжного курячого філе з ароматним вершковим маслом всередині. Подається з ніжним пюре з батата та свіжим салатом.

400г 30хв Новинка

33

+ ДОДАТИ

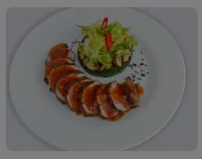
Свинина під кисло-солодким соусом та шпинатом

380 ₴ points: +19

Ніжна свинина (внутрішня вирізка), обсмажена до соковитості, подається зі шпинатом та кисло-солодким соусом.

300г 30хв

15



+ ДОДАТИ

Курча "Тапака"

Від 300.01 ₴ points: +15

Половина соковитого курча з хрусткою скоринкою, обсмажене під пресом. Подається з картоплею, квашеними огірками і соусом на вибір.

530г 30хв

Показати доповнення

67

+ ДОДАТИ

Грудинка зі свинини з картоплею фрі

570 ₴ points: +28.5

Соковита грудинка зі свинини з рум'яною скоринкою, подається з картоплею фрі, томатами чері та соусом солодкий чилі.

400г 30хв

28

+ ДОДАТИ

Індичий шніцель із зеленим пюре з броколі та картоплі

450 ₴

Соковитий шніцель з ніжного індичого філе в хрусткій панко-паніровці, подається з оригінальним пюре з картоплі та броколі. Апетитна страва з яскравим смаком і ніжною текстурою.

540г 30хв Новинка

15

+ ДОДАТИ

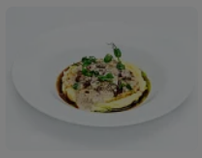
Телячі щоки з картопляним пюре

450 ₴ points: +22.5

Телячі щоки, томлені до ніжної текстури, подаються з картопляним пюре та перцевим соусом.

340г 30хв Гостре

8



+ ДОДАТИ

Медальйони з телятини з яблуком

900 ₴ points: +45

Ніжні медальйони з телятини, обсмажені до ідеальної прожарки, подаються з яблуком та соусом.

250г 25хв

4

+ ДОДАТИ

Мангал-хоспер меню

Стейки, шашлики, овочі, приготовані в хоспері та на мангалі. Соковиті страви з димком у Вінниці від ресторану «Аристократ» — в залі або з доставкою.

М'ясний набір для компанії

1 300 ₴ points: +65

Велике асорті м'яса з гриля: соковитий шашлик зі свинини, курячий шашлик, ковбаски та овочі гриль. Подається з лавашем, маринованою цибулею та трьома соусами: барбекю, сацебелі та гірчицею. Ідеально для компанії.

Показати більше

950г 30хв

12

+ ДОДАТИ

Шашлик зі свинини на вугіллі з соусом барбекю

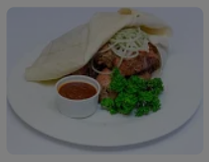
480 ₴ points: +24

Соковитий шашлик зі свинячого ошийка, замаринований та обсмажений на відкритому вогні до рум'яної скоринки. Подається з лавашем, маринованою цибулею та соусом. У Вагу страву включено лише вага готового м'яса (орієнтовно 300 грам) Показати більше

300г 30хв

72

+ ДОДАТИ



Шашлик з курки на вугіллі з соусом сацебелі

420 ₴ points: +21

Ресторан Аристократ Вінниця

Готельно-ресторанний комплекс

Корзина порожня UK

Меню Бронювання Зони доставки Залишити відгук

Люля-кебаб з телятини на вугіллі

370 ₴ points: +18.5

Ароматний люля-кебаб із телятини зі спеціями, сформований вручну та обсмажений на відкритому вогні. Насичений м'ясний смак.

220г 30хв

19

+ ДОДАТИ

Люля-кебаб з курки на вугіллі

320 ₴ points: +16

Соковитий люля-кебаб із курячого фаршу зі спеціями, сформований вручну та обсмажений на вугіллі. Подається з лавашем, зеленню та соусом.

280г 25хв

55

+ ДОДАТИ

Стейк курячий з соусом сацебелі

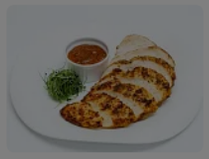
280 ₴ points: +14

Соковитий курячий стейк, обсмажений на грилі до рум'яної скоринки, подається з ароматним соусом сацебелі. Легка та водночас насичена страва.

200г 25хв

90

+ ДОДАТИ



Стейк зі свинини з запеченою картоплею

380 ₴ points: +19

Соковитий стейк зі свинячого ошийка, обсмажений на грилі до рум'яної скоринки. Подається із запеченою картоплею та ароматною аджикою власного приготування.

200г 30хв

22

+ ДОДАТИ

Грудинка зі свинини на вугіллі

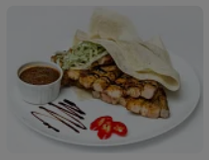
510 ₴ points: +25.5

Соковита грудинка зі свинини, обсмажена на вугіллі та глазурована під час приготування для апетитної рум'яної скоринки. Подається із соусом солодкий чилі, який підкреслює насичений смак м Показати більше

300г 35хв

10

+ ДОДАТИ



Ковбаски на грилі

420 ₴ points: +21

Соковиті ковбаски, обсмажені на грилі до рум'яної скоринки, подаються з пікантною гірчицею. Класична страва до м'яса та пива.

300г 25хв

37

+ ДОДАТИ

Пошук

Інформація про заклад

Робочий час:
07:30 - 21:45

Адреса:
вулиця Івана Бевза, 17, Вінниця, Вінницька область, Україна

Телефон:
+38 068 257 0005

Бронювання

Надіслати відгук

Овочі на грилі

430 ₴ points: +21.5

Свіжі овочі, обсмажені на грилі до легкої скоринки: болгарський перець, баклажан, кабачок та томати. Подаються з соусом песто. Ідеально доповнюють м'ясні страви.

300г 20хв

9

+ ДОДАТИ

Лаваш з сулугуні томатами та зеленню

170 ₴ points: +8.5

Тонкий лаваш з розплавленим сиром сулугуні, свіжими томатами та зеленню, підсмажений на грилі до хрусткої скоринки. Ідеально як доповнення до м'ясних страв.

200г 15хв

97

+ ДОДАТИ

Гарніри

Картопля, овочі, рис та інші гарніри до м'ясних, рибних та овочевих страв. Замовляйте у Вінниці в ресторані «Аристократ» — у залі, на виніс або з доставкою.

Картопля зі шкварками та цибулею

200 ₴ points: +10

Варена картопля з рум'яними шкварками та золотистою цибулею. Ситна домашня страва з насиченим смаком.

550г 30хв Новинка

66

+ ДОДАТИ

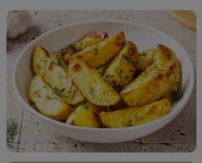
Картопля по-Уланівськи

90 ₴ points: +4.5

Смажена картопля з ароматними спеціями, часником та зеленню. Апетитна скоринка та ніжна середина.

300г 25хв

45



+ ДОДАТИ

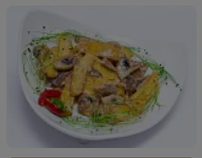
Картопля з грибами

200 ₴ points: +10

Смажена картопля з печерицями та цибулею. Класичне поєднання з насиченим ароматом.

250г 15хв

32



+ ДОДАТИ

Картопля з копченим беконом у вершковому соусі

200 ₴

Картопля, обсмажена до золотистої скоринки, поєднується з ароматним копченим беконом та часником і ніжно затягується у вершковому соусі.

300г 30хв Новинка

15

+ ДОДАТИ

Картопляне пюре

70 ₴ points: +3.5

Ніжне картопляне пюре з вершковим маслом та молоком.

200г 25хв

157

+ ДОДАТИ

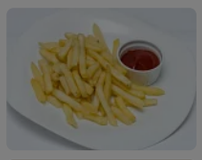
Картопля фрі

110 ₴ points: +5.5

Хрустка картопля фрі з золотистою скоринкою.

200г 15хв

61



+ ДОДАТИ

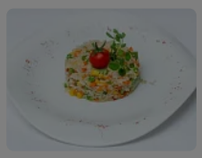
Рис з овочами

130 ₴ points: +6.5

Розсипчастий рис, обсмажений з овочами: солодкий перець, кукурудза, зелений горошок та квасоля. Легкий та ароматний гарнір.

230г 20хв

83



+ ДОДАТИ

Картопляні кульки

150 ₴

Хрусткі картопляні кульки з ніжною серединкою, обсмажені до золотистої скоринки.

200г 15хв Новинка

22

+ ДОДАТИ

Картопля смажена по-домашньому

100 ₴

Рум'яні шматочки картоплі, обсмажені до золотистої скоринки з ароматною цибулею та зеленню. Ситна домашня страва з знайомим класичним смаком.

300г 25хв

5

+ ДОДАТИ

Картопля молода

120 ₴ points: +6

Молода картопля. Вага 300 грам

300г 20хв

14

+ ДОДАТИ

Десерти

Ніжні торти, пироги, морозиво та інші солодкі шедеври від ресторану «Аристократ» у Вінниці. Скуштуйте у залі, замовте на виніс або з доставкою.

Шоколадний фондан з морозивом

150 ₴ points: +7.5

Теплий шоколадний десерт з рідкою серцевиною. Подається з кулькою ванільного морозива, що створює контраст температур і смаку.

200г 30хв

46

+ ДОДАТИ

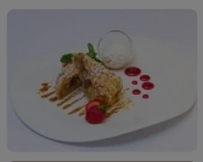
Штрудель яблучний з карамельним топінгом

200 ₴ points: +10

Теплий яблучний штрудель із ніжною начинкою, подається з карамельним топінгом та кулькою морозива. Класичний десерт із насиченим смаком.

220г 35хв

36



+ ДОДАТИ

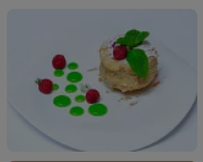
"Наполеон"

240 ₴ points: +12

Prepared fresh before serving. Crispy puff pastry with delicate custard cream and a light texture. Served immediately. ~300 g

300г 10хв

37



+ ДОДАТИ

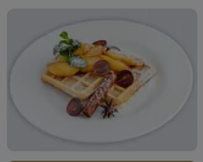
Бельгійські вафлі з карамелізованим яблуком

210 ₴ points: +10.5

Ніжні вафлі, подаються теплими з карамелізованими яблуками та цукровою пудрою.

220г 20хв

37



+ ДОДАТИ

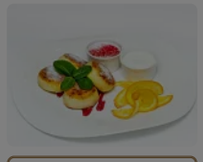
Сирники зі сметаною і джемом

170 ₴ points: +8.5

Ніжні сирники з рум'яною скоринкою, подаються зі сметаною та джемом. Класичний сніданок із м'яким сирним смаком.

240г 15хв

49



+ ДОДАТИ

Круасан з шоколадною начинкою DUO

110 ₴

Ніжний круасан на вершковому маслі з шоколадною начинкою. Подається свіжим і хрустким.

90г 30хв

1

+ ДОДАТИ

Слойка з кленовим сиропом та горіхами пекан

100 ₴

Хрустка листкова випічка з ароматним кленовим сиропом та горіхами пекан. Ніжна всередині й рум'яна зовні — ідеальне доповнення до кави або чаю.

90г 20хв

+ ДОДАТИ

Морозиво

180 ₴ points: +9

Вага 150 грам

150г 5хв

33

+ ДОДАТИ

Соління та мариновані овочі

Соління та мариновані овочі – ресторан Аристократ, Вінниця Насолоджуйтеся добірними солінням та маринованими овочами, приготованими за класичними рецептами ресторану Аристократ у Вінниці.

Показати більше

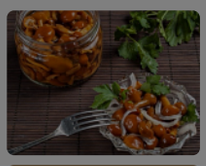
Опеньки мариновані

260 ₴ points: +13

Опеньки мариновані "Долина бажань", цибуля маринована, олія.

230г 10хв

9



+ ДОДАТИ

Слива маринована

100 ₴ points: +5

Слива маринована за власною рецептурою

200г 5хв Новинка

2

+ ДОДАТИ

Перець солодкий, маринований

100 ₴ points: +5

Перець болгарський, маринований за власною рецептурою.

200г 5хв

3

+ ДОДАТИ

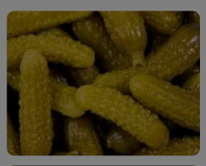
Квашені огірки

60 ₴ points: +3

Виготовлені за власним рецептом.

200г 10хв

92



+ ДОДАТИ

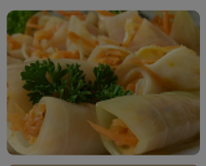
Голубці мариновані з мокрвою

100 ₴ points: +5

Голубці мариновані з морквою.

200г 10хв

14



+ ДОДАТИ

Хліб

Хліб Бородинський

40 ₴ points: +2

З скибочки. Орієнтовна вага 100 грам. Підсушений

100г

147

+ ДОДАТИ

Тостерний хліб

25 ₴ points: +1.25

Орієнтовна вага 100 грам. Підсушений

100г

117

+ ДОДАТИ

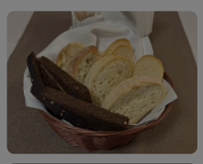
Хлібна корзина

120 ₴ points: +6

Чіабата, багет, Бородинський хліб

200г 10хв

96



+ ДОДАТИ

Булочка світла подова

20 ₴

Булочка світла (пшенична) Ароматна світла булочка з ніжною м'якушкою та легкою хрусткою скоринкою. Подається свіжоспеченою, ідеально доповнює сніданки та основні страви. Показати більше

50г 15хв Новинка

1

+ ДОДАТИ

Булочка темна подова

20 ₴

Булочка темна (житня) Ароматна темна булочка з насиченим смаком житнього солоду та легкою хрусткою скоринкою. Подається свіжоспеченою, м'яка всередині — ідеально доповнює сніданки та с Показати більше

50г 15хв

1

+ ДОДАТИ

Соуса

Ароматні та насичені соуси від ресторану Аристократ у Вінниці, які доповнять смак ваших страв. До м'яса, риби, пасти чи гарнірів – обирайте класичні або авторські варіанти, щоб зробити кожен прийом їжі ще смачнішим. Показати більше

Аджика домашня

30 ₴ points: +1.5

Домашній соус на основі стиглих томатів із додаванням часнику та перцю. ✅ Ідеально підходить до м'яса, шашлику та картоплі. ✅ Чудово смакує з хлібом або овочами-гриль. ✅ Надає стравам пряного томатно-часникового смаку з легкою гостринкою. Показати більше

50г 5хв

29

+ ДОДАТИ

Згущене молоко

40 ₴ points: +2

Солодкий та ніжний соус із вершковим присмаком. ✅ Ідеально підходить до млинців, сирників та вафель. ✅ Чудове доповнення до морозива та фруктів. ✅ Робить десерти ще більш насиченими т Показати більше

50г 5хв

23

+ ДОДАТИ

Масло вершкове

50 ₴

Якісне вершкове масло

30г 5хв

4

+ ДОДАТИ

Сметана

25 ₴ points: +1.25

Класичне доповнення зі свіжим кисломолочним смаком. ✅ Ідеально підходить до борщу, вареників та дерунів. ✅ Робить супи та м'ясні страви ніжнішими. ✅ Надає стравам домашнього смаку Показати більше

50г 5хв

7

+ ДОДАТИ

Соус солодкий чілі

40 ₴ points: +2

Азійський соус із приємною солодкістю та легкою гостринкою. ✅ Ідеально підходить до курки, індички та овочів-гриль. ✅ Чудово поєднується зі смаженими закусками (на кшталт нагетсів чи спрінг-ролів). ✅ Надає стравам яскравого смаку й апетитної глазурі. Показати більше

50г 5хв Гостре

19

+ ДОДАТИ

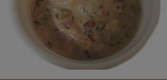
Соус до риби

40 ₴ points: +2

Ніжний соус на основі майонезу й кетчупу з додаванням болгарського перцю, кримської цибулі, маринованих огірків, часнику та свіжої петрушки. ✅ Ідеально підходить до риби та морепродуктів. ✅ Чудово поєднується з куркою та овочами-гриль. ✅ Надає стравам соковитості, легкої кис Показати більше

50г 5хв

7



+ ДОДАТИ

Соус часниковий

30 ₴ points: +1.5

Ароматний соус із насиченим смаком свіжого часнику на основі рослинної олії. ✅ Ідеально підходить до м'яса, птиці та риби. ✅ Чудово поєднується з картоплею та овочами-гриль. ✅ Надає стравам пікантності та яскравого аромату. Показати більше

50г 5хв

+ ДОДАТИ

Соус сацебелі

40 ₴ points: +2

Традиційний грузинський соус із томатів, часнику, зелені та спецій. ✅ Ідеально підходить до шашлику, м'яса та птиці. ✅ Чудово поєднується з овочами-гриль і сиром. ✅ Надає стравам пряного томатного смаку з легкою кислинкою та кавказьким ароматом. Показати більше

50г 5хв

7

+ ДОДАТИ

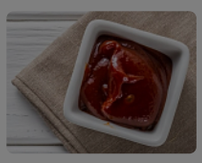
Соус до шашлику "Барбекю"

40 ₴ points: +2

Ароматний соус із копчено-томатним смаком та легкою солодкуватою ноткою. ✅ Ідеально підходить до шашлику, стейків та реберець. ✅ Чудово поєднується з куркою та ковбасками-гриль. ✅ Надає стравам насиченого «димного» аромату та апетитної глазурі. Показати більше

50г 5хв

3



+ ДОДАТИ

Джем в асортименті

20 ₴ points: +1

Ароматне домашнє варення ✅ Ідеально смакує з млинцями, сирниками та випічкою. ✅ Надає десертам домашнього затишку й натуральної солодкості. Показати більше

50г 5хв

6

+ ДОДАТИ

Гірчиця міцна

30 ₴ points: +1.5

Класична гостра гірчиця з яскравим пекучим смаком. ✅ Ідеально підходить до м'яса, особливо свинини та яловичини. ✅ Добре смакує з копченостями та холодними закусками. ✅ Надає стравам виразної гостроти й характерного аромату. Показати більше

50г 5хв

1

+ ДОДАТИ

Майонез

25 ₴ points: +1.25

Класичний соус із ніжною текстурою та вершковим смаком. ✅ Ідеально підходить до картоплі фрі, м'яса та сендвічів. ✅ Добре поєднується із салатами та овочами. ✅ Надає стравам насиченості й Показати більше

50г 5хв

2

+ ДОДАТИ

Кетчуп

30 ₴ points: +1.5

Кетчуп від Nestle Традиційний томатний соус із легкою кислинкою та солодкуватим післясмаком. ✅ Ідеально підходить до картоплі фрі, м'яса та сендвічів. ✅ Чудово поєднується з ковбасками та стравами-гриль. ✅ Надає стравам яскравого томатного смаку Показати більше

50г 5хв

1

+ ДОДАТИ

Напої

07:30 - 21:45

Контактні дані

вулиця Івана Бевза, 17, Вінниця, Вінницька область, Україна

+38 068 257 0005

aristokrat.hotel24@gmail.com

Робочий час

Понеділок	07:30 - 21:45
Вівторок	07:30 - 21:45
Середа	07:30 - 21:45
Четвер	07:30 - 21:45
П'ятниця	**07:30 - 21:45**
Субота	07:30 - 21:45
Неділя	07:30 - 21:45

Ми в соцмережах

- Instagram
- Google
- TripAdvisor
- Facebook

На карті

Google Maps Platform rejected your request. This IP, site or mobile application is not authorized to use this API key. Request received from IP address 159.65.184.117, with referer: https://menu.aristokrat-hotel24.com/section:osnovne-menyu/mangal-hosper-menyu

Отримати розташування

© 2026 Ресторан Аристократ Вінниця

Створено на основі Choice