ІТАЛІЙСЬКА ПІЦА-ФЕРМА

	неаполітанська	*римська*
Фокачча *з соусом песто, кунжутом, пармезаном*	300 225	300 195
Піца «Маргарита» *помідори, моцарела, соус із томатів пелаті, соус песто, базилік*	550 265	550 225
Піца «Салямі» *ковбаса салямі, болгарський перець, рукола, оливки каламата, моцарела, соус із томатів пелаті, соус песто, пармезан*	550 335	550 295
Піца «Барбекю» *свинина, курка, болгарський перець, соус барбекю, моцарела, гриби, базилік, соус песто*	600 345	600 305
Піца «Б'янка» *курка копчена, рукола, сирний соус, моцарела, гриби, помідори, соус песто*	600 335	600 305
Піца «Чотири сиру» *моцарела, радомір, дор блю, пармезан, копчений сулугуні, сирний соус, журавлина, грецькі горіхи, гострий мед, базилік*	550 335	550 305
Піца "Патате" *віденські сосиски, картопля фрі, моцарелла, сирний соус, соус песто*	600 335	600 305
Піца фірмова «Пушка» *ковбаса салямі, шинка, віденські сосиски, оливки каламата, броколі, помідори, моцарела, соус з томатів пелаті, соус песто*	700 355	700 315
Піца «Дияволо» *ковбаса чорізо гостра, рукола, помідори чері, перець гострий халапеньо, перець гострий чілі, оливки каламата, моцарела, соус із томатів пелаті, соус песто, пармезан*	600 355	600 315
Піца "Горгонзола і груша" *сир горгонзола, груша, моцарелла, грецькі горіхи, пармезан, сирний соус, трюфельне масло*	600 355	600 315
Піца "Соррентіна" *шинка прошутто, рукола, помідори чері, каперси, моцарелла, соус із томатів пелаті, соус песто, пармезан*	550 395	550 350
Піца «Філадельфія» *слабосолений лосось, міні-креветки, помідори, моцарела, каперси, сирний соус, сир філадельфія*	700 485	700 425

Сирний бортик (тільки до неаполітанської піци) 80 95

ДОПОВНЕННЯ

перець чилі	5 35	руккола	10 69	курка копчена	50 69
пармезан	20 65	шинка	30 69	ананас	30 70
помідор	50 65	ковбаса салямі	30 69	бекон	30 79
моцарела	40 65	свинина смажена	40 69	соус песто	20 80
помідор чері	50 69	ковбаса чорізо	30 69	лосось слабосолений	30 115
печериці	30 69	курка відварна	50 69		

РЕСТОРАН ПУШКА 2003

QR-код відкриє вам наш сайт

Меню, доставка, фото – усе тут!

ЩО ТО ЗА ЖИТТЯ БЕЗ ЦИХ ДЕЛІКАТЕСІВ!

Норвезький оселедець *власного засолу з відвареною картоплею і маринованою цибулею*	100/70	245
Обсмажені рулетики *з баклажанів, начинені часниковим соусом та томатами, під соусом Унагі*	200	315
Золотисті деруни *з ікрою та грибним жульєном*	200/70	355
Рулетики з баклажанів, *з вугром та японським майонезом*	180	399
Млинці *з червоною ікрою*	130	415
Карпаччо Ді Манзо *з руколою і сирними рулетиками*	100/100	425
Тартар з лосося *Свіжий лосось, кремове гуакамоле, делікатний перепелиний жовток і яскрава ікра Тобіко – гармонія смаку та текстур в одній страві*	NEW 150	435
Сирна дошка *дор блю, пармезан, ементаль, камамбер, брі*	150/50	445
Асорті італійських ковбас	180	475

САЛАТИ, ПЕРЕВІРЕНІ ЧАСОМ

Салат із свіжих овочів *із запеченими баклажанами, ніжною моцарелою та хрусткими грінками*	270	335
Салат «Грецький» *з оливками Каламата*	300	335
Фірмовий салат «Пушка» *з копченою куркою і хрустким беконом під сирним соусом*	270	355
Салат «Цезар» *з ніжним м'ясом обсмажених курячих стегон під анчоусною заправкою*	300	355
Салат зі слабосоленою сьомгою «Гравлакс» *і сирними кульками з зеленню*	250	375
Салат "Тальята" *з теплою телятиною під устричним соусом*	250	385
Салат з хрустким черевцем лосося, *авокадо, міні креветками і ікрою летючої риби*	220	415
Салат з телячим язиком, *руколою під горіховою заправкою*	220	435
Салат "Юлій" *з сьомгою і яйцем під голландським соусом з червоною ікрою*	300	555
Салат з королівськими креветками *в перцевому желе і хрусткими кільцями кальмарів з руколою та авокадо-конкассе під устричним соусом*	280	595

Веганська страва · Блюдо від шефа · NEW Новинка

М’ЯСО З ТАНДИРА - ПАЛКЕ, ЯК ЛЮБОВ!

Рекомендації шефа

Фермерські свинячі ребра в медовій патоці		
- 30 сантиметрів	0.3м	495
- півметра	0.5м	725
- метр	1.0м	1225
Шашлик зі свинячого ошийка в фірмовому маринаді *	200	399

** -знижка не поширюються*

М’ЯСО НА РОЗПЕЧЕНОМУ ВУЛКАНІЧНОМУ КАМІННІ

Стейки зернової відгодівлі з закарпатської телятини

Пройшли процес ферментації (витримки) за американською технологією. Подаються з картоплею, запеченою у фользі

Рібай *найвідоміший у світі стейк зі спинної частини бичка*		250	765
Тальята-стейк *Соковита телятина, витончено нарізана, під руколою, з Пармезаном, томатами конкассе та обсмаженою картоплею*	NEW	250/180	785
Філе Міньйон *вирізка, жіночий стейк, найніжніше і пісне м’ясо спинно-поясної частини*		220	885

СОУСИ в асортименті

Запитуйте у офіціанта — 50 — 79

А НА ГАРНІР...

Картопля фрі		100	135
Картопля по-креольськи		150	135
Бланшировані овочі зі спеціями *морква, цвітна капуста, броколі, стручкова квасоля*		150	175
Картопля, *смажена з білими грибами та цибулею*		250	275
Овочі-гриль		250	295

М’ЯСО & ПТИЦЯ
БО ОДНИМ САЛАТОМ НЕ НАЇШСЯ

Курячі крильця «Барбекю» *з соусом «Рокфор», паличками огірка і моркви*		250	345
Куряче філе, *запечене на грилі під соусом «Барбекю», з картоплею по - креольськи та часниковим соусом*		200/100	365
Кесадилья *Мексиканська пшенична тортилья з сиром Радомер, соковитою свининою, ананасом, сальсою та ароматним соусом BBQ.*	NEW	300/100	395
Фірмова качка по - пекінськи *з хрусткою скоринкою, паличками огірка та селери, подається з китайськими млинцями та соусом Хуасін (половина)*		500	1115
Фірмова качка по - пекінськи *з хрусткою скоринкою, паличками огірка та селери, подається з китайськими млинцями та соусом Хуасін (ціла).* ***Блюдо на чотирьох.*** *Бонус - пікантна печеня. За попереднім замовленням*		1500	2115

КРАЩЕ, НА ЩО ЗДАТНА РИБА

Обсмажена до золотистої скоринки форель, *подається з часниковим соусом*		за 100	185
Кільця кальмарів *у хрусткій паніровці з соусом «Коктейль»*		150	345
Креветки, *обсмажені в лимонно-часниковому соусі, в супроводі різотто з лісовими грибами*	NEW	80/50/20	545
Філе сібаса *на WOK-овочах зі шпинатом*		100/200	595
Обсмажене філе лосося *на спаржевій квасолі з міні-креветками під соусом з Тобіко*		300	655

ЯКІ МАКАРОНИ ? ПАСТА !

Лазанья *традіційна неаполітанська страва*		350	325
Спагетті “Карбонара” *з беконом та білими грибами*		280	325

СУП & БОРЩ

Курячий бульйон *з пікантними сухариками та перепелиним яйцем*		300	175
Справжній український борщ *із телятиною*		300	245
Окрошка по-царськи *з телячим язиком*		300	285
Окрошка по-норвезьки *зі слабосоленим лососем*		300	325
Традиційний скандинавський білий суп *на рибному бульйоні з ароматними спеціями, каперсами та стручковою квасолею*	NEW	300	325
«Том-Ям» *пікантний тайський суп з креветками, гребінцями та кальмарами*		400	495

Нові ГастроСмаки

Паелья з морськими делікатесами *Справжній смак Іспанії! На золотистому рисі з легким ароматом шафрану.* ***Страва на двох.***		400	950
Морське плато *Лангусти, креветки, мідії у вершковому соусі, хрусткі кільця кальмара, обсмажені бейбі-восьминіжки.* *Подається з тріо соусів: часниковий майонез, рожевий та солодкий чилі.* ***Страва на чотирьох.***		1000	1775

** -знижки не поширюються*

ДЕСЕРТИ

Київський торт		130	165
Наполеон		160	185
Чізкейк «Нью-Йорк» *з солоною карамеллю*		200	185
Шоколадний вулкан *з кулькою морозива*	NEW	150/50	245
Хрусткий яблучний штрудель *в карамельній глазурі з кулькою ванільного морозива*		130/100	255
Вершковий пломбир *на крихті печива з горіхами, сезонними фруктами і соусом з шоколаду*		250	265
Тірамісу - класика Італії *у нашій фірмовій подачі*		200	275