Меню

Час приготування замовлення вказаний біля кожної страви, але час подачі може бути більший, в залежності від кількості замовлень, які поступили попередньо. Точнішу інформацію про час приготування та подачі страви можна дізнатися в офіціанта

Показати більше

Гарячі страви

Деруни із сметаною

136 ₴

Деруни — то страва, яку вигадали раз і на віки. Терта бараболя, трішки цибульки, зверху ложка сметани — і вже можна кликати панів та панянок до столу. Подаємо 8 штук — аби всім стало.

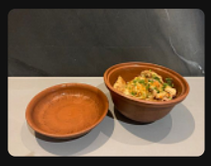
Показати більше

350г 30хв

16

Деруни з м`ясом

158 ₴



Терта бараболя, цибулька та рум'яна скоринка — так починаються добрі деруни. А коли зверху ще й м'ясо, то й розмови за столом стають довші. Подаємо в горщиках.

350г

13

Дерун по-королівськи

199 ₴

Дерун, що й сам король би не посоромився взяти. 24 сантиметри завширшки, з грибами, куркою та сиром — ледь на тарілку вміщається.

550г 30хв

25

Пельмені

119 ₴

Коли не хочеться довго думати, пельмені завжди знають, що робити. Тонке тісто, м'ясна соковита начинка, щедро политі вершковим маслом. Саме те, що треба.

200г 25хв

7

"Пательня"

194 ₴

Пательня — то страва, що зігріває і тіло, і душу. Запечена бараболя, соковита курочка, гриби та городні овочі, щедро вкриті тягучим сиром. Подається на гарячій пательні — шипить, пахне й одразу кличе до столу, бо чекати тут просто неможливо.

Показати більше

400г 25хв

15

Вареники з картоплею та сметаною

95 ₴

Вареники з картоплею та сметаною — то страва, без якої ґаздівська кухня не кухня. М'яке тісто, щедра бараболя всередині, зварені як слід, а зверху — добра ложка сметани. Ситно, по-нашому і так, що хочеться ще й ще. Показати більше

250г 25хв

8

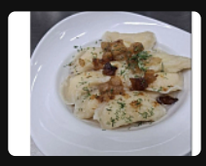
Вареники з картоплею та шкварками

119 ₴

Вареники з картоплею та шкварками — м'яке тісто, щедра бараболя і шкварки, що шепочуть: «Не гай часу — їж, бо гаряче!»

250г

3



"Карпатська торба"

196 ₴

То є лаваш з овочами-гриль, грибами та сиром. Курку в торбу теж поклали — аби не соромно було на стіл подати.

350г 25хв

16

Цепеліни зі сметаною

96 ₴

Ніжні картопляні кльоцки з соковитою начинкою з кисломолочного сиру, подаються зі сметаною. Теплі, м'які та по-домашньому смачні

300г 20хв

9

Цепеліни з грибним соусом

111 ₴

Картопляна основа та ніжний кисломолочний сир всередині під грибною підливою — страва, яка зігріває та дарує справжнє задоволення від класичної кухні.

300г 25хв

10

Курячі нагетси

85 ₴

Хрумкі зовні, ніжні всередині, з соковитого курячого філе. Подаються гарячі, щоб одразу тягнуло до столу, з соусом на вибір для справжнього смакового дива.

за 100 грг 25хв

8

Вареники з чорницею

155 ₴

Домашні вареники з ніжним тістом, щедро наповнені соковитими афинами. Подаються зі сметаною та цукром, які чудово підкреслюють природну кисло-солодку нотку ягід. Смак літа в кожному варенику. Додатково ще даємо натуральний мед для ще більш насі Показати більше

350/100/30г 25хв 15

1

Паста з вершково-грибним соусом

162 ₴

Ніжні тальятелле в кремовому соусі з вершків, обсмажених грибів, цибулі та соковитого курячого філе, приправлені ароматними спеціями. Страва з насиченим смаком та ніжною текстурою, що дарує справжнє задоволення з кожного шматочка. Показати більше

350г

4

Сирні кульки

115 ₴

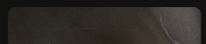
Маленькі рум'яненькі дивця з нашого сиру. Злегка хрумкі зовні, м'які всередині, гарячі й духмяні — зразу тягне до столу, бо смакують, як у хаті на Полонині. а до них подамо часниковий соус, щоб смакувало ще дужче) Показати більше

160г

4

Гарніри

Запечені овочі



111 ₴

Броколі, перець, стручкова фасоля, гриби, морква

200г 5хв

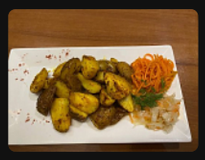
18

Запечена картопля

58 ₴

200г 5хв

21



Пюре

68 ₴

З маслом

250г 5хв

14

Картопля фрі

108 ₴

З соусом тартар або кетчупом та майонезом

180г 20хв

20

Рис з овочами

64 ₴

Рис з зернами кукурудзи, горошку та морквою

250г 10хв

4

Рис

49 ₴

200г 5хв

Гречка

49 ₴

200г

2

Піца

4 сири

249 ₴

Моцарела дарує ніжність, фета — легку солоність, Ґоуда — м’якість, а пармезан — глибину смаку. Усе це на вершковій основі з нотками прованських трав.

31

З шинкою

229 ₴

Нині піца є всюди. Тож і ми собі розкатали томатну основу та щедро начинили шинкою, салямі та сиром. Бо як робити, то вже робити файно.

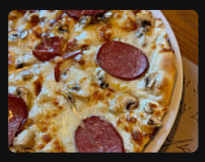
34

Грибна

227 ₴

Любите гриби? Тоді ця піца для вас! Вершкова основа, щедра порція грибів, салямі та сир — ситно, ароматно і дуже смачно.

14



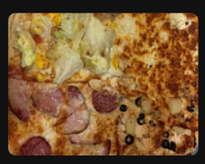
4 сезони

278 ₴

Не можете обрати одну? Обирайте чотири 😉 «4 сезони» поєднує ніжну "Гавайську", класичну "З шинкою", сирну «4 сири» та улюблену «Цезаріо». Ідеально для компанії або коли хочеться різноманіття.

Показати більше

21



Гавайська

233 ₴

Тонка томатна основа, соковите куряче філе, солодкий ананас, тягучий сир та ароматні оливки. Кожен шматок дарує гармонію смаків і апетитний контраст солодкого та солоного.

Показати більше

27

Мисливська

229 ₴

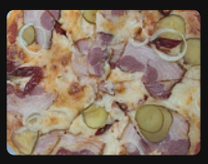
вершкова основа, сир, салямі, мисливські ковбаски, кукурудза, помідор

31

Козацька

229 ₴

Тонка томатна основа, соковита підчеревина, пікантний перець чилі, цибуля та квашений огірок. Смак, що бадьорить і гріє, як справжній козацький дух на тарілці.



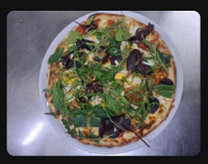
8

Цезаріо

249 ₴

Любите салат «Цезар»? Тоді вам точно сподобається «Цезаріо» 🍕 Соковита курка, сир, помідори, яйце та свіже листя салату під ніжним гірчично-медовим соусом — знайомий смак у новому, гарячому форматі.

Показати більше



13

З грушею

249 ₴

Не кожна піца має таку вдачу - вершкова основа з філадельфії, дорблю, моцарела, груша й горіхи. А зверху — ще й медом полита.

18

Додатки до піци

35 ₴

4

Поло

229 ₴

вершкова основа, моцарела, соковите куряче філе, солодка кукурудза

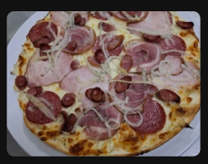
450г 20хв

4 м'яса

269 ₴

Ніжна основа з ароматним часниковим соусом, тягуча моцарела та одразу чотири види м’яса: пікантна салямі, соковиті мисливські ковбаски, ніжна шинка та підкопчена грудинка. Завершує композицію маринована цибуля, що додає легкої кислинки й балансу смаку.

Показати більше



5

Пепероні

229 ₴

томатна основа, ковбаса Пепероні, моцарела

450г 20хв

Салати

Цезар з куркою

119 ₴

Кажуть, Цезар вигадав ту салатку. А ми зробили свою — з куркою, чері, перепелиними яйцями, сиром та пармезаном. І полили гірчично-медовим соусом, бо без нього ніц не то.

Показати більше

200г 10хв

37

Цезар з лососем

165 ₴

Класика — то святе. Але ми взяли Цезаря й додали лосось, чері, перепелині яйця, сир, пармезан та хрумкі сухарики. Залили гірчично-медовим соусом — і стало так смачно, що гріх не зайти попробувати.

Показати більше

200г 15хв

9

Теплий з куркою

128 ₴

Соковите куряче філе, овочі-гриль і гриби, хрумкі листя салату та пармезан. Заправка підкреслює смак — і від першої ложки відчуваєш тепло і ситість.

200г 15хв

15

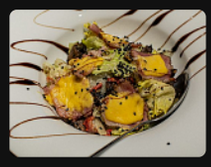
Теплий з беконом

158 ₴

Листя салату, бекон, перець гриль, гриби гриль, сир, соус, кунжут

200г 15хв

14



Грецький

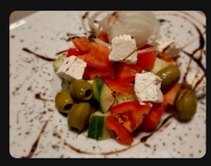
116 ₴

У Греції простота — то мистецтво. А ми зібрали свіжі огірки, соковиті помідори, перець, оливки, фету та трішки цибулі. Полили легкою заправкою — і маєте салат, який смакує, як літо.

Показати більше

200г 10хв

12



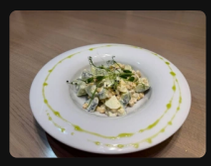
Океан

114 ₴

То такий салат, що як поставиш на стіл, то довго не стоїть. Крабові палички, яйце, кукурудза, огірочок і майонез — усе файно, усе до ладу.

200г 10хв

2



Салат з креветками

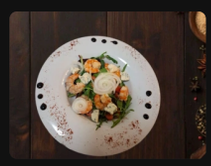
186 ₴

Справжній смак — у деталях. А ми зібрали креветки, хрумке листя салату, болгарський перець, чері, мариновану цибульку та дорблю. Додали соус — і салат вийшов такий, що ложка сама тягнеться ще раз.

Показати більше

200г 20хв

10



Карпати

118 ₴

Куряче філе, сир, крабові палички, яйця, гриби, цибуля, майонез

200г 10хв

10

Салат з буряка та руколи

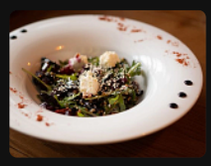
112 ₴

Буряк запечений до ідеальної ніжності, рукола, фета, чорнослив і горіхи. Французька гірчиця, льон, чіа і кунжут роблять його не лише смачним, а й корисним: для серця, імунітету та легкого травлення.

Показати більше

200г 15хв

10



Альбертіно

133 ₴

Копчена курочка, гриби, болгарський перець і листя салату, щедро злегка соусом. Салат, від якого перша ложка — кайф, а наступна вже майже сама летить у рот.

200г 10хв

4

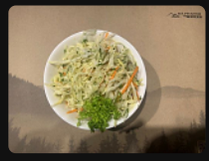
Салат з молодої капусти

55 ₴

Соковита молода капуста з морквою та цибулею на олії або майонезі

200г 10хв

9



Морква по-корейськи

39 ₴

Тонка морква, спеції та легка пікантність — проста закуска, що завжди до речі.

200г 5хв Гостре

3

Капрезе

198 ₴

свіжі помідори, кулька Моцарели, соус з песто

300г 20хв

2

Сніжинка

89 ₴

помідори з сиром, часником та майонезом

150г

5

Хризантема

168 ₴

Соковиті помідори, свіжий огірок, хрумка капуста, цибуля, крабові палички і майонез, а зверху — хрумкі чіпси. Смакує ніжно, ситно і неймовірно апетитно.

450г 30хв

3

Курочка

117 ₴

Ніжна курочка, свіжий огірок, солодкий чорнослив і хрумкі горішки. Трохи часнику, трохи майонезу — і кожна ложка дарує повний смак і задоволення.

200г 15хв

1

Салат з лососем та авокадо

Витончене поєднання слабосоленого лосося, стиглого авокадо, в'ялених томатів, перепелиних яєць, свіжого листя салату та руколи. Хрусткі грінки додають текстури, а гармонійна заправка підкреслює кожен інгредієнт. Показати більше

200г 15хв

Цезар з креветками

175 ₴

Класичний «Цезар» із соковитими креветками, свіжим салатом, чері, перепелиними яйцями, сиром, пармезаном, хрусткими грінками та ніжним вершковим соусом.

200г 20хв

Холодні закуски

Сирна тарілка

365 ₴

Асорті благородних сирів з медом та горіхами

300+50г 10хв

18

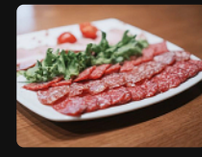
М`ясна тарілка

65 ₴

асортимент по бажанню клієнта

за 100г 10хв

6



Овочева тарілка

29 ₴

Свіжі помідор, огірок, перець (може бути з оливками та фетою- по бажанню клієнта)

за 100г 10хв

4

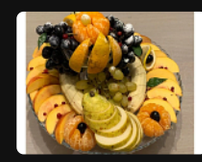
Фруктова тарілка

25 ₴

Сезонні фрукти в асортименті

за 100г 10хв

12



Рибна нарізка

440 ₴

Шматочки слабосолених лосося та масляної риб, брускети з ікрою

70\70\70г 30хв

3

Печінковий рулет

130 ₴

фарширований грибною начинкою

120хв

5

Шпинатний рулет з ікрою та червоною рибою

230 ₴

200хв

6

Тарілка до пива №1

200 ₴

Ідеальна закуска для гарної компанії! Мариновані вушка, хрусткі цибулеві кільця , сир "Косичка",мисливські ковбаски та запечений лаваш. Чудово смакує до холодного пива!

Показати більше

120\5шт\50\100\20г

Тарілка до пива №2

125 ₴

Фісташки, чіпси, арахіс, анчоуси,кукурудза

40\30\40\20\20г

Козацька дошка

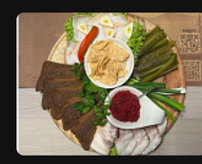
218 ₴

То є ідеально для доброї компанії - коли всі сі зібрали, аби трохи посміятись і не лише. Пікантне мелене сало, хрусткі грінки, квашений огірок, скибочки сала з цвіклями, зеленою цибулькою та часничком.

Показати більше

450г

2



Перші страви

Гарбузовий/ сирний/ грибний крем-суп

94 ₴

350мл 5хв

15

Борщ червоний по-козацьки

120 ₴

Як то може бути обід та без борщу? Традиційний червоний борщ з м’ясом, грінками та салом з часником. А для хоробких — ще перець чилі поряд поклали.

400г 15хв

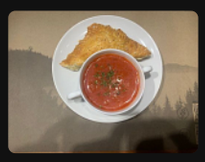
14

Борщок/Юшка грибна з слойкою

73 ₴

250мл 5хв

10



Суп з фрикадельками/ Овочевий

75 ₴

350мл 5хв

4

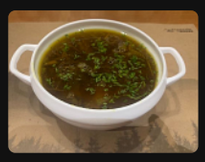
Юшка грибна з макароном

67 ₴

З білих грибів

350мл 5хв

7



Чинахи

113 ₴

Соковита свинина, тушкована з картоплею, грибами, квасолею та ароматним часником. Подається в індивідуальних глиняних горщиках, зберігаючи ніжний смак і пряний аромат. Ситна домашня страва, що дарує тепло та справжнє задоволення. Показати більше

400г 10хв

6

Боврач

138 ₴

400г

2

Суп по-норвезьки

113 ₴

Ніжний вершковий суп із соковитим лососем, картоплею та овочами. Легкий, ароматний і неймовірно смачний — зігріває та дарує справжній смак норвезької кухні. Йде з хрумкими гріками Показати більше

2

Десерти

Шоколадний фондан

113 ₴

Французький кекс з розтопленим шоколадом усередині, а зверху — кулька морозива. Десерт, на який пани мовчки погоджуються, а пані лише зітхають.

120г 20хв

20

Панакота

98 ₴

Ніжний італійський десерт, що тане в роті. Солодкий крем на основі вершків з тонким ванільним ароматом, доповнений ягідним соусом або карамеллю. Ідеальний для тих, хто любить легкі й вишукані смакові поєднання. Показати більше

150г 5хв AI 7

6

Штрудель з морозивом

128 ₴

Якби ваша пані сердилася — візьміть цей штрудель. Гарячий, солодкий, з кулькою морозива зверху — і вже спокій вертається.

230г 15хв

9

Сирники з сметаною

139 ₴

Сирники — маленькі шматочки домашнього тепла, подані зі сметаною. Десерт, що змушує посміхатись ще до першого укусу.

300г 25хв

10

Морозиво з фруктами

89 ₴

150г 10хв

3

Морозиво "Афогато"

107 ₴

Дві кульки ванільного морозива, гарячий еспресо з легкою ноткою коньяку та хрустке печиво Орео.

130г 5хв

2

Морозиво з джемом

79 ₴

120г 5хв

4

Торт "Три шоколади"

85 ₴

Повітряний крем, три види шоколаду і максимум насолоди. Десерт, який хочеться їсти без зупинки.

за 100г 5хв

13

Снікерс

105 ₴

Шари шоколадної бісквітної крихти, ніжного крему Філадельфія, тягучої карамелі та обсмаженого арахісу. Гармонійний баланс текстур і насичений шоколадно-карамельний смак.

Показати більше

130г 10хв

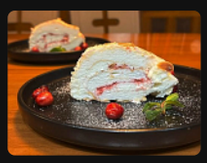
7

Маренговий рулет

99 ₴

Легкий, як подих, з кремом і ягодами. Десерт, після якого хочеться заплющити очі і насолоджуватись.

3



Основні страви

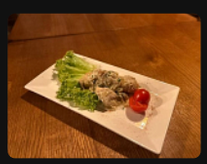
Фрікасе з курки

99 ₴

куряче філе з грибами у вершковому соусі з додаванням білого сухого вина

200г 10хв

19



Стейк курячий

68 ₴

ніжний курячий стейк з соусом тартар

за 100г 30хв

8

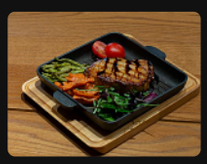
Стейк зі свинини

72 ₴

Свинний стейк на кісточці з овочами-гриль

за 100г 35хв

22



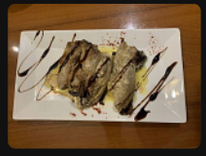
Ребра свинні

59 ₴

Соковиті запечені свинні реберця в медово-гірчичному соусі, протушковані у вершках з чорносливом і морквою

за 100г 10хв

11



Ковбаски-гриль

47 ₴

Апетитні запечені ковбаски

за 100г 25хв

11

Свинина по-домашньому

89 ₴

Тушкована з вершками і цибулею

150г 10хв

5

Телятина тушкована

142 ₴

Запечене теляче філе, тушковане з вершками та цибулею

150г 10хв

12

Індича печінка

92 ₴

В сметанковому соусі

130г 10хв

3

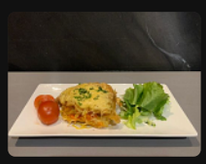
Хек запечений

79 ₴

Під овочевою подушкою з сиром

100г 20хв

10



М'ясна дошка для компанії

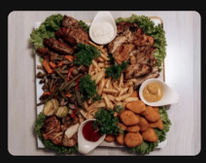
1 600 ₴

Все, як і має бути — курячі та свинячі стейки, ковбаски, стегенця, овочі-гриль та запечена гандабурка (то є картопля). А якщо хочете чогось іншого — та ми ж не вперті, склад можна міняти.

Показати більше

2кг 90хв

26



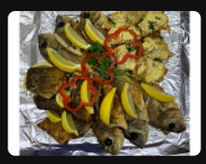
Рибна дошка для компанії

2 100 ₴

дорадо, філе хека, форель, короп, картопля, овочі запечені (по бажанню клієнта)

120хв

3



Короп смажений

89 ₴

Шматки коропа , обсмажені з скоринкою

за 100г 20хв

7

Дорадо

165 ₴

Апетитна, ніжна дорадо, обсмажена до золотистої скоринки, зберігає всю соковитість та вишуканий морський смак

за 100г 50хв

2

Курка "Кордон Блю"

72 ₴

Ніжне куряче філе з розтопленою сирною начинкою, запечене до ідеальної соковитості. Подається на ароматній подушці з обсмажених грибів та цибулі у ніжному вершковому соусі. Вишукана страва, що дарує комфорт і справжню насолоду кожному гостю. Показати більше

за 100г 40хв

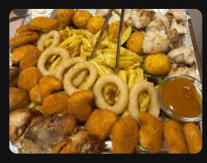
3

Дошка м'ясна для дітей🎉🎉🎉

1 300 ₴

Ця дошка- ідеальне рішення для маленьких гурманів, де кожен шматочок приносить радість: 🍟 Картопля-фрі - золотиста, хрумка та завжди №1 для дітей. 🍢 Курячі шашлички на шпажці - зручно і весело їсти. 🧅Хрумкі нагетси - класичні золотисті шматочки,що тануть у роті. 🥖Сирні палички 🍩Цибулеві кільця у хрумкому клярі. 🧀Сирні кульки з тягучою начинкою. 🍗 Апетитні гомілки чи крильця. 🍅Часник Показати більше

1



Банкетні страви

Лосось в ікорному соусі

175 ₴

100г

3

Теплий салат з печінкою

125 ₴

7

Кролик в сметанковому соусі

75 ₴

100г

4

Салат "Фламінго"

250 ₴

буряк, Філадельфія, рукола, апельсин, кедрові горішки, гранат, соус

400г

2

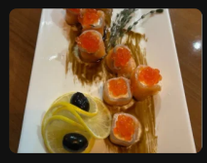
Рулетики з лосося

350 ₴

Тонкі скибочки слабосоленого лосося загортають у собі ніжний сир Фета і перлинки ікри - гармонія смаку, яка просто тане у роті

300г

1

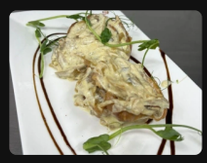


Печериці фаршировані

45 ₴

за 100г

3



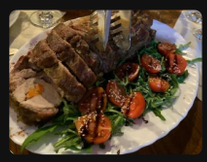
Ошийок

85 ₴

Соковитий ошийок, фарширований ніжною морквою та ароматним чорносливом. Ідеальне поєднання м'ясного смаку з легкою солодкуватою ноткою

за 100г

1



Фондю

199 ₴

190г

5

Полента

56 ₴

Ніжна кукурудзяна каша, приготовлена на вершках - делікатна, ароматна та по-справжньому домашня страва.

за 100г

Бар

Контактні дані

Ploshcha Yednosti, 15, Rozhniativ, Ivano-Frankivs'ka oblast, Ukraine, 77600

+380 970560171

Робочий час

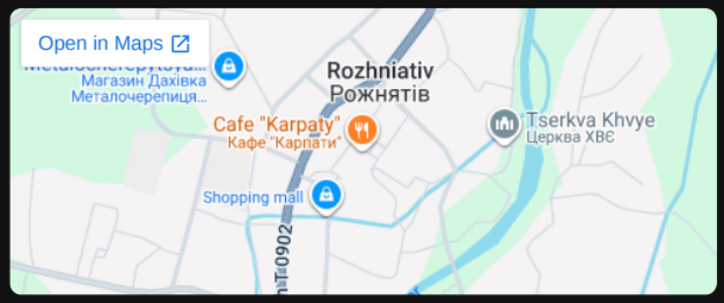
Понеділок	10:00 - 20:00
Вівторок	10:00 - 20:00
Середа	**10:00 - 20:00**
Четвер	10:00 - 20:00
П'ятниця	10:00 - 22:00
Субота	12:00 - 22:00
Неділя	12:00 - 22:00

Ми в соцмережах

Facebook

Instagram

На карті



Отримати розташування

© 2026 Карпати

Політика використання файлів cookie Умови користування Політика конфіденційності

Створено на основі Choice