





Рестарон — ресторанна компанія, заснована ресторатором Вадо Арзуманяном у 1995 році в м. Львів.
Рестарону належать заклади:



Монс Піус відкритий у 2010 році.
Це класичний стейкхаус, який знаходиться у приміщенні старовинного банку у вірменському кварталі.

вул. Вірменська, 7
резерв столів 032 235-60-60



Бабо Гарденс відкритий у 1995 році.
Це сімейний ресторан, розташований в старовинній віллі з великим садом.

вул. Кузневича, 16 а
резерв столів 067 000-15-26



Cent Aura працює з 1848 року.
Ресторан, який знаходиться в самому серці Львова - на площі Ринок.

пл.Ринок, 34



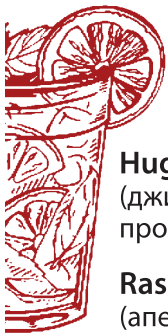
Лібрарія була відкрита у 2016 році.
Це класичний коктейльний бар та джаз клуб, у якому виступали багато джазових зірок зі всього світу



Пара Джанов і Портвейн працює з 2019 року.
Це wine place з великою картою портвейнів та вин.
Єдине місце в Україні, де можна скуштувати женгалов хац (вірменська паляниця з начинкою із 15 видів трав)

вул. Лесі Українки, 12
резерв столів 067 901-19-24

www.restaron.ua



КОКТЕЙЛІ

Hugo 75 (джин, сироп бузини, лимонний фреш, просекко)	150	220
Raspberry Spritz (апероль, малиновий сироп, содова, просекко)	200	250
Penicillin (скотч, імбирно-медовий сироп, лимонний фреш)	125	250
Grapefruit Clover (джин, апероль, грейпфрутовий сироп, лимонний фреш)	125	220
Apple Old Fashioned (кальвадос, віскі, яблучний сироп, біттер)	80	250
Guelder Negroni (джин, вермут і біттер, витримані на калині)	90	220
Michelada (світле пиво, пряний томатний мікс)	300	200
Bloody Mary (текіла, пряний томатний мікс)	200	200

ГАРЯЧІ

Гжанець з Пива цитрусовий (світле пиво, апельсин, мед, спеції)	400	140
Гжанець з Пива липовий (світле пиво, цвіт липи, мед, спеції)	400	140
Гжанець з Вина (червоне вино, вишневий сік, мед, спеції)	200	140
Ромовий Гжанець (пряний ром, апельсиновий сік, сироп бузини, спеції)	200	220

ПИВО

НА РОЗЛИВ

КЛепка IPA	0,4	140
КЛепка Golden Ale	0,4	140
КЛепка Milk Stout	0,4	140
Guinness	0,25 / 0,5	140 / 270

ПЛЯШКОВЕ

Corona Extra	0,33	180
Hoegaarden	0,33	180
Leffe Blonde	0,33	180
Leffe Brune	0,33	180
Warsteiner non alcohol	0,33	180



СТАРТЕРИ



Хлібний кошик 120 70

Олія до хліба 30 50

Грильовані гострі перці 140 200

Порей гриль з шинкою нашого виробництва під голландським соусом 240 220

Солодкі перці гриль з лабне та карпатським гречаним медом 230 190

Грильовані та в'ялені оливки нашого маринаду зі страчателлою 210 280

Хрусткі грінки з соусом Дор Блю 190 210

Камамбер-гриль з томатами та трюфельною олією 310 270

Пате з качиної печінки 140 180

Кістковий мозок з грінками та соусом чермула 160 210

Емпанадас з телятиною 230 200

Параджанівське соковите курча з томатним салатом 320 240

Шинка на італійський манер власного виробництва 100 90

Язик пастромі під соусом з тунця 260 480

ТАРТАРИ І СЕВІЧЕ

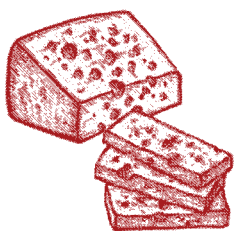
Тартар з ягня на сирному чебуречку з кунжутним соусом 170 300

Тартар з качки в хрустких рисових кульках з манговим соусом 150 360

Тартар з тунця на грінках з картопляного хліба, з гуакамоле та соусом теріякі 240 360

Сет тартарів 390 800

Севіче із тунця з фейхоа та авокадо на кремі з батата 280 480



СИРИ

Рокфор	50	220
Пекоріно	50	150
Шевре	50	100

САЛАТИ



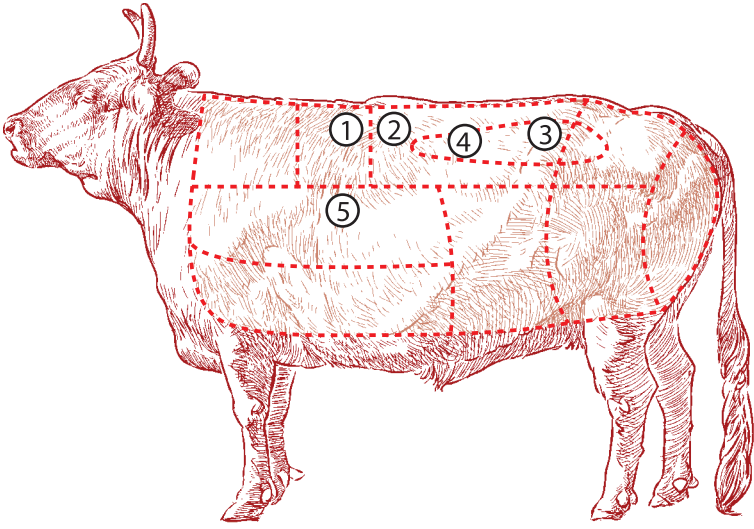
Фермерський овочевий салат з страчателлою та грінками з тосканського хліба	260	190
Салат з томатів, вишні, тунця та білої цибулі	250	180
Цезар з обпаленого ромену та міні-кебабів з курки	250	180
Суперзелений салат з авокадо, огірками, ягодами та соусом дзадзикі	180	180
Салат по-грецьки з в'яленими оливками	260	180
Буррата з грильованими та компресованими томатами	270	380



СУПИ

Французький цибулевий суп з грінкою під сиром пекоріно	360	240
Папа аль помодоро з домашньою рікоттою та грильованими креветками	330	280
Суп із бичачих хвостів з песто	350	190
Суп із грильованих перців та томатів з нутом та страчателлою	330	180





① Рібай



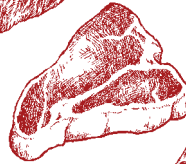
② Нью Йорк



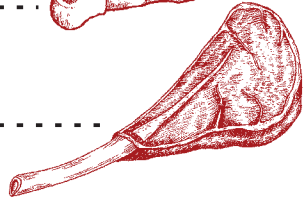
③ Філе мінйон



④ Т-боун



⑤ Ребра



СТУПЕНІ ГОТОВНОСТІ СТЕЙКІВ

Пам'ятайте, що ступінь готовності впливає на кінцеву вагу всіх стейків, які ми пропонуємо. Вказана вага м'яса до термічної обробки. Чим вищий ступінь готовності, тим істотніше змінюється маса м'яса.

Extra-rare або Blue	<ul style="list-style-type: none"> • Майже сире м'ясо • Легка тонка скоринка 	🌡️ 46°- 48° C
Rare	<ul style="list-style-type: none"> • Тепле, але все ще сире м'ясо • Легка скоринка більш темного кольору 	🌡️ 51°- 54° C
Medium Rare	<ul style="list-style-type: none"> • М'ясо яскравого червоно-рожевого кольору • Більш темна скоринка • Присутній рожевий сік, що виділяється з більш просмажених частин • Рекомендована просмажка для нежирних стейків 	🌡️ 54°- 60° C
Medium	<ul style="list-style-type: none"> • Рожевий на зрізі • Сік при натисканні з'являється рожевий сік • Рекомендована просмажка для більшості стейків 	🌡️ 60°- 65° C
Medium Well	<ul style="list-style-type: none"> • На зрізі рожево-коричневе • Сік при натисканні прозорий • Рекомендована просмажка для жирних стейків 	🌡️ 65°- 68° C
Well Done	<ul style="list-style-type: none"> • М'ясо повної просмажки • На зрізі сіро-коричневе • Не виділяє м'ясного соку 	🌡️ 71° C +

ЯЛОВИЧИНА, ТЕЛЯТИНА

СТЕЙКИ

Стейки подаються з нашим томатним соусом.

Рібай (~750 г)	за 100*	290
Нью йорк (~500 г)	за 100*	290
Філе Мінйон (~200 г)	за 100*	330
Т-боун (~800 г)	за 100*	180

Стейк 180 та 365 днів сухого дозрівання (тільки для членів клуба)

Стейк Діана з грибним соте та трюфельним картопляним пюре	за 100*	250
Стейк Оскар з аргентинськими креветками, спаржею та голландським соусом	за 100*	390
Пепер стейк з соусом із копчених чілі	за 100*	330
Френч пепер стейк з зеленим горошком і стручковою квасолею	360	470

ПРАЙМ

Стейк м'ясника (Америка) (~350 г)	за 100*	540
Стріплоін (Аргентина) (~400 г)	за 100*	460

СКОРИНКИ ДО СТЕЙКІВ

Сирна брі	50	100
Чорізо	50	120
З копчених чілі	50	100

ДОДАТКИ ДО СТЕЙКІВ

Зелений салат до стейку	50	140
Хрусткі цибулеві кільця з чілі майо	130	140
Батат фрі	130	180
Картопля фрі з перцями падрон	220	220
Мак н чіз	340	260
Смажена цибуля з грибами	200	140

Каре теляти з запеченими овочами	за 100*	210
Філе теляти з солодким грильованим перцем та голландським соусом	за 100*	280
Язык грильований з картопляним пюре та соусом деміглас	400	510
Томлена щока з кремом з білої квасолі	310	420
Короткі ребра глазуровані кленовим сиропом з ніжним морквяним пюре	380	350

* - ціна вказана за 100 г сирого продукту.

БАРАНИНА

Томагавк з трюфельною полбою та запеченим томатом	за 100*	230
Бараняча спинка з сумахом та бабаганушем	260	510
Шафранові паппарделле з рваною бараниною та пармезаном	350	480

СВИНИНА

Кабан діжонський dry aged з запеченою бебі картоплею та гірчичним соусом	за 100*	140
Чорізо bbq з овочевим соте	270	320
Бекон гриль в кленовому сиропі з картопляним пюре та зеленим салатом з кунжутною олією	350	380

БУРГЕРИ

Бургер МП з яловичими котлетами, креветками та соусом чеддер	480	690
Біф ріб бургер з квашеними огірками та томатним соусом	580	540
Порк рібс бургер з малосольними огірками, хрусткою цибулею та гірчичним соусом	550	490

ПТИЦЯ ТА КРОЛИК

Фермерське курча з хрусткою скоринкою в гірчичному айолі з цибулею шалот, бебі морквою та броколі	350	280
Кролик в сметані в сметані з вершковим пюре та малосольними огірками	400	540
Качина ніжка конфі з грильованим ананасом та тушкованою з ферментованими вишнями червоною капустою	300	310
Раббітболи з паппарделле та соусом бешамель з каперсами та оливками	380	460



РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Тунець грильований з кунжутним соусом та суперзеленим салатом з помело за 100* 210

Лосось-гриль з брокколі, бебі морквою та шафраново-горіховим соусом за 100* 360

Форель річкова з опеньками, пореем та соусом бермонте за 100* 210

Філе сібаса-гриль з печеними перцями та соленими лимонами за 100* 310

Мідії в голландському соусі з підкопченим солодким перцем та смаженою картоплею 800 590



НЕ М'ЯСО

Шиплячі конфітовані перці в олії з печі 150 360

Ромен з вугілля із бабаганушем, запеченими кисло-солодкими перцями та кунжутним соусом 260 240

Запечена цвітна капуста з квасолево-винним соусом та гранатом 350 230

Веггі Велінгтон з бататом, грибним дукселем та шпинатом в листковому тісті, з соусом мадера 350 310



* - ціна вказана за 100 г сирого продукту.

ДЕСЕРТИ

Шоколадний фондан 180 210

Чізкейк баскський 200 180
з ягідним соусом

Морозиво 100 150
крафтове фісташкове
або пломбір



НАПОЇ

Трускавецька (негазована, слабогазована)	0,3	80
Поляна Квасова	0,5	100
Кока-Кола	0,25	80
Shwerpes Tonic	0,25	80
Натуральний сік Galicia	0,3	100
Фреш		
апельсиновий	0,25	150
грейпфрутовий	0,25	180
Лимонад	0,5	80
Узвар	0,5	70



КАВА/ЧАЙ

КАВА

Еспресо/Допіо	30/60	80/100
Американо	120	80
Капучино (безлактозне/рослинне молоко)	180	90/110
Лате (безлактозне/рослинне молоко)	250	100/120
Флет Уайт (безлактозне/рослинне молоко)	180	90/110
Какао	300	90

ЧАЙ

Органічний чай Kusmi (чорний / зелений / трав'яний)	400	120
Чай власного приготування (липовий / імбирний / обліпиховий)	400	100



АЛКОГОЛЬ

ВІСКИ

Chivas Regal XII (Scotland)	50	290
Hankey Bannister blended (Scotland)	50	120
Jameson (Ireland)	50	160
Pogues Single Malt (Ireland)	50	220
Jack Daniels (USA)	50	180
Aber Falls Single Malt (Wales)	50	180



БРЕНДІ

Ararat Akhtamar 10 y.o.	50	270
Ararat Vaspurakan 15 y.o.	50	480

КАЛЬВАДОС

Calvados Pere Mogloire Fine	50	240
------------------------------------	----	-----

ГРАПА

Traditionale NONINO	50	200
----------------------------	----	-----

ДЖИН

Finsbury Platinum	50	130
--------------------------	----	-----

РОМ

Botafogo Spiced	50	180
------------------------	-----------	------------

ТЕКІЛА

Tequila Sierra Silver	50	160
------------------------------	-----------	------------

ГОРІЛКА

Мороша	50	50
---------------	-----------	-----------

Staritsky & Levitsky	50	150
---------------------------------	-----------	------------

Зубровка	50	40
-----------------	-----------	-----------

FINN Premium	50	90
---------------------	-----------	-----------



БЕРМУТ

Cinzano Dry	50	100
--------------------	-----------	------------

Cinzano Rosso	50	100
----------------------	-----------	------------



