

DERENIVSKA KUPIL
WELLNESS RESORT

МИ РАДІ ВАС ВІТАТИ У ВЕЛНЕС-КУРОРТІ «ДЕРЕНІВСЬКА КУПІЛЬ»

Наш комплекс — це більше ніж вишуканий відпочинок, широкі можливості для оздоровлення та безліч варіантів приємного дозвілля. Найперше — це місце для теплих родинних обіймів, щирих розмов з друзями, та нових знайомств з однодумцями.

А ресторани Деренівки — простір для гостей з хорошим смаком.



Ірисі

**Якщо Ви прихильник гарної атмосфери, смачних і корисних страв,
то ресторани Деренівської Купелі саме для Вас**



СТАРТЕРИ

МАРИНОВАНІ БІЛІ ГРИБИ	100 г / 290 грн
МАРИНОВАНІ ОПЕНЬКИ	100 г / 250 грн
ТРІО САЛА	150 г / 350 грн
ЯЛОВИЧИЙ ЯЗИК з соусом із хріна	100 г / 360 грн
ПАШТЕТ З ОЛЕНЯ з яблучним конфітюром	100 г / 420 грн

ІКРА

ІКРА ЩУКИ ЗІ СМЕТАНОЮ	50 г / 700 грн
ІКРА ДЕ ЛЮКС ЗАБІЙНА	50 г / 3500 грн 100 г / 5200 грн
ІКРА ОСЕТРА ПРЕМІУМ ДІЙНА	50 г / 2000 грн 100 г / 3600 грн
ІКРА СТЕРЛЯДІ ПРЕМІУМ ЗАБІЙНА	50 г / 2000 грн
ІКРА ОСЕТРА ВІДБІРНА	100 г / 3300 грн

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

ЯЛОВИЧИЙ РОСТБІФ з соусом з анчоусів і тунця, маринованими грибами	150 г / 430 грн
ДУНАЙСЬКИЙ ОСЕЛЕДЕЦЬ	150 г / 390 грн
з картоплею містить 35% Омега 3 від загальної ваги, а також селен, вітаміни D, B12	
СЛАБОСОЛЕНА КАРПАТСЬКА ФОРЕЛЬ з соусом із каперсів та хріна	150 г / 380 грн
ТЕРІН З ФУАГРА	100 г / 650 грн
ТАР-ТАР З ЯЛОВИЧИНИ	160 г / 450 грн
АСОРТІ СОЛІНЬ	400 г / 290 грн
ОСЕТЕР спеціального посолу з соусом із хріна	100 г / 480 грн

САЛАТИ

САЛАТ З ПЕЧЕНИМ БУРЯКОМ

та маринованою сливою і мусом з бринзи..... 250 г / 270 грн

САЛАТ З ТЕЛЯЧИМ РОСТБІФОМ

та маринованою сливою 230 г / 350 грн

САЛАТ ОВОЧЕВИЙ З МАРИНОВАНИМ СИРОМ

заправлений сметаною або оливковою олією
(на вибір)..... 200 г / 230 грн

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

БАНОШ З ГРИБНИМ СОУСОМ

200 г / 250 грн

ЖУЛЬЄН З БІЛИХ ГРИБІВ

200 г / 450 грн

ДОЛМА З БАРАНИНОЮ

200 г / 370 грн

Гуцульська складова закарпатської кухні - це банош і бринза. Ці страви традиційно готували тільки чоловіки. За переказами, цю кашу вперше приготував гуцул Банош під час голоду, коли з їжі залишались лише сметана і борошно.

СУПИ

ГРИБНА ЮШКА

300 г / 210 грн

БОГРАЧ «ПО-ДЕРЕНІВСЬКИ»

з опениною 300 г / 290 грн

БОРЩ З ЧОРНОСЛИВОМ

та копченою грушею 300 г / 210 грн

ГОСТРА РИБНА ЮШКА

300 г / 390 грн

ОСНОВНІ СТРАВИ

М'ЯСО

ЗАВИВАНЕЦЬ З ЯГНЯТИ

із овочами по-лігурійськи

300 г / 780 грн

ЯЛОВИЧІ ЩІЧКИ

томлені в травах з кнедлями, морквою
та шипшиновим соусом

300 г / 490 грн

КАЧИНА ГРУДКА

з гарбузовим пюре та апельсиновим соусом

250 г / 580 грн

СВИННА ВИРІЗКА

з картопляним пюре з трюфелем і грибним соусом

300 г / 470 грн

РИБА

СТЕЙК З ОСЕТРА

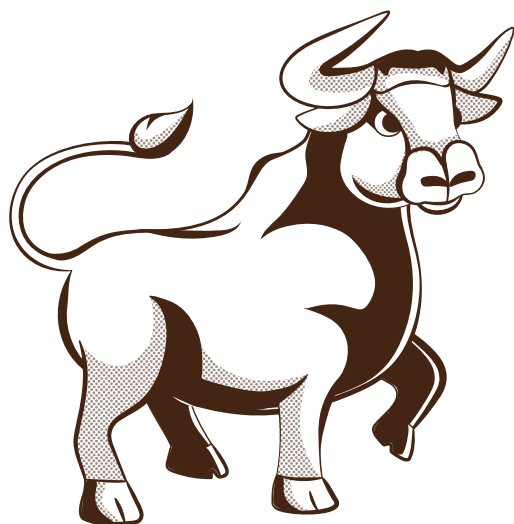
з соусом Наршараб

250 г / 790 грн

КАРПАТСЬКА ФОРЕЛЬ

з овочами гриль (на вагу)

100 г / 250 грн



СТЕЙКИ З ЯЛОВИЧНИ

*ВЛАСНОГО ВИРОЩУВАННЯ
(45 днів сухої ферментації)*

СТЕЙК ФІЛЕ-МІНЬЙОН *(на вагу) **100 г / 380 грн**

ПЕППЕР СТЕЙК *(на вагу) **100 г / 390 грн**

**Вартість вказано за 100 г підготованого до приготування мяса*

М'ясо вирощується на власному фермерському господарстві, тварини утримуються на відкритих фермах. Крім цього ми застосовуємо унікальну технологію випоювання худоби йодованою водою. Далі ми поміщаємо м'ясо в спеціальні камери «DRY AGER» для сухої ферментації на 45 діб. Це дозволяє отримати неймовірно смачні стейки сухої витримки.

ГАРНІРИ

ШПИНАТ ПРИПУЩЕНИЙ

з оливковою олією 200 г / 300 грн

КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА

з білими грибами і бринзою 200 г / 300 грн

ЧОРНИЙ РИС

..... 150 г / 190 грн

ОВОЧІ ПО-ЛІГУРІЙСЬКИ

..... 200 г / 280 грн

СИРИ

СЕЛИСЬКИЙ

..... 50 г / 170 грн

ГРЮЄР

..... 50 г / 190 грн

ПАРМЕЗАН

..... 50 г / 170 грн

ГОРГОНЗОЛА

..... 50 г / 190 грн

МОНАСТИРСЬКИЙ

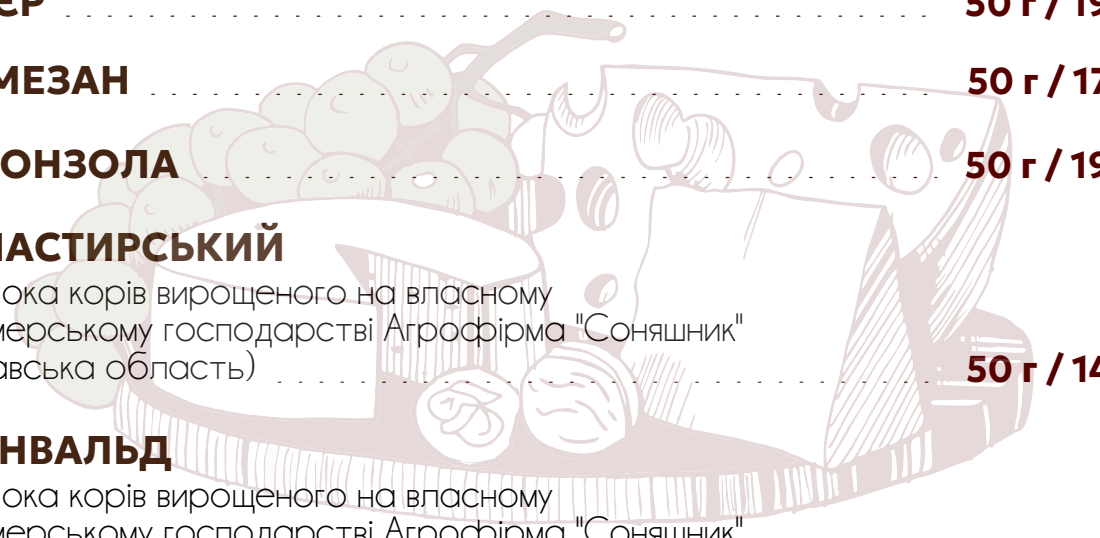
(з молока корів вирощеного на власному фермерському господарстві Агрофірма "Соняшник" Полтавська область)

..... 50 г / 140 грн

ГРЮНВАЛЬД

(з молока корів вирощеного на власному фермерському господарстві Агрофірма "Соняшник" Полтавська область)

..... 50 г / 140 грн



ДЕСЕРТИ

ЧОРНИЙ КВАДРАТ

з чорносливом 100 г / 250 грн

ТОРТ ОПЕРА

..... 100 г / 270 грн

ЯБЛУЧНИЙ ПИРІГ

пісочне тісто, печене яблуко,
ванільний пудинг

..... 100 г / 170 грн

ПРОФІТРОЛІ

із заварним кремом

..... 120 г / 230 грн

ЩЕРБЕТ З ГОРІХАМИ ТА СУХОФРУКТАМИ

..... 100 г / 270 грн

СОРБЕТ З СМОРОДИНИ

з Єгермайстер / Jägermeister

..... 50 г / 150 грн

СОРБЕТ З ПОЛУНИЦІ

з ромом

..... 50 г / 150 грн

СОРБЕТ З ВИНОГРАДУ

з грапою

..... 50 г / 150 грн

СОРБЕТИ В АСОРТИМЕНТІ

(власного приготування)

..... 50 г / 90 грн

МОРОЗИВО В АСОРТИМЕНТІ

(власного приготування)

..... 50 г / 100 грн



Випічка і десерти зроблені виключно з органічних інгредієнтів. Лише натуральні фермерські яйця, справжнє вершкове масло та сир. Джеми, компот і йогурт виготовляємо з локального молока та власних фруктів з садів Деренівки. Оберіть десерт для хорошого настрою і нехай Вам буде солодко!



ІСТОРІЯ ДЕРЕНІВСЬКОЇ КУПЕЛІ – ЦЕ СКАРБНИЦЯ МИНУЛОГО

Сьогодні на наших очах відроджується колишня слава Деренівки. Новітній імідж, починаючи від стилю в архітектурі і до послуг оздоровлення, гармонійно поєднує минуле, природні багатства краю та надсучасні технічні можливості.



**Для нас важливо пам'ятати, шанувати і пишатись тим, що ми є
частиною славетного життя Деренівки**

