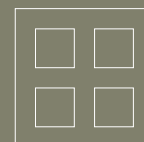


# 88 vinotheque menu



## Хліб

- ☞ Кошик з трьома видами хліба, взбитим вершковим маслом та крученим салом 225г 330

## Місцеві спеціалітети

- ☞ Сири із місцевих полонин 50г 270  
бринза витримана, витриманий сир, коров'ячий сир з пожитником, сир коров'ячий з травами, бурата, сир ранковий, сир горгонзола на вибір
- ☞ Мариновані гливи 150г 305  
з коріандром
- ☞ Посол 150г 350  
із томатів черрі в гірських травах
- ☞ Оливки 150г 390  
з особливої плантації
- Карпачо з язика 220г 670  
з вершково-анчоусним соусом
- Запечений перець 220г 710  
з мусом з карпатської бринзи
- Хамон з качки "Мулард" 100г 470  
в міксі перців
- Закарпатський шовдарь 70г 395  
з хрумкою картоплею
- ☞ Сало різних посолів 100/90г 420  
з грінкою та хріном

## Холодні закуски

- Збита ікра щуки 80/50г 975  
на виноградній олії з бородинським хлібом
- ☞ Карпачо з яловичини та грибами 200г 710
- ☞ Пате із фуа-гра 170г 790  
з хрумким гречаним полкорном та томленим сівком в мадейрі
- ☞ Рублене яловиче філе 170г 730  
з ферментованою черемшею та грибним морозивом
- Смореброд 250г 510  
з маринованою фореллю
- Просол з форелі 240г 590  
з маринованим топінамбуром
- Татакі з Вагю 220г 3900  
з ферментованим салатом та чорною ікрою

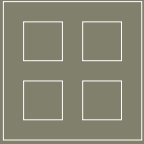
\*Якщо ви маєте алергію на певні продукти, будь ласка, попередьте про це офіціанта

\*Шановні Гості, до Вашого рахунку включено сервісний збір 11.5%

☞ вегетаріанська страва

☞ страва містить алергени

Н  
А  
Ц



# 88 vinotheque menu

## Bread

- ☞ Bag with three types of bread, whipped butter and twisted lard 225g 330

## Local specialities

- ☞ Local Cheese 50g 270  
*labne, aged cheese, aged cheese, cow's cheese with fenugreek, cow's cheese with herbs, burata for your choice*
- 🌿☞ Marinated mushrooms 150g 305  
*with coriander*
- 🌿☞ Salting 150g 350  
*of cherry tomatoes in mountain herbs*
- 🌿☞ Olives 150g 390  
*from a special plantation*
- Tongue carpaccio 220g 670  
*with creamy anchovy sauce*
- Baked peppers 220g 710  
*with Carpathian cheese mousse*
- Jamon from duck "Mullard" 100g 470  
*pepper mix*
- Transcarpathian shovdar 70g 395  
*with crispy potatoes*
- ☞ Salo of various types of salting 100/90g 420  
*with croutons and horseradish*

## Appetizers

- Beaten pike caviar 80/50g 975  
*in grapeseed oil with Borodinsky bread*
- ☞ Foie gras pate 170g 790  
*with crispy buckwheat popcorn and stewed onions in Madeira*
- Smørebrod 250g 510  
*with marinated trout*
- Wagyu tataki 220g 3900  
*with fermented salad and sturgeon caviar*
- Beef carpaccio 200g 710  
*with mushrooms*
- ☞ Chopped beef tenderloin 170g 730  
*with elderberry capers in nut oil and mushroom ice cream*
- Trout brine 240g 590  
*with marinated Jerusalem artichoke*

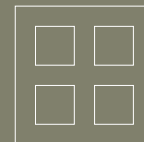
\*If you are allergic to certain products, please, warn the waiter about it  
\*Dear guests, a service fee of 11,5% has been added to your bill

🌿 vegetarian dish

☞ the dish contains allergens

H  
A  
Y

# 88 vinothèque menu



## Салати

- |   |   |
|---|---|
|  <b>Місцева бурата</b> 300г 680<br>з томатами чері в кленовому сиропі та салатними листями | <b>Салат ромен з циплям</b> 280г 680<br>заправлений вершково-анчоусним соусом |
| <b>Салат з в'яленою хурмою</b> 250г 690<br>та закарпатським шовдарем  | <b>Зимовий салат</b> 160г 550<br>з кількою та печеними овочами                |

## Страви з борошна

- |   |   |
|---|---|
| <b>Грибна лазанья</b> 320г 650<br>з витриманим сиром та песто із кропиви  | <b>Пиріг з бичачих хвостів</b> 250г 720<br>з запеченим кістковим мозком та соусом із хлібного квасу |
| <b>Лангош</b> 290г 690<br>з гуцульським духом, свинним окістом та грибами |   |

## Основні страви

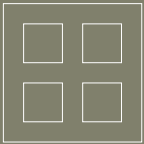
- |  |  |
|--|--|
| <b>Запечена гірська форель</b> 280г 975<br>з томатами            | <b>Філе осетра</b> 190г 1150<br>з фісташковим пюре та молодим горошком |
| <b>Смажене філе качки</b> 300г 850<br>з гарбузово-бататовим пюре | <b>Поркета з кролика</b> 320г 760<br>у беконі з мисливським соусом     |
| <b>Яловича щока</b> 220г 745<br>з пюре зі цвітної капусти        | <b>Фарширована перепілка</b> 280г 890<br>з чорним трюфелем             |
| <b>Стейк-бургер</b> 340г 1190<br>з рібаєм                        |  |

\*Якщо ви маєте алергію на певні продукти, будь ласка, попередьте про це офіціанта  
\*Шановні Гості, до Вашого рахунку включено сервісний збір 11.5%

 вегетаріанська страва

 страва містить алергени

Н  
А  
Ц





# 88 vinotheque menu

## Salads

- |  |  |
|--|--|
|   <b>Local Burata</b> 300g <b>680</b><br><i>with cherry tomatoes<br/>in maple syrup and<br/>lettuce leaves</i> |  <b>Romaine salad<br/>with chicken</b> 280g <b>680</b><br><i>topped with a creamy<br/>anchovy sauce</i> |
| <b>Salad with<br/>dried persimmons</b> 250g <b>690</b><br><i>and Transcarpathian<br/>shovdar</i>   | <b>Winter salad</b> 160g <b>550</b><br><i>with sprat and<br/>roasted vegetables</i>  |

## Flour dishes

- |  |  |
|--|--|
|  <b>Mushroom<br/>lasagna</b> 320g <b>650</b><br><i>with aged cheese</i>                                   | <b>Oxtail pie</b> 250g <b>720</b><br><i>with lettuce and<br/>bread kvass sauce</i> |
|  <b>Hutsul-inspired<br/>Langos</b> 290g <b>690</b><br><i>with pork shoulder<br/>and spring mushrooms</i> |  |

## Main courses

- |  |  |
|--|--|
| <b>Baked mountain<br/>trout</b> 280g <b>975</b><br><i>with tomatoes</i>  |  <b>Sturgeon fillet</b> 190g <b>1150</b><br><i>with pistachio puree<br/>and baby peas</i>   |
|  <b>Fried duck fillet</b> 300g <b>850</b><br><i>with pumpkin and<br/>sweet potato puree</i> |  <b>Porchetta<br/>from rabbit</b> 320g <b>760</b><br><i>in bacon with<br/>hunting sauce</i> |
| <b>Beef cheek</b> 220g <b>745</b><br><i>with cauliflower puree</i>   | <b>Stuffed quail</b> 280g <b>890</b><br><i>with black truffle</i>  |
| <b>Steak burger</b> 340g <b>1190</b><br><i>with ribeye</i>   |  |

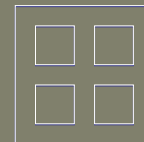
H  
A  
Y

*\*If you are allergic to certain products, please, warn the waiter about it  
\*Dear guests, a service fee of 11,5% has been added to your bill*

 vegetarian dish

 the dish contains allergens

# 88 vinotheque menu



## Хоспер

\*вага сирого продукту

<b>Рібай</b> (Україна) 100г <b>690</b>	<b>Рібай</b> (Аргентина) 100г <b>950</b>
<b>Ч Яловича вирізка</b> 100г <b>690</b> з пак чой гриль	<b>Стейк Вагю</b> (Японія) 100г <b>3900</b> A5+
<b>Ч Корейка</b> 100г <b>690</b> <b>ягня</b> (Україна) з смаженим цукіні та грибами	<b>Рібай</b> (США) 100г <b>1200</b> CreekStone Farms Prime

\*Усі стейки подаються з листями салату  
та соусом з ферментованих томатів

## Овочі

<b>Ч Тушковані лісові гриби</b> 250г <b>690</b> зі сметаною	<b>Картопляне пюре</b> 180г <b>650</b> зі смаженої гусячою печінкою
<b>Кольорова морква</b> 230г <b>690</b> з копченим кремом	

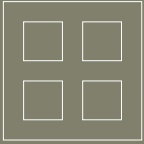
\*Якщо ви маєте алергію на певні продукти, будь ласка, попередьте про це офіціанта

\*Шановні Гості, до Вашого рахунку включено сервісний збір 11.5%

 вегетаріанська страва

**Ч** страва містить алергени

Н  
А  
Ц



## 88 vinotheque menu

### Josper

*\*weight of raw product*

<b>Ribeye (Ukraine)</b>	100g	<b>690</b>	<b>Ribeye (Argentina)</b>	100g	<b>950</b>
<b>🚫 Grilled beef tenderloin</b>	100g	<b>690</b>	<b>Wagyu steak (Japan) A5+</b>	100g	<b>3900</b>
<i>with pak choi</i>					
<b>🚫 Rack of lamb (Ukraine)</b>	100g	<b>690</b>	<b>Ribeye (USA) CreekStone Farms Prime</b>	100g	<b>1200</b>
<i>with fried zucchini and mushrooms</i>					


*\*All steaks are served with lettuce and fermented tomato sauce*


### Veggies

<b>🚫 Stewed forest mushrooms</b>	250g	<b>690</b>	<b>Mashed potatoes</b>	180g	<b>650</b>
<i>with sour cream</i>			<i>with fried goose liver</i>		
<b>Colored carrots</b>	230g	<b>690</b>			
<i>with smoked cream</i>					

H  
A  
Y

*\*If you are allergic to certain products, please, warn the waiter about it  
\*Dear guests, a service fee of 11,5% has been added to your bill*

 vegetarian dish

 the dish contains allergens