

Десерти

ЧИЗКЕЙК легкий десерт на основі крем-сиру	160 гр	45
БРАУНІ шоколадний десерт із додаванням гречаного борошна	100 гр	32
ПАНА КОТА З ЙОГУРТОМ десерт на основі вершків та натурального йогурту	130 гр	35
НАПОЛЕОН З КАВОВИМ КРЕМОМ із маскарпоне та сезонними ягодами	150 гр	33
МОРОЗИВО ВІД ШЕФА кремовий пломбір на основі білого шоколаду у поєднанні із ягідним конфітюром	130 гр	38
ФРУКТОВА НАРІЗКА мікс сезонних фруктів та ягід з цукровою пудрою	300 гр	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 гр	37

Напої

ХУГО з бузини	400 мл	30
ЛИМОНАД З БУЗИНИ	400 мл	25
УЗВАР	250 мл	11
КОМПОТ	250 мл	11
БЕРЕЗОВИЙ СІК	250 мл	10
ФРЕШ апельсиновий, лимонний або грейпфрутовий	250 мл	35
ЛИМОНАД	500 мл	20
ЛИМОНАД З СИРОПОМ на вибір	500 мл	25
СІК В АСОРТИМЕНТІ	250 мл	11
BURN	250 мл	35
COCA-COLA, SPRITE	250 мл	16
SCHWERPES	500 мл	18
ВОНАQUA	330 мл	16
БОРЖОМІ	500 мл	40
БУНКЕР ГРОГ	150 мл	30
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

з 16:00 до 2:00

для вас:

понеділок – КІНО ДЛЯ ГУРМАНІВ
вівторок – ШВИДКІ ПОБАЧЕННЯ
середа – SALSA-PARTY
четвер – RUM-BAR TA ENGLISH SPEAKING CLUB
п'ятниця – КОНЦЕРТИ та DJ'S
субота – МАЛЮВАННЯ З МУЗОЮ у галереї
DJ'S
неділя – МАЙСТЕР-КЛАСИ ДЛЯ ДІТЕЙ

Кальян

150 грн



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



бункермюз



bunkermuz

Тернопіль
бульвар Тараса Шевченка, 1

Зателефонувати 098 295 1466

Кава

РІСТРЕТТО	15 мл	16
ЕСПРЕСО	30 мл	16
ЕСПРЕСО БЕЗ КОФЕЇНУ	30 мл	20
ЕСПРЕСО ДОПІО	60 мл	30
АМЕРИКАНО НА ВОДІ	120 мл	16
АМЕРИКАНО НА МОЛОЦІ	120 мл	18
КАПУЧІНО	120 мл	18
КАПУЧІТА З АМАРЕТТО	120 мл	24
БУНКЕР ЛАТЕ	215 мл	22
ЛАТЕ	200 мл	20
ЛАТЕ без кофеїну	200 мл	20
КАВА ФРАПЕ із сиропом тірамісу та згущеним молоком	460 мл	25

Чай

Ресторанна колекція відомого чайного дому Дампінг

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 настойи

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

МОЦАРЕЛА у хрусткому клярі з мікс-салатом	200 гр	45
КРИЛЬЦЯ БАФФАЛО	300 гр	58
ПАШТЕТ ПЕЧІНКОВИЙ з корнішонами та грінками	180 гр	30
ПЕЛЬМЕНІ ФРІ з кисло-солодким соусом	240 гр	35
ГРИЛЬ ЛАВАШ з моцарелю	240 гр	42
ПИРИГ ІЗ ШПІНАТОМ та сиром	150 гр	30
ПИРИГ ІЗ КУРКОЮ, беконом та соусом Бешамель	150 гр	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	1шт	8
СЕТ ТАПАСІВ базилік та чері, огірок та оливка, курятини та маринований гриб, салями та оливка	100 гр	30
ГРІСІНІ з висівкового борошна	110 гр	16
АРАХІС	60 гр	14

Сети

АСОРТИ АВТОРСЬКИХ СИРІВ горгонзола, брі, моцарела бейбі, горіх грецький, конфітюр, пастила, брускети	260	130
АСОРТИ ІЗ В'ЯЛЕНОГО М'ЯСА бастурма куряча, бастурма свинна, бастурма теляча, московська, кабаноси, чері, зелень	200	80
РІЗНОСОЛИ З БУЖЕНИНОЮ ТА САЛЬЦЕМ свинний ошийок печений, сало зі спеціями, мариновані корнішони, печериці, помідори, перець чилі, квашена капуста, свіжа зелень	380	55
ХРУМКИЙ сир косичка, чіпси з лаваша, палички слоєні, крекери, арахіс, соус часниковий та кисло-солодкий	280	47
НА КОМПАНІЮ ковбаски гриль, крильця баффало, картопля печена, огірки квашені, капуста квашена, соус часниковий, соус ВВQ, соус гірчичний	1200	195
СЕТ М'ЯСНИЙ м'ясні делікатеси власного приготування: буженина, язик телячий, філе куряче, чері мариновані, соус із хрону, грінки	300	92

Основні страви

РІЗОТТО З ОВОЧАМИ рис басматі у поєднанні з зеленим горошком, стручковою квасолею, печерицями, морквою, цибулею та соєвим соусом	300	40
СПАГЕТІ ЗІ ШПІНАТОМ ТА ГОРГОНЗОЛОЮ італійські спагеті із ніжним соусом з вершків, шпинату, цибулі та сиру горгонзола	280	52
СПАГЕТІ З БЕКОНОМ італійські спагеті в поєднанні з вершками, беконом та сиром грано падано	280	48
ПАРОВІ КУРЯЧІ КНЕЛІ У СОУСІ ІЗ ПОМІДОРІВ ЧЕРІ куряче філе, помідори чері, стручкова квасоля, оливкова олія	250	55
КУРЯЧЕ ФІЛЕ З ЗЕЛЕНИМИ ОВОЧАМИ стручкова квасоля, зелений горошок, печериці, морква, цибуля порей у вершковому соусі	300	55
КУРЯЧА ГРУДИНКА-ГРИЛЬ З СОУСОМ ІЗ ШПІНАТУ філе курочки, обсмажене на грилі, в поєднанні з соусом зі шпинату та вершків	220	59
ЗАПЕЧЕНА СКУМБРІЯ у пікантному маринаді з картопляними слайсами	270	58
БУЛГУР З ТЕЛЯТИНОЮ В АЗІАТСЬКОМУ СТИЛІ телятина, булгур, баклажани, кабачок, перець болгарський, морква, цибуля ріпчаста, перець маринований чилі, соус соєвий, часник	300	68
СТЕЙК ІЗ СВИННОГО ОШІЙКА свинний ошийок, смажений на грилі, із соусом з вершків та маринованих грибів	200	75
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ з соусом із молодого горошку та відварними овочами	400	80
ОВОЧІ ГРИЛЬ мікс сезонних овочів, обсмажених на грилі у соусі теріякі	220	47
КАРТОПЛЯ З БЕКОНОМ ТА ПАПРИКОЮ смажені шматочки картоплі в мундирах із слайсами з бекону, приправлені солодкою паприкою та зеленою цибулею	250	27
КАРТОПЛЯ У ВЕРШКАХ із зеленим маслом	300	27

Бункер Бургер

З ТЕЛЯТИНОЮ котлета з телятини, салат айсберг, червона цибуля, огірок маринований, соуси тар-тар та кисло-солодкий, картопля, соус ВВQ	380	63
З КУРКОЮ котлета з курятини, помідори, червона цибуля, салат айсберг, соуси тар-тар та гірчичний, картопля, соус ВВQ	400	55
З РИБОЮ котлета з лосося, помідори, салат айсберг, картопля, червона цибуля, соус тар-тар, соус ВВQ	400	55

Салати

ФРЕШ САЛАТ мікс із білої та синьої капусти з морквою, паростками, бальзамічним соусом та слойоними паличками	260	30
САЛАТ ІЗ ПЕЧЕНОГО БУРЯКА З СИРОМ ФЕТА солодкий бурячок, бальзамічний соус та сир фета	280	32
СПРІНГ САЛАТ перепелині яйця, огірок, редиска, салат айсберг, соус з йогурта, кунжут	230	38
САЛАТ З КУРКОЮ ТА СЕЛЕРОЮ куряче філе із стеблом селери, морквою, ананасами, перепелиними яйцями, арахісом та майонезом власного приготування	260	45
САЛАТ З ЯЗИКА ТА ПЕЧЕНИХ ОВОЧІВ печені овочі, яйце куряче, мариновані печериці, зелений горошок із язиком телятини в поєднанні з часниковим соусом	380	49
ГРЕЦЬКИЙ свіжі помідори та огірки, редиска, салат айсберг, червона цибуля, оливки, сир фета, оливкова олія, орегано, оцет бальзамічний	250	55
ТАЙСЬКИЙ САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ печена телятина, болгарський перець, огірок, морква, мікс зелені, соус з імбиря, кунжут, часник	200	60
ЦЕЗАР з курочкою гриль, салатом айсберг, помідорами чері, перепелиними яйцями, сухариками та сиром грано падано під соусом цезар	240	62
НІСУАЗ консервованій тунець із теплою картоплею, стручковою квасолею, помідорами чері, каперсами, перепелиними яйцями та анчоусами з міксом салатів під соусом нісуаз	250	63

Соуси

ВВQ	40	6
ГІРЧИЧНИЙ	40	6
ЧАСНИКОВИЙ	40	6
ТАР-ТАР	40	6
КИСЛО-СОЛОДКИЙ	40	6
З ХРОНОМ	40	6