	Code	Short description			Price
		UA	RU	EN	
Hot meals					
	PSRBH0001	Сніданок: Оптимально підібрані ранкові варіанти легкого і основного блюда та десерту. Склад: йогурт з гранолою, омлет с сосисками та кукурудзою, слойка.	Завтрак: Оптимально подобранные утренние варианты легкого и основного блюда с хрустящим десертом. Состав: йогурт с гранолой, омлет с сосисками и кукурузой, слойка.	Sweet Home Breakfast: Ideal morning combinations of a light dish, a main dish, and a dessert. Set includes yogurt with granola, scrambled eggs with sausages and maize, and a puff.	**€ 7,00**
	PSRLH0002	Ланч «Віва Італія»: Італійський обід, наповнений середземноморським колоритом. Склад: лазанья Болоньєз, салат Капрезе.	Ланч «Вива Италия»: Итальянский обед, наполненный средиземноморским колоритом. Состав: лазанья болоньезе и салат «Капрезе».	Viva Italia Lunch: Italian lunch with Mediterranean spirit. The set includes Lasagna Bolognese and Caprese salad.	**€ 8,00**
	PSRLH0001	Ланч «Космополіт»: Обідній комплекс з м'ясом птиці та яскравими соусами, які додають вишуканості класичним продуктам. Склад: качина грудка з рисом та соусом, салат Цезар.	Ланч «Космополит»: Обеденный комплекс с мясом птицы и яркими соусами, которые добавляют изысканности классическим продуктам. Состав: утиная грудка с рисом и соусом, салат «Цезарь».	Cosmopolite Lunch: Lunch with poultry and a bright sauce making the taste more delicate. The set includes duck breast with rice and sauce and Caesar salad.	**€ 10,00**
	PSRLH0004	Ланч «Сієста»: Обідній комплекс для шанувальників контрастних гастрономічних відчуттів. Склад: біф-філе з овочами гриль та соусом, салат с персиками та хамоном.	Ланч «Сиеста»: Обеденный комплекс для поклонников контрастных гастрономических ощущений. Состав: биф-филе с овощами гриль и соусом, салат с персиками и хамоном.	Siesta Lunch: Lunch for gourmets that includes beef with grilled vegetables and a sauce, salad with peaches and Iberian ham.	**€ 15,00**
	PSRLH0005	Ланч континентальний: Куряче філе "День і ніч" та рататуй подаються з салатом з броколі, сиру Фета та мигдалю. На десерт пропонується торт з мускатним горіхом. Ланч включає булочку, масло та французький соус.	Ланч континентальный: Куриное филе "День и ночь" и рататуй подаются с салатом из брокколи, сыра Фета и миндаля. На десерт предлагается торт с мускатным орехом. Ланч включает булочку, масло и французский соус.	Continental Travel Lunch: "Day and Night" chicken fillet with ratatouille is served with a salad with broccoli, feta cheese, and almond flakes. The lunch includes nutmeg cake, bread roll, butter, and French sauce.	**€ 7,00**
	PSRLH0006	Ланч «Навколо світу»: Хек під кисло-солодким соусом подається з диким рисом та салатом з томатів, огірка, перцю та пекінської капусти. На десерт пропонується яблучний пиріг. Ланч включає булочку, масло та французький соус.	Ланч «Вокруг света»: Хек под кисло-сладким соусом подается с диким рисом и салатом из томатов, огурца, перца и пекинской капусты. На десерт предлагается яблочный пирог. Ланч включает булочку, масло и французский соус.	Around the World Travel Lunch: Sweet & sour hake and wild rice are served with a salad with tomatoes, cucumbers, pepper, and Chinese cabbage. The lunch includes apple pie, bread roll, butter, and French sauce.	**€ 8,00**

	PSRLH0008	Ланч італійський: Паста Карбонара подається з салатом з томатів, пекінської капусти та сиру Моцарелла. Ланч включає традиційний італійський десерт Тірамісу, булочку, масло та ягідний соус.	Ланч итальянский: Паста Карбонара подается с салатом из томатов, пекинской капусты и сыра Моцарелла. Ланч включает традиционный итальянский десерт Тирамису, булочку, масло и ягодный соус.	Italian Travel Lunch: Pasta Carbonara is served with a salad with tomatoes, Chinese cabbage, and Mozzarella cheese. The lunch includes Orange Tiramisu, bread roll, butter, and berry sauce.	**€ 7,00**
	PSRLH0007	Ланч український: Український традиційний банош з беконом та бринзою подається з салатом з томатів та пряного сиру. На десерт пропонується маковий пиріг. Ланч включає булочку, масло та соус.	Ланч украинский: Украинский традиционный банош с беконом и брынзой подается с салатом из томатов и пряного сыра. На десерт предлагается аппетитный маковый пирог. Ланч включает булочку, масло и соус.	Ukrainian Travel Lunch: Ukrainian banosh with bacon and brinsen cheese is served with a salad with tomatoes and spicy cheese. The lunch includes poppy pie, bread roll, butter, and sauce.	**€ 7,00**
	PSRMC0013	Стейк з лосося: Стейк з лосося, що подається з білим соусом та шпинатом.	Стейк из лосося: Стейк из лосося подается с белым соусом и шпинатом.	Salmon steak: Served with cream sauce and blanched spinach.	**€ 12,00**
	PSRMC0008	Курка з яєчною локшиною: Ніжне куряче філе з яєчною локшиною у кисло-солодкому соусі.	Курица с яичной лапшой: Нежное куриное филе с яичной лапшой в кисло-сладком соусе.	Chicken with noodles: Tender chicken fillet with egg noodles served with sweet and sour sauce.	**€ 5,00**
	PSRMC0010	Лазанья Болоньєз: Спеціально підготовлені листи тіста з твердих сортів пшениці, соус Болоньєз з соковитим фаршем та томатами, вершковий соус Бешамель і натертий сир.	Лазанья болоньезе: Специально подготовленные листья теста из твердых сортов пшеницы, соус болоньезе с сочным фаршем и томатами, сливочный соус бешамель и тертый сыр.	Lasagna Bolognese: Durum wheat lasagna sheets, bolognese sauce with moist ground meat, fresh tomatoes, creamy béchamel sauce, cheese.	**€ 5,00**
	PSRMC0004	Вареники з картоплею та грибами: Класична страва української кухні. Найтонше тісто з ніжною картопляною начинкою і грибами. Подаються зі сметаною.	Вареники с картофелем и грибами: Классическое блюдо украинской кухни – тончайшее тесто с нежной картофельной начинкой и грибами. Подается со сметаной.	Vareniki with potatoes and mushrooms: Traditional Ukrainian dish. Thin dough with tender potato and mushroom filling served with sour cream.	**€ 3,00**
	PSRMC0005	Вареники з м’ясом та смаженою цибулею: М'ясні вареники посипані духмяною смаженою цибулею. Подаються зі сметаною.	Вареники с мясом и жареным луком: Мясные вареники с ароматным жареным луком. Подаются со сметаной.	Vareniki with meat and fried onions: Meat dumplings with fried onion on the top, served with sour cream.	**€ 3,00**

	PSRMC0015	Банош: Традиційна українська страва з кукурудзяної муки зі сметаною, беконом та бринзою.	Банош: Традиционное украинское блюдо из кукурузной муки со сметаною, беконом и брынзой.	Banosh: Traditional Ukrainian dish made from corn flour and sour cream served with bacon and brinsen cheese.	**€ 4,00**
	PSRMC0001	Біф-філе з овочами гриль та соусом: Соковита яловичина подається з овочами і соусом, які вигідно відтіняють багатий смак.	Биф-филе с овощами гриль и соусом: Сочная говядина подается с овощами и соусом, которые выгодно оттеняют ее богатый вкус.	Beef fillet with grilled vegetables and sauce: Juicy beef is served with grilled vegetables and a sauce to accentuate the taste.	**€ 10,00**
	PSRMC0007	Качина грудка з рисом та соусом: Качина грудка з хрусткою засмаженою скоринкою та ягідним соусом. В якості гарніру подається розсипчастий рис.	Утиная грудка с рисом и соусом: Утиная грудка с хрустящей корочкой и ягодным соусом. В качестве гарнира – рассыпчатый рис.	Duck breast with rice and sauce: Roast duck breast with a berry sauce and rice.	**€ 7,00**
	PSRMC0006	Запіканка сирна з родзинками: Ароматний свіжий сир, запечений до рум'яності з додаванням родзинок з насиченим смаком самого сонця.	Творожная запеканка с изюмом: Ароматный свежий творог, запеченный до румяности с добавлением изюма с насыщенным вкусом самого солнца.	Cottage cheese pudding with raisins: Fresh aromatic cottage cheese is baked until golden brown and raisins with the sun taste.	**€ 4,00**
	PSRMC0011	Омлет з сосисками та кукурудзою: Класичний омлет з солодкою кукурудзою й соковитими сосисками.	Омлет с сосисками и кукурузой: Классический омлет со сладкой кукурузой и сочными сосисками.	Scrambled eggs with sausages and maize: Classic scrambled eggs with sweet maize and delicious sausages.	**€ 4,00**
COLD MEALS					
	PSYSE0001	Паніні з куркою: Паніні з курячим філе, свіжими помідорами, пекінською капустою, зеленню салату та соусом Цезар у чіабаті.	Панини с курицей: Панини с куриным филе, свежими помидорами, пекинской капустой, зеленью салата и соусом Цезарь в чиабате.	Chicken panini: Chicken panini with sauce Caesar, fresh tomatoes, Chinese cabbage, and lettuce in ciabatta.	**€ 5,00**
	PSYSE0006	Паніні з лососем: Паніні зі слабосоленим лососем, свіжими огірками, зеленню салату, пекінською капустою та крем-сиром у чіабаті.	Панини с лососем: Панини со слабосоленым лососем, свежими огурцами, зеленью салата, пекинской капустой и крем-сыром в чиабате.	Salt Salmon Panini: Salt salmon panini with cream-cheese, fresh cucumbers, lettuce, and Chinese cabbage in ciabatta.	**€ 7,00**
	PSYSE0002	Паніні з моцарелою: Паніні з моцарелою, свіжими помідорами, зеленим базиліком, пекінською капустою та соусом Песто в чіабаті.	Панини с моцареллой: Панини с моцареллой, свежими помидорами, зеленым базиликом, пекинской капустой и соусом Песто в чиабате.	Mozzarella panini: Mozzarella panini with sauce Pesto, fresh tomatoes, green basil, and Chinese cabbage in ciabatta.	**€ 5,00**

	PSRMC0009	Лаваш з моцарелою та в’яленими томатами: Сир, зелень і овочі зі спеціальним соусом в тонкому лаваші.	Лаваш с моцареллой и вялеными томатами: Сыр, зелень и овощи со специальным соусом в тонком лаваше.	Lavash with mozzarella and sun-dried tomatoes: Cheese, greenery and vegetables with a special sauce in a tender lavash.	**€ 4,00**
	PSRSA0002	Салат з тунцем: Свіже зелене листя салату і рукола з особливим соусом та філе тунця, відтіненого нотою лимонного соку.	Салат с тунцом: Свежие зеленые листья салата, руккола с особым соусом, а также филе тунца, оттененное ноткой лимонного сока.	Tuna salad: Fresh lettuce and rocket salad with a special sauce, tuna fillet drizzled with lemon juice.	**€ 5,00**
	PSRSA0003	Салат Капрезе: Знаменита італійська закуска з помідорів, моцарели і руколи.	Салат «Капрезе»: Знаменитая итальянская закуска из помидоров, моцареллы и рукколы.	Caprese salad: Famous Italian starter made of tomatoes, fresh mozzarella, and arugula.	**€ 5,00**
	PSRSA0004	Салат з персиками та хамоном: Солодкі персики, солоний хамон, листя салату з ледь помітною гірчинкою і яскрава заправка.	Салат с персиками и хамоном: Сладкие персики, соленый хамон, листья салата с едва заметной горечью и яркая заправка.	Salad with peaches and Iberian ham: Sweet peaches, salty Iberian ham, green salad with a slightly bitter taste and delicious dressing.	**€ 6,00**
	PSRSA0005	Салат Цезар: Листя салату, помідори черрі, сир, куряче філе, спеціальний соус і хрусткі грінки.	Салат «Цезарь»: Листья салата, помидоры черри, сыр, куриное филе, специальный соус и хрустящие гренки.	Caesar salad: Lettuce, cherry tomatoes, cheese, chicken fillet, special dressing and croutons.	**€ 5,00**
	PSRAP0001	Сирна тарілка: Ідеально підібрані молоді та зрілі, тверді та м'які сири. Подаються з горіхами і виноградом. Склад: Дор Блю, Камамбер, Моцарелла, Мааздам та Гауда.	Сырная тарелка: Идеально подобранные молодые и зрелые, твердые и мягкие сыры. Подаются с орехами и виноградом. Состав: Дор Блю, Камамбер, Моцарелла, Маасдам и Гауда.	Cheese platter: Ideally chosen young and aged, firm and soft cheese. Accompanied by nuts and grapes. The set includes dorblu, camembert, mozzarella, maasdam, and gouda.	**€ 5,00**
	PSRDS0001	Йогурт з гранолою: Ніжний йогурт, прихований під хрусткою гранолою – справжній каскад смаку і задоволення.	Йогурт с гранолой: Нежный йогурт под хрустящей гранолой – настоящий каскад вкуса и удовольствия.	Yogurt with granola: Tender yogurt with crunchy granola on top is a true array of taste and emotions.	**€ 3,00**
KIDS MENU					
	PSRMC0002	Бургер дитячий з картопляними «посмішками»: Соковитий бургер з ніжною курячою котлетою. Подається з картоплею, смаженою у формі кумедних смайликів.	Детский бургер с картофельными «улыбками»: Сочный бургер с нежной куриной котлетой. Подается с жареным картофелем в форме забавных смайликов.	Kids burger with potato "smiles": Succulent chicken burger served with fried potatoes in the shape of smiles.	**€ 6,00**

	PSRMC0012	Парова котлета з курки та пюре: Ідеальне для дитячого харчування м'ясо птиці приготоване на пару. Як гарнір подається класичне картопляне пюре.	Паровая котлета из курицы и пюре: Идеальное для детского питания мясо птицы, приготовленное на пару. В качестве гарнира подается классическое картофельное пюре.	Steamed chicken and mashed potatoes: Steamed poultry cooked specially for kids. Served with classic mashed potatoes.	**€ 4,00**
DESSERTS					
	PSRDS0006	Слойка з яблуком та корицею: Найтонші хрусткі шари тіста зберігають соковиту запашну яблучну начинку, доповнену бездоганною ноткою кориці.	Слойка с яблоком и корицей: Тончайшие хрустящие слои теста сохраняют сочную ароматную яблочную начинку, дополненную безупречной ноткой корицы.	Apple & Cinnamon puff: Thinnest crunchy layers with apple fillings and perfect cinnamon flavour.	**€ 2,00**
	PSRDS0007	Чизкейк: Гармонійне поєднання хрусткої скоринки та ніжного сирного суфле.	Чизкейк: Гармоничное сочетание хрустящей корочки и нежного сырного суфле.	Cheesecake: Harmonious combination of crunchy and delicate cheese soufflé.	**€ 3,00**
	PSRDS0008	Тірамісу: Ідеальне поєднання кавового бісквіту та вершкового сиру.	Тирамису: Идеальное сочетание кофейного бисквита и сливочного сыра.	Tiramisu: Perfect combination of coffee-soaked sponge cake and cream cheese.	**€ 4,00**
	PSRDS0004	Панна-котта ванільна з малиновим соусом: М'який вершковий смак класичної Панна-котти з додаванням кислувато-солодкого соусу зі стиглої малини.	Панна-кота ванильная с малиновым соусом: Мягкий сливочный вкус классической панна-котты с добавлением кисловато-сладкого соуса из спелой малины.	Vanilla panna cotta with raspberry sauce: Soft creamy taste of a classic panna cotta with sweet and sour raspberry sauce.	**€ 4,00**
SPECIAL MEALS					

	CHML	**Харчування для дітей від 2 до 10 років На рейсах з України** Основна страва: куряче філе з рисом та овочами. Закуска: запечена куряча грудка, огірок та курага. Десерт: мафін ванільний з малиною, масло, булочка. **На рейсах в Україну** Основна страва: куряче філе запечене з ананасом та макарони. Закуска: філе індички запечене, свіжий огірок та морква. Десерт: віденський пиріг з вишнею, масло, булочка.	**Питание для детей от 2 до 10 лет На рейсах из Украины** Основное блюдо: куриное филе гриль с отварным рисом и бланшированными овощами. Закуска: куриное филе, запеченное в травах, свежий огурец и курага. Десерт: маффин ванильный с малиной, масло, булочка. **На рейсах в Украину** Основное блюдо: запеченное с ананасом куриное филе с макаронами и кукурузой. Закуска: запеченное филе индейки, свежий огурец и морковь. Десерт: венский пирог с вишней, масло, булочка.	**Meal for children from 2 to 10 years For flights from Ukraine** Main course: grilled chicken fillets with boiled rice and blanched vegetables. Starter: chicken baked in herbs, fresh cucumber and dried apricots. Dessert: vanilla muffins with raspberry, butter, and bread roll. **For flights to Ukraine** Main course: baked chicken fillets with pineapple, pasta, and corn. Starter: baked turkey fillets, fresh cucumber, and carrot. Dessert: Vienna pie (Cherry pie), butter, and bread roll.	**€ 6,00**
	KSML	**Кошерне харчування На рейсах з України** Основна страва: хек на шкірі зачищений під маринадом з рисом та овочами. Закуска: філе куряче запечене в спеціях. Десерт: мафін банановий та булочка. **На рейсах в Україну** Основна страва: куряче філе "Паприк" з відвареною картоплею, прованськими травами та бланшованим горошком. Закуска: оселедець з буряком та цибулею. Десерт: мафін з персиком та булочка.	**Кошерное питание На рейсах из Украины** Основное блюдо: хек под маринадом с рисом и овощами. Закуска: филе куриное запеченное в специях. Десерт: маффин банановый и булочка. **На рейсах в Украину** Основное блюдо: куриное филе "Паприк"с отварным картофелем, прованскими травами и бланшированным горошком. Закуска: сельдь со свеклой и луком. Десерт: маффин с персиком и булочка.	**Kosher meal Flights from Ukraine** Main course: marinated hake with rice and vegetables. Starter: baked spiced chicken fillet. Dessert: banana muffin and bread roll. **Flights to Ukraine** Main course: chicken "Paprik" with boiled potatoes with herbs and blanched peas. Starter: herring, beetroot and onion. Dessert: Muffin with peach and bread roll.	**€ 13,00**

	VGML	**Вегетаріанське харчування** **На рейсах з України** Основна страва: рис з кукурудзою та горошком, смаженими помідорами, цукіні та бланшованою морквою. Закуска: жовтий перець, огірок, помідор, стебло селери та зелень петрушки. Десерт: мікс із свіжих фруктів: філе апельсина, ківі, синій виноград та булочка. На рейсах в Україну Основна страва: рататуй овочевий тушкований з відвареною картоплею та морквою. Закуска: буряк відварений з чорносливом, горіхами та курагою. Десерт: вишневий пиріг та булочка.	**Вегетарианское питание На рейсах из Украины** Основное блюдо: рис с кукурузой и горошком, жареными помидорами, цукини и бланшированной морковью. Закуска: желтый перец, огурец, помидор, стебель сельдерея и зелень петрушки. Десерт: фруктовый микс из апельсина, киви и синего винограда, булочка. На рейсах в Украину Основное блюдо: рататуй овощной тушеный с отварным картофелем и морковью. Закуска: свекла отварная с черносливом, орехами и курагой. Десерт: вишневый пирог и булочка.	**Vegetarian meal Flights from Ukraine** Main course: rice with corn and peas, fried tomato, zucchini and blanched carrot. Starter: fresh yellow pepper, cucumber, tomato, celery stalk, and parsley. Dessert: orange fillet, kiwi, and blue grapes, and bread roll. Flights to Ukraine Main course: vegetable ratatouille stewed with boiled potatoes and carrot. Starter: boiled beet with dried plums, nuts, and dried apricot. Dessert: cherry pie and bread roll.	**€ 6,00**
	ORML	**Страви азіатської кухні** **На рейсах з України** Основна страва: свинина Sichuan з рисом. Салат зі свинячими вушками. Десерт: консервовані лічі. **На рейсах до України** Основна страва: свинина Cha Shao з рисом басматі. Салат Cai Qing. Десерт з кокосового молока (CocoMilk).	**Блюда азиатской кухни** **На рейсах из Украины** Основное блюдо: свинина Sichuan с рисом. Салат со свиными ушками. Десерт: консервированные личи. **На рейсах в Украину** Основное блюдо: свинина Cha Shao с рисом басмати. Салат Cai Qing. Десерт из кокосового молока (CocoMilk).	**Special Asian meals** **For flights from Ukraine** Sichuan pork with rice; salad with pork ears, canned lychee **For flights to Ukraine** Cha Shao pork, basmati rice; Cai Qing salad; CocoMilk dessert	**€ 11,00**

	MOML	**Харчування без вмісту свинини** **На рейсах з України** Основна страва: биток яловичий по-домашньому з диким рисом та овочевий рататуй. Закуска: балик яловичий з печерицями та корнішонами. Десерт: торт з полуницею, масло, булочка. **На рейсах в Україну** Основна страва: яловичина відварена з картоплею та морквою. Закуска: рулет з яловичини, огірок, помідор та салат Лоло Біондо. Десерт: медовик, масло, булочка.	**Питание без содержания свинины На рейсах из Украины** Основное блюдо: биток говяжий по-домашнему с диким рисом и овощной рататуй. Закуска: балык говяжий с шампиньонами и корнишонами. Десерт: торт с клубникой, масло, булочка. **На рейсах в Украину** Основное блюдо: говядина отварная с картофелем и морковью. Закуска: рулет из говядины, огурец, помидор и салат Лоло Биондо. Десерт: медовик, масло, булочка.	**Meal containing no pork** **Flights from Ukraine** Main course: beef chop with boiled wild rice and vegetable ratatouille. Starter: beef balyk, marinated mushrooms and gherkins. Dessert: cake with strawberries, butter and bread roll. **Flights to Ukraine** Main course: boiled beef with potatoes and carrots. Starter: beef roll with cucumber, tomato, and Lollo Bionda lettuce. Dessert: Medovik (honey cake), butter and bread roll.	**€ 6,00**