



# ФЕСТИВАЛЬ УКРАЇНСЬКОГО ВИНА ТА СИРУ

## БІЛІ ВИНА

<b>Перлина Степу марочне,</b> П.М. Трубецького	110 грн 460 грн
<b>Рислінг (напівсухе),</b> Колоніст	148 грн 620 грн
<b>Тельті-Курук Гранд Резерв,</b> Шабо	220 грн 920 грн
<b>Дегустаційний сет</b>	160 грн

## ЧЕРВОНІ ВИНА

<b>Князь Трубецький,</b> П.М. Трубецького	115 грн 465 грн
<b>Сапераві Гранд Резерв,</b> Шабо	220 грн 920 грн
<b>Каберне Мерло,</b> Колоніст	232 грн 1060 грн
<b>Дегустаційний сет</b>	195 грн

# СИРИ

## М'ЯКІ

<b>Бринза</b> (Сир на вибір з коров'ячого, козиного або овечого молока)	<b>48 грн</b>
<b>Хуст</b> (Сир з солодкувато-пряним смаком. Дозріває у підвалі тридцять діб)	<b>68 грн</b>
<b>Будз</b> (Сичужний розсільний сир, виготовлений з овечого молока)	<b>76 грн</b>
<b>Кротен</b> (Витриманий м'який непресований сир з козиного молока. Скоринка вкрита білою цвіллю і золою. Смак сиру з легкою кислінкою і горіховим присмаком)	<b>98 грн</b>
<b>Сир з козиного молока у золі</b> (Молодий м'який сир з солонуватим присмаком)	<b>121 грн</b>

## ТВЕРДІ

<b>Селійський молодий</b> (Сир з солодкувато-пряним смаком. Дозріває у підвалі тридцять діб)	<b>58 грн</b>
<b>Бойковський</b> (Твердий козиний сир, з текстурною натуральною скоринкою та насиченим ароматом. Витримується від трьох місяців)	<b>78 грн</b>
<b>Горган</b> (Твердий пресований сир із козиного молока, з додаванням перцю. Витримується від трьох місяців)	<b>78 грн</b>
<b>Селійський витриманий</b> (Сир з яскраво вираженим солодкувато-пряним смаком та ароматом. Дозріває у підвалі дев'яносто діб)	<b>84 грн</b>
<b>Нарцис Карпат</b> (Твердий сир з коров'ячого молока з гіркувато-пряним смаком)	<b>98 грн</b>
<b>Томет</b> (Сухий і твердий сир з козиного молока, з яскраво вираженим смаком. Витриманий більше шести місяців)	<b>128 грн</b>

## ДО СИРУ НА ВИБІР

<b>Мед закарпатський, в'ялений інжир, курага</b>	<b>35 грн</b>
<b>Гірчично-абрикосовий соус</b>	<b>40 грн</b>