

МЕНЮ

SYNDICATE ЛАНЧ

Щодня з 12:00 до 16:00

БУДЬ-ЯКА СТРАВА З ГРУП: СТАРТЕРИ \ САЛАТИ + ОСНОВНА СТРАВА + ГАРНІР

Small (стартер \ салат + Основна страва + Гарнір) - 145 грн*

Large (стартер \ салат + Основна страва + Гарнір + Суп) - 205 грн*

**до всіх ланчей подаємо напій і тости*

СТАРТЕРИ ТА САЛАТИ

Мус з курячої печінки
в помаранчевій глазури

Брускети

Мікс салат з обсмаженим
беконом і горіхами

З печеними овочами
і яловичою грудинкою

ОСНОВНІ СТРАВИ

Бургер з яловичиною

Бургер з індичкою і беконом

Біфштекс з яечнею

Стейк з індички в хоспері

ГАРНІРИ

Картопля по-фермерськи

Картопляне пюре

Кус кус з овочами

Рис з овочевим рататуєм

СУПИ

Грибний крем-суп

Суп курячий

АКЦІЇ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СВЯТКУЙТЕ СВІЙ ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ НА ІНДИВІДУАЛЬНИХ УМОВАХ

Кожен іменинник гарантовано отримує -20% знижки*

*Дана пропозиція діє безпосередньо в день народження
і 7 календарних днів після

∞

ДОСТАВКА

Ваше улюблене пиво та закуски поруч з вами,
не виходячи з дому

www.tarantino-family.com

∞

ПІДПІЛЬНІ ПИВНІ БОЇ

Щоп'ятниці та щосуботи проводяться підпільні
пивні бої. На кону пивна чекова книжка
на 10 келихів нашого крафта

ЛОБСТЕРИ

ФІРМОВИЙ ЛОБСТЕР від *Syndicate*

Лобстерів доставляють до нас протягом 24 годин після виловлення з крижаної води Атлантичного океану біля берегів Канади. Ми готуємо їх на нашій шоу-кухні в хоспері та подаємо з соусом, мікс-салатом і фермерською картоплею.

**Лобстер запечений у хоспері
під Пармезаном. 1300**

Подається з салатом, фермерською картоплею та соусом на вибір

**Половина лобстера запечена
у хоспері під пармезаном. 650**

Подається з салатом, фермерською картоплею та соусом на вибір

СЕТИ

Яловиче ребро ВВQ, копчені
крила, бекон, ростбїф, фермерська
картопля, кукурудза гриль,
сирний і ВВQ соус

1680 **1590**

Грудинка ВВQ, півкурки,
картопля фрі, гірчичний соус,
маринований огірок

1230 **890**

Асорті німецьких ковбасок
Подається з фермерською
картоплею та кукурудзою гриль

1000 **545**

ДО ПИВА ТА ЗАКУСКИ

ДО ПИВА

Сет Фірмових закусок <i>крекери, ростбіф, чіпси з маринованого огірка, закуска зі свинячих вух, соуси</i>	550	335
Сирне плато власного копчення <i>Імеретинський, Халумі, Сулугуні</i>	210	115
Плато європейських сирів	190	275
Джеркі Топ Раунд <i>власного в'ялення</i>	50	98
Креветки <i>власного в'ялення</i>	50	169
Мойва <i>власного в'ялення</i>	50	65
Лосось <i>власного в'ялення</i>	55	155
Бастурма	50	110
Хрусткі курячі крильця	160	109
Хрустка мойва фрі	210	95
Спайсі курячі крильця	200/30	109
Закуска зі свинячих вух	90	95
Горішки <i>в копченій паприці з цибулею фрі</i>	100	95
Чіпси з маринованого огірка <i>з соусом спайсі</i>	100/50	75
Крекери з житнього хліба <i>з часником та Пармезаном</i>	200	65

ЗАКУСКИ

Тар-тар із мрамурової яловичини	120	190
Тар-тар з лосося	120	245
Карпаччо з ростбіфа	115	185
Копчений ростбіф <i>з соусом із блакитного сиру</i>	125	225
Мус з курячої печінки <i>в помаранчевій глазури</i>	210	95
Пармська шинка <i>з томатами чері, маш-салатом і Пармезаном</i>	145	155
Плато копченої гастрономії	230	275
Оселедець <i>на житніх грінках</i>	230	99

САЛАТИ ТА СУПИ

САЛАТИ

Мікс-салат з обсмаженим хрустким беконом та горіхами	165	139
Зі стейком лосося, яйцем-пашот та авокадо	230	255
З руколюю, тигровими креветками та томатами чері	200	255
З білими грибами та яловичиною	200	265
З копченим ростбіфом	270	215
Салат з пастромі під соусом «Цезар»	215	219
Beef Rare з обсмаженою мрамуровою яловичиною, картоплею, Пармезаном, з додаванням трюфельного масла	260	219
Зі свіжих овочів з кукурудзою	280	109

СУПИ

Курячий суп з домашньою локшиною	300	85
Солянка ВВQ	300	145
Томатний суп з Горгонзолою та підкопченим ребром	300	125
Грибний крем-суп	300	115

ВАФЛІ ТА БУРГЕРИ

Американські ВАФЛІ ТА СЕНДВІЧІ

Сендвіч з пастроми	230	169
Вафлі з пастроми й м'ясним соусом	200	175
Вафлі з ростбіфом та овочами	215	185
Вафлі з лососем власного копчення	240	175

БУРГЕРИ

На вибір булочка бріош (біла або чорна)

Подаються з картоплею фрі та томатним соусом

Бургер з індичкою та беконом	245
Syndicate бургер з грудинкою BBQ, Чеддером та овочами	245
Grand Beef з рубленою яловичиною, Чеддером та овочами	245

ОСНОВНІ СТРАВИ ТА ГАРНІРИ

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

Копчені свинячі ребра ВВQ	300	219
Реберця ВВQ у вишневому чатні	300	219
Грудинка яловича ВВQ томлена з виноградом, подається з картопляним пюре та мікс-салатом	280/150	325
Половина/четвертина соковитої фермерської курки, обсмаженої в хоспері	100	55
Яловичі ребра, підкопчені й обсмажені у вишневій глазурі	100	97

РИБА та морепродукти

Ціна риби зазначена за 100г. Середня вага страви від 350г

Рапани під вершковим соусом та Пармезаном	220	197
Креветки фрі з кисло-солодким соусом	170/40	299
Стейк із лосося на грилі подається з розмарином	100	199
Дорадо з розмарином	100	170

ГАРНІРИ

Картопля фрі з Пармезаном	100	55
Фермерська картопля	150	55
Картопляне пюре	150	55
Овочі-гриль	150	95
Кукурудза-гриль	180	89
Ромен на грилі з чилі соусом	150	115

СТЕЙКИ

**Всі стейки ми готуємо в хоспері на вугіллі*

Ціна зазначена за 100 г підготовленого до смаження м'яса. Середня вага стейка від 300 г.

Вага страви залежить від замовленого Вами ступеня прожарювання.

американські СТЕЙКИ

Rib-eye	100	400
Chateaubrian	100	450
Filet Mignon	100	450
New York	100	350

фермерські СТЕЙКИ

Rib-eye	100	148
Tenderloin	100	148
Porter House	100	145
T-Bone	100	145
New York	100	145

Рекомендуємо СОУС

Чорний перець	50	45	•••••	Томатний	50	30
Айолі	50	30	•••••	Шрірача	50	45
Барбекю	50	30	•••••	Гострий	50	40
Сирний	50	30	•••••			

Альтернативні СТЕЙКИ*

**Всі стейки ми готуємо в хоспері на вугіллі*

Ціна зазначена за 100 г підготовленого до смаження м'яса. Середня вага стейка від 300 г.

Вага страви залежить від замовленого Вами ступеня прожарювання.

Flat Iron – зовнішня частина лопатки. 100 **145**
Незважаючи на товстужилу, що проходить посередині, це дуже м'який і насичений яловичий стейк.

Shoulder tender (teres major) 100 **148**
Діамант лопатки, друга найм'якшія після вирізки частина бичка. Ідеально підходить любителям філе міньйон.

Picanha (culotte) – популярний 100 **145**
у Бразилії стейк, верхня частина найбільшого м'яза стегна. Традиційно обсмажується з прошиарком жиру, що надає стейку особливої соковитості та аромату.

Tri Tip – схожий за смаком і 100 **145**
розташуванням на піканью Шматок називається так через свою трикутну форму. Дуже популярний у Каліфорнії як м'ясо для сендвічей.

Flank – найцікавіший стейк із черевної 100 **145**
частини, з неповторною структурою волокон і дуже характерним яловичим смаком. Обсмажується дуже швидко на сильному вогні. Рекомендоване прожарювання: *medium rare*.

Bavette – це один цікавий стейк із 100 **145**
черевної частини. Твердіший за фленк, тому м'ясо попередньо маринується, і так само швидко обсмажується на сильному вогні.

Denver – улюблений стейк американських 100 **145**
м'ясників, вирізається з підлопаткової м'якоті, має чудову мрамурову структуру і яскраво виражений яловичий смак.

Рекомендуємо СОУС

Чорний перець 50 **45**
Айолі 50 **30**
Барбекю 50 **30**
Сирний 50 **30**
Томатний 50 **30**
Шпрірача 50 **45**
Гострий 50 **40**

ДЕСЕРТИ

Наполеон	160	95
Чізкейк	150	95
Американські вафлі з морозивом та джемом	145	85
Морозиво в асортименті	50	59
Сорбет в асортименті	50	59

КАЛЬЯННЕ МЕНЮ

КЛАСИЧНИЙ

На воді	310
На молоці	350
На соку	350
На вині	370
На коньяці	390
На абсенті	440

НА ФРУКТОВІЙ ЧАШІ

Кальян на яблуці	430
Кальян на грейпфруті	450
Кальян на ананасі	600
Кальян на кокосі, манго, гранаті	700
Кальян на кактусі	950

НАПОВНЮВАЧ У КОЛБУ

Молоко	40
Сік	40
Вино	60
Коньяк	80
Абсент	100

Американський та інший преміум тютюн	100
Dark Side та інший міцний тютюн	170

БАР. МІЦНИЙ АЛКОГОЛЬ

ВЕРМУТИ

Martini Extra Dry	50
Martini Bianco	50
Martini Rosso	50

НАСТОЯНКИ

Campari	70
Becherovka	69
Jagermeister	99
Xenta Absenta	99

ВІСКИ

Scottish

Bells	65
Ben Aigen	99
Grand MacNish	85
Grand MacNish Black Edition	135
Chivas Regal 12 y.o.	185
Glenmorangie The Original 10 y.o.	265
Talisker Malt 10 y.o.	310

Irish

Bushmills Original	115
Jameson	115

American

Four Roses	90
Jim Beam	95
Jack Daniels	120
Gentleman Jack	145
Bulleit	160

ГОРІЛКА

Persha Gildiya Verhovna	40
Persha Gildiya Povazhna	40
Persha Gildiya Znatna	40
Rada Classic	50
Finlandia Classic	65
Finlandia Cranberry	65
Finlandia Blackcurrant	65
Grey Goose	125

ДЖИН

Gordon's	50 мл	85
Tanqueray No.TEN		175
Hendrick's		180

КОНЬЯК

Hennessy VS	50 мл	220
Hennessy VSOP		345
Remy Martin VS		210
Remy Martin VSOP		295
Remy Martin XO		650

БРЕНДІ

Saint-Remy VSOP	50 мл	75
Old Kakheti 3 years		55
Sarajishvili VS		55
Sarajishvili VSOP		85

РОМ

Captain Morgan Spiced Gold	50 мл	85
Captain Morgan Jamaica		85
Captain Morgan Black Spiced		85
Plantation Original Dark		95
Plantation 3 Etoiles		95
Ron Zacapa 23 Solera		295

ТЕКІЛА

Jose Cuervo Especial Silver	50 мл	99
Jose Cuervo Especial Reposado		99
Jose Cuervo Traditional 100 %		155

ЛІКЕР

Sambuca Antica	50 мл	85
Beileys Original		105
Cointreau		99
Kahlua		99
Strega		125
Pimm's		139
Liqueur Volare in assortment		55

ПИВО У ПЛЯШКАХ

Corona	330	75
Stella Artouis б/а	500	75
Hougarden б/а	330	75

ВИНА

ВИНА ПОБОКАЛЬНО

Chardonnay Torrontes, <i>Callia Alta Salentein</i>	150	120
Sauvignon Blanc Marlborough Sun, <i>Saint Clair</i>	150	165
Chianti, <i>Ruffino</i>	150	140
Merlot Reserva, <i>Montes</i>	150	120
Prosecco Frizzante Terra Serena	150	137

БІЛІ ВИНА

Chardonnay Torrontes, <i>Callia Alta Salentein</i>	750	600
Sauvignon Blanc Marlborough Sun, <i>Saint Clair</i>	750	825
Pinot Grigio Valdadige, <i>Casteltonne</i>	750	600
Riesling Trocken Graacher, <i>Weingut Dr.Loosen</i>	750	910
Chablis, <i>Domaine Du Colombier</i>	750	910
Soave Classico, <i>Suavia</i>	750	910
Gavi dei Gavi La Scolca, DOCG	750	1500

ЧЕРВОНІ ВИНА

Cabernet Sauvignon, <i>Lettres De France</i>	750	600
Merlot, <i>Reserva Montes</i>	750	600
Valpolicella, <i>Allegrini</i>	750	980
Vino Nobile di Montepulciano, <i>Avignonesi, DOCG</i>	750	1600
Chianti, <i>Ruffino</i>	750	700

РОЖЕВІ ВИНА

Rose d'Anjou Chatelain Desjacques	750	650
-----------------------------------	-----	------------

ШАМПАНСЬКЕ

Moet & Chandon Brut	750	2850
---------------------	-----	-------------

ІГРИСТІ ВИНА

Cava Jaume Serra Brut. <i>JGarcia Carrion</i>	750	685
Prosecco Frizzante, Terra Serena	750	685
Marengo SEMY-DRY	750	295
Marengo SEMI-SWEET	750	295
Marengo ROSE	750	295

КОКТЕЙЛІ / ХІТСТІКИ

АЛКОГОЛЬНІ

Aperol Spritz	215	135
Blackberry Flavor	200	125
Gin Black Smash	100	115
Lychburg Lemonade Special	200	125
Whiskey Sour	150	130
Espresso Martini	100	90
Boulevardier Cherry	100	105
Negroni Raspberries	100	115
Gin Fizz	200	125
Old Fashioned	100	125
Gangster Girl	120	115
Bloody Mary	250	105
One One Tiki	200	115
Mojito	200	135
Green Mexican	60	125
Hiroshima	60	125
B-52	60	135
Long Island Ice Tea	420	165

HEETS

Хітстіки для використання з IQOS

AMBER LABEL	1 pack	40
YELLOW LABEL	1 pack	40
TURQUOISE LABEL	1 pack	40

КАВА ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

КАВА

Рістретто	20	38
Еспрессо	30	38
Допіо	60	75
Амерікано	80	38
Капучіно	150	45
Латте	180	47
Кава декафінатто	30	38

НАПОЇ

Coca-Cola	250	39
Coca-Cola Zero	250	39
Fanta	250	39
Sprite	250	39
Tonic Schweppes	250	42
Burn	1 пл.	65
Burn Refreshing charge	1 пл.	65
Компот	200	35
Узвар	200	35

СІК

в асортименті	200	35
---------------	-----	-----------

ВОДА

Бонаква (б\г)	330	39
Бонаква (газ.)	330	39
Боржомі	500	69
Аква Пана	250/750	99/140
Lissa	250/1000	99/140

ФРЕШІ

Яблучний	200	65
Апельсиновий	200	79
Грейпфрутовий	200	79
Лимонний	200	79
Морквяний	200	59
Ананасовий	200	135
Селеровий	200	79

ЧАЙ

Англійський сніданок	400	55
Ерл Грей	400	55
Ганпаудер Жу-Ча	400	55
Імбирний Бриз	400	55
Велнес Кап	400	55
Червоний Фрукт	400	55
Жасмин	400	55
Грюн Матіне	400	55
Японська Липа	400	55
Дика вишня	400	55

ФІРМОВІ ЛИМОНАДИ

Манго	400	85
Лимонно-м'ятний	400	85
Імбирний	400	85

ЧАЙ ФІРМОВИЙ

Малина-базилік	400	95
Імбирний	400	95
Обліпиховий	400	95
Цитрусовий мікс з маракуйєю	400	95

WORLD CRAFT BEER

BELGIUM

Bush Blond
Dubuisson; Belgian Ale 10,5 % 330 **110**

Cuvee des Trolls
Dubuisson; Belgian Ale 7,5 % 330 **90**

DENMARK

Drink'in In the Sun
Mikkeller; Non-alcoholic 0,3 % 330 **170**

ENGLAND

Chocolate Porter
Meantime; Porter 6,5 % 330 **145**

St Austell Big Job
St Austell; Double IPA 7,2 % 550 **145**

HOLLAND

Mooi & Meedogenloos
De Molen; Imperial Stout 10,2 % 330 **140**

Amarillo
De Molen; Double IPA 9,3 % 330 **190**

Hamer & Sikkel
De Molen; Porter 5,2 % 330 **120**

Heksen & Trolle
De Molen; Pale Ale 6,1 % 330 **140**

Op & Top
De Molen; Pale Ale 4,5 % 330 **105**

Hel & Verdoemenis
Dubuisson; Imperial Stout 10 % 330 **220**

ITALY

Isaac
Baladin; Пшеничне 5 % 330 **140**

Nazionale
Baladin; Belgian Ale 6,5 % 330 **140**

Super bitter
Baladin; Double IPA 8 % 330 **140**

Wayan
Baladin; Witbier 330 **140**

Elixir
Baladin; Belgian Ale 10 % 750 **455**

SCOTLAND

Nanny State
BrewDog; Non-alcoholic 0,5 % 330 **120**

Choco Libre
BrewDog; Imperial Stout 8,2 % 330 **130**

Elvis Juice
BrewDog; IPA 6,5 % 330 **140**

Indie Pale Ale
BrewDog; IPA 4,2 % 330 ж/б **70**

Jet Black Heart
Baladin; Dark Lager 4,7 % 330 **120**

Punk IPA
Baladin; Double IPA 5,6 % 330 **130**

Vagabond Pale Ale
Baladin; Pale Ale 4,5 % 330 **130**

SAM Saint
Baladin; Ale 5, % 330 **130**

USA

Barney Flats
Anderson Valley; Stout 5,8 % 355 **170**

7 Hops IPA
Rogue; IPA 8 % 355 **205**

Boston Lager
Samuel Adams; Lager 4,8 % 330 **165**

Pale Ale
Sierra Nevada; Pale Ale 5,6 % 355 **205**

Steam bear
Sierra Anchor; Pale Ale 4,8 % 355 **175**

Pearl Necklace
Flying Dog; Pale Ale 5,5 % 355 **160**

WALES

Brains Reverend James
Brains; Ale 4,5 % 440 ж/б **130**