

MENU

Positano

ПРАЦЮЄМО
11.00 - 23.00

ЖИВА МУЗИКА
100 грн з особи, з 18.00

zastava.ua

The image shows a bright, modern interior space, likely a restaurant or cafe. Large multi-paned windows on the right side offer a view of a snowy outdoor area with trees and a building. In the foreground, a light blue tufted sofa is positioned against the wall. A white tablecloth-covered table is set with plates, glasses, and a napkin. The floor is made of light-colored wood. A semi-transparent text box is overlaid on the lower left portion of the image.

ПРАЦЮЄМО
11.00 - 23.00

ЖИВА МУЗИКА
100 грн з особи, з 18.00

Холодні закуски Cold appetizers

Сет авторських брускет (150г)

Три брускети з авторськими начинками.

Set of author's bruschette (three bruschettas with author's fillings)_____190 ₴



Карпачо з телятини (110 г)

Класичне карпачо з гірчичним соусом.

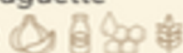
Veal carpaccio (classic carpaccio with mustard sauce)_____290 ₴



Паштет з курячої печінки та вишневим соусом (230г)

Паштет з печінки курчати за авторською рецептурою з хрустким багетом та вишневим соусом «Глінтвейн».

Chicken liver pate and cherry sauce (chicken liver pate according to the author's recipe with crispy baguette and "Mulled wine" sauce)_____220 ₴



Вітелло тонато (180г)

Ніжний ростбіф поєднаний з анчоусно-тунцевим соусом з каперсами, подається на подушці з мікс салату. Vitello tonato (tender roast beef combined with anchovy tuna sauce with capers, served on a mixed salad pillow)_____350 ₴



Тартар з телятини з абрикосовим соусом (280г)

Авторський тартар з 12 інгредієнтів з хрустким багетом та пікантним абрикосовим соусом.

Veal tartare with apricot sauce (author's tartare with 12 ingredients with crispy baguette and spicy apricot sauce)_____410 ₴



Салати / Salads



Капрезе на фокачо (450г)

Запечений з томатами та соусом песто в печі, подається на спеціально зроблений фокачо.

Caprese with focacci (baked with tomatoes and pesto sauce in the oven, served on a specially made focacio)..... 310 ₴



Цезар класико (320 г)



Цезар з куркою і беконом та авторським соусом.

Caesar classic (caesar with chicken and bacon and author's sauce)..... 340 ₴



Салат з морепродуктами (335г)

Морепродукти, обсмажені в соусі унагі та цибулево-гірчичною заправкою.



Seafood salad (seafood fried in unagi and onion sauce mustard dressing)..... 750 ₴

Цезар фрутті ді маре (300г)

Цезар з авторським соусом, смаженими креветками та лососем.



Caesar frutti di mare (caesar with author's sauce, fried shrimps and salmon)..... 480 ₴



Салат з хрусткою свининою (400г)

В основі відбивна зі свинини, смажена в панко до хрусткої скоринки, поєднана з овочевим грильованим міксом та медовим соусом.

Salad with crispy pork (based on pork chop, fried in panko to a crispy crust, combined with grilled vegetable mix and honey sauce)..... 390 ₴



Салат з вишневим буряком у вишневій глазурі (340г)

Оригінальний салат з кубиків печеного буряка, горгонзолою, руколою, смаженими горішками та маринованою цибулею.

Salad with cherry beets in cherry glaze

(Original salad of baked beet cubes, gorgonzola, arugula, fried peanuts and pickled onions)..... 240 ₴



Гарячі закуски / Hot appetizers



Креветки Позітано (290г)

Ніжні креветки, обсмажені на вершковому маслі з додаванням копченої паприки. 🍷 🍤 🌿

Pozitano shrimp (tender shrimp fried in butter with the addition of smoked paprika)..... 620 ₴

Хрустка моцарелла в паніровці з томатною сальсою (250г)

Два види моцарели, обсмажені в паніровці та поєднані з двома соусами та шпинатом. 🍷 🍷 🌿

Crispy mozzarella in breading with tomato salsa (two types of mozzarella, fried in breading and combined with two sauces and spinach)..... 450 ₴



Сицилійська капоната (400г)

Традиційна сицилійська капоната з баклажанами в авторській подачі.

Sicilian caponata (traditional Sicilian caponata with eggplant in the author's submission)..... 350 ₴ 🍷

Фокачо ді Рома (300г)

Фокачо з в'яленими томатами, оливками, пармезаном та соусом песто.

Focaccho di Roma (focacci with sun-dried tomatoes, olives, parmesan and pesto sauce)..... 170 ₴ 🍷 🌿 🍷



Фокачо (250 г)

Фокачо з італійськими травами, оливковою олією та пармезаном.

Focaccho (focaccia with Italian herbs, olive oil and parmesan)..... 150 ₴ 🍷 🌿 🍷

Перші страви / First dishes

Сицилійський рибний суп (400г)

Вершковий суп з лососем, креветками,
перцем та томатами.

*Sicilian fish soup (cream soup with salmon,
shrimp, pepper and
tomatoes)..... 450 ₴*



Гарбузово - сирний крем-суп з прошуто, кедровими горіхами та в'яленими томатами (340г)

*Pumpkin and cheese cream soup with
prosciutto, pine nuts and sun-dried
tomatoes 350 ₴*



Паста & Різотто / Pasta & Risotto

Різотто фрукті ді маре (380г)

Різотто з морепродуктами, шафраном та сиром пармезаном.

Risotto frutti di mare (risotto with seafood, saffron and cheese parmesan)..... 690 ₴



Лазанья з томатною сальсою (280г)

Лазанья із соусами болоньезе та бешамель на томатній основі з базиліком.

Lasagna with tomato salsa (lasagna with bolognese and bechamel sauces on a tomato base with basil)..... 320 ₴



Спагетті карбонара (300г)

Карбонара без вершків зі смаженим жовтком в паніровці.

Spaghetti carbonara (creamless carbonara with fried breaded yolk)..... 320 ₴



Ньокі 4 сири з трюфелем (430г)

Класичні італійські картопляні ньокі із міксом сирів та трюфельною пастою.

Nyoki four cheese (classic Italian potato gnocchi with a mix of cheeses)..... 390 ₴



Тортеліні алла ноче (250г)

Равіолі зі шпинатом та сиром рикота під горіхово-вершковим соусом та пармезановим кремом.

Tortellini alla night (ravioli with spinach and ricotta cheese with nut and cream sauce and parmesan cream) 210 ₴



Фетучіні з креветками та песто із руколи (300г)

Фетучіні зі смаженими креветками, песто з руколи, пармезаном та оливковою олією.

Fettuccine with shrimps and arugula pesto (fettuccini with fried shrimps, arugula pesto, parmesan and olive oil)..... 390 ₴



Риба & м'ясо / Fish & meat

Стейк з лосося в чіа з сирним шпинатом (320г)

Стейк з філе лосося смажений в насінні чіа. Подається з соусом горгонзола, крем сиром та шпинатом.

Salmon steak in chia with cheese with spinach

(salmon fillet steak fried in chia seeds,

served with gorgonzola

sauce, cream cheese and spinach)_____ 680 ₴



Філе тріски на подушці з кіноа (350г)

Філе тріски подається на кіноа, з винно-вершковим соусом та запеченою цвітною капустою.

Cod fillet on a quinoa pillow

(cod fillet served on quinoa with wine and cream sauce, and baked cauliflower)_____ 580 ₴



Курячий рол (420г)

Куряче філе фаршироване грибами подане під сирним соусом та пармезаном.

Chicken roll (Chicken fillet stuffed with mushrooms served under cheese sauce and parmesan)_____ 440 ₴



Філе дорадо по-неаполітанськи (400г)

Філе смажене з броколі, на шпинатній подушці, що подається із сирним соусом та трьома видами ікри.

Neapolitan dorado fillet (broccoli-roasted fillet on a spinach pillow served with cheese sauce

and three types of caviar)_____ 690 ₴



Піца / Pizza

Маргарита

томатний соус, сир моцарела фреш, оливкова олія, сир пармезан, листя свіжого базиліку

Margarita (tomato sauce, fresh mozzarella cheese, olive oil, Parmesan cheese, fresh basil leaves).....290 ₴

Пепероні

томатний соус, сир моцарела, сальмі пепероні, гострий мед, крем-сир, трюфельна олія

Pepperoni (tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni salami, spicy honey, cream cheese, truffle oil).....320 ₴

5 Сирів

вершковий соус, сир моцарела, сир ементаль, сир горгонзола, сир пармезан, крем-сир, мікрогрін

5 Cheeses cream (sauce, mozzarella cheese, emmental cheese, gorgonzola cheese, Parmesan cheese, cream cheese, microgreens).....350 ₴

М'ясна

томатний соус, сир моцарела, шинка копчена, сальмі, пепероні, кабаноси в'ялені, бекон копчений, соус барбекю

Meaty (tomato sauce, mozzarella cheese, smoked ham, salami, pepperoni, dried kobanos, smoked bacon, barbecue sauce).....380 ₴

Груша горгонзола

соус вершковий, сир моцарела, груша, сир горгонзола, горіхи грецькі, мікрогрін

Gorgonzola (pearcreamy sauce, mozzarella cheese, pear, gorgonzola cheese, walnuts, microgreens).....270 ₴

Поло авокадо

вершковий соус, сир моцарела, куряче стегно мариноване, авокадо, журавлина в'ялена, паприка копчена, мікрогрін

Polo avocado (cream sauce, mozzarella cheese, marinated chicken thigh, avocado, dried cranberries, smoked paprika, microgreens).....330 ₴

Рустіка

томатний соус, сир моцарела, прошуто крудо, рукола, томати чері, сир пармезан, трюфельна олія

Rustic (tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto crudo, arugula, cherry tomatoes, parmesan cheese, truffle oil).....340 ₴

Карбонара

вершковий соус, сир моцарела, бекон копчений, яйця курячі, сир пармезан, мікрогрін

Carbonara (cream sauce, mozzarella cheese, smoked bacon, chicken eggs, Parmesan cheese, microgreens).....260 ₴

Сальмоне

вершково-шпинатний соус, сир моцарела, лимон свіжий, лосось слабосолений

Salmon (cream-spinach sauce, mozzarella cheese, fresh lemon, lightly salted salmon).....350 ₴

Дольче густо

сир вершковий, сир моцарела, щоки телячі мариновані, сир камамбер, вишневий соус

More thickly (cream cheese, mozzarella cheese, marinated veal cheeks, camembert cheese, raspberry sauce).....440 ₴

Інста-піца

томатний соус, листя свіжого шпинату, сир моцарела, копчене куряче філе, в'ялені томати, сир, сушена цибуля

Insta-pizza (tomato sauce, fresh spinach leaves, mozzarella cheese, smoked chicken fillet, sun-dried tomatoes, cheese, dried onion).....260 ₴

Піца Цезаре

соус томатний, сир моцарела, куряче стегно мариноване, салат айсберг, яйця перепелині, соус цезар, томати чері, сир пармезан

Pizza Caesar (tomato sauce, mozzarella cheese, marinated chicken thigh, iceberg lettuce, quail eggs, caesar sauce, cherry tomatoes, Parmesan cheese).....330 ₴

Піца з креветкою

креветки тигрові, моцарела, вершковий соус, рибний соус, соус унагі

Pizza with shrimp (tiger shrimp, mozzarella, cream sauce, fish sauce, unagi sauce).....420 ₴

Соуси для бортиків / Sauces for sides

Сирний (готується на основі сиру Чеддер)

Cheesy (made on the basis of Cheddar cheese).....60 ₴

Барбекю (на основі кетчупу з копченими нотами)

Barbecue (based on ketchup with smoked notes).....60 ₴



Десерти / Desserts

Профітролі - десерт із заварного тіста з вершковим кремом на білому шоколаді, политі шоколадом (чорним і молочним) присипані фісташкою.



Profiteroles - a dessert made of custard dough with cream on white chocolate, covered with chocolate (dark and milk) sprinkled with pistachios.....

5 шт 330 ₴



Харчові алергени/ Food allergens



Зернові, що містять глютен / *Cereals containing gluten*



Ракоподібні / *Shellfish*



Яйця та яйцепродукти / *Eggs and egg products*



Риба та продукти з неї / *Fish and fish products*



Арахіс та продукти з нього / *Peanuts and peanut products*



Соеві боби та продукти з них / *Soybeans and their products*



Молоко та молочні продукти / *Milk and dairy products*



Мед / *Honey*



Цитрус / *Citrus*



Горіхи та продукти з них / *Nuts and their products*



Селера та продукти з неї / *Celery and its products*



Гірчиця та продукти з неї / *Mustard and its products*



Насіння кунжуту та продукти з нього / *Sesame seeds and their products*



Двоокис сірки та сульфіти / *Sulfur dioxide and sulfites*



Люпин та продукти з нього / *Lupine and its products*



Молюски та продукти з них / *Shellfish and their products*



Часник / *Garlic*

