

Десерти

ЧІЗКЕЙК легкий десерт на основі крем-сиру	160 г	45
БРАУНІ З ВЕРШКОВИМ МОРОЗИВОМ шоколадний десерт із додаванням гречаного борошна	150 г	39
ПАНА КОТА З ЛАЙМОМ ТА БАЗИЛІКОМ десерт на основі вершків та натурального йогурту	140 г	38
НАПОЛЕОН З ЯГОДАМИ із заварним кремом та сезонними ягодами	150 г	33
МОРОЗИВО ВІД ШЕФА кремовий пломбір на основі білого шоколаду у поєднанні із ягідним конфітюром	130 г	38
ФРУКТОВА НАРІЗКА мікс сезонних фруктів та ягід з цукровою пудрою	300 г	38
ТРЮФЕЛЬ З КУРАГОЮ шоколадна цукерка на основі ганашу	1 шт	11
БАНОФФІ англійський десерт з хрустким коржем, бананами, соленою карамеллю та вершковим кремом	150 г	37

Напої

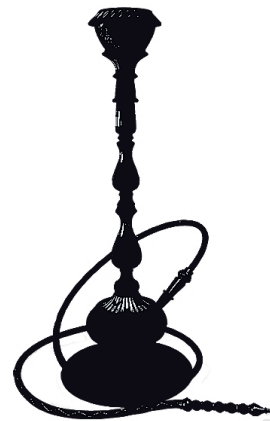
ХУГО з бузини на Фраголіно	400 мл	40
ЛИМОНАД З БУЗИНИ на содовій	400 мл	25
УЗВАР	250 мл	11
КОМПОТ	250 мл	11
БЕРЕЗОВИЙ СІК	250 мл	11
ФРЕШ апельсиновий, лимонний або грейпфрутовий	250 мл	40
ЛИМОНАД	400 мл	20
ЛИМОНАД З СИРОПОМ на вибір	400 мл	25
СІК В АСОРТИМЕНТІ	250 мл	12
BURN	250 мл	35
COCA-COLA, SPRITE	250 мл	17
SCHWEPPE	500 мл	20
ВОНАQUA	330 мл	17
БОРЖОМІ	500 мл	40
БУНКЕР ГРОГ	150 мл	33
ГЛІНТВЕЙН	350 мл	30
ЧАЙ ФРУКТОВИЙ з імбирем та домашнім сиропом	150 мл	17

Безалкогольні коктейлі

СОНЯЧНИЙ сироп мохіто, сироп лайм, виноградний сік	200 мл	27
СОЛОДКІ 16 сироп тірамісу, малиновий сироп, ананасовий сік	200 мл	27
МАЛИНА КОЛАДА ананасовий сік, малиновий сироп, молоко, вершки	250 мл	27
МОХІТО спрайт, лайм, м'ята, цукор, сироп мохіто	250 мл	27

Кав'ян

160 грн
ГРЕЙПФРУТ ЧОРНИЦЯ МАНГО ДИНЯ М'ЯТА КАВУН АПЕЛЬСИН ЦИТРУС ПЕРСИК-ЛАЙМ ЖУРАВЛИНА ВИШНЯ ВИНОГРАД ЯГОДИ ПОЛУНИЦЯ-БАНАН МАНДАРИН-АЙС КАКТУС ЯБЛУКО ЛИМОННИЙ ЧАЙ ЯГОДИ-АЙС ЛИМОН-АЙС
ШОКОЛАДНО-ПОЛУНИЧНИЙ ПИРИГ



бункермүз



bunkermuz

Тернопіль
бульвар Тараса Шевченка, 1
Зателефонувати 098 295 1466

Кава

РІСТРЕТТО	15 мл	18
ЕСПРЕСО	30 мл	18
ЕСПРЕСО БЕЗ КОФЕЇНУ	30 мл	23
ЕСПРЕСО ДОПІО	60 мл	35
АМЕРИКАНО	120 мл	18
КАПУЧІНО	120 мл	20
КАПУЧІТА З АМАРЕТТО	120 мл	25
ЛАТЕ з сиропом	215 мл	24
ЛАТЕ	200 мл	20
ЛАТЕ без кофеїну	200 мл	25
КАВА ФРАПЕ із сиропом тірамісу та згущеним молоком	350 мл	30

Чай

Ресторанна колекція відомого чайного дому Дамтани

Франція

СНІДАНОК

Суміш дрібнолистового чорного чаю Цейлону та Індії – Асам і Дарджилінг.

Терпкий, без гіркоти, смак цього чаю прекрасно пасує до сніданку.

ЕРЛ ГРЕЙ ІН ЗЕН

Кілька різновидів чорних китайських чаїв з пелюстками волошки, ароматизованих калабрийським бергамотом.

БЛАКИТНИЙ САД

Суміш чорних сортів чаю з ароматом суниці, ревеню, пелюстками волошки і соняшника.

СЕНЧА

Зелений чай з Китаю. Напій яскраво-жовтого кольору, смак терпкий з фруктовими нотками.

ЗЕЛЕНИЙ З М'ЯТОЮ

Китайський чай порох та м'ята. Ніжний та вишуканий смак зеленого чаю, поєднаний з яскравим смаком м'яти, який дарує відчуття тривалої свіжості. Його можна смакувати дуже гарячим та солодким.

ЧАЙ ДВОХ КИТАЙЦІВ

Зелена Сенча зі шматочками манго, кокосу, зеленого лайму та пелюстками соняшника і червоної троянди, імбир та перець

Трав'яні та фруктові настій

НАСТІЙ ЗА 40 СУ

Суміш зі скоринки лимону, листочків апельсинового дерева, чабрецю, вербени та шипшини.

САМБА

Суміш скоринки шипшини й апельсину, квітів гібіскусу та шматочків яблук. Манго та аромат тропічних фруктів.

РОЙБУШ ВАНІЛЬ

Південноафриканський ройбуш з м'яким і вишуканим смаком ванілі

500 мл – 30 грн

Приємного чаювання

Закуски

КАПРЕЗЕ моцарела, томати, соус песто	150 г	47
МОЦАРЕЛА у хрусткому клярі з мікс-салатом	200 г	45
КУРЯЧІ НАГЕТСИ з кисло-солодким соусом	200 г	45
КРИЛЬЦЯ БАФФАЛО	300 г	58
ЗАКУСКА ІЗ СОЛІННЯ мариновані печериці та корнішони, червона цибуля	130 г	25
ПАШТЕТ ПЕЧІНКОВИЙ з корнішонами та грінками	180 г	30
САЛО зі спеціями та грінками	200 г	30
ПЕЛЬМЕНІ ФРІ з кисло-солодким соусом	240 г	35
ГРИЛЬ ЛАВАШ ЗІ ШПІНАТОМ ТА МОЦАРЕЛОЮ	200 г	45
ПИРИГ ЗІ ШПІНАТОМ ТА СИРОМ	150 г	30
ПИРИГ ІЗ КУРКОЮ, беконом та соусом Бешамель	150 г	30
ТАПАСИ міні закуски до наливок, вина та горілочки з базиліком та чері	1 шт	8
з огірком та оливкою	1 шт	8
з курятиною та маринованим грибочком	1 шт	8
з салями та оливкою	1 шт	8
СЕТ ТАПАСІВ базилік та чері, огірок та оливка, курятина та маринований гриб, салями та оливка	100 г	30
ГРІСІНІ з висівкового борошна	110 г	16
АРАХІС	60 г	14

Сети

АСОРТІ АВТОРСЬКИХ СИРІВ горгонзола, брі, моцарела бейбі, горіх грецький, конфітур, пастіла, брускети	260 г	130
АСОРТІ ІЗ В'ЯЛЕНОГО М'ЯСА бастурма куряча, бастурма свинна, бастурма теляча, московська, кабаноси, чері, зелень	200 г	90
ХРУМКИЙ сир косичка, чіпси з лаваша, палички слойоні, крекери, арахіс, соуси часниковий та кисло-солодкий	280 г	49
СЕТ М'ЯСНИЙ м'ясні делікатеси власного приготування: буженина, язик телячий, філе куряче, помідори чері, соус із хрону, грінки	300 г	94
НА КОМПАНІЮ ковбаски гриль, крильця баффало, курячі нагетси, картопля печена, огірки квашені, капуста квашена, соуси	1400 г	225

Основні страви

РІЗОТТО З ОВОЧАМИ рис басматі у поєднанні з зеленим горошком, стручковою квасолею, печерицями, морквою, цибулею та соєвим соусом	300 г	40
СПАГЕТІ ЗІ ШПІНАТОМ ТА ГОРГОНЗОЛОЮ італійські спагеті із ніжним соусом з вершків, шпинату, цибулі та сиру горгонзола	280 г	52
СПАГЕТІ З БЕКОНОМ італійські спагеті в поєднанні з вершками, беконом та сиром грано падано	280 г	48
ФРИКАСЕ З КУРЯТИНИ ТА МОЛОДОЇ КАРТОПЛІ філе куряче, печериці, цибуля, молода картопля, вершки	300 г	52
КУРЯЧА ГРУДИНКА-ГРИЛЬ З СОУСОМ ЗІ ШПІНАТУ філе курочки, обсмажене на грилі, в поєднанні з соусом зі шпинату та вершків	220 г	59
ЗАПЕЧЕНА СКУМБРІЯ у пікантному маринаді з картопляними слайсами	270 г	58
ОВОЧІ ТЕРІЯКІ З ТЕЛЯТИНОЮ філе телятини, кабачок, баклажан, перець болгарський, морква, цибуля порей, шпинат, часник, соус теріякі, кунжут	200 г	70
СТЕЙК ІЗ СВИННОГО ОШІЙКА свинний ошийок, смажений на грилі, із соусом з вершків та маринованих грибів	200 г	75
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ з соусом із молодого горошку та відварними овочами	400 г	85
МЕДАЛЬЙОНИ З ТЕЛЯТИНИ З МІКС САЛАТОМ філе телятини, огірки, помідори чері, мікс зелені, соус медово-імбирний	200 г	95
ОВОЧІ ГРИЛЬ мікс сезонних овочів, обсмажених на грилі у соусі теріякі	220 г	47
КАРТОПЛЯ З БЕКОНОМ ТА ПАПРИКОЮ смажені шматочки картоплі в мундирах із слайсами з бекону, приправлені солодкою паприкою та зеленою цибулею	250 г	27
МОЛОДА КАРТОПЛЯ У ВЕРШКАХ із зеленим маслом	300 г	32

Бункер Бургер

З ТЕЛЯТИНОЮ котлета з телятини, салат айсберг, червона цибуля, огірок маринований, соуси тар-тар та кисло-солодкий, картопля, соус BBQ	380 г	63
З КУРКОЮ котлета з курятини, помідори, червона цибуля, салат айсберг, соуси тар-тар та гірчичний, картопля, соус BBQ	400 г	55
З МОЦАРЕЛОЮ, ТОМАТАМИ ТА РУКОЛОЮ моцарела, томати, рукола, соус песто, картопля, соус BBQ	380 г	55

Салати

МІКС ЗЕЛЕНІ ІЗ СИРОМ ФЕТА мікс зелені, сир фета, помідори чері, огірки, морква, олія оливкова, кунжут	200 г	40
ФРЕШ САЛАТ мікс із молодіої капусти з морквою, зеленню, бальзамічним соусом та слойоними паличками	260 г	30
САЛАТ ІЗ ПЕЧЕНОГО БУРЯКА З СИРОМ ФЕТА солодкий бурячок, бальзамічний соус та сир фета	280 г	32
МІКС ПОМІДОРІВ ІЗ ЗЕРНИСТИМ СИРОМ помідори, сир зернистий, цибуля червона, соус песто	280 г	45
САЛАТ З КУРКОЮ ТА СЕЛЕРОЮ куряче філе із стеблом селери, морквою, ананасами, перепелиними яйцями, арахісом та майонезом власного приготування	260 г	45
САЛАТ З ЯЗИКА ТА ПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ печені овочі, яйце куряче, мариновані печериці, зелений горошок із язиком телятини в поєднанні з часниковим соусом	380 г	49
ГРЕЦЬКИЙ свіжі томати та огірки, редиска, салат айсберг, червона цибуля, оливки, сир фета, оливкова олія, орегано, оцет бальзамічний	250 г	55
ТАЙСЬКИЙ САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ печена телятина, болгарський перець, огірок, морква, мікс зелені, соус з імбиря, кунжут, часник	200 г	60
ЦЕЗАР з курочкою, салатом айсберг, перепелиними яйцями, помідорами чері, сухариками та сиром грано падано під соусом цезар	240 г	62
НІСУАЗ консервованій тунець із теплою картоплею, стручковою квасолею, помідорами чері, каперсами, перепелиними яйцями та анчоусами з міксом салатів під соусом нісуаз	250 г	65

Соуси

BBQ	40 г	6
ГІРЧИЧНИЙ	40 г	6
ЧАСНИКОВИЙ	40 г	6
ТАР-ТАР	40 г	6
КИСЛО-СОЛОДКИЙ	40 г	6
З ХРОНОМ	40 г	6