

kohana
SPECIALITY COFFEE

ART BREAKFAST CONCEPT

МЕНЮ СНІДАНКІВ

ШАКШУКА КЛАСИЧНА 13.50
Класичні яйця, запечені у соусі з томатів, болгарського перцю та ароматних спецій. Подаються з хрустким багетом.

ЯЙЦЯ БЕНЕДИКТ НА ПУХКІЙ БРІОШІ 14.50
Класичні яйця пашот на пухкій бріоші з руколою, слабосоленою сьомгою або беконом, обсмаженим на грилі, під оксамитовим голландським соусом.

ДОМАШНІЙ АНГЛІЙСЬКИЙ СНІДАНОК 14.50
Авторська інтерпретація класичного англійського сніданку: печена квасоля в томатному соусі, запечений бекон, яйця, гриби, сосиски, тости.

КАРТОПЛЯНИЙ РОСТІ З ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС 16.00
Хрусткий золотистий драник, яйце пашот, лосось власного посолу

МЛИНЦІ З СИРОМ ТА РОДЗИНКАМИ 11.00
Ніжні млинці з начинкою із домашнього сиру та родзинок. Подаються зі сметаною та лісовими ягодами.

МЛИНЦІ З М'ЯСОМ 11.00
Ніжні млинці із соковитою начинкою з курячого філе, обсмаженого з ароматними спеціями до золотистої скоринки. Подаються гарячими зі сметаною та свіжою зеленню.

ДОМАШНЯ ЯГІДНА ГРАНОЛА 11.50
Домашня гранола подається з грецьким йогуртом, свіжими ягодами та сезонними фруктами.

УМАМІ ТОСТ 13.50
Цільнозерновий хліб із крем-сиром, обсмаженими печерицями та яйцем із ніжним рідким жовтком.

ОМЛЕТ-СУФЛЕ 12.50
Повітряний омлет-суфле з обсмаженими лисичками, свіжим чебрецем та витриманим пармезаном.

ВИШНЕВИЙ КРАМБЛ ФРЕНЧ-ТОСТ 12.50
Бріош із вишневим джемом, вершками та золотистою хрусткою крушонкою.

ЗЕЛЕНА ГРЕЧКА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ ТА ПАРМЕЗАНОМ 14.00
Зелена гречка, обсмажена на вершковому маслі, з яйцем пашот, витриманим пармезаном, свіжою зеленню та ароматною оливковою олією.

АМЕРИКАНСЬКІ ПАНКЕЙКИ З КЛЕНОВИМ СИРОПОМ 12.50
Авторські панкейки: з ніжним кремом та лохиною

АМЕРИКАНСЬКІ ПАНКЕЙКИ З БЕКОНОМ 13.50
Пишні американські панкейки з хрустким обсмаженим беконом, вершковим маслом та кленовим сиропом — класичне поєднання солодкого й солоного.

МАНДРІВКА УКРАЇНОЮ: КОЛЕКЦІЯ СИРНИКІВ

КИЇВ 13.50
Пармезанові сирники на подушці з обсмажених лисичок, що подаються у вершковому соусі з трюфельною олією.

ОДЕСА 13.50
Несолодкі сирники зі шпинатом, слайсами слабосоленої сьомги та ніжною хмаринкою крем-сиру.

ЛЬВІВ 13.50
Класичні сирники, що подаються з ягідним джемом, сметаною, згущеним молоком, лісовими ягодами та горіхами.

ПОЛТАВА 13.50
Пухкі сирники з густим вишневим джемом, сирним соусом та щедрою порцією золотистих карамелізованих горіхів.

ХАРКІВ 13.50
Запечені сирники з натуральним кленовим сиропом і хрустким обсмаженим беконом — гармонійне поєднання солодкого та солоного.

КРУАСАНИ

КРУАСАН З КУРКОЮ ТА ОВОЧАМИ 12.50
Свіжоспечений вершковий круасан із соковитим курячим філе, обсмаженим на грилі, хрустким листям салату, томатами, свіжим огірком та ніжним соусом на основі крем-сиру.

КРУАСАН З КРЕМ-СИРОМ СЬОМГОЮ ТА АВОКАДО 13.50
Свіжоспечений вершковий круасан із ніжним крем-сиром, слабосоленою сьомгою, стиглим авокадо, свіжою руколою та легкою лимонною заправкою.

КЛАСИЧНИЙ ВЕРШКОВИЙ КРУАСАН 3.00
Свіжоспечений французький круасан із хрусткою золотистою скоринкою та ніжною, повітряною вершковою серединкою.

ТОСТИ/ТОСТАДИ

АВОКАДО-ТОСТ ІЗ СЬОМГОЮ 13.50
Підсмажений цільнозерновий хліб із ніжним крем-сиром, стиглим авокадо, слабосоленою сьомгою, мікрозеленню та свіжомеленим чорним перцем.

АВОКАДО-ТОСТ ІЗ БЕКОНОМ 12.50
Підсмажений цільнозерновий хліб із вершковим маслом, кремовим авокадо та хрустким обсмаженим беконом. Доповнюється мікрозеленню та свіжомеленим чорним перцем.

ТОСТАДА З ТОМАТОМ 3.00
Хрусткий підсмажений хліб із соковитими тертими томатами, оливковою олією Extra Virgin та дрібкою морської солі.

ТОСТАДА З ТОМАТОМ ТА СИРОМ 4.50
Хрустка тостада з соковитими томатами, ніжним сиром, заправлена оливковою олією Extra Virgin.

ТОСТАДА З ТОМАТОМ, СИРОМ ТА ХАМОНОМ 5.50
Хрустка тостада з соковитими томатами, ніжним сиром та тонкими слайсами іспанського хамона, заправлена оливковою олією Extra Virgin.

ТОСТАДА З ТОМАТОМ ТА ТУНЦЕМ 6.50
Класична іспанська тостада з тертими томатами, ніжним тунцем (atún), оливковою олією Extra Virgin та свіжомеленим чорним перцем.

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

САЛАТИ ТА ЗАКУСКИ

СУЧАСНИЙ ОЛІВ'Є 11.00
З курячим яйцем і м'ясом свійської птиці.

ОСЕЛЕДЕЦЬ ПІД ШУБОЮ (DECONSTRUCTED) 12.00
Традиційний салат із ніжного філе оселедця, картоплі, цибулі та буряка, викладених шарами та заправлених майонезом.

ПАШТЕТ З КУРЯЧОЇ ПЕЧІНКИ 13.00
З вишневим кюлі та підсмаженою булочкою бріош.

САЛАТ «ЦЕЗАР» ПО-НАШОМУ (КУРКА) 13.00
З обпаленим на вогні філе курки та крафтовим соусом на основі анчоусів.

САЛАТ «ЦЕЗАР» ПО-НАШОМУ (ЛОСОСЬ) 15.00
З лососем, соусом цезар та хрусткими грінками

ПЕРШІ СТРАВИ

БОРЩ «СКАРБНИЦЯ» 11.00
Насичений буряковий суп на яловичині, подається з салом, домашньою сметаною та підсмаженим житнім хлібом.

КЛАСИЧНА СОЛЯНКА 11.00
Традиційний м'ясний суп з копченостями, оливками та лимоном.

ОКРОШКА 13.50
Холодний суп на вибір: з ковбасою або курячим філе.

СУП З СЬОМГОЮ 14.00
Легкий та поживний рибний суп з філе сьомги та вершками.

КУРЯЧИЙ СУП 11.00
Бульйон з ніжним курячим м'ясом, вермешеллю та морквою.

КРЕМ СУП ГРИБНИЙ 13.00
Ніжний оксамитовий суп із добірних печериць та лісових грибів, приготований на вершковій основі. Має насичений грибний аромат і збалансований смак. Подається з хрусткими грінками, обсмаженим до золотистої скоринки беконом та свіжою зеленню.

КРЕМ СУП З ГАРБУЗА 13.00
Ніжний вершковий суп із запеченого гарбуза з легкими нотками прянощів. Має оксамитову текстуру, природну солодкість і насичений аромат. Подається з хрусткими грінками, гарбузовим насінням та свіжою зеленню.

ОСНОВНІ СТРАВИ

ПЕЛЬМЕНІ ДОМАШНІ 13.00
Традиційні пельмені з соковитим м'ясним фаршем, подаються зі сметаною та зеленню.

.

ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ 11.00
Традиційні вареники з картопляним пюре, подаються зі шкварками або сметаною

ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ 12.00
Солодкі вареники з цілою вишнею, подаються з вишневим соусом та сметаною..

ФАРШИРОВАНИЙ ПЕРЕЦЬ 14.00
Перець, начинений м'ясом та рисом, тушкований у томатному соусі.

ФЕРМЕРСЬКИЙ ГОЛУБЦІ В СУЧАСНОМУ СТИЛІ 14.00
М'ясо з рисом у листі молодої капусти, томлені у вершково-томатному соусі з еспумою зі сметани.

ТОМЛЕНЕ ЯЛОВИЧЕ РЕБРО 22.00
Мариноване в травах та запечене до м'якості. Подається з ніжним картопляним пюре та мікрозеленню.

КУРЯЧІ КОТЛЕТИ 13.00
Соковиті домашні котлети з курячого м'яса. Подається з ніжним картопляним пюре та мікрозеленню.

РИБНІ КОТЛЕТИ 13.50
Соковиті домашні котлети з філе білої риби. Подається з ніжним картопляним пюре та мікрозеленню.

ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ З ТРЮФЕЛЬНИМ МАСЛОМ	6.00
КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ (КЛАСИЧНЕ)	5.00
ГРЕЧКА	6.00
РИС	4.50
КІНОА	6.00
МОЛОДА КАРТОПЛЯ З КРОПОМ ТА ЧАСНИКОВИМ МАСЛОМ	6.00

FIT MENU: ЗДОРОВІ СНІДАНКИ ТА ЛЕГКІ СТРАВИ

СИРНИКИ НА РИСОВОМУ БОРОШНІ 13.50
Ніжні сирники, приготовані на рисовому борошні без використання пшеничного. Подаються з натуральним грецьким йогуртом, свіжими сезонними ягодами та листочками м'яти.
420 ККАЛ Білки: 30 г | Жири: 15 г | Вуглеводи: 40 г

ЗЕЛЕНА ГРЕЧКА З ЯЙЦЕМ ПАШОТ ТА ПАРМЕЗАНОМ 14.00
Зелена гречка з яйцем пашот, витриманим пармезаном, свіжою зеленню та кількома краплями оливкової олії Extra Virgin.
480ККАЛ Білки: 22 г | Жири: 23 г | Вуглеводи: 42 г

ЛЕГКИЙ САЛАТ З РУКОЛОЮ ТА МОЦАРЕЛОЮ 13.00
Свіжа рукола, соковиті томати чері, ніжна моцарела, заправлені оливковою олією Extra Virgin та доповнені свіжомеленим чорним перцем і мікрозеленню.
340 ККАЛ Білки: 17 г | Жири: 27 г | Вуглеводи: 9 г

ГРЕЧКА З КУРКОЮ ГРИЛЬ 12.00
Класична гречка з ніжним курячим філе, обсмаженим на грилі без зайвої олії. Подається зі свіжою зеленню та легкою заправкою з оливкової олії Extra Virgin.
510 ККАЛ Білки: 42 г | Жири: 16 г | Вуглеводи: 44 г

ОМЛЕТ ІЗ АВОКАДО ТА ЗЕЛЕНИМ САЛАТОМ 13.50
Пишний омлет із трьох яєць, стиглим авокадо, огірком, томатами чері, міксом зелені та легкою заправкою з оливкової олії Extra Virgin і лимонного соку.
390 ККАЛ Білки: 24 г | Жири: 28 г | Вуглеводи: 11 г

FIT БОУЛ ІЗ КІНОА ТА КУРКОЮ ГРИЛЬ 14.50
Поживний боул із кіноа, соковитою куркою гриль або лососем, авокадо, огірком, томатами чері, едамаме та міксом насіння. Подається з легкою лимонно-оливковою заправкою.
540 ККАЛ Білки: 40 г | Жири: 21 г | Вуглеводи: 46 г

FIT ЦЕЗАРЬ З КУРКОЮ 14.50
Хрусткий салат ромен, куряче філе гриль, томати чері, пармезан та домашній легкий йогуртовий соус. Подається без сухариків, що робить страву більш легкою та збалансованою.
360 ККАЛ Білки: 39 г | Жири: 17 г | Вуглеводи: 10 г

ПРОТЕЇНОВІ ПАНКЕЙКИ З ЯГОДАМИ 14.50
Пухкі панкейки на основі вівсяного борошна та яєць із підвищеним вмістом білка. Подаються з натуральним грецьким йогуртом, свіжими ягодами та невеликою кількістю меду.
430 ККАЛ Білки: 31 г | Жири: 13 г | Вуглеводи: 42 г

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

ДЕСЕРТИ

Щодня ми готуємо свіжі десерти, тому асортимент може змінюватися. Будь ласка, уточнюйте наявність у нашого персоналу.

НАПОЛЕОН 6.50
Листковий торт із ніжним заварним кремом.

МЕДІВНИК 6.50
Класичний медовий торт із ніжним сметанним кремом.

ЧИЗКЕЙК 5.50
Ніжний вершковий чизкейк на хрусткій пісочній основі.

МЕДІВНИК З ЯГОДАМИ ТА БАНАНОМ 6.50
Авторська версія медівника зі свіжими ягодами, бананом та ніжним кремом.

ТІРАМІСУ 5.50
Класичний італійський десерт із сиром маскарпоне, кавою та какао.

ТІСТЕЧКО «КАРТОПЛЯ» 4.00
Улюблений домашній десерт із шоколадним смаком та ніжною текстурою.

МЕНЮ НАПОЇВ

КАВА

ЕСПРЕСО 2.00
Склад: 1 шот еспресо.

ПОДВІЙНИЙ ЕСПРЕСО 2.50
Склад: 2 шоти еспресо.

КОРТАДО 2.50
Склад: 1 шот еспресо, 100 мл молока.

АМЕРИКАНО 2.50
Склад: 2 шоти еспресо, 100 мл гарячої води.

ФЛЕТ ВАЙТ 3.20
Склад: 2 шоти еспресо, 110 мл молока.

КАПУЧИНО 3.50
Склад: 2 шоти еспресо, 190 мл молока.

ЛАТЕ 3.50
Склад: 2 шоти еспресо, 210 мл молока.

ФІЛЬТР-КАВА 3.50
250 мл свіжозавареної фільтр-кави.

КАФЕ КОН ЛЕЧЕ 3.00
Склад: 1 шот еспресо, 170 мл молока.

РАФ 4.00
Склад: 2 шоти еспресо, 50 мл вершків, 50 мл молока, сироп на вибір.

КАП ОРАНЖ 4.50
Склад: 2 шоти еспресо, 210 мл апельсинового соку.

ДОДАТКОВО

* Додатковий шот еспресо 0.50
* Сироп на вибір 0.30
* Додаткове молоко 0.50

ХОЛОДНІ КАВОВІ НАПОЇ

АЙС ЛАТЕ 4.00
Склад: 2 шоти еспресо, молоко, сироп, лід.

БАМБЛ 4.50
Склад: 2 шоти еспресо, апельсиновий сік, лід.

КОЛД БРЮ 3.00
Холодна кава тривалого настоювання.

ЕСПРЕСО-ТОНІК 4.50
Склад: 2 шоти еспресо, тонік, лід.

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

MATCHA MENU

MATCHA CLASSIC 4.50
Класична матча на молоці.

MATCHA ORANGE 4.50
Матча з апельсиновим соком та льодом.

STRAWBERRY MATCHA 4.90
Матча з полуничним пюре,
молоком та льодом.

PEACH MATCHA 5.50
Матча з персиковим пюре,
молоком та льодом.

RASPBERRY COCONUT MATCHA 5.50
Матча на кокосовому молоці
з малиновим пюре.

MANGO COCONUT MATCHA 6.00
Матча на кокосовому молоці
з манговим пюре.

ЛИМОНАДИ

RED SUNSET 4.50
Освіжний лимонад із ягідними
нотами та цитрусовим післясмаком.

PEACH VIBES 4.50
Лимонад із соковитим смаком
стиглого персика.

CHERRY BLAST 4.90
Насичений вишневий лимонад
із легкою кислинкою.

COCONUT PARADISE 4.90
Тропічний лимонад із кокосовими нотами.

SUMMER FIRE 5.20
Яскравий літній лимонад
із фруктово-цитрусовим смаком.

ГАРЯЧІ НАПОЇ

ЧАЙ 3.50

КАКАО 4.00

ПРОХОЛОДНІ НАПОЇ

ВОДА НЕГАЗОВАНА 2.00

ВОДА ГАЗОВАНА 2.00

COCA-COLA ORIGINAL 3.00

FANTA 3.00

ТОНІК 3.00

АПЕЛЬСИНОВИЙ СІК 4.50

КОМПОТ 3.50

VICHY CATALAN 3.50

KOMBUCHA 4.50

АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

ВИНО 4.00

ПИВО 3.50

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO

kohana
SPECIALITY COFFEE

ВЕЧІРНЄ МЕНЮ

ЛОСОСЬ З РИСОМ ТА ОВОЧАМИ — 19.00
Ніжне філе лосося із золотистою скоринкою, ароматний рис та сезонні овочі.



СОКОВИТЕ КУРЯЧЕ СТЕГНО З КАРТОПЛЯНИМ ПЮРЕ ТА САЛАТОМ — 15.00
Куряче стегно із золотистою скоринкою, ніжне картопляне пюре та свіжий овочевий салат



БРУСКЕТА З ЛОСОСЕМ — 9.00
Хрустка чіабата, крем-сир, слабосолений лосось, рукола та лимон.



БРУСКЕТА З ТОМАТАМИ ТА БУРРАТОЮ — 8.00
Хрустка чіабата, соковиті томати, ніжна бурата, свіжий базилік та оливкова олія.



М’ЯСНЕ ТА СИРНЕ ПЛАТО KOHANA — 23.00
Добірка сирів, хамону та м’ясних делікатесів з оливками, виноградом, горіхами та хрусткими грісіні.



kohana

SPECIALITY COFFEE



kohana
SPECIALITY COFFEE

ART BREAKFAST CONCEPT

МЕНЮ ЗАВТРАКОВ

ШАКШУКА КЛАССИЧЕСКАЯ 13.50
Классические яйца, запечённые в соусе из томатов, болгарского перца и ароматных специй. Подаётся с хрустящим багетом..

ЯЙЦА БЕНЕДИКТ НА ПЫШНОЙ БРИОШИ 14.50
Классические яйца пашот на пышной бриоши с рукколой, слабосолёной сёмгой или беконом, обжаренным на гриле, под бархатным голландским соусом.

ДОМАШНИЙ АНГЛИЙСКИЙ ЗАВТРАК 14.50
Авторская интерпретация классического английского завтрака: печёная фасоль в томатном соусе, запечённый бекон, яйца, грибы, сосиски, тосты.

КАРТОФЕЛЬНЫЙ РЁШТИ С ЛОСОСЕМ ГРАВЛАКС 16.00
Хрустящий золотистый драник, яйцо пашот, лосось собственного посола.

БЛИНЫ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ 11.00
Нежные блины с начинкой из домашнего творога и изюма. Подаются со сметаной и лесными ягодами.

БЛИНЫ С МЯСОМ 11.00
Нежные блины с сочной начинкой из куриного филе, обжаренного с ароматными специями до золотистой корочки. Подаются горячими со сметаной и свежей зеленью.

ДОМАШНЯЯ ЯГОДНАЯ ГРАНОЛА 11.50
Домашняя гранола подаётся с греческим йогуртом, свежими ягодами и сезонными фруктами.

UMAMI ТОСТ 13.50
Цельнозерновой хлеб с крем-сыром, обжаренными шампиньонами и яйцом с нежным жидким желтком.

ОМЛЕТ-СУФЛЕ 12.50
Воздушный омлет-суфле с обжаренными лисичками, свежим тимьяном и выдержанным пармезаном.

ВИШНЁВЫЙ КРАМБЛ ФРЕНЧ-ТОСТ 12.50
Бриошь с вишнёвым джемом, сливками и золотистой хрустящей крошкой.

ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧКА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ПАРМЕЗАНОМ 14.00
Зелёная гречка, обжаренная на сливочном масле, с яйцом пашот, выдержанным пармезаном, свежей зеленью и ароматным оливковым маслом.

АМЕРИКАНСКИЕ ПАНКЕЙКИ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ 12.50
Авторские панкейки: с нежным кремом и голубикой.

АМЕРИКАНСКИЕ ПАНКЕЙКИ С БЕКОНОМ 13.50
Пышные американские панкейки с хрустящим обжаренным беконом, сливочным маслом и кленовым сиропом — классическое сочетание сладкого и солёного.

ПУТЕШЕСТВИЕ ПО УКРАИНЕ: КОЛЛЕКЦИЯ СЫРНИКОВ

КИЕВ 13.50
Пармезановые сырники на подушке из обжаренных лисичек, подаются в сливочном соусе с трюфельным маслом.

ОДЕССА 13.50
Несладкие сырники со шпинатом, слайсами слабосолёной сёмги и нежным облаком крем-сыра

ЛЬВОВ 13.50
Классические сырники, подаются с ягодным джемом, сметаной, сгущённым молоком, лесными ягодами и орехами.

ПОЛТАВА 13.50
Пышные сырники с густым вишнёвым джемом, сырным соусом и щедрой порцией золотистых карамелизированных орехов.

ХАРЬКОВ 13.50
Запечённые сырники с натуральным кленовым сиропом и хрустящим обжаренным беконом — гармоничное сочетание сладкого и солёного..

КРУАССАНЫ

КРУАССАН С КУРИЦЕЙ И ОВОЩАМИ 12.50
Свежеиспечённый сливочный круассан с сочным куриным филе, обжаренным на гриле, хрустящими листьями салата, томатами, свежим огурцом и нежным соусом на основе крем-сыра.

КРУАССАН С КРЕМ-СЫРОМ СЁМГОЙ И АВОКАДО 13.50
Свежеиспечённый сливочный круассан с нежным крем-сыром, слабосолёной сёмгой, спелым авокадо, свежей рукколой и лёгкой лимонной заправкой.

КЛАССИЧЕСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ КРУАССАН 3.00
Свежеиспечённый французский круассан с золотистой хрустящей корочкой и нежной, воздушной сливочной серединкой.

ТОСТЫ / ТОСТАДЫ

АВОКАДО-ТОСТ С СЁМГОЙ 13.50
Поджаренный цельнозерновой хлеб с нежным крем-сыром, спелым авокадо, слабосолёной сёмгой, микрозеленью и свежемолотым чёрным перцем

АВОКАДО-ТОСТ С БЕКОНОМ 12.50
Поджаренный цельнозерновой хлеб со сливочным маслом, кремовым авокадо и хрустящим обжаренным беконом. Дополняется микрозеленью и свежемолотым чёрным перцем..

ТОСТАДА С ТОМАТОМ 3.00
Хрустящий поджаренный хлеб с сочными тёртыми томатами, оливковым маслом Extra Virgin и щепоткой морской соли.

ТОСТАДА С ТОМАТОМ И СЫРОМ 4.50
Хрустящая тостада с сочными томатами, нежным сыром, заправленная оливковым маслом Extra Virgin.

ТОСТАДА С ТОМАТОМ СЫРОМ И ХАМОНОМ 5.50
Хрустящая тостада с сочными томатами, нежным сыром и тонкими слайсами испанского хамона, заправленная оливковым маслом Extra Virgin..

ТОСТАДА С ТОМАТОМ И ТУНЦОМ 6.50
Классическая испанская тостада с тёртыми томатами, нежным тунцом (atún), оливковым маслом Extra Virgin и свежемолотым чёрным перцем.

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

СОВРЕМЕННЫЙ ОЛИВЬЕ 11.00
С куриным яйцом и мясом домашней птицы.

СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ (DECONSTRUCTED) 12.00
Традиционный салат из нежного филе сельди, картофеля, лука и свёклы, выложенных слоями и заправленных майонезом.

ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 13.00
С вишнёвым кюли и поджаренной булочкой бриошь.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» ПО-НАШЕМУ (КУРИЦА) 13.00
С обожжённым на огне филе курицы и крафтовым соусом на основе анчоусов.

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» ПО-НАШЕМУ (ЛОСОСЬ) 15.00
С лососем, соусом цезарь и хрустящими гренками.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

БОРЩ «СКАРБНИЦЯ» 11.00
Насыщенный свекольный суп на говядине, подаётся с салом, домашней сметаной и поджаренным ржаным хлебом.

.

КЛАССИЧЕСКАЯ СОЛЯНКА 11.00
Традиционный мясной суп с копчёностями, оливками и лимоном.

ОКРОШКА 13.50
Холодный суп на выбор: с колбасой или куриным филе.

СУП С СЁМГОЙ 14.00
Лёгкий и питательный рыбный суп из филе сёмги со сливками.

КУРИНЫЙ СУП 11.00
Бульон с нежным куриным мясом, вермишелью и морковью.

КРЕМ-СУП ГРИБНОЙ 13.00
Нежный бархатистый суп из отборных шампиньонов и лесных грибов, приготовленный на сливочной основе. Имеет насыщенный грибной аромат и сбалансированный вкус. Подаётся с хрустящими гренками, обжаренным до золотистой корочки беконом и свежей зеленью.

КРЕМ-СУП ИЗ ТЫКВЫ 13.00
Нежный сливочный суп из запечённой тыквы с лёгкими нотками пряностей. Имеет бархатистую текстуру, естественную сладость и насыщенный аромат. Подаётся с хрустящими гренками, тыквенными семечками и свежей зеленью.

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

ПЕЛЬМЕНИ ДОМАШНИЕ 13.00
Традиционные пельмени с сочным мясным фаршем, подаются со сметаной и зеленью..

.

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ 11.00
Традиционные вареники с картофельным пюре, подаются со шкварками или сметаной

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ 12.00
Сладкие вареники с цельной вишней, подаются с вишнёвым соусом и сметаной.

ФАРШИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ 14.00
Перец, начинённый мясом и рисом, тушёный в томатном соусе.

ФЕРМЕРСКИЕ ГОЛУБЦЫ В СОВРЕМЕННОМ СТИЛЕ 14.00
Мясо с рисом в листьях молодой капусты, томлённые в сливочно-томатном соусе с эспумой из сметаны.

ТОМЛЁНОЕ ГОВЯЖЬЕ РЕБРО 22.00
Маринованное в травах и запечённое до мягкости. Подаётся с нежным картофельным пюре и микрозеленью.

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ 13.00
Сочные домашние котлеты из куриного мяса. Подаются с нежным картофельным пюре и микрозеленью..

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ 13.50
Сочные домашние котлеты из филе белой рыбы. Подаются с нежным картофельным пюре и микрозеленью.

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ТРЮФЕЛЬНЫМ МАСЛОМ	6.00
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (КЛАССИЧЕСКОЕ)	5.00
ГРЕЧКА	6.00
РИС	4.50
КІНОА	6.00
МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ С УКРОПОМ И ЧЕСНОЧНЫМ МАСЛОМ	6.00

FIT MENU: ЗДОРОВЫЕ ЗАВТРАКИ И ЛЁГКИЕ БЛЮДА

СЫРНИКИ НА РИСОВОЙ МУКЕ 13.50
Нежные сырники, приготовленные на рисовой муке без использования пшеничной. Подаются с натуральным греческим йогуртом, свежими сезонными ягодами и листочками мяты.
420 ККАЛ Б: 30 г | Ж: 15 г |У: 40 г

ЗЕЛЁНАЯ ГРЕЧКА С ЯЙЦОМ ПАШОТ И ПАРМЕЗАНОМ 14.00
Зелёная гречка с яйцом пашот, выдержанным пармезаном, свежей зеленью и несколькими каплями оливкового масла Extra Virgin.
480ККАЛ Б: 22 г | Ж: 23 г | У: 42 г

ЛЁГКИЙ САЛАТ С РУККОЛОЙ И МОЦАРЕЛЛОЙ 13.00
Свежая руккола, сочные томаты черри, нежная моцарелла, заправленные оливковым маслом Extra Virgin и дополненные свежемолотым чёрным перцем и микрозеленью.
340 ККАЛ Б: 17 г | Ж: 27 г | У: 9 г

ГРЕЧКА С КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ 12.00
Классическая гречка с нежным куриным филе, обжаренным на гриле без лишнего масла. Подаётся со свежей зеленью и лёгкой заправкой из оливкового масла Extra Virgin.
510 ККАЛ Б: 42 г | Ж: 16 г | У: 44 г

ОМЛЕТ С АВОКАДО И ЗЕЛЁНЫМ САЛАТОМ 13.50
Пышный омлет из трёх яиц, со спелым авокадо, огурцом, томатами черри, миксом зелени и лёгкой заправкой из оливкового масла Extra Virgin и лимонного сока.
390 ККАЛ Б: 24 г | Ж: 28 г | У: 11 г

FIT БОУЛ С КИНОА И КУРИЦЕЙ ГРИЛЬ 14.50
Питательный боул с киноа, сочной курицей гриль или лососем, авокадо, огурцом, томатами черри, эдамаме и миксом семян. Подаётся с лёгкой лимонно-оливковой заправкой.
540 ККАЛ Б: 40 г | Ж: 21 г | У: 46 г

FIT «ЦЕЗАРЬ» С КУРИЦЕЙ 14.50
Хрустящий салат романо, куриное филе гриль, томаты черри, пармезан и домашний лёгкий йогуртовый соус. Подаётся без сухариков, что делает блюдо более лёгким и сбалансированным.
360 ККАЛ Б: 39 г | Ж: 17 г |У: 10 г

ПРОТЕИНОВЫЕ ПАНКЕЙКИ С ЯГОДАМ 14.50
Пышные панкейки на основе овсяной муки и яиц с повышенным содержанием белка. Подаются с натуральным греческим йогуртом, свежими ягодами и небольшим количеством мёда.
430 ККАЛ Б: 31 г | Ж: 13 г | У: 42 г

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

ДЕСЕРТЫ

Каждый день мы готовим свежие десерты, поэтому ассортимент может меняться. Пожалуйста, уточняйте наличие у персонала

НАПОЛЕОН 6.50
Слоёный торт с нежным заварным кремом

МЕДОВИК 6.50
Классический медовый торт с нежным сметанным кремом

ЧИЗКЕЙК 5.50
Нежный сливочный чизкейк на хрустящей песочной основе

МЕДОВИК С ЯГОДАМИ И БАНАНОМ 6.50
Авторская версия со свежими ягодами, бананом и нежным кремом

ТИРАМИСУ 5.50
Классический итальянский десерт с сыром маскарпоне, кофе и какао

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА» 4.00
Любимый домашний десерт с шоколадным вкусом и нежной текстурой

МЕНЮ НАПИТКОВ

КОФЕ

ЭСПРЕССО 2.00
1 шот эспрессо.

ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО 2.50
2 шота эспрессо.

КОРТАДО 2.50
1 шот эспрессо, 100 мл молока

АМЕРИКАНО 2.50
2 шота эспрессо, 100 мл горячей воды

ФЛЭТ УАЙТ 3.20
2 шота эспрессо, 110 мл молока

КАПУЧИНО 3.50
2 шота эспрессо, 190 мл молока

ЛАТЕ 3.50
2 шота эспрессо, 210 мл молока.

ФИЛЬТР-КОФЕ 3.50
250 мл свежесваренного фильтр кофе.

КАФЕ КОН ЛЕЧЕ 3.00
1 шот эспрессо, 170 мл молока

.

РАФ 4.00
2 шота эспрессо, 50 мл сливок, 50 мл молока, сироп на выбор

КАП ОРАНЖ 4.50
2 шота эспрессо, 210 мл апельсинового сока.

ДОПОЛНИТЕЛЬНО

* Дополнительный шот эспрессо 0.50
* Сироп на выбор 0.30
* Дополнительное молоко 0.50

ХОЛОДНЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ

АЙС ЛАТЕ 4.00
2 шота эспрессо, молоко, сироп, лёд

БАМБЛ 4.50
2 шота эспрессо, апельсиновый сок, лёд

КОЛД БРЮ 3.00
кофе длительного настаивания

ЭСПРЕССО-ТОНИК 4.50
2 шота эспрессо, тоник, лёд

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

МАТЧА МЕНЮ

MATCHA CLASSIC 4.50
Классическая матча на молоке

MATCHA ORANGE 4.50
Матча с апельсиновым соком и льдом

STRAWBERRY MATCHA 4.90
Матча с клубничным пюре, молоком и льдом

PEACH MATCHA 5.50
Матча с персиковым пюре, молоком и льдом

RASPBERRY COCONUT MATCHA 5.50
Матча на кокосовом молоке
с малиновым пюре

MANGO COCONUT MATCHA 6.00
Матча на кокосовом молоке
с манговым пюре

ЛИМОНАДЫ

RED SUNSET 4.50
Освежающий лимонад с ягодными нотами
и цитрусовым послевкусием

PEACH VIBES 4.50
Лимонад с сочным вкусом спелого персика

CHERRY BLAST 4.90
Насыщенный вишнёвый лимонад
с лёгкой кислинкой

COCONUT PARADISE 4.90
Тропический лимонад с кокосовыми нотами

SUMMER FIRE 5.20
Яркий летний лимонад
с фруктово-цитрусовым вкусом

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ	3.50
КАКАО	4.00

ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВОДА БЕЗ ГАЗА	2.00
ВОДА ГАЗИРОВАННАЯ	2.00
COCA-COLA ORIGINAL	3.00
FANTA	3.00
ТОНИК	3.00
АПЕЛЬСИНОВЫЙ СОК	4.50
КОМПОТ	3.50
VICHY CATALAN	3.50
KOMBUCHA	4.50

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

ВИНО	4.00
ПИВО	3.50

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO

kohana
SPECIALITY COFFEE

ВЕЧЕРНЕЕ МЕНЮ

ЛОСОСЬ С РИСОМ И ОВОЩАМИ — 19.00
Нежное филе лосося с золотистой корочкой, ароматный рис и сезонные овощи.



СОЧНОЕ КУРИНОЕ БЕДРО С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И САЛАТОМ — 15.00
Куриное бедро с золотистой корочкой, нежное картофельное пюре и свежий овощной салат.



БРУСКЕТТА С ЛОСОСЕМ — 9.00
Хрустящая чиабатта, крем-сыр, слабосолёный лосось, руккола и лимон.



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И БУРРАТОЙ — 8.00
Хрустящая чиабатта, сочные томаты, нежная бурата, свежий базилик и оливковое масло.



МЯСНАЯ И СЫРНАЯ ТАРЕЛКА KOHANA — 23.00
Ассорти сыров, хамона и мясных деликатесов с оливками, виноградом, орехами и хрустящими гриссини.



kohana

SPECIALITY COFFEE



kohana
SPECIALITY COFFEE

ART BREAKFAST CONCEPT

MENÚ DE DESAYUNOS

SHAKSHUKA CLÁSICA 13.50
Huevos clásicos, horneados en salsa de tomates, pimiento dulce y aromáticas especias. Se sirven con crujiente baguette.

HUEVOS BENEDICT EN BRIOCHE ESPONJOSO 14.50
Clásicos huevos poché sobre esponjoso brioche con rúcula, salmón marinado o beicon, asado a la parrilla, bajo aterciopelada salsa holandesa.

DESAYUNO INGLÉS CASERO 14.50
Interpretación de autor del clásico desayuno inglés: alubias al horno en salsa de tomate, beicon horneado, huevos, champiñones, salchichas, tostadas.

TORTITAS DE PATATA CON SALMÓN GRAVLAX 16.00
Crujientes y doradas tortitas hechas de patata rallada , huevo poché, salmón de curado propio.

CRÊPES CON REQUESÓN Y PASAS 11.00
Delicadas crêpes con relleno de requesón casero y pasas. Se sirven con crema agria y bayas del bosque.

CRÊPES CON CARNE 11.00
Delicadas crêpes con jugoso relleno de filete de pollo, salteado con aromáticas especias hasta una corteza dorada. Se sirven calientes con crema agria y hierbas frescas.

GRANOLA DE BAYAS CASERA 11.50
Granola casera servida con yogur griego, bayas frescas y frutas de temporada.

TOSTADA UMAMI 13.50
Pan integral con queso crema, champiñones salteados y huevo con delicada yema líquida.

TORTILLA DE HUEVOS -SUFLÉ 12.50
Esponjosa tortilla-suflé con rebozuelos salteados, tomillo fresco y parmesano curado.

FRENCH TOAST CRUMBLE DE CEREZA 12.50
Brioche con mermelada de cereza, nata y crujiente y dorado crumble.

TRIGO SARRACENO VERDE CON HUEVO POCHÉ Y PARMESANO 14.00
Trigo sarraceno verde, salteado en mantequilla, con huevo poché, parmesano curado, hierbas frescas y aromático aceite de oliva.

PANCAKES AMERICANOS CON SIROPE DE ARCE 12.50
Pancakes de autor: con delicada crema y arándanos.

PANCAKES AMERICANOS CON BEICON 13.50
Esponjosos pancakes americanos con crujiente beicon salteado, mantequilla y sirope de arce — clásica combinación de dulce y salado.

VIAJE POR UCRANIA: COLECCIÓN DE SÝRNYKY

KYIV 13.50
Sýrnyky de parmesano sobre una cama de rebozuelos salteados, que se sirven en salsa de nata con aceite de trufa.

ODESA 13.50
Sýrnyky ne dulces con espinacas, láminas de salmón marinado y una delicada nube de queso crema.

LVIV 13.50
Clásicos sýrnvky, que se sirven con mermelada de bayas, crema agria, leche condensada, bayas del bosque y nueces.

POLTAVA 13.50
Esponjosos sýrnyky con espesa mermelada de cereza, salsa de queso y una generosa porción de doradas nueces caramelizadas.

JÁRKIV 13.50
Sýrnyky horneados con sirope de arce natural y crujiente beicon salteado — armoniosa combinación de dulce y salado.

CROISSANTS

CROISSANT CON POLLO Y VERDURAS 12.50
Croissant de mantequilla recién horneado con jugoso filete de pollo, asado a la parrilla, crujientes hojas de lechuga, tomates, pepino fresco y delicada salsa a base de queso crema.

CROISSANT CON QUESO CREMA SALMÓN Y AGUACATE 13.50
Croissant de mantequilla recién horneado con delicado queso crema, salmón marinado, aguacate maduro, rúcula fresca y ligero aliño de limón.

CROISSANT DE MANTEQUILLA CLÁSICO 3.00
Croissant francés recién horneado con corteza dorada crujiente y delicado y esponjoso centro de mantequilla.

TOSTADAS

TOSTADA DE AGUACATE CON SALMÓN 13.50
Pan integral tostado con delicado queso crema, aguacate maduro, salmón marinado, microbrotes y pimienta negra recién molida.

TOSTADA DE AGUACATE CON BEICON 12.50
Pan integral tostado con mantequilla, aguacate cremoso y crujiente beicon salteado. Se complementa con microbrotes y pimienta negra recién molida.

TOSTADA CON TOMATE 3.00
Crujiente pan tostado con jugosos tomates rallados, aceite de oliva Extra Virgen y una pizca de sal marina.

TOSTADA CON TOMATE Y QUESO 4.50
Crujiente tostada con jugosos tomates, delicado queso, aliñada con aceite de oliva Extra Virgen.

TOSTADA CON TOMATE, QUESO Y JAMÓN 5.50
Crujiente tostada con jugosos tomates, delicado queso y finas láminas de jamón español, aliñada con aceite de oliva Extra Virgen.

TOSTADA CON TOMATE Y ATÚN 6.50
Clásica tostada española con tomates rallados, tierno atún (atún), aceite de oliva Extra Virgen y pimienta negra recién molida.

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

ENSALADAS Y ENTRANTES

ENSALADILLA OLIVIER MODERNA 11.00
Con huevo de gallina y carne de ave de corral.

ENSALADILLA DE ARENQUE Y REMOLACHA (DECONSTRUCTED) 12.00
Tradicional ensalada de delicado filete de arenque, patata, cebolla y remolacha, dispuesta en capas y aderezada con mayonesa.

PATÉ DE HÍGADO DE POLLO 13.00
Con coulis de cereza y panecillo brioche tostado.

ENSALADA «CÉSAR» A NUESTRO ESTILO (POLLO) 13.00
Con filete de pollo sellado al fuego y salsa artesanal a base de anchoas.

ENSALADA «CÉSAR» A NUESTRO ESTILO (SALMÓN) 15.00
Con salmón, salsa césar y picatostes crujientes.

SOPAS

BORSCH «SKARBNYTSYA» 11.00
Rica sopa de remolacha con carne de ternera, servida con salo, crema agria casera y pan de centeno tostado.

SOLYANKA CLÁSICA 11.00
Tradicional sopa de carne con ahumados, aceitunas y limón.

OKROSHKA 13.50
Sopa fría a elegir: con embutido o filete de pollo.

SOPA DE SALMÓN 14.00
Ligera y nutritiva sopa de pescado de filete de salmón y nata.

SOPA DE POLLO 11.00
Caldo con tierna carne de pollo, fideos y zanahoria.

CREMA DE SETAS 13.00
Delicada sopa aterciopelada de champiñones seleccionados y setas del bosque, preparada a base de nata. Posee rico aroma a setas y sabor equilibrado. Se sirve con picatostes crujientes, beicon salteado hasta una corteza dorada y hierbas frescas.

CREMA DE CALABAZA 13.00
Delicada sopa cremosa de calabaza asada con ligeras notas de especias. Tiene textura aterciopelada, dulzor natural y aroma rico. Se sirve con picatostes crujientes, semillas de calabaza y hierbas frescas.

PLATOS PRINCIPALES

PELMENI CASEROS 13.00
Tradicionales pelmeni con jugoso relleno de carne, se sirven con crema agria y hierbas.

VARENYKY CON PATATA 11.00
Tradicionales varenyky con puré de patatas, se sirven con chicharrones o crema agria.

VARENYKY CON CEREZAS 12.00
Varenyky dulces con cereza entera, se sirven con salsa de cereza y crema agria.

PIMIENTO RELLENO 14.00
Pimiento, relleno con carne y arroz, estofado en salsa de tomate.

GOLUBTSÍ DE GRANJA EN ESTILO MODERNO 14.00
Carne con arroz en hojas de repollo tierno, estofados en salsa de nata y tomate con espuma de crema agria.

COSTILLA DE TERNERA CONFITADA 22.00
Marinada en hierbas y horneada hasta la ternura. Se sirve con delicado puré de patatas y microbrotes.

KOTLETY DE POLLO 13.00
Jugosas kotlety caseras de carne de pollo. Se sirven con delicado puré de patatas y microbrotes..

KOTLETY DE PESCADO 13.50
Jugosas kotlety caseras de filete de pescado blanco. Se sirven con delicado puré de patatas y microbrotes.

GUARNICICIONES

PURÉ DE PATATA CON ACEITE DE TRUFA	6.00
PURÉ DE PATATA (CLÁSICO)	5.00
TRIGO SARRACENO	6.00
ARROZ	4.50
QUINOA	6.00
BABY PATATA CON ENELDO Y MANTEQUILLA DE AJO	6.00

FIT MENU DESAYUNOS SALUDABLES Y PLATOS LIGEROS

SÝRNYKY DE HARINA DE ARROZ 13.50
Delicados sýrnyky, preparados con harina de arroz sin usar de trigo. Se sirven con natural yogur griego, frescas bayas de temporada y hojitas de menta.
420 KCAL Proteínas: 30 g | Grasas: 15 g | Carbohidratos: 40 g

TRIGO SARRACENO VERDE CON HUEVO POCHÉ Y PARMESANO 14.00
Trigo sarraceno verde con huevo poché, parmesano curado, hierbas frescas y unas gotas de aceite de oliva Extra Virgen.
480 KCAL Proteínas: 22 g | Grasas: 23 g | Carbohidratos: 42 g

ENSALADA LIGERA CON RÚCULA Y MOZZARELLA 13.00
Fresca rúcula, jugosos tomates cherry, delicada mozzarella, aliñados con aceite de oliva Extra Virgen y complementados con pimienta negra recién molida y microbrotes.
340 KCAL Proteínas: 17 g | Grasas: 27 g | Carbohidratos: 9 g

TRIGO SARRACENO CON POLLO A LA PARRILLA 12.00
Clásico trigo sarraceno con tierno filete de pollo, asado a la parrilla sin exceso de aceite. Se sirve con hierbas frescas y un ligero aliño de aceite de oliva Extra Virgen.
510 KCAL Proteínas: 42 g | Grasas: 16 g | Carbohidratos: 44 g

TORTILLA CON AGUACATE Y ENSALADA VERDE 13.50
Esponjosa tortilla de tres huevos, con maduro aguacate, pepino, tomates cherry, mezcla de verdes y un ligero aliño de aceite de oliva Extra Virgen y zumo de limón.
390 KCAL Proteínas: 24 g | Grasas: 28 g | Carbohidratos: 11 g

FIT BOWL CON QUINOA Y POLLO A LA PARRILLA 14.50
Nutritivo bowl con quinoa, jugoso pollo a la parrilla o salmón, aguacate, pepino, tomates cherry, edamame y mezcla de semillas. Se sirve con un ligero aliño de limón y aceite.
540 ККАЛ Білки: 40 г | Жири: 21 г | Вуглеводи: 46 г

FIT CÉSAR CON POLLO 14.50
Crujiente lechuga romana, filete de pollo a la parrilla, tomates cherry, parmesano y casera salsa ligera de yogur. Se sirve sin picatostes, lo que hace el plato más ligero y equilibrado.
360 KCAL Proteínas: 39 g | Grasas: 17 g | Carbohidratos: 10 g

PANCAKES PROTEICOS CON BAYAS 14.50
Esponjosos pancakes a base de harina de avena y huevos con elevado contenido proteico. Se sirven con yogur griego natural, bayas frescas y una pequeña cantidad de miel.
430 KCAL Proteínas: 31 g | Grasas: 13 g | Carbohidratos: 42 g

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

POSTRES

A diario preparamos postres frescos, por lo que el surtido puede variar. Por favor, consulte la disponibilidad con nuestro personal.

NAPOLEÓN 6.50
Tarta de hojaldre con delicada crema pastelera.

MEDOVYK 6.50
Clásica tarta de miel con delicada crema de crema agria.

CHEESECAKE 5.50
Delicada tarta de queso cremosa sobre crujiente base arenosa.

MEDOVYK CON BAYAS Y PLÁTANO 6.50
Versión de autor de la tarta de miel con bayas frescas, plátano y delicada crema.

TIRAMISÚ 5.50
Clásico postre italiano de queso mascarpone, café y cacao.

TRUFA CASERA DE GALLETA Y CACAO 4.00
Улюблений домашній десерт із шоколадним смаком та ніжною текстурою.

МЕНЮ НАПОЇВ

CAFÉ

ESPRESSO 2.00
1 shot de espresso.

DOBLE ESPRESSO 2.50
2 shots de espresso.

CORTADO 2.50
1 shot de espresso, 100 ml de leche.

AMERICANO 2.50
2 shots de espresso, 100 ml de agua caliente.

FLAT WHITE 3.20
2 shots de espresso, 110 ml de leche.

CAPUCHINO 3.50
2 shots de espresso, 190 ml de leche.

LATTE 3.50
2 shots de espresso, 210 ml de leche.

CAFÉ DE FILTRO 3.50
250 ml de café de filtro recién infusionado.

CAFÉ CON LECHE 3.00
1 shot de espresso, 170 ml de leche.

RAF 4.00
2 shots de espresso, 50 ml de nata, 50 ml de leche, sirope a elegir.

CUP ORANGE 4.50
2 shots de espresso, 210 ml de zumo de naranja.

ADICIONAL

* Shot adicional de espresso 0.50
* Sirope a elegir 0.30
* Leche adicional 0.50

BEBIDAS FRÍAS DE CAFÉ

ICE LATTE 4.00
2 shots de espresso, leche, sirope, hielo.

BUMBLE 4.50
2 shots de espresso, zumo de naranja, hielo.

COLD BREW 3.00
Café frío de prolongada infusión.

ESPRESSO-TÓNICA 4.50
2 shots de espresso, tónica, hielo.

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

MATCHA MENU

MATCHA CLASSIC 4.50
Matcha clásico en leche.

MATCHA ORANGE 4.50
Matcha con zumo de naranja y hielo.

STRAWBERRY MATCHA 4.90
Matcha con puré de fresa, leche y hielo.

PEACH MATCHA 5.50
Matcha con puré de melocotón, leche y hielo.

RASPBERRY COCONUT MATCHA 5.50
Matcha en leche de coco con puré de frambuesa.

MANGO COCONUT MATCHA 6.00
Matcha en leche de coco con puré de mango.

LIMONADAS

RED SUNSET 4.50
Refrescante limonada con notas de bayas y regusto a cítricos.

PEACH VIBES 4.50
Limonada con jugoso sabor a melocotón maduro.

CHERRY BLAST 4.90
Rica limonada de cereza con una ligera acidez.

COCONUT PARADISE 4.90
Limonada tropical con notas de coco.

SUMMER FIRE 5.20
Brillante limonada de verano con sabor a frutas y cítricos.

BEBIDAS CALIENTES

ЧАЙ 3.50

КАКАО 4.00

BEBIDAS REFRESCANTES

AGUA	2.00
AGUA CON GAS	2.00
COCA-COLA ORIGINAL	3.00
FANTA	3.00
TÓNICA	3.00
ZUMO DE NARANJA	4.50
COMPOTA	3.50
VICHY CATALAN	3.50
KOMBUCHA	4.50

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

VINO	4.00
CERVEZA	3.50

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO

kohana
SPECIALITY COFFEE

MENÚ DE NOCHE

SALMÓN CON ARROZ Y VERDURAS 19.00
Tierno filete de salmón con corteza dorada, arroz aromático y verduras de temporada.

JUGOSO MUSLO DE POLLO CON PURÉ DE PATATAS Y ENSALADA 15.00
Muslo de pollo con corteza dorada, tierno puré de patatas y fresca ensalada de verduras.

BRUSCHETTA CON SALMÓN 9.00
Crujiente ciabatta, queso crema, salmón marinado, rúcula y limón.

BRUSCHETTA CON TOMATES Y BURRATA 8.00
Crujiente ciabatta, jugosos tomates, tierna burrata, albahaca fresca y aceite de oliva.

TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS KOHANA 23.00
Selección de quesos, jamón y delicias cárnicas con aceitunas, uvas, nueces y crujientes grissini.

kohana

SPECIALITY COFFEE



kohana
SPECIALITY COFFEE

ART BREAKFAST CONCEPT

BREAKFAST MENU

CLASSIC SHAKSHUKA 13.50
Classic eggs baked in a sauce of tomatoes, bell pepper, and aromatic spices. Served with a crispy baguette.

EGGS BENEDICT ON FLUFFY BRIOCHE 14.50
Classic poached eggs on fluffy brioche with arugula, cured salmon or grilled bacon, under velvety hollandaise sauce.

HOMEMADE ENGLISH BREAKFAST 14.50
Signature take on the classic English breakfast: baked beans in tomato sauce, roasted bacon, eggs, mushrooms, sausages, toasts.

POTATO RÖSTI WITH GRAVLAX SALMON 16.00
Crispy golden potato rösti, poached egg, house-cured salmon.

CRÊPES WITH FARMER CHEESE AND RAISINS 11.00
Delicate thin crêpes filled with homemade cottage cheese and raisins. Served with sour cream and wild berries.

CRÊPES WITH MEAT 11.00
Delicate thin crêpes filled with juicy chicken fillet sautéed with aromatic spices until golden brown. Served hot with sour cream and fresh herbs.

HOMEMADE BERRY GRANOLA 11.50
Homemade granola served with Greek yogurt, fresh berries, and seasonal fruits.

UMAMI TOAST 13.50
Whole wheat bread with cream cheese, sautéed button mushrooms, and a soft runny yolk egg.

SOUFFLÉ OMELETTE 12.50
Fluffy soufflé omelette with sautéed chanterelles, fresh thyme, and aged parmesan.

CHERRY CRUMBLE FRENCH TOAST 12.50
Brioche with cherry jam, cream, and golden crispy crumble.

GREEN BUCKWHEAT WITH POACHED EGG AND PARMESAN 14.00
Green buckwheat pan-fried in butter, with a poached egg, aged parmesan, fresh herbs, and aromatic olive oil.

AMERICAN PANCAKES WITH MAPLE SYRUP 12.50
Signature pancakes: with velvety cream and blueberries.

AMERICAN PANCAKES WITH BACON 13.50
Fluffy American pancakes with crispy bacon, butter, and maple syrup — a classic sweet and savory combination.

JOURNEY THROUGH UKRAINE: SYRNYKY COLLECTION

KYIV 13.50
Parmesan syrnyky (cottage cheese pancakes) on a bed of sautéed chanterelles, served in a creamy sauce with truffle oil.

ODESA 13.50
Savory syrnyky with spinach, slices of cured salmon, and a delicate cloud of cream cheese.

LVIV 13.50
Classic syrnyky served with berry jam, sour cream, condensed milk, wild berries, and nuts.

POLTAVA 13.50
Fluffy syrnyky with thick cherry jam, cheese sauce, and a generous topping of golden candied nuts.

KHARKIV 13.50
Baked syrnyky with natural maple syrup and crispy bacon — a harmonious balance of sweet and savory..

CROISSANTS

CHICKEN AND VEGETABLE CROISSANT 12.50
Freshly baked butter croissant with juicy grilled chicken fillet, crispy lettuce, tomatoes, fresh cucumber, and a delicate cream cheese sauce.y.

CREAM CHEESE, SALMON AND AVOCADO CROISSANT 13.50
Freshly baked butter croissant with delicate cream cheese, cured salmon, ripe avocado, fresh arugula, and a light lemon dressing..

CLASSIC BUTTER CROISSANT 3.00
Freshly baked French croissant with a crispy golden crust and a tender, flaky, buttery center.

TOASTS / TOSTADAS

AVOCADO TOAST WITH SALMON 13.50
Toasted whole wheat bread with delicate cream cheese, ripe avocado, cured salmon, microgreens, and freshly ground black pepper.

AVOCADO TOAST WITH BACON 12.50
Toasted whole wheat bread with butter, creamy avocado, and crispy bacon. Garnished with microgreens and freshly ground black pepper.

TOMATO TOSTADA 3.00
Crispy toasted bread with juicy grated tomatoes, Extra Virgin olive oil, and a pinch of sea salt.

TOMATO AND CHEESE TOSTADA 4.50
Crispy tostada with juicy tomatoes, tender cheese, dressed with Extra Virgin olive oil.

TOMATO, CHEESE AND JAMÓN TOSTADA 5.50
Crispy tostada with juicy tomatoes, tender cheese, and thin slices of Spanish jamón, dressed with Extra Virgin olive oil.

TOMATO AND TUNA TOSTADA 6.50
Classic Spanish tostada with grated tomatoes, tender tuna (atún), Extra Virgin olive oil, and freshly ground black pepper.

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

SALADS AND STARTERS

MODERN OLIVIER 11.00
With chicken egg and farm poultry meat.

HERRING UNDER A COAT (DECONSTRUCTED) 12.00
Traditional salad of tender herring fillet, potatoes, onions, and beets, layered and dressed with mayonnaise.

CHICKEN LIVER PÂTÉ 13.00
With cherry coulis and toasted brioche.

OUR-STYLE «CAESAR» SALAD (CHICKEN) 13.00
With flame-seared chicken fillet and craft anchovy-based sauce.

OUR-STYLE «CAESAR» SALAD (SALMON) 15.00
With salmon, Caesar sauce, and crispy croutons.

SOUPS

BORSCHT «SKARBNYTSYA» 11.00
Rich beef beetroot soup, served with salo (cured pork fat), homemade sour cream, and toasted rye bread..

CLASSIC SOLYANKA 11.00
Traditional meat soup with cured meats, olives, and lemon.

OKROSHKA 13.50
Cold soup of your choice: with sausage or chicken fillet.

CREAMY SALMON SOUP 14.00
Light and hearty fish soup made with salmon fillet and cream..

CHICKEN SOUP 11.00
Clear broth with tender chicken meat, vermicelli noodles, and carrots.

MUSHROOM CREAM SOUP 13.00
Delicate velvety soup made from select button mushrooms and wild forest mushrooms on a cream base. Rich in aroma with a balanced taste. Served with crispy croutons, golden bacon, and fresh herbs..

PUMPKIN CREAM SOUP 13.00
Smooth cream soup made from roasted pumpkin with subtle spiced notes. Features a velvety texture, natural sweetness, and a rich aroma.
Served with crispy croutons, pumpkin seeds, and fresh herbs.

MAIN COURSES

HOMEMADE PELMENI 13.00
Traditional meat dumplings with juicy minced filling, served with sour cream and fresh herbs.

POTATO VARENYKY 11.00
Traditional Ukrainian dumplings filled with mashed potatoes, served with pork cracklings or sour cream.

CHERRY VARENYKY 12.00
Sweet dumplings filled with whole cherries, served with cherry sauce and sour cream.

STUFFED BELL PEPPER 14.00
Bell pepper stuffed with meat and rice, braised in a tomato sauce.

FARM-STYLE GOLUBTSI (CABBAGE ROLLS) MODERN EDITION 14.00
Meat and rice wrapped in tender cabbage leaves, simmered in a creamy tomato sauce with sour cream foam.

SLOW-BRAISED BEEF SHORT RIB 22.00
Herb-marinated and slow-cooked to fall-apart tenderness. Served with silky mashed potatoes and microgreens.

CHICKEN CUTLETS 13.00
Juicy homemade minced chicken patties.
Served with silky mashed potatoes and microgreens.

FISH CUTLETS 13.50
Juicy homemade white fish patties. Served with silky mashed potatoes and microgreens.

SIDE DISHES

TRUFFLE MASHED POTATOES	6.00
CLASSIC MASHED POTATOES	5.00
BUCKWHEAT	6.00
RICE	4.50
QUINOA	6.00
BABY POTATOES WITH DILL AND GARLIC BUTTER	6.00

FIT MENU: HEALTHY BREAKFASTS & LIGHT DISHES

RICE FLOUR SYRNYKY 13.50
Tender cottage cheese pancakes made with rice flour (wheat-free). Served with natural Greek yogurt, fresh seasonal berries, and mint leaves.
420 KCAL Protein: 30g | Fats: 15g | Carbs: 40g

GREEN BUCKWHEAT WITH POACHED EGG AND PARMESAN 14.00
Green buckwheat with poached egg, aged parmesan, fresh herbs, and a drizzle of Extra Virgin olive oil..
480KCAL Protein: 22g | Fats: 23g | Carbs: 42g

LIGHT ARUGULA AND MOZZARELLA SALAD 13.00
Fresh arugula, juicy cherry tomatoes, delicate mozzarella, dressed with Extra Virgin olive oil, finished with cracked black pepper and microgreens.
340 KCAL Protein: 17g | Fats: 27g | Carbs: 9g

BUCKWHEAT WITH GRILLED CHICKEN 12.00
Classic buckwheat with tender grilled chicken fillet prepared with minimal oil. Served with fresh greens and a light Extra Virgin olive oil dressing.
510 KCAL Protein: 42g | Fats: 16g | Carbs: 44g

AVOCADO OMELETTE WITH GREEN SALAD 13.50
Fluffy three-egg omelette with ripe avocado, cucumber, cherry tomatoes, mixed greens, and a light Extra Virgin olive oil & lemon juice dressing.
390 KCAL Protein: 24g | Fats: 28g | Carbs: 11g

FIT QUINOA AND GRILLED CHICKEN BOWL 14.50
Nutritious bowl with quinoa, juicy grilled chicken (or salmon), avocado, cucumber, cherry tomatoes, edamame, and mixed seeds. Served with a light lemon-olive dressing.
540 KCAL Protein: 40g | Fats: 21g | Carbs: 46g

FIT CHICKEN «CAESAR» 14.50
Crispy romaine lettuce, grilled chicken fillet, cherry tomatoes, parmesan, and a light housemade yogurt dressing. Served without croutons for a lighter, balanced profile..
360 KCAL Protein: 39g | Fats: 17g | Carbs: 10g

PROTEIN BERRY PANCAKES 14.50
Fluffy oat-flour and egg pancakes packed with protein. Served with natural Greek yogurt, fresh berries, and a touch of honey..
430 KCAL Protein: 31g | Fats: 13g | Carbs: 42g

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

DESSERTS

(We bake our desserts fresh daily, so availability may vary. Please check with your server)

NAPOLEON 6.50
Layered puff pastry cake with delicate custard

MEDOVYK 6.50
Classic Ukrainian honey layer cake with delicate sour cream frosting

CHEESECAKE 5.50
Creamy cheesecake on a crunchy shortcrust base

MEDOVYK WITH BERRIES AND BANANA 6.50
signature honey cake with fresh berries, sliced banana, and smooth cream

TIRAMISU 5.50
Classic Italian dessert with mascarpone cheese, espresso, and cocoa

«KARTOPLYA» CAKE POP 4.00
Beloved cocoa-biscuit truffle cake with a rich chocolate profile

DRINKS MENU

COFFEE

ESPRESSO 2.00
1 shot.

DOUBLE ESPRESSO 2.50
2 shots.

CORTADO 2.50
1 shot espresso, 100 ml milk.

AMERICANO 2.50
2 shots espresso, 100 ml hot water.

FLAT WHITE 3.20
2 shots espresso, 110 ml steamed milk.

CAPPUCCINO 3.50
2 shots espresso, 190 ml milk.

LATTE 3.50
2 shots espresso, 210 ml milk.

BATCH BREW / FILTER COFFEE 3.50
250 ml freshly brewed.

CAFÉ CON LECHE 3.00
(1 shot espresso, 170 ml milk.

.

RAF COFFEE 4.00
2 shots espresso, 50 ml cream, 50 ml milk, choice of syrup

CUP ORANGE / BUMBLE 4.50
2 shots espresso, 210 ml orange juice.

EXTRAS

* Extra Espresso Shot 0.50
* Flavored Syrup 0.30
* Extra / Alternative Milk 0.50

ICED COFFEE DRINKS

ICED LATTE 4.00
2 shots espresso, milk, syrup, ice

BUMBLE COFFEE 4.50
2 shots espresso, orange juice, ice

COLD BREW 3.00
slow-steeped chilled coffee

ESPRESSO TONIC 4.50
2 shots espresso, tonic water, ice

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO



kohana
SPECIALITY COFFEE

MATCHA MENU

MATCHA CLASSIC 4.50
Matcha with milk.

MATCHA ORANGE 4.50
Matcha with freshly squeezed orange juice over ice.

STRAWBERRY MATCHA 4.90
Matcha with strawberry purée, milk, and ice.

PEACH MATCHA 5.50
Matcha with peach purée, milk, and ice.

RASPBERRY COCONUT MATCHA 5.50
Matcha on coconut milk with raspberry purée.

MANGO COCONUT MATCHA 6.00
Matcha on coconut milk with mango purée.

LEMONADES

RED SUNSET 4.50
Refreshing lemonade with berry notes and citrus finish.

PEACH VIBES 4.50
Lemonade with sweet ripe peach flavor.

CHERRY BLAST 4.90
Rich cherry lemonade with a balanced tartness.

COCONUT PARADISE 4.90
Tropical lemonade with subtle coconut accents.

SUMMER FIRE 5.20
Bright seasonal lemonade with vibrant fruit-citrus flavors.

HOT DRINKS

TEA 3.50

HOT COCOA 4.00

COLD DRINKS

STILL WATER 2.00

SPARKLING WATER 2.00

COCA-COLA ORIGINAL 3.00

FANTA 3.00

TONIC WATER 3.00

FRESH ORANGE JUICE 4.50

KOMPOT 3.50
(traditional dried/fresh fruit punch)

VICHY CATALAN 3.50

KOMBUCHA 4.50

ALCOHOLIC BEVERAGES

WINE 4.00

BEER 3.50

ART & TRADICIÓN
KOHANA: MODERN
UKRAINIAN BISTRO

kohana
SPECIALITY COFFEE

EVENING MENU

SALMON WITH RICE AND VEGETABLES — 19.00
Tender pan-seared salmon fillet with a golden crust, fragrant steamed rice, and seasonal vegetables.



JUICY CHICKEN THIGH WITH MASHED POTATOES AND SALAD — 15.00
Golden roasted chicken thigh, creamy mashed potatoes, and fresh garden vegetable salad.



SALMON BRUSCHETTA — 9.00
Crispy toasted ciabatta, smooth cream cheese, cured salmon, baby arugula, and lemon.



TOMATO AND BURRATA BRUSCHETTA — 8.00
Crispy toasted ciabatta, juicy ripe tomatoes, creamy artisanal burrata, fresh basil, and Extra Virgin olive oil.



KOHANA MEAT AND CHEESE BOARD — 23.00
Curated selection of fine cheeses, Spanish jamón, and charcuterie cuts, accompanied by olives, fresh grapes, mixed nuts, and crispy Italian grissini breadsticks.



kohana

SPECIALITY COFFEE