



Crona Hotel & Spa

Eisenwald

RESTAURANT





# Eisenwald

RESTAURANT

СТРАВИ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ | DISHES OF REGIONAL CUISINE

**Мікс крафтових солінь та маринадів**

Mix of craft pickles and marinades

Огірки малосольні, чері пікантні,  
цвітна капуста маринована, часник

lightly salted cucumbers, marinated cherry tomatoes,  
pickled cauliflower and garlic

360 г 300,00

**Сало і до сала (подається з житніми грінками)**

Bacon and lard (served with rye bread)

200 г 270,00

**Гриби білі мариновані з цибулею**

Pickled white mushrooms with onions

100 | 25 г 350,00





# Eisenwald

RESTAURANT

## СТРАВИ РЕГІОНАЛЬНОЇ КУХНІ | DISHES OF REGIONAL CUISINE

|                                                                                                             |                      |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| <b>Холодник буряковий</b><br>Cold beetroot soup                                                             | 300 мл               | 300,00 |
| <b>Бограч</b><br>Bograch                                                                                    | 300 мл               | 370,00 |
| <b>Грибна юшка з вушками</b><br>Mushroom soup with dumplings                                                | 300 мл               | 370,00 |
| <b>Деруни селянські з м'ясом та грибним соусом</b><br>Peasant potato pancakes with meat and mushroom sauce  | 350   120 г          | 370,00 |
| <b>Деруни з трьома підливами</b><br>Potato pancakes with three recipes of gravy                             | 250   50   50   50 г | 370,00 |
| <b>Вареники з картоплею та сиром під м'ясними шкварками</b><br>Potato cheese Dumplings with meat cracklings | 300   50 г           | 380,00 |
| <b>Варенички з вишнями</b><br>Cherry dumplings                                                              | 250 г                | 420,00 |
| <b>Варенички з афинами</b><br>Bilberry dumplings                                                            | 250 г                | 420,00 |



# Eisenwald

RESTAURANT

## СТАРТЕРИ | ЗАКУСКИ НА ХОЛОДНО | STARTERS | COLD APPETIZERS

### Сирне плато колекційних сирів

220 | 40 | 40 г 590,00

Cheese plate

Сир козиний з трюфелем, витриманий сир, брі, десертний з журавлиною  
Венслідей, горгонзола, пекан, мигдаль, мед, журавлиновий соус

Truffle goat cheese, aged cheese, brie, Wensleyday cranberry dessert,  
gorgonzola, pecans, almonds, honey, cranberry sauce

### Гравлакс з лососем з вершковим мусом та каперсами

180 450,00

Salmon gravlax with creamy mousse and capers

### Тартар з лосося та авокадо

150 | 20 г 430,00

Salmon and avocado tartare

### Тартар з яловичини

150 | 20 г 370,00

Beef tartare

### Плато м'ясних делікатесів

160 | 30 г 350,00

Meat delicacies plate

Брезаола, в'ялене м'ясо птиці, прошуто

Bresaola, dried poultry meat, prosciutto

### Вітелло тоннато

150 г 390,00

Vitello Tonnato

Слайси запеченої телятини під фірмовим кремовим  
соусом на основі тунця, анчоусів та каперсів

Slicts of baked veal with a signature  
creamy tuna anchovy and caper sauce



# Eisenwald

## RESTAURANT

### СТАРТЕРИ | ЗАКУСКИ НА ХОЛОДНО | STARTERS | COLD APPETIZERS

#### Плато брускет

Bruschetta plate

Сир стратачелла, прошуто, з томатами та базиліком, з качиним паштетом та карамелізованою грушею, з лососем гравлакс під апельсиновим соусом

With prosciutto, with cream cheese, with tomatoes and basil, with duck pate and caramelized pear, with salmon gravlax and orange sauce

290 г 550,00

#### Кошик хліба

Bread basket

Гречаний, цілнозерновий, солодовий, пшеничний, на заквасках з пряними томатами

Bread basket Buckwheat, corn, black malt and white wheat bread

100 г 75,00

### САЛАТИ | SALADS

#### Салат з кіноа та конопляною олією

Quinoa salad with hemp oil

Руккола, авокадо, кіноа, стебло селери, яблуко, сир, апельсин, журавлина в'ялена, конопляна олія, оливкова олія, горіх волоський, соус бальзамік

Arugula, avocado, black quinoa, celery stalk, apple, cheese, orange, dried cranberries, hemp oil, olive oil, walnuts, balsamic sauce

300 г 360,00



# Eisenwald

## RESTAURANT

СТАРТЕРИ | ЗАКУСКИ НА ХОЛОДНО | STARTERS | COLD APPETIZERS

### САЛАТИ | SALADS

#### Салат з руколи та горіхового сиру

300 г 320,00

Arugula and nut cheese salad

Рукола, айсберг, чері, кримська цибуля, редиска, перепелині яйця, кульки горіхового сиру, кунжут, оливкова олія, лимон

Arugula, iceberg, cherries, crimean onion, radish, quail eggs, nut cheese balls, sesame, olive oil, lemon

#### Салат з Буратою та соковитими томатами

280 г 490,00

Grilled pepper and burrata salad

Мікс соковитих томатів, авокадо, маринована синя цибуля, гарбузова олія, сир бурата, бальзаміко, крутони, кедрові горішки

Salad mix, arugula, grilled bell pepper, cherry tomatoes, pumpkin seed oil, burrata cheese, pesto sauce, olive oil, pistachios

#### Салат з сиром Халумі

300 г 420,00

Salad with Halloumi cheese

Грильований солодкий перець, цукіні та печериці, в'ялені помідори, печений сир халумі, вершково базиліковий соус

Grilled bell peppers, zucchini and mushrooms, sun-dried tomatoes, baked halloumi cheese, creamy basil sauce

#### Салат з грильованою телятиною та лисичками

300 г 450,00

Grilled veal & Chanterelle mushroom salad

Айсберг, рукола, вирізка теляча хоспер, лисички карамелізовані, перепелині яйця, чері, соус деміглас, оливк олія, сир пармезан, каперси, грисині

Iceberg, arugula, Hosper veal tenderloin, caramelized chanterelles, quail eggs, cherries, demiglas sauce, olive oil, cheese parmesan, capers, grisini



# Eisenwald

## RESTAURANT

### СТАРТЕРИ | ЗАКУСКИ НА ХОЛОДНО | STARTERS | COLD APPETIZERS

#### САЛАТИ | SALADS

##### Салат Цезар з куркою

Caesar salad with chicken

Айсберг, куряча грудинка гриль, крутони, чері, бекон,  
яйця перепелині, соус цезар, сир пармезан, грисині

Iceberg, arugula, veal loin, caramelized chanterelles, quail eggs,  
cherry tomatoes, demi-glace sauce, olive oil, parmesan, capers, grissini

300 г 380,00

##### Салат Цезар з лососем

Caesar salad with salmon

Айсберг, шматочки лосося печені, крутони, чері,  
яйця перепелині, соус цезар, сир пармезан, грисині

Salad greens, baked salmon chunks, croutons,  
cherry tomatoes, Caesar sauce, parmesan, grissini

300 г 490,00

##### Салат з авокадо та креветками під соусом Айолі

Salad with shrimp and avocado undersalmon aioli

Креветки, мікс салату, авокадо, чері, кунжут, пашот, соус айол

Shrimp, salad mix, avocado, cherries, poached, aioli sauce, sesame

280 г 490,00

##### Салат Феджато

Fegato Salad

Айсберг, фламбована печінка птиці, печериці,  
чері, гарбузове насіння, вершковий соус, грисині

Iceberg, flambéed chicken liver, mushrooms,  
cherry tomatoes, pumpkin seeds, cream sauce, grissini

300 г 370,00



# Eisenwald

RESTAURANT

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ | HOT SNACKS

|                                                                                                                                       |            |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| <b>Камамбер гриль під ожиновим соусом з горіхом pekan</b><br>Grilled Camembert with raspberry sauce and pecan nuts                    | 250 г      | 430,00 |
| <b>Халумі гриль з овочевим тартаром</b><br>Grilled halloumi with vegetable tartar                                                     | 60   120 г | 390,00 |
| <b>Баклажани сациві</b><br>Georgian eggplant rolls with walnut sauce                                                                  | 220 г      | 380,00 |
| <b>Лісові грибочки в сметанному соусі з стручковою квасолею та картоплею</b><br>Forest mushrooms in sour cream sauce with green beans | 300 г      | 450,00 |

## ДОДАТКИ | SIDES

|                                                                                           |       |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>Батат фірі з сирним соусом</b><br>Daked sweet potato with cheese sauce                 | 200 г | 350,00 |
| <b>Пюре з селери</b><br>Celery puree                                                      | 200 г | 280,00 |
| <b>Картопляне пюре з вершками</b><br>Mashed potatoes with cream                           | 200 г | 160,00 |
| <b>Картопля печена з травами</b><br>Baked potatoes with herbs                             | 250 г | 300,00 |
| <b>Качана каша з грибами та пармезаном</b><br>Millet porridge with mushrooms and parmesan | 250 г | 300,00 |



# Eisenwald

RESTAURANT

## СУПИ | SOUPS

**Борщ український з житніми грінками та салом**

Ukrainian borscht with croutons and lard

300 г 350,00

**Суп-пюре з гарбуза з панчетою  
та горіхово-сирними брускетами**

Pumpkin puree soup with crispy pancetta  
and walnut-cheese bruschettas

300 г 350,00

**Суп-пюре з броколі та мозгового горошку  
в ансамблі з лангустиним**

Broccoli and green pea puree soup ensemble  
with langoustine

300 г 370,00

**Бувйон з перепілки**

Quail broth

300 г 300,00

## ПАСТА | РИЗОТТО | PASTA | RISOTTO

**Лазанья**

Lasagna

320 г 390,00

**Карбонара**

Carbonara

250 г 300,00

**Равіолі зі шпинатом**

Spinach ravioli

250 г 350,00

**Різотто з куркою**

Chicken risotto

200 г 330,00



# Eisenwald

RESTAURANT

## ГАРЯЧІ СТРАВИ З М'ЯСА, РИБИ ТА ПТИЦІ | HOT MEAT, FISH, AND POULTRY DISHES

**Філе Міньйон з відварною картоплею,  
карамелізованою морквою та зеленим горошком**  
Filet mignon with buttered potatoes,  
caramelized carrots and green peas

100 | 200 г 650,00

**Котлета по-київськи з французьких курчат  
кюколе з горіхово-бататовим пюре**  
Kyiv-style french chicken cutlet  
with sweet potato and pea puree

320 г 470,00

**Качина ніжка конфі на фруктовій подушці**  
Duck leg confit on a fruit cushion

230 | 50 | 50 г 490,00

**Ніжка кролика томлена з трюфелем  
та пюре з мозгового горошку**  
Rabbit leg stewed with truffle and mashed pea puree

200 | 150 г 450,00

**Сібас під соусом айолі з овочами**  
Sea bass with aioli sauce and vegetables

150 | 60 | 120 г 520,00

**Філе лосося у медовій глазурі з чилі на шпинатній подушці**  
Salmon fillet in honey glaze with chili on spinach cushion

125 | 100 г 520,00

**Форель з лисичками**  
Trout with chanterelles

100 г 290,00

**Хрусткі креветки панко з часниковим соусом**  
Crispy panko shrimp with garlic sauce

200 | 40 г 470,00



# Eisenwald

## RESTAURANT

### ПІЦЦА | PIZZA

#### Маргарита / Margherita

Моцарела, соус помідоровий, чері, базилік  
Mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, basil

350,00

#### Маргарита з страчетеллою та пікантними томатами

Margherita with stracciatella and tomatoes  
моцарела, соус помідоровий, чері, страчетелла, мікс томатів, песто, базилік  
Mozzarella, tomato sauce, straccitella mix tomatoes, pesto, basil

420,00

#### ВВФ

Моцарела, соус помідоровий, телятина хоспер, маринувана цибуля, маринований перець, соус барбекю  
Mozzarella, tomato sauce, hanger steak, pickled onions, pickled peppers, barbecue sauce

420,00

#### Вітелло тонатто / Vitello Tonnato

Моцарела, соус помідоровий, ніжний ростбіф, соус тонатто, каперси, пармезан  
Mozzarella, tomato sauce, tender roast beef with tonnato sauce, capers, and parmesan

470,00

#### Кватро формаджі / Quattro Formaggi

Моцарела, сир горгонзола, сир брі, сир пармезан, соус вершковий  
Mozzarella, gorgonzola, brie, parmesan, cream sauce

450,00

#### Парма / Parma

Моцарела, соус помідоровий, прошуто, чері, крем сир, рукола, сир пармезан  
Mozzarella, tomato sauce, prosciutto, cherry tomatoes, cream cheese arugula, parmesan

450,00

#### Цезаре / Caesar

Моцарела, соус вершковий, куряча грудинка грильована, бекон, айсберг, чері, соус цезар, сир пармезан  
Mozzarella, cream sauce, grilled chicken breast, bacon, iceberg, cherry tomatoes, caesar sauce, parmesan

430,00

#### Діавола / Diavola

Сир моцарела, соус помідоровий, салями черізо, салями мілано, чері  
Mozzarella, cream sauce, grilled chicken breast, bacon, iceberg, cherry tomatoes, caesar sauce, parmesan

390,00



# Eisenwald

## RESTAURANT

### БУРГЕР МЕНЮ | BURGER MENU

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| <b>Бургер з фалафелем</b><br>Falafel burger              | 320,00 |
| <b>Крафтовий бургер з куркою</b><br>Craft chicken burger | 400,00 |
| <b>Бургер Рібай</b><br>Ribeye burger                     | 490,00 |

### СТРАВИ ВВQ | BBQ

|                                                                                                |                       |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|
| <b>Каре ягнятини з селеровим та гарбузовим пюре приправленими тим'яним маслом</b><br>Lamb rack | 210   150   90   50 г | 650,00 |
| <b>Каре телятини з селеровим пюре та грильованою кукурудзою</b><br>Veal rack                   | 250   150   90   50 г | 650,00 |
| <b>Рєбра свинні гостро-солодкі</b><br>Sweet and sour pork ribs                                 | 250   150   90   50 г | 450,00 |
| <b>Медальйони пєпер з бататовим пюре та грильованим чері</b><br>Pepper medallions              | 140   100   50 г      | 590,00 |
| <b>Стейк Рібай   Аргентина  *</b><br>Ribeye steak   Argentina  *                               | 100 г                 | 690,00 |

\*Слабо-просмажене, Середньо-просмажене, Середнє, Майже просмажене, Добре просмажене

\*Rare, Medium-rare, Medium, Medium-well, Well done

Враховуючи ступені обсмаження, в рахунок включається вартість бруто  
Considering the degree of roasting, the cost includes the gross weight



# Eisenwald

RESTAURANT

СТРАВИ З ХОСПЕРА | DISHES FROM THE HOSPER

12:00 - 20:00

|                                                                          |                              |         |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------|
| Компанійська дошка<br>Charcuterie Board                                  | 800 г                        | 1600,00 |
| Свинина печена<br>Roasted Pork                                           | 100 г                        | 190,00  |
| Телятина печена<br>Roasted Veal                                          | 100 г                        | 270,00  |
| Індича грудка<br>Turkey Breast                                           | 100 г                        | 220,00  |
| Форель<br>Trout                                                          | 100 г                        | 280,00  |
| Картопля в фользі під трьома соусами<br>Potato in foil with three sauces | 240 г                        | 320,00  |
| Баклажани гриль<br>Grilled eggplants                                     | 100 г                        | 150,00  |
| Перці гриль<br>Grilled pepper                                            | 100 г                        | 150,00  |
| Печериці гриль<br>Grilled mushrooms                                      | 100 г                        | 90,00   |
| Кукурудза гриль<br>Grilled corn                                          | 100 г                        | 90,00   |
| Плато овочеве гриль<br>Plate of grilled vegetables                       | 100   100   100   100   70 г | 600,00  |



# Eisenwald

## RESTAURANT

### СТРАВИ ПОПЕРЕДНЬОГО ЗАМОВЛЕННЯ | PRE-ORDERED DISHES

#### Добірне асорті крафтових м'ясних делікатесів

300 | 30 | 30 г

550,00

Selected assortment of craft meat delicacies

Печена буженина, томлена вирізка  
зі сливами, печена птиця з лисичками

Roasted pork, braised sirloin with plums,  
roasted poultry

#### Плато паштетів

180 | 60 г

490,00

Pate plate

Паштет з кролика, паштет з качки та сливи, паштет з перепілки  
та фісташок, мускатна груша маринована, ягідний соус

Rabbit pate, duck and plum pate, quail pate with nuts,  
marinated nutmeg pear, berry sauce

#### Печена рулька з бігусом

100 | 100 г

220,00

Baked pork shank with bigus

#### Качка печена з яблуками

1000 г

2500,00

Duck Baked with Apples

#### Ягня з хоспера

1000 г

\*\* Josper Grilled Lamb \*\*

#### Порося з хоспера

1000 г

\*\* Josper Grilled Pork \*\*

#### Святковий торт

1000 г

1300,00

Celebration Cake

\* Враховуючи ступені обсмаження, в рахунок включається вартість бруто

\* Considering the degree of roasting, the cost includes the gross weight

\*\* Страва на 6-10 осіб

\*\* Dish for 6-10 people



# Eisenwald

## RESTAURANT

### ДЕСЕРТИ | DESSERTS

|                                                                                                      |            |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| <b>Фондан Barry Callebaut</b><br>Barry Callebaut Fondant                                             | 200 г      | 390,00 |
| <b>Семифредо малина-мигдаль</b><br>Raspberry almond Semifreddo                                       | 150 г      | 390,00 |
| <b>Кубок морозива з хрусткими вафельками та горішками</b><br>Ice cream with crispy waffles and nuts  | 200   70 г | 390,00 |
| <b>Кубок морозива з роялтином та ягідним кюлі</b><br>Ice cream with crunchy biscuit and berry coulis | 200   70 г | 390,00 |
| <b>Фруктове плато</b><br>Fruit Plate                                                                 | 450 г      | 600,00 |
| <b>Десерт від шеф-кондитера</b><br>Dessert from the pastry chef                                      |            | 590,00 |

### СТРАВИ БЕЗ ГЛЮТЕНУ | GLUTEN FREE

|                                                                                                                                            |             |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| <b>Салат Бурата чері-песто з хрусткою гречаною крафтовою брускеттою</b><br>Burrata Salad with Cherry Pesto and Crispy Buckwheat Bruschetta | 180   20 г  | 480,00 |
| <b>Паста зі шпинатом та креветками</b><br>Spinach and Shrimp Pasta                                                                         | 250 г       | 420,00 |
| <b>Хумус з печеними овочами та руколою</b><br>Hummus with Roasted Vegetables and Arugula                                                   | 130   150 г | 450,00 |

**Про алергічну реакцію на певні продукти повідомте будь ласка офіціанта заздалегідь**  
Please inform the waiter in advance about any allergic reactions to specific products



м. Східниця  
вул Промислова 35  
cronahotel.com  
+380983899088  
+380(3248)48311  
+380(3248)48310



cronahotel.com