

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
_____ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (ім'я і прізвище)

« ____ » _____ 2026 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
_____ Лариса ШАРАН
(підпис) (ім'я і прізвище)

« ____ » _____ 2026 р.

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА**

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

на тему: «Впровадження функціональної десертної продукції для формування конкурентних переваг закладу ресторанного господарства»

Виконала: здобувачка 5 курсу, групи ЗГС-5-2
Качаліна Анастасія Дмитрівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Кирпиченкова Оксана Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Рецензент Ірина КОРЕЦЬКА
(ім'я і прізвище) (підпис)

Я, як здобувачка Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавала і не одержувала недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач _____
(підпис)

Київ – 2026 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь бакалавр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

“04” грудня 2025 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Качаліної Анастасії Дмитрівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Впровадження функціональної десертної продукції для формування конкурентних переваг закладу ресторанного господарства»

керівник роботи Киріченкова Оксана Миколаївна, к.т.н., доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “04” грудня 2025 року № 967-КС

2. Термін подання здобувачем роботи 26 січня 2026 року

3. Вихідні дані до роботи впровадження функціональної десертної продукції у кафе-кондитерській «Міністерство Десертів» м. Київ

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Сучасний стан та фактори розвитку ресторанного бізнесу м. Києва; Розділ 2 Характеристика та аналіз діяльності кафе-кондитерської «Міністерство Десертів»; Розділ 3 Впровадження функціональної десертної продукції у кафе-кондитерській «Міністерство Десертів»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1</i>	<i>Кирпиченкова О.М., доцент</i>	<i>4.12.25 р.</i>	<i>16.12.25 р.</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Кирпиченкова О.М., доцент</i>	<i>17.12.25 р.</i>	<i>31.12.25 р.</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Кирпиченкова О.М., доцент</i>	<i>01.01.26 р.</i>	<i>16.01.26 р.</i>

7. Дата видачі завдання 4 грудня 2025 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 СУЧАСНИЙ СТАН ТА ФАКТОРИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ М. КИЄВА	4.12-16.12.2025 р.	<i>Виконано</i>
2	РОЗДІЛ 2 ХАРАКТЕРИСТИКА ТА АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ- КОНДИТЕРСЬКОЇ «МІНІСТЕРСТВО ДЕСЕРТІВ»	17.12-31.12.2025 р.	<i>Виконано</i>
3	РОЗДІЛ 3 ВПРОВАДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ У КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКІЙ «МІНІСТЕРСТВО ДЕСЕРТІВ»	01.01-16.01.2026 р.	<i>Виконано</i>
4	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	17.01-24.01.2026 р.	<i>Виконано</i>
5	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	26.01.2026 р.	<i>Виконано</i>

Здобувачка

(підпис)

Анастасія КАЧАЛІНА

Керівник роботи

(підпис)

Оксана КИРПІЧЕНКОВА

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувачки: Качаліної Анастасії Дмитрівни

*факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф. Доценка*

*заочна форма здобуття освіти, спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа,
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»*

Тема роботи: «Впровадження функціональної десертної продукції для формування конкурентних переваг закладу ресторанного господарства»

Керівник роботи: Кирпіченкова Оксана Миколаївна, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” лютого 2026 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню сучасного стану ресторанного бізнесу м. Києва та впровадженню функціональної десертної продукції з метою формування конкурентних переваг закладу ресторанного господарства.

У роботі проаналізовано основні чинники розвитку ресторанного бізнесу м. Києва та особливості діяльності кафе-кондитерської «Міністерство десертів». Виявлено відсутність функціональних десертів у структурі меню як обмеження потенціалу закладу та фактору зниження регулярного споживчого попиту.

На основі проведеного аналізу розроблено пропозиції щодо оновлення асортименту та сформовано технологічну документацію на запропоновану десертну продукцію.

Оцінка економічної ефективності підтверджує доцільність практичного впровадження запропонованих рішень у діяльність закладу.

Ключові слова: ресторанний бізнес, функціональні десерти, здорове харчування, асортиментна політика, технологічна документація.

ABSTRACT

The qualification paper is devoted to the study of the current state of the restaurant business in the city of Kyiv and the implementation of functional dessert products in order to form competitive advantages of a restaurant enterprise.

The paper analyzes the main factors influencing the development of the restaurant business in Kyiv and the specifics of the activity of the café-confectionery “Ministry of Desserts”. The absence of functional desserts in the menu structure is identified as a limitation of the enterprise’s potential and a factor contributing to the decrease in regular consumer demand.

Based on the conducted analysis, proposals for updating the assortment have been developed and technological documentation for the proposed dessert products has been prepared.

The assessment of economic efficiency confirms the feasibility of the practical implementation of the proposed solutions in the enterprise’s activity.

Keywords: restaurant business, functional desserts, healthy nutrition, assortment policy, technological documentation.

ЗМІСТ

стор.

Вступ	6
Розділ 1 Сучасний стан та фактори розвитку ресторанного бізнесу м. Києва..	8
1.1 Загальна характеристика закладів ресторанного господарства м. Києва та їх спеціалізація.....	8
1.2 Туристична інфраструктура, еколого-географічні та соціально-економічні чинники розвитку ресторанного бізнесу м. Києва.....	14
1.3 Проблемні аспекти та перспективні напрями розвитку ресторанного ринку Києва.....	16
Розділ 2 Характеристика та аналіз діяльності кафе-кондитерської «Міністерство десертів»	21
2.1 Загальна характеристика кафе-кондитерської «Міністерство десертів» та особливості її діяльності	21
2.2 Організаційно-технологічні особливості виробничої діяльності закладу ресторанного господарства.....	23
2.3 Організація обслуговування споживачів та використання цифрових рішень у закладі.....	27
2.4 Аналіз асортименту десертної продукції кафе-кондитерської «Міністерство десертів».....	29
Розділ 3 Впровадження функціональної десертної продукції у кафе-кондитерській «Міністерство десертів»	35
3.1 Обґрунтування вибору функціональних десертів та характеристика їхньої споживчої цінності	35
3.2 Розробка асортименту функціональної десертної продукції	38
3.3 Оцінка ефективності впровадження функціональної десертної продукції.....	49
Висновки та пропозиції.....	51
Список використаної літератури та інтернет-ресурсів	53
Додатки.....	59

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес функціонує в умовах високої конкуренції, змін споживчих пріоритетів та зростаючих вимог до якості й функціональності харчової продукції. Заклади ресторанного господарства дедалі частіше змушені шукати не лише цінові або сервісні інструменти конкурентної боротьби, а й продуктивні рішення, здатні сформувати додаткову цінність для споживача. Одним із таких напрямів є впровадження функціональної десертної продукції, яка поєднує гастрономічну привабливість із корисними властивостями та відповідає запиту на більш усвідомлене харчування.

Актуальність обраної теми зумовлена тим, що навіть спеціалізовані заклади десертного формату часто орієнтуються переважно на класичний асортимент, зосереджений на смакових та візуальних характеристиках продукції. Водночас сегмент функціональних десертів – із пониженим вмістом цукру, підвищеною харчовою цінністю або використанням альтернативних інгредієнтів – залишається недостатньо представленим, попри стабільний інтерес з боку окремих груп споживачів. Для підприємств ресторанного господарства це створює як виклик, так і можливість формування нових конкурентних переваг за рахунок оновлення меню без кардинальної зміни концепції закладу.

Практична значущість дослідження полягає в тому, що розробка та впровадження функціональної десертної продукції може бути використана як інструмент диференціації закладу на ринку, розширення цільової аудиторії та підвищення економічної ефективності діяльності. Особливо актуальним це є для кафе-кондитерських у центральних районах великих міст, де споживачі демонструють вищий рівень вимог до асортименту та його якості.

Об'єктом дослідження є діяльність закладу ресторанного господарства у сфері формування та реалізації десертної продукції.

Предметом дослідження є процес впровадження функціональної десертної продукції як засобу формування конкурентних переваг закладу ресторанного господарства.

Метою кваліфікаційної роботи є розроблення заходів щодо впровадження функціональної десертної продукції для формування конкурентних переваг кафе-кондитерської «Міністерство десертів».

Для досягнення поставленої мети у роботі передбачено розв'язання таких завдань:

1. проаналізувати сучасний стан та структуру ресторанного ринку міста Києва з урахуванням спеціалізації закладів;
2. дослідити туристичні, еколого-географічні та соціально-економічні чинники, що впливають на розвиток ресторанного бізнесу столиці;
3. визначити проблемні аспекти та перспективні напрями розвитку ресторанного ринку Києва;
4. проаналізувати діяльність кафе-кондитерської «Міністерство десертів» та особливості її асортиментної політики;
5. виявити відсутність функціональної десертної продукції як фактор обмеження конкурентних можливостей закладу;
6. розробити пропозиції щодо впровадження функціональних десертів із формуванням технологічних карт і технологічних схем;
7. оцінити економічну доцільність та ефективність запропонованих заходів.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи застосовувалися методи аналізу та узагальнення для опрацювання теоретичних підходів і практичних матеріалів; порівняльний підхід використовувався під час дослідження асортименту та цінової політики закладів-конкурентів; економічні розрахунки були залучені для обґрунтування доцільності впровадження функціональної десертної продукції; результати дослідження систематизовано та подано з використанням табличних і графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1

СУЧАСНИЙ СТАН ТА ФАКТОРИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ М. КИЄВА

1.1 Загальна характеристика закладів ресторанного господарства м. Києва та їх спеціалізація

Київська мережа закладів ресторанного господарства формує найбільш концентрований гастрономічний простір країни й виступає головним ринковим майданчиком для обкатування нових форматів, сервісних підходів та цінових стратегій.

За результатами моніторингу Департаменту промисловості та розвитку підприємництва КМДА станом на 31.03.2024 у столиці функціонують 3326 закладів ресторанного господарства, причому саме Київ демонструє найвищу густоту закладів на одиницю населення серед регіонів України [27]. Динаміка кількості закладів за останні роки наведена на рис. 1.1.

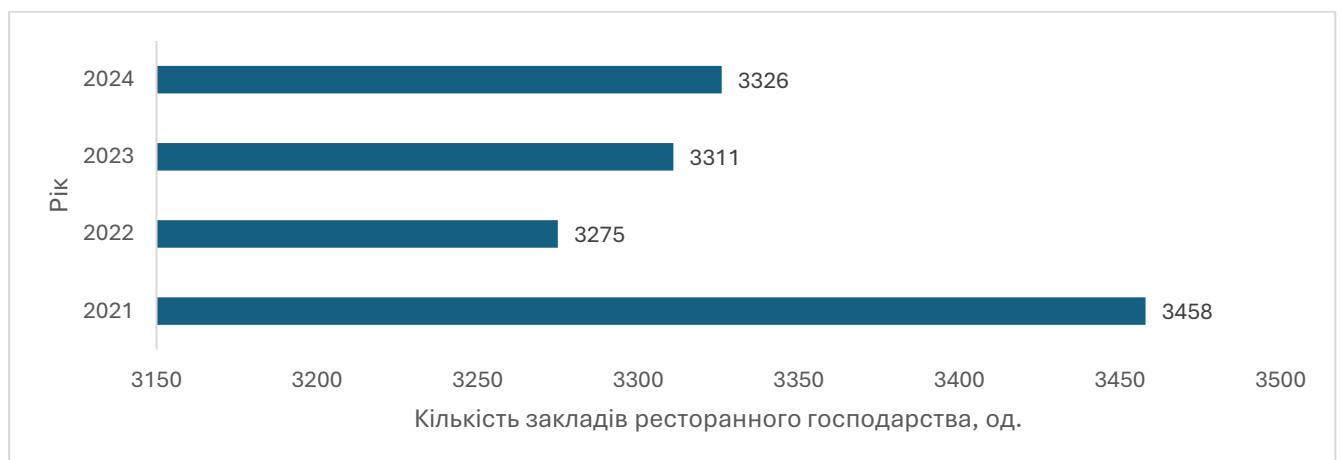


Рис. 1.1 – Динаміка кількості закладів ресторанного господарства м. Києва у 2021–2024 рр.

Джерело: [27]

Згідно з даними рис. 1.1, після суттєвого скорочення кількості закладів у 2022 р. на тлі повномасштабного вторгнення спостерігається поступове відновлення ринку: у 2023 р. зафіксовано приріст на 36 одиниць, а станом на перший квартал 2024 р. кількість закладів вже перевищила довоєнний рівень 2022 р [27]. Таке зростання демонструє адаптацію операторів до умов воєнного часу,

переформатування частини бізнесів у більш компактні та гнучкі формати, а також активізацію внутрішнього попиту в столиці.

Структура ресторанного господарства Києва вирізняється високим рівнем форматного різноманіття. У міському просторі одночасно функціонують класичні ресторани повного обслуговування, кафе й кав'ярні, бари, стрітфуд-локації, спеціалізовані моноконцепти (піцерії, суші-бари, десертні, етнічні заклади) та інституції соціального харчування (їдальні, буфети, закуочні).

З огляду на відсутність офіційних відкритих даних щодо повної структури 3326 закладів, було проаналізовано ринок ресторанного господарства у відкритих джерелах. Узагальнене орієнтовне співвідношення форматів представлено на рис. 1.2.

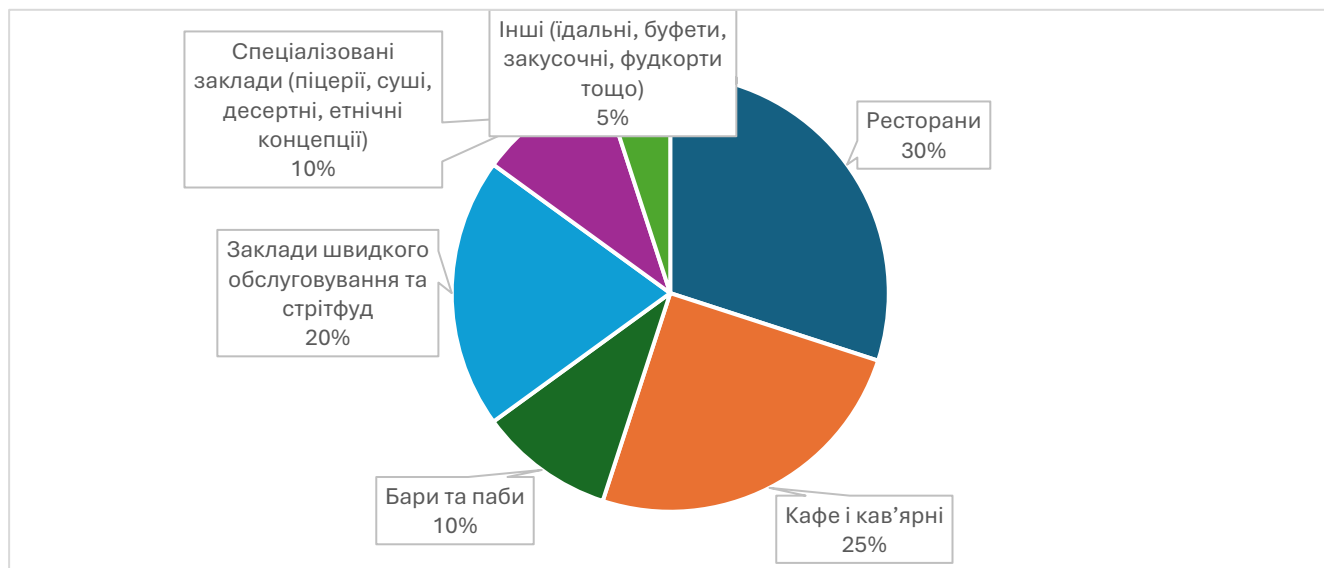


Рис. 1.2 – Структура закладів ресторанного господарства м. Києва за типами, кінець 2024 р.

Джерело: розроблено автором

Подані на рис. 1.2 орієнтовні частки відображають домінування таких форматів: кафе, кав'ярень, стрітфуд-точок і моноформатних концептів. Саме ці сегменти забезпечують відносно доступний середній чек і високу оборотність столів, що є критично важливим у період зниження купівельної спроможності. З іншого боку, ресторани повного обслуговування зберігають близько третини ринку, концентруючись у центральних районах та працюючи переважно у середньому та преміальному цінових сегментах. Бари та паби за масштабами поступаються кафе й ресторанам, проте відіграють важливу роль у формуванні ринку.

Важливою характеристикою ринку є співвідношення мережевих і незалежних закладів. За спостереженнями галузевих експертів, у воєнний період саме мережеві оператори демонструють найвищу стійкість, маючи доступ до централізованих закупівель, стандартизованих технологій і накопичених управлінських практик, тоді як однооб'єктні заклади сильніше залежать від індивідуальних ресурсів власників [22,23]. Орієнтовну структуру ринку за ознакою мережовості подано на рис. 1.3.

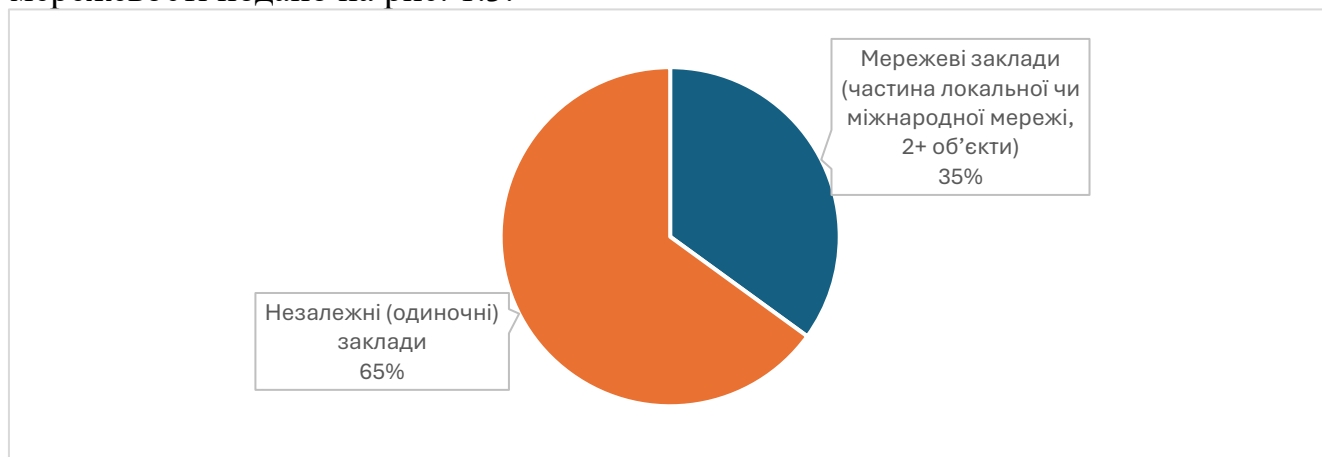


Рис. 1.3 – Орієнтовна структура закладів ресторанного господарства м. Києва за мережовістю, кінець 2024 р.

Джерело: розроблено автором

Згідно з рис. 1.3, приблизно дві третини київських закладів залишаються незалежними, зосередженими на авторських концепціях та гнучкому позиціонуванні. Водночас частка мережевих операторів є помітною і має тенденцію до зростання: саме вони активніше відкривають нові точки, масштабують уже відомі бренди та демонструють більш прогнозовану динаміку виторгу. Такий баланс мережевих та одиначних гравців формує конкурентне середовище, у якому інноваційні формати швидко тиражуються, а невдалі концепції досить швидко залишають ринок.

Географічна структура ресторанного господарства Києва є нерівномірною: концентрація закладів суттєво вища у центральних районах, зокрема у Шевченківському, Печерському та Подільському. Аналіз просторового розподілу нових відкриттів у 2024 р., який можна вважати індикатором загальної «ваги» районів у гастрономічній структурі міста, показує домінування правобережних центральних локацій [4].

Розподіл нових закладів за районами, який корелює із загальною концентрацією гастробізнесу, подано на рис. 1.4.

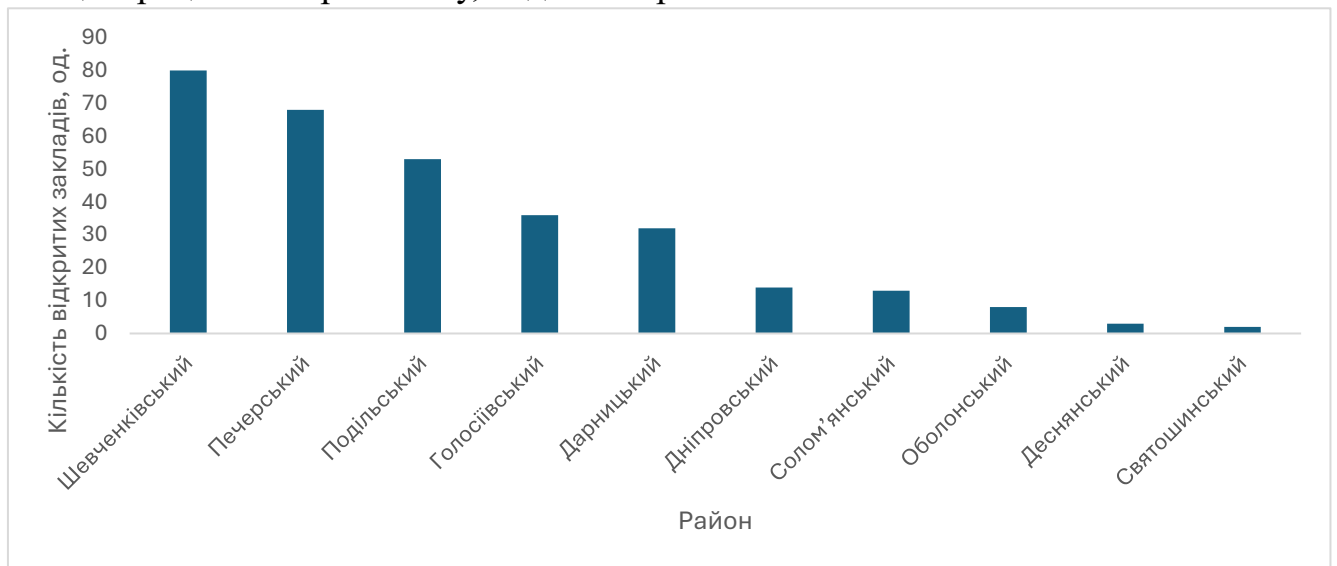


Рис. 1.4 – Відкриття нових закладів ресторанного господарства Києва за районами у 2024 році

Джерело: [4]

Просторовий розподіл відкриттів ресторанних закладів протягом 2024 року свідчить про збереження концентрації гастрономічної активності у центральних районах столиці. Найбільше нових локацій зафіксовано на Великій Васильківській вулиці, де протягом року почали роботу 12 закладів [4]. Така динаміка зумовлена значною протяжністю магістралі, транспортною доступністю та перетином одразу трьох районів, що забезпечує постійний потік пішоходів та туристів. Подібну тенденцію демонструють Хрещатик, Шота Руставелі та Дніпровська набережна – по 8 нових закладів на кожній локації, що підтверджує роль цих вулиць як стабільних комерційних осей міста [4].

Вагомі показники мають і такі вулиці, як проспект Академіка Глушкова та Січових Стрільців, де відкрито по 7 нових гастрономічних локацій [4]. Територія ВДНГ на Глушкова виступає магнітом для подієвої активності, що природно підвищує попит на заклади харчування. Центр міста, представлений вулицями Велика Житомирська, Саксаганського та Ярославів Вал, стабільно утримує увагу операторів ринку завдяки високій щільності офісних будівель, туристичним потокам та постійній змінності аудиторії [4].

Розподіл кількості закладів між районами Києва відображає нерівномірність розвитку ресторанної інфраструктури. Лідером є Шевченківський район, на території якого функціонує 80 закладів; це пов'язано з розташуванням культурних і туристичних центрів, великою кількістю бізнес-офісів та великою щільністю населення. Печерський та Подільський райони посідають відповідно друге і третє місця, утримуючи 68 та 53 заклади, що пояснюється поєднанням історичної забудови, фінансових установ і туристичних маршрутів [4].

На лівому березі ситуація значно помірніша: Дарницький район налічує 32 заклади, тоді як у Дніпровському їх усього 14. Найменший рівень концентрації ЗРГ притаманний Святошинському та Деснянському районам, де працюють лише 2 та 3 заклади відповідно [4]. Це зумовлено житловою домінантою забудови, меншою туристичною активністю та нижчою щільністю комерційних просторів.

Окремою характеристикою ринку виступає цінова сегментація. На тлі воєнного часу та падіння реальних доходів населення експерти відзначають зміщення попиту в бік середньодоступних і доступних закладів, хоча преміальні заклади зберігають свою нішу за рахунок платоспроможної аудиторії та туристів [43]. Узагальнену оцінку розподілу закладів за ціновими сегментами наведено на рис. 1.5.

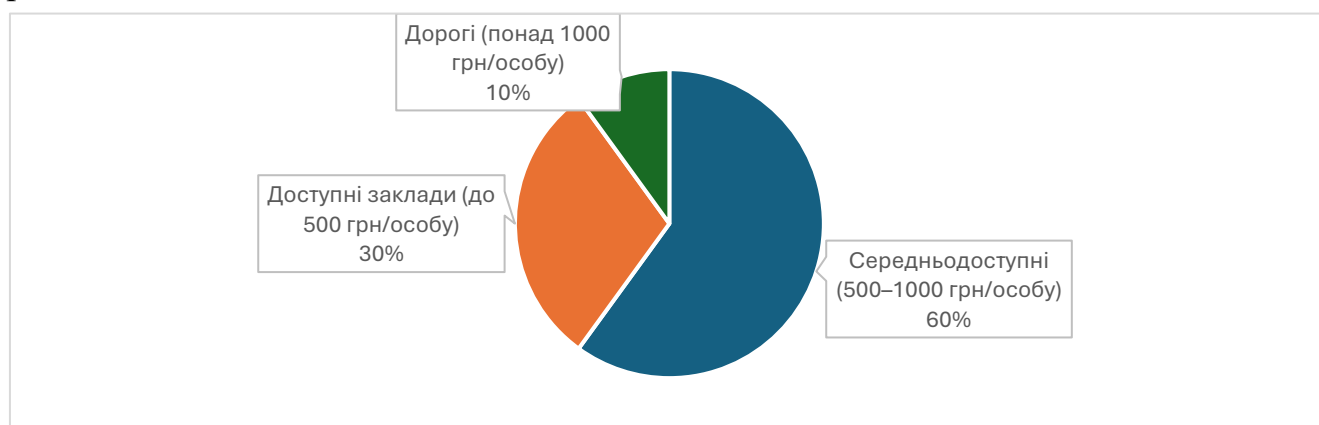


Рис. 1.5 – Орієнтовна структура закладів ресторанного господарства м. Києва за рівнем середнього чеку, кінець 2024 р.

Джерело: розроблено автором

Структура цінових сегментів ресторанного ринку Києва демонструє домінування середньодоступних закладів, частка яких наближається до 60%. До цієї категорії належать сучасні міські ресторани, гастробари, демократичні

концепції з авторською кухнею та заклади з помірним рівнем сервісу. Такі формати приваблюють широку аудиторію, оскільки поєднують якість продукту з прийнятним рівнем витрат.

Близько 30% ринку становлять доступні заклади, орієнтовані на бюджетний сегмент. Це кав'ярні, street-food, мережеві кафе, кондитерські та фаст-фуди, де середній чек не перевищує 500 грн. В умовах економічної нестабільності та зниження купівельної спроможності ця категорія зберігає сталий попит, однак темпи її розширення поступаються сегменту з вищим середнім чеком.

Преміальні заклади становлять близько 10% ринку й залишаються найменшим сегментом за кількістю об'єктів. Водночас вони формують важливу складову гастрономічного іміджу столиці, привертають туристів і задають тренди розвитку ресторанних концепцій. Саме в цьому сегменті зосереджені найбільш інноваційні підходи до меню, сервісу й дизайну.

Таке співвідношення сегментів відображає особливості платоспроможності населення столиці та структуру гастрономічного попиту, який у 2024 році тяжіє до форматів із середнім рівнем витрат, залишаючи доступні формати як стабільну альтернативу, а дорогий сегмент – як нішевий, але стратегічно важливий напрям.

Однак кількісне відновлення пропозиції на ринку не супроводжується відповідною позитивною динамікою попиту. За даними галузевої аналітики, відвідуваність закладів ресторанного господарства помітно знижується: у січні–серпні 2025 року заклади Києва видали на 8,5% менше чеків, ніж за аналогічний період 2024 року [7]. Водночас середній чек зріс лише номінально – приблизно на 16,5%, що переважно зумовлено інфляцією, а не зростанням купівельної спроможності відвідувачів. У результаті дохід ЗРГ зріс у середньому лише на 6,5%, що не компенсує збільшення витрат та тиску на операційну маржинальність [7].

Ця ситуація формує класичний «ефект ножиць»: з одного боку – падіння попиту, з іншого – зростання витрат, що підсилює фінансову нестійкість невеликих та середніх операторів. Експерти ресторанного ринку прогнозують, що в умовах зниження відвідуваності та високої собівартості частина закладів буде змушена оптимізувати меню, скорочувати площі, змінювати формати або повністю припинити діяльність. Саме падіння трафіку гостей сьогодні розглядається як

ключовий фактор ризику для подальшого розвитку ресторанного сектору столиці [7].

Отже, стан ринок ресторанного господарства Києва на кінець 2024 року демонструє поєднання високої пропозиції та структурних змін усередині галузі. Попри зростання загальної кількості закладів і значну концентрацію ЗРГ у центральних районах, ринок характеризується нерівномірним розподілом за форматами, мережевістю й ціновими сегментами. Водночас аналіз сегментації демонструє, що середній і преміальний сегменти звужуються, тоді як доступний ціновий сегмент продовжує домінувати. Динаміка відвідуваності підтверджує цю тенденцію: за умов зниження трафіку й зростання витрат гості обирають формати з нижчим чеком. У комплексі ці чинники формують сучасний профіль ресторанної індустрії Києва – ринку, що залишається активним і різноманітним, але поступово адаптується до економічних реалій та змін споживчої поведінки.

1.2 Туристична інфраструктура, еколого-географічні та соціально-економічні чинники розвитку ресторанного бізнесу м. Києва

Київ традиційно відіграє роль провідного туристичного та ділового центру України, тому туристичний сектор залишається одним із ключових стимулів розвитку столичного ринку ресторанного бізнесу. Динаміку надходжень туристичного збору подано на рис. 1.6.

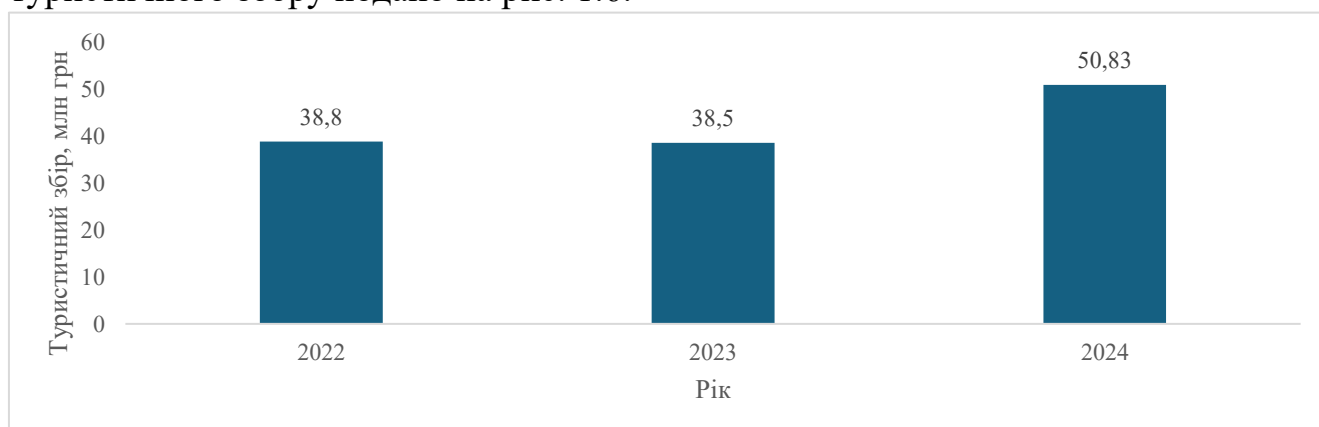


Рис. 1.6 – Динаміка надходження туристичного збору у Києві (млн грн)

Джерело: [19]

У 2024 році місто демонструє стійке відновлення внутрішнього туризму: столиця акумулювала 50,83 млн грн туристичного збору, що перевищує показники

попереднього року на понад третину. Це свідчить про поступове повернення туристичних потоків, зокрема бізнес-туризму, культурного туризму та подієвих поїздок [19].

Підвищення туристичного збору супроводжується активізацією готельної сфери: за 2024 рік рівень заповнюваності номерного фонду виріс приблизно на 54%, а середній дохід на номер – майже удвічі [2, 43]. Це означає зростання кількості потенційних гостей ресторанів, адже туристичний потік безпосередньо формує попит на кафе, бари, кондитерські та інші заклади громадського харчування. Посилення діяльності готельного сектору створює мультиплікативний ефект, що підсилює економічну активність ресторанного бізнесу.

Важливими залишаються й еколого-географічні умови, які впливають на роботу закладів протягом року. Київ розташований у зоні помірно континентального клімату, що формує сезонні коливання попиту: в літній період зростає кількість гостей на терасах, у зимовий – збільшуються витрати на опалення й обслуговування внутрішніх приміщень. Додатковим чинником стали наслідки війни, через які ресторанний сектор адаптувався до режиму енергетичної нестабільності. Значна частина підприємств перейшла на використання генераторів, акумуляторних станцій та мобільних систем обліку, що збільшує експлуатаційні витрати, але забезпечує безперервність обслуговування [46].

Соціально-економічні обставини Києва мають не менш значний вплив на ресторанний ринок. Столиця характеризується високою концентрацією економічної активності, рівнем зайнятості та середніх доходів населення. Диференціацію доходів наведено на рис. 1.7.

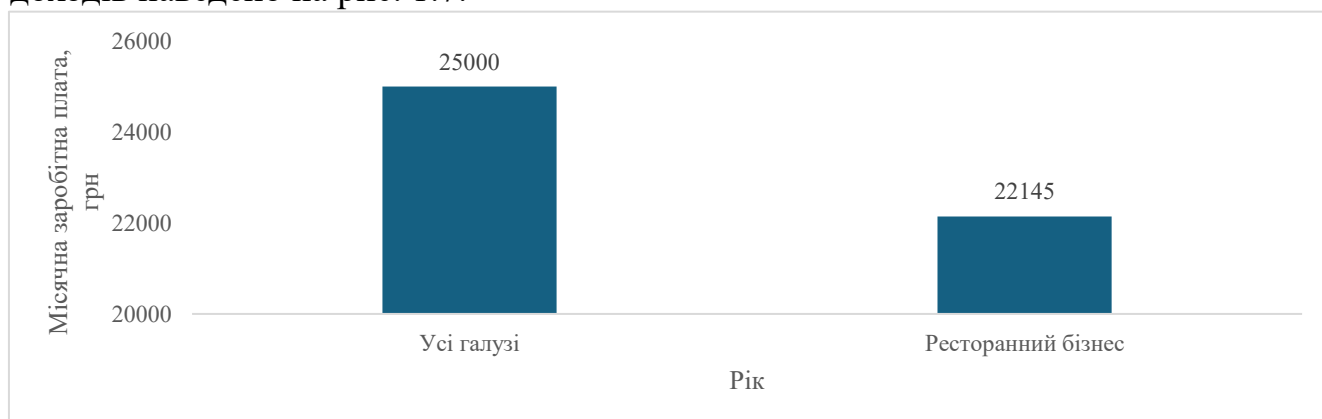


Рис. 1.7 – Середня заробітна плата у Києві за галузями (2024 р.)

Джерело: [25]

За підсумками 2024 року середня зарплата у Києві становила приблизно 25 тис. грн, тоді як у сфері готельно-ресторанного бізнесу – близько 22 тис. грн [25]. Це формує структуру платоспроможного попиту: у місті існують одночасно сегменти гостей із високим доходом (попит на преміальні формати), середнім доходом (кафе й демократичні ресторани) та низьким доходом (фаст-фуд, street-food).

Соціально-економічний профіль столиці впливає і на структуру попиту: у 2024 році спостерігалось зростання інтересу до доступніших форматів (кав'ярні, street-food, dessert café) через обмеження споживчих бюджетів, водночас преміальний сегмент зберіг стабільність завдяки готовності окремих груп споживачів витратити більше за якісний сервіс і продукт [25]. Для ресторанного ринку Києва характерний чітко виражений поляризований попит – активний розвиток демократичного сегмента та стійкість преміального, тоді як середній сегмент залишається найбільш вразливим.

Узагальнюючи, розвиток ресторанного бізнесу Києва у 2024 році визначається поєднанням трьох ключових груп чинників: туристична інфраструктура генерує стабільний потік гостей і підсилює ділову активність міста; еколого-географічні умови формують сезонність та потребують адаптаційних технологічних рішень; соціально-економічний профіль населення визначає структуру попиту й сегментацію ринку. Взаємодія цих факторів створює комплекс умов, у яких ресторанний бізнес може зберігати стійкість, однак потребує постійної гнучкості та адаптації до зовнішніх змін.

1.3 Проблемні аспекти та перспективні напрями розвитку ресторанного ринку Києва

Станом на кінець 2024 року столичний ресторанний ринок продовжував відчувати наслідки війни та економічної кризи. Так, за даними експертів, у Києві закрито значно більше закладів у 2022–2024 роках, але щороку ця цифра зменшується (рис. 1.8).

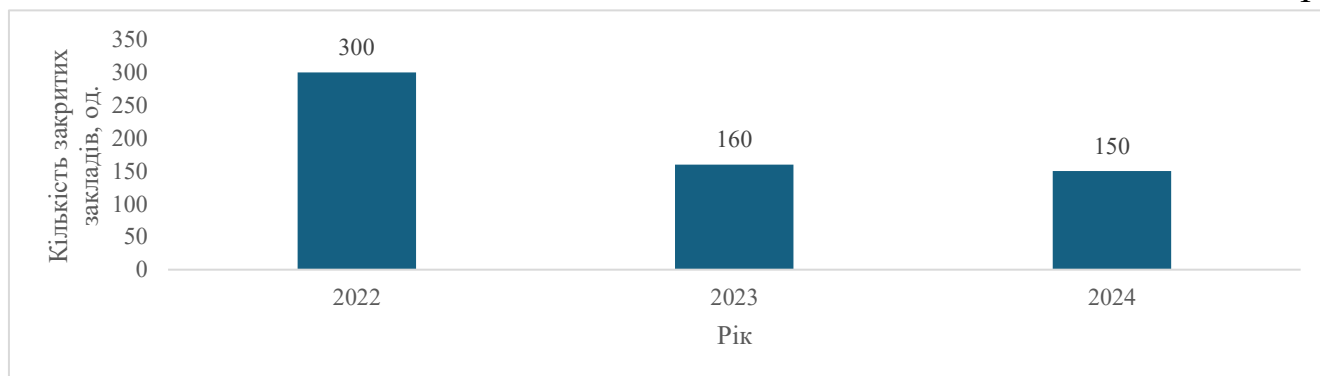


Рис. 1.8 – Кількість закритих підприємств харчування в Києві за роками

Джерело: [15]

Близько 300 ресторанів і кафе припинили роботу у 2022 році, ~160 – у 2023 році, а станом на кінець 2024 року – близько 120 (очікується до 150 до кінця року) Таке скорочення свідчить про «відбір» слабших гравців у перші роки війни з подальшим поступовим стабілізаційним трендом ринку [15].

На підставі наведених даних видно, що інтенсивність закриттів поступово знижується: якщо у 2022 році майже кожен восьмий ресторан Києва припинив роботу, то у 2024 році ця частка вже значно менша. Причиною першопочаткових масових ліквідацій було одночасне виведення багатьох закладів з ринку – ті підприємці, які не витримали тиску війни та кризи, пішли з бізнесу. На третій рік війни більшість найуразливіших об'єктів уже закрилися, тому темпи закриттів знижуються. Як зазначає ресторанний експерт Ольга Насонова, зараз активно закриваються переважно заклади середнього цінового сегменту, тоді як преміум-ресторани в основному перейшли до режиму «виживання» через підвищення цін і скорочення витрат [15].

Водночас у Києві продовжується відкриття нових закладів (рис. 1.9).

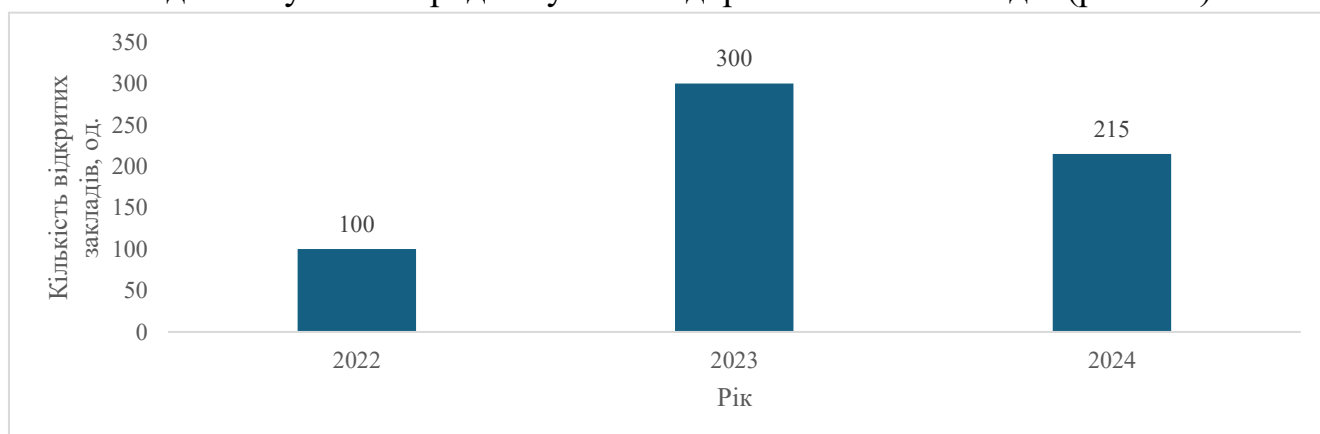


Рис. 1.9 – Кількість відкритих підприємств харчування в Києві за роками

Джерело: [5,6,11]

Так, за підсумками 2024 року в столиці відкрито 215 ресторанів, кафе, барів і стритфудів [11], тоді як у 2023 році ця цифра становила близько 300 [6], а в 2022 – близько 100 [5]. Очевидно, що хоча закриття значні, кількість нових запусків залишається великою, що пом'якшує зниження загальної кількості закладів.

Негативна картина цих процесів ускладнюється низкою проблем. Результати опитування рестораторів 2024 року показали, що більшість з них відчуває погіршення ключових показників: 54% опитаних повідомили, що річні результати їхніх закладів виявилися нижчими за очікувані, 47% зафіксували зниження рентабельності, а 21% – взагалі не отримали прибутку [18]. Крім того, 45% закладів відзначили значне подорожчання продуктів на 10–20% [18].

Навантаження на бізнес збільшують також загальні економічні обставини: інфляція, зростання цін на продукти, оренду та енергію, а також військові збори призводять до підвищення собівартості [20]. Натомість купівельна спроможність населення падає – багато клієнтів шукають дешевші альтернативи (наприклад, фастфуд). У сукупності ці фактори суттєво ускладнюють роботу ресторанів і погіршують їхню рентабельність (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Основні виклики для ресторанного бізнесу (опитування 2024)

Виклик	Частка закладів, %
Показники роботи нижчі за очікувані	54
Зниження рентабельності	47
Заклади без прибутку (рентабельність 0)	21
Подорожчання продуктів (на 10–20%)	45
Зростання замовлень доставки	34

Джерело: [18]

Понад половина ресторанів відчула падіння результативності (54%), близько половини – падіння прибутковості (47%), і кожен п'ятий заклад у 2024 році взагалі не мав прибутку. Одночасно майже половина фіксувала істотне подорожчання інгредієнтів (45%). Ці дані підтверджують, що головними «вузькими місцями» стають зростання витрат та скорочення платоспроможності клієнтів. При цьому помітний тренд зростання доставки (34%) вказує на адаптацію бізнесу: ресторатори вкладають ресурси у канали, менш чутливі до перерв роботи закладів (зокрема, під час повітряних тривог чи відключень енергопостачання) [5, 18].

Перспективні напрями розвитку ринку, за експертними прогнозами, пов'язані з подальшою цифровізацією та диверсифікацією бізнес-моделей (табл. 1.2).

Таблиця 1.2 – Перспективні напрями розвитку ресторанного ринку м. Києва

Напря́м	Характеристика
Цифровізація та автоматизація	Використання ІІІ, Big Data, CRM та інтегрованих POS-систем для оптимізації закупівель, прогнозування попиту, персоналізації сервісу.
Розвиток доставки та ghost kitchens	Розширення форматів без фізичної зали, оптимізація кухонь під доставку, збільшення партнерств із агрегаторами.
Моноформати спеціалізація меню та	Заклади з одним основним продуктом (десерти, паста, шаурма, бранчі), що підвищують впізнаваність і спрощують операційку.
Прозорі концепції відкриті кухні та	Видимий процес приготування, шоу-формати, інклюзивність сервісу, взаємодія гостей із кухнею.
Еко-орієнтованість і здорове харчування	Органічні інгредієнти, веганські та безлактозні страви, мінімізація відходів, sustainable-підходи.
Соціальна відповідальність ресторанів	Підтримка військових, благодійні ініціативи, співпраця з фондами, community-проекти.

Джерело: [5]

Сучасний ринок ресторанного господарства Києва демонструє інтенсивне оновлення, реагуючи на економічні виклики, зміну споживацьких очікувань та технологічний розвиток. Однією з найбільш визначальних тенденцій 2024 року стала цифровізація бізнес-процесів. Заклади дедалі активніше інтегрують автоматизовані системи управління, алгоритми прогнозування та інструменти Big Data, що дозволяє ефективніше керувати закупівлями, оптимізувати графіки виробництва й створювати персоналізовані пропозиції для гостей [5]. У Києві ці рішення стають базовим елементом конкурентоспроможності, оскільки дають змогу адаптуватися до нестабільного потоку відвідувань та коливань попиту.

Ще одним напрямом, який стабільно зростає, є сфера доставки та розвиток формату ghost kitchen. У столиці дедалі більше операторів відкривають кухні без посадкових місць, орієнтуючись виключно на доставку або самовивіз. Це відображає запит на швидкі сервіси та економічні моделі, у яких витрати на оренду зменшуються, а обороти формуються переважно через агрегатори [5]. Унаслідок цього delivery-сегмент почав перетворюватися на окремий повноцінний ринок, де конкуренція зростає щороку.

Паралельно набирає популярності міська спеціалізація закладів: моноформати, зосереджені на одному продукті або вузькій групі страв. Це дозволяє ресторанам швидше відпрацьовувати технологію, контролювати якість та знижувати собівартість [5]. У Києві такі концепції забезпечують упізнаваність бренду та формують стабільний потік гостей, які приходять за конкретним продуктом.

Серед перспективних тенденцій варто виокремити зростання попиту на відкриті кухні та шоу-готування, що створює відчуття прозорості та підсилює довіру до закладу [5]. Для столиці цей формат особливо актуальний: гості прагнуть бачити процес приготування й оцінювати якість інгредієнтів через безпосередній контакт.

Не менш важливим напрямом розвитку стала екологічність та здорове харчування. Зростає частка закладів, які вводять веганські, органічні, безглютенові або низькокалорійні позиції. Однак для більшості київських ресторанів ця тенденція поки що перебуває на етапі становлення: попит стабільно зростає, але пропозиція розвивається повільніше. Саме тому сегмент health-friendly страв розглядається як потенційно найбільш перспективний [5].

Завершує картину соціальна відповідальність бізнесу, що стала характерною рисою ресторанних проєктів у період війни. Київські заклади активно співпрацюють із благодійними фондами, організують збори для військових і громади, запроваджують ініціативи підтримки персоналу. Це формує нову модель стосунків між бізнесом і суспільством, де ресторан стає не лише місцем харчування, а й елементом соціальної інфраструктури міста.

РОЗДІЛ 2

ХАРАКТЕРИСТИКА ТА АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ «МІНІСТЕРСТВО ДЕСЕРТІВ»

2.1 Загальна характеристика кафе-кондитерської «Міністерство десертів» та особливості її діяльності

Кафе-кондитерська «Міністерство десертів» функціонує у форматі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ «МІНДЕСЕРТІВ») і входить до мережі «Ministry of», заснованої у 2022 році [1,12].

Мережа швидко набула популярності завдяки нестандартним гастрономічним концепціям та сучасному підходу до міської кухні. На сьогодні вона налічує дев'ять закладів у Києві, Одесі та Польщі, серед яких «Міністерство шаурми», «Міністерство чебуреків», «Міністерство десертів» і «Міністерство піци». Наразі триває підготовка до відкриття нового напрямку — «Міністерство бургерів», що підтверджує динамічний розвиток бренду [12].

«Міністерство десертів» розташоване у центральній частині Києва, за адресою вул. Богдана Хмельницького, 32, неподалік Національного оперного театру [14]. Заклад відкрився у вересні 2023 року й одразу набув популярності серед споживачів [17].

Площа приміщення кафе становить 225 м², що дозволило створити просторий двоповерховий зал з раціональним розміщенням меблів та виробничих зон [41]. Загальна місткість закладу 80 посадкових місць, організованих у форматі столів на дві, чотири та шість осіб, а також зон із м'якими диванами (рис. 2.1).



Рис. 2.1 – Кафе-кондитерська «Міністерство десертів» [26]

Джерело: [41]

Архітектурне та дизайнерське рішення розробило бюро «I'M Design» під керівництвом Альони Бондар [16]. Дизайн інтер'єру побудований на поєднанні пастельних фактур, натуральних матеріалів і тактильних поверхонь. У просторі домінують теплі бежево-димчасті відтінки, масивні циліндричні світильники та дерев'яні елементи, які створюють атмосферу затишку та водночас сучасності. Значну частину першого поверху займає відкрита барна зона та велика холодильна вітрина з десертами.

Кулінарна концепція закладу поєднує авторську кондитерську продукцію та сучасну європейську кухню. За десертний напрямок відповідає бренд-кондитер Анастасія Фісун, яка має досвід роботи у «La Famiglia», а шеф-кондитер Альона Кліменко доєдналася з команди «First Line Group» [16]. Вони сформували асортимент тістечок, мусових десертів, круасанів, сетів, тортів і випічки, що стали основою гастрономічної ідентичності закладу [16]. Пізніше до команди приєднався шеф Євген Яценко («Міністерство чебуреків»), який розробив основне меню з легкими стравами, сніданками [16].

Барна карта створена бренд-барменкою Людмилою Скіценко, відомою за проектами «Hram» та «Samna», а за барну технологію відповідав Степан Цуцман (Loggerhead) [16].

Режим роботи кафе-кондитерської є стабільним і орієнтованим на щоденне відвідування (табл. 2.1).

Таблиця 2.1 – Режим роботи «Міністерства десертів»

День тижня	Години роботи
Понеділок	10:00–22:00
Вівторок	09:00–22:00
Середа	09:00–22:00
Четвер	09:00–22:00
П'ятниця	09:00–22:00
Субота	10:00–22:00
Неділя	10:00–22:00

Джерело: [14]

Узагальнюючи, «Міністерство десертів» є сучасним закладом ресторанного господарства, що поєднує впізнаваний дизайн, продуману архітектурну концепцію, інноваційний підхід до десертів та розширене меню.

2.2 Організаційно-технологічні особливості виробничої діяльності закладу ресторанного господарства

Меню кафе-кондитерської має чітко структуровану логіку і поєднує наступні напрями: сніданки, основні страви, випічку, десерти, цілі торти, коктейльну карту та напої (додаток А). У меню переважає авторська європейська гастрономія з яскравим акцентом на кондитерських виробках та молочно-вершкових десертах. Асортимент десертів та випічки є одним із найширших серед закладів подібного формату в центрі Києва, що підтверджується великим спектром позицій у категоріях «Випічка», «Десерти», «Пудинги», «Торти» та «Цілі торти» [13].

Сніданкове меню представлено стравами європейської кухні: тости з хумусом і ромеско, сніданки з морепродуктами, яєчні страви, бенедикти та авторські інтерпретації класичних позицій. Окремо варто виділити популярні десертні сніданки: сирники, вівсянки та млинці, що демонструють поєднання ресторанної кухні та кондитерського підходу [13].

Основний блок меню містить страви різного рівня складності: салати, супи, пасти, боули, стейки та м'ясні страви. Їхня композиція свідчить про роботу холодного та гарячого цехів: від салатів зі страчателю до стейку з яловичини або пасти з креветками [13]. Водночас значна частина напівфабрикатів та соусів надходить у заклад попередньо підготовленими, що характерно для підприємств міського формату з високим гостевим потоком.

Найвпізнаваніша частина меню — десертна карта. Тут представлено широкий вибір: від бенто-тортів та міні-тортів до великих сетів, пудингів, класичних європейських десертів (чізкейків, наполеонів, медовиків) і сучасних позицій на основі крем-чізу, трюфелів, бісквітів, катаїфі тощо.

Організація виробничих приміщень кафе-кондитерської «Міністерство десертів» побудована таким чином, щоб забезпечити логічний маршрут руху сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Кондитерський цех – це головне виробниче приміщення, яке забезпечує створення всього асортименту десертів та випічки. У цеху встановлено професійні конвекційні печі, планетарні міксери, шокові охолоджувачі, холодильні шафи, столи з мармуровим покриттям для роботи з тістом, темперуючу машину для

шоколаду, просіювачі борошна, апарати для збивання кремів та обладнання для глазурування.

У цьому приміщенні виготовляють торти, тістечка, круасани, сінабони, печиво, тарталетки та іншу випічку. Вироби, що вимагають випікання (торти, бісквіти, круасани, булочки, крафіни), проходять повний цикл саме у кондитерському цеху. Тут же здійснюється декорування, глазурування та формування десертів.

Холодний цех відповідає за приготування страв, що не піддаються тривалій термічній обробці: салатів, боулів, тостів, холодних закусок та десертів у стаканчиках (такі як «Три молока», «Оксамит-полуниця», «Не Київський» тощо).

Обладнання холодного цеху включає холодильні столи, морозильні камери, гастрономічні контейнери, купольні мийки, гастрономічні ваги, блендери, вакуумні пакувальники та інвентар для порційного формування.

Хоч гарячий цех у закладі невеликий, він забезпечує приготування супів, пасти, гарнірів і м'ясних страв. В ньому установлені індукційні плити, жарові шафи, грилі, сотейники, каструлі, марміти та необхідний професійний інвентар. Гарячий цех працює у тісній взаємодії з холодним, оскільки багато позицій меню мають комбіновану технологію (наприклад, боули, салати).

Барна зона кафе-кондитерської «Міністерство десертів» має професійне сучасне оснащення, а центральним елементом бару є велика кавомашина пастельно-зеленого кольору, яка працює у парі з кавомолкою, розташованою поруч.

Під робочою поверхнею і на відкритих полицях зберігається великий обсяг скляного та фарфорового посуду: келихи для коктейлів, склянки для води, чашки для латте і капучино. Позаду розташована лінійка алкогольної продукції для приготування коктейлів. У зоні доступу барменів знаходиться холодильна вітрина для десертів, яка інтегрована в барну станцію та дозволяє швидко видавати порційні десерти та торти.

Додатково бар оснащений: міксером; бостонами, стрейнерами, джигерами та іншим інвентарем для коктейлів; льодогенератором; POS-терміналом і касовою системою для обліку видачі; органайзерами для серветок, паличок, трубочок і одноразового інвентарю.

Барна зона виконана у відкритому форматі та має продуману ергономіку: бариста може працювати з кавою, коктейлями, холодними напоями та десертами, не виходячи з робочого сектору.

У закладі наявна холодильна камера, де підтримується стабільний температурний режим для зберігання молочної продукції, кремів, фруктів, риби, м'яса та інших швидкопсувних інгредієнтів. Для сухих продуктів, борошна, цукру, пакувальних матеріалів, спецій та сипучих компонентів функціонують комори для нешвидкопсувної продукції.

У робочій зоні також передбачено мийні приміщення, розділені за типом інвентарю. Мийна кухонного посуду обладнана ваннами, стелажми та системою подачі гарячої води для миття каструль, сотейників, дека та професійного інвентарю. Окремо функціонує мийна столового посуду, що дозволяє розділяти процеси обробки інвентарю для гостей та виробничого обладнання, запобігаючи перехресному забрудненню. Для зберігання чистого посуду та столових приборів є сервізна.

Виробництво в закладі базується на поєднанні власного виготовлення кондитерських виробів та використання напівфабрикатів високого ступеня готовності на кухні. Технологічний процес включає такі основні етапи (рис. 2.2):

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції в «Міністерстві десертів»

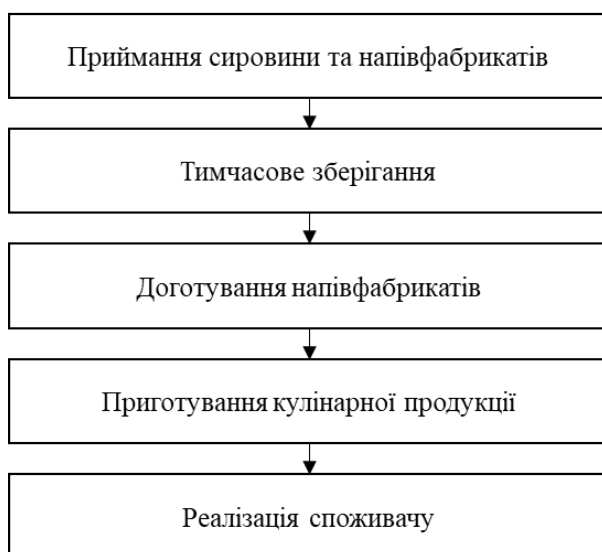


Рис. 2.2 – Технологічний процес виробництва кулінарної продукції в «Міністерстві десертів»

Джерело: розроблено автором

Десерти проходять довший цикл, що включає випікання, заморожування, збивання, охолодження, нашарування кремів, декор та витримку.

Заклад використовує внутрішні технологічні карти, рецептурні інструкції та стандартизовані схеми приготування, які відповідають санітарним вимогам та сучасним тенденціям. Для кондитерського виробництва застосовуються окремі технологічні карти на кожен десерт, включно з вказанням температури випікання, часу охолодження та допустимих відхилень.

На кухні використовують стандарти НАССР, а також внутрішні інструкції щодо зберігання продуктів, ротації залишків та контролю термінів придатності. Система контролю якості і безпеки кулінарної продукції включає (рис. 2.3):



Рис. 2.3 – Система контролю якості і безпеки кулінарної продукції в «Міністерстві десертів»

Джерело: розроблено автором

Над якістю кондитерської продукції окремо слідкує шеф-кондитер та бренд-кондитер, а за видачу готових страв відповідає су-шеф.

Робота виробництва організована в режимі двох основних змін: з 08:00 до 20:00 та з 10:00 до 22:00.

Виробничий персонал працює за стандартним графіком 5/2, що дає змогу підтримувати сталість виробничих процесів і планувати підготовку напівфабрикатів. У свою чергу, фронт персонал — офіціанти, хостес, бармени — використовує гнучкі графіки 2/2 або 3/3, що оптимально для інтенсивного гостьового потоку, подовженого робочого дня та зміни пікових часових періодів.

Кондитерський цех нерідко розпочинає роботу раніше за решту підрозділів, оскільки значна частина випічки має бути готовою безпосередньо до відкриття. Гарячий і холодний цехи організовують роботу відповідно до надходження

замовлень, але їхня присутність у ранковій зміні є необхідною для підготовки заготовок.

2.3 Організація обслуговування споживачів та використання цифрових рішень у закладі

Процес обслуговування в кафе-кондитерській «Міністерство десертів» ґрунтується на поєднанні сучасних методів роботи з гостями, високого рівня сервісу та раціональної організації простору торговельних приміщень.

Основним приміщенням для обслуговування гостей є просторий двоповерховий зал. Перший поверх формує відкритий простір із великими панорамними вікнами, барною зоною та холодильними вітринами з десертами, що дозволяють гостям одразу бачити асортимент виробів. Посадкова зона включає столики на дві й чотири особи, м'які дивани та декілька об'єднаних столів для невеликих груп. Другий поверх має більш камерний характер і забезпечує можливість тривалого перебування гостей, у тому числі для роботи та проведення зустрічей.

Підготовка залу до відкриття розпочинається задовго до приходу перших гостей (рис. 2.4).



Рис. 2.4 – Послідовність дій з підготовки кафе-кондитерської до відкриття

Джерело: розроблено автором

Персонал зранку проводить вологе прибирання, розставляє меблі відповідно до стандарту, перевіряє чистоту поверхонь, готовність текстилю, наявність серветок, цукру, спецій та інших елементів сервірування. Усі столи протираються, а зона бару проходить додаткову підготовку: перевіряється наявність чистого посуду, стан кавомашини, рівень кавових зерен, льоду та сиропів.

Паралельно проводиться підготовка вітрин: кондитерський відділ доставляє свіжі десерти, здійснюється їхнє розташування та оновлення цінників. На кухні формується добовий запас напівфабрикатів і соусів, а офіціанти отримують завдання щодо розподілу зон обслуговування. Після цього персонал відкриває зміну у системі PosterPOS і заклад переходить у режим приймання замовлень.

«Міністерство десертів» використовує змішаний формат обслуговування, який поєднує елементи *café-service* та класичного ресторанного сервісу. Гості мають можливість ознайомитися з асортиментом у вітрині, зробити замовлення через офіціанта або самостійно за столом за допомогою ChoiceQR. Офіціанти супроводжують гостей у залі, рекомендують позиції, подають страви та забезпечують комфортне перебування протягом усього часу відвідування.

Процес обслуговування розпочинається з моменту зустрічі гостя: офіціант пропонує вільний столик і дає вказівки щодо меню. Замовлення може оформлюватися офіціантом через мобільний термінал у системі PosterPOS або гостем самостійно через QR-код на столику. Замовлення автоматично передається до відповідного виробничого цеху та бару, де працівники розпочинають приготування.

Після готовності страви офіціант здійснює подачу, перевіряє комфортність гостя та контролює своєчасне оновлення сервірування. Після завершення відвідування гість здійснює оплату через термінал або онлайн-оплату через ChoiceQR. Після цього стіл очищається й готується до наступного відвідувача.

Посадкова місткість у 80 місць дозволяє закладу працювати у стабільному режимі навіть під час пікових годин. Найбільше навантаження припадає на вихідні дні, коли частка заповнення може досягати 90–100 %, а також на вечірній час у будні — після 18:00. У ранкові години заклад активно завантажений за рахунок сніданкових позицій та гостей, які працюють у залі з ноутбуками.

Під час відключень електроенергії, заклад працює на генераторі, відповідно кількість відвідувачів збільшується.

Пропускна спроможність залу залежить від типу замовлень: десертні позиції та напої мають високу швидкість видачі, тоді як позиції з гарячого та холодного цеху потребують більше часу. У середньому один стіл обертається від 40 до 90 хвилин залежно від складності замовлення.

Робоче навантаження персоналу розподіляється нерівномірно: у години пік кількість гостей збільшує інтенсивність роботи офіціантів та баристів, водночас у денні години персонал може виконувати додаткові завдання — підготовку залу, оновлення вітрини, навчання.

Для операційної роботи підприємства активно використовуються сучасні цифрові рішення. Основною системою автоматизації є PosterPOS, яка забезпечує облік замовлень, контроль складу, ведення фінансової статистики, формування чеків і взаємодію між залом та кухнею.

Другою ключовою платформою є ChoiceQR, яка забезпечує доступ до електронного меню, онлайн-замовлення, оплату та мінімізує контакт офіціанта з гостем. QR-меню запроваджене на кожному столику, що дає гостям можливість ознайомитися з меню, замовити десерти або напої без черги біля вітрини. Обидві системи синхронізовані між собою.

Управління персоналом у закладі також ґрунтується на цифрових інструментах: графіки формуються за допомогою внутрішньої HR-платформи Poster Staff; ведеться електронний табель, розрахунок заробітної плати та облік відпрацьованого часу. Це дозволяє керівництву рівномірно розподіляти зміни, уникати перевантаження працівників та підтримувати стабільність сервісу.

2.4 Аналіз асортименту десертної продукції кафе-кондитерської «Міністерство десертів»

Оскільки основне кулінарне спрямування кафе-кондитерської «Міністерство десертів» зосереджене на приготуванні та реалізації сучасних десертів, доцільним є проведення системного аналізу їхнього асортименту, цінової політики та особливостей складу, що подано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Асортиментна структура десертів кафе-кондитерської

«Міністерство десертів»

Категорія десерту	Назва	Основні складові	Ціна, грн
Десерти в банках	Оксамит - полуниця	Ванільний бісквіт, полуничне кюлі, крем-чіз	800
	Три молока	Бісквіт із кремом «три молока»	800
	Зі смаком вишні	Шоколадний бісквіт, крем-чіз, вишневе кюлі	800
Веганські кейки	Кеш'ю кейк шоколад-фундук	Фундук, фініки, кеш'ю, кокосове молоко	325
	Кеш'ю кейк хурма-маракуйя	Мигдаль, журавлина, кокосове молоко, маракуйя	295
Шу	Шу з фісташковим кремом	Фісташковий крем, фісташка, мальдонська сіль	165
	Шу зі згущенкою	Крем зі згущеним молоком, фундук	145
Цукерки / Міні-десерти	Медівник-бергамот	Білий шоколад, бергамот, мед, згущене молоко	95
	Фісташка-вишня	Білий шоколад, фісташкова паста, вишня	145
	Веган Баунті	Кокосове згущене молоко, шоколад	225
	Батончик Катаіфі	Фісташкова паста, тісто катаіфі, шоколад	325
Пудинги	Toffee Masala	Ірисовий пудинг, спеції, вершковий соус	245
	Пряний яблучний	Яблучне пюре, сидр, спеції	295
	Шоколадний пудинг	Бісквіт, шоколадна глазур	295
Торти / Порційні	S'more	Шоколадний бісквіт, ганаш, карамель	365
	Червоний оксамит	Яскравий бісквіт, крем-чіз	365
	Морквяний карамельний	Морква, журавлина, кокос, крем-чіз	325
	Не Київський	Горіхове бізе, маскарпоне, праліне	325
	Три молока (класичний торт)	Бісквіт, згущене молоко, крем-чіз	285
	Шоколад - карамель	Медові коржі, шоколад, крем-чіз, трюфель	425
Класика у новій інтерпретації	Міністерський Наполеон	Заварний крем, крихта коржів	345
	Вишневий Наполеон	Вишневе кюлі, крем	365
	Лимонний пиріг	Пісочна основа, лимонний курд	225
	Малина-лічі	Ванільний бісквіт, крем-чіз, малиновий прошарок	345
	Міністерський сет	5 десертів, по 240 г	650

Джерело: [13]

У структурі пропозиції домінують бенто-торти, мусові тістечка, монодесерти та мініатюрні порційні формати. Вони вирізняються візуально привабливою подачею, складною структурою шарів, вишуканими комбінаціями смаків та дизайнерським оздобленням. Значну частину асортименту становлять десерти з використанням популярних інгредієнтів: фісташки, малини, карамелі, чорного шоколаду, тропічних фруктів тощо.

Цінова політика демонструє середній та середньо-високий сегмент вартості, що дає змогу закладу позиціонувати себе як демократичний преміум у форматі fast casual. Водночас окремі вироби, особливо тематичні бенто-торти, характеризуються індивідуальним декором, що виправдовує вищу вартість у межах ринку.

Поряд із кількісною та асортиментною характеристикою доцільно розглянути десертну пропозицію закладу крізь призму споживчих сценаріїв, адже саме вони визначають частоту відвідування та сталість попиту. Аналіз відповідності асортименту різним моделям споживання наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Відповідність асортименту десертів кафе-кондитерської «Міністерство десертів» основним споживчим сценаріям

Споживчий сценарій	Характеристика попиту	Наявність позицій у меню
Святкове / подієве споживання	Десерти як елемент події, подарунка, враження	Висока
Емоційне споживання	Візуально привабливі, складні за структурою десерти	Висока
Споживання «до кави»	Легкі порційні вироби для щоденного відвідування	Середня
Регулярне щоденне споживання	Десерти без відчуття перенасичення	Низька
Усвідомлене / здорове споживання	Функціональні, зниженоцукрові, адаптовані вироби	Відсутня

Джерело: розроблено автором

Як видно з таблиці 2.2, десертна пропозиція кафе-кондитерської «Міністерство десертів» значною мірою орієнтована на святкове та емоційне споживання. Асортимент насичений візуально складними, багатошаровими виробами, що виконують роль гастрономічного акценту події або естетичного задоволення. Такий підхід формує сильний імідж закладу як сучасної кондитерської з дизайнерським продуктом, проте одночасно звужує сферу регулярного споживання.

Позиції, придатні для щоденного вибору або споживання «до кави», представлені обмежено й не формують окремого функціонального сегмента меню. Відсутність легких, менш калорійних або нутритивно збалансованих десертів знижує потенціал формування повторних візитів серед гостей, які дотримуються усвідомленого стилю харчування або прагнуть контролювати раціон. Таким чином,

асортиментна структура демонструє чіткий акцент на разовому або подієвому попиті, залишаючи перспективною нішу регулярного споживання.

Узагальнену оцінку харчової та функціональної спрямованості асортименту десертів доцільно подати у вигляді радарної діаграми, яка дозволяє візуалізувати співвідношення між смаковою привабливістю та функціональною орієнтацією продукції (рис. 2.5).

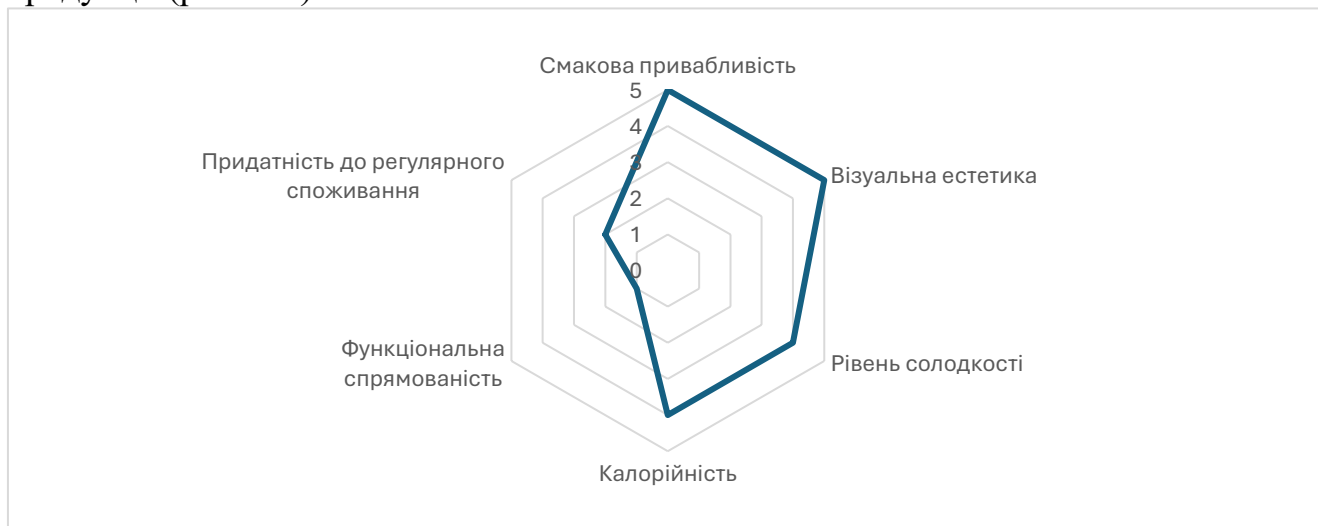


Рис. 2.5 – Харчово-функціональний профіль десертної продукції кондитерської «Міністерство десертів»

Джерело: розроблено автором

Аналіз рисунка 2.5 свідчить про чіткий дисбаланс між високим рівнем смакової та естетичної привабливості десертів і низькою функціональною спрямованістю, що обмежує можливість регулярного споживання таких виробів у межах щоденного раціону.

Для узагальнення результатів аналізу асортиментної політики десертної продукції та виявлення ключових чинників її розвитку доцільно застосувати SWOT-аналіз, результати якого наведено в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 – SWOT-аналіз асортименту десертної продукції кондитерської «Міністерство десертів»

Сильні сторони (Strengths)	Слабкі сторони (Weaknesses)
Широкий асортимент сучасних авторських десертів	Відсутність функціональних і здорових десертів
Висока візуальна та смакова привабливість продукції	Переважання висококалорійних і цукровмісних виробів
Чітке позиціонування закладу як десертної кондитерської	Обмежена придатність асортименту до регулярного споживання

Використання популярних інгредієнтів (фісташка, карамель, шоколад, тропічні фрукти)	Відсутність безглютенових, безлактозних та безцукрових позицій
Формування емоційного споживчого досвіду	Звужене охоплення споживачів із харчовими обмеженнями
Можливості (Opportunities)	Загрози (Threats)
Розширення асортименту за рахунок функціональних десертів	Зростання конкуренції з боку закладів із healthy-орієнтацією
Залучення нових сегментів споживачів (ЗСЖ, спорт, дієтичні обмеження)	Зміна споживчих звичок у бік зниження споживання цукру
Формування лінійки десертів для регулярного споживання	Скорочення частоти відвідувань через високий рівень калорійності меню
Підвищення лояльності постійних гостей	Репутаційні ризики у разі ігнорування сучасних харчових трендів

Джерело: розроблено автором

Проведений SWOT-аналіз свідчить, що асортимент десертної продукції кафе-кондитерської «Міністерство десертів» має виражені конкурентні переваги, пов'язані з авторським підходом, високою якістю виконання та сильним емоційним складником продукту. Заклад успішно формує імідж сучасної кондитерської, орієнтованої на гастрономічні враження та візуальну естетику.

Водночас виявлені слабкі сторони асортиментної політики пов'язані насамперед із відсутністю десертів, адаптованих до принципів здорового або функціонального харчування. Переважання висококалорійних і солодких виробів зменшує можливість регулярного споживання продукції та обмежує залучення споживачів із дієтичними обмеженнями або усвідомленим підходом до харчування.

Аналіз можливостей демонструє наявність значного потенціалу для розвитку асортименту шляхом впровадження функціональної десертної продукції, яка може поєднувати смакову привабливість із додатковою споживчою цінністю. Такий напрям дозволяє не лише розширити цільову аудиторію, а й посилити конкурентні позиції закладу в умовах зростання уваги до здорового способу життя.

Загрози, ідентифіковані в межах SWOT-аналізу, пов'язані зі зміною споживчих уподобань та активізацією конкурентів, які вже інтегрують здорові та функціональні позиції у свої меню. У сукупності це підтверджує доцільність перегляду асортиментної політики кафе-кондитерської з акцентом на інноваційні та функціонально орієнтовані десерти.

Узагальнення результатів аналізу асортименту десертної продукції кафе-кондитерської «Міністерство десертів» дає підстави стверджувати, що заклад володіє чітко сформованою та впізнаваною десертною концепцією, орієнтованою на сучасні гастрономічні тенденції, емоційне споживання та візуальну привабливість продукту. Асортимент характеризується різноманітністю форматів, використанням популярних інгредієнтів і стабільним позиціонуванням у середньому та середньо-високому цінових сегментах, що забезпечує конкурентоспроможність на ринку десертних закладів.

Водночас проведений аналіз споживчих сценаріїв, харчово-функціональної спрямованості та результатів SWOT-оцінювання виявив структурні обмеження асортиментної політики. Домінування десертів святкового та емоційного характеру, поєднане з переважанням висококалорійних і цукровмісних виробів, звужує можливості регулярного споживання продукції та не враховує запит з боку споживачів, орієнтованих на усвідомлене харчування або наявність харчових обмежень.

Відсутність у меню функціональних десертів, адаптованих до принципів здорового харчування, формує незаповнену нішу в межах чинної концепції закладу. З урахуванням актуальних ринкових тенденцій і виявлених можливостей розвитку, доцільним є розширення асортименту шляхом упровадження функціональної десертної продукції, здатної доповнити наявну пропозицію та підвищити стійкість конкурентних позицій кафе-кондитерської «Міністерство десертів».

РОЗДІЛ 3

**ВПРОВАДЖЕННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДЕСЕРТНОЇ ПРОДУКЦІЇ У
КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКІЙ «МІНІСТЕРСТВО ДЕСЕРТІВ»**

3.1 Обґрунтування вибору функціональних десертів та характеристика їхньої споживчої цінності

В умовах трансформації споживчих запитів на ринку ресторанних послуг дедалі більшої актуальності набуває формування асортименту, який поєднує смакову привабливість із додатковою харчовою цінністю. Аналіз асортиментної політики кафе-кондитерської «Міністерство десертів», проведений у попередньому розділі, засвідчив домінування висококалорійних десертів, орієнтованих переважно на емоційне та святкове споживання. Водночас сегмент функціональних і адаптованих десертів у закладі практично відсутній, що обмежує потенціал залучення споживачів, які дотримуються принципів раціонального харчування.

З огляду на це, доцільним є впровадження лінійки функціональних десертів з використанням сировини з підвищеною біологічною цінністю та зниженим вмістом рафінованого цукру (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Характеристика харчової та біологічної цінності основних інгредієнтів функціональних десертів (на 100 г)

Показник	Грецький йогурт	Чорниця	Малина	Насіння чіа	Насіння льону	Вівсяні пластівці	Фініки	Мигдаль
Енергетична цінність, ккал	92	57	52	486	534	334	277	579
Білки, г	9,5	1	1	17	18	13	2	21
Жири, г	3,5	0,3	1	31	42	3	0,2	50
Вуглеводи, г	5,6	14	12	42	29	73	75	22
Харчові волокна, г	0,0	2	7	34	27	12	7	12
Омега-3, г	–	–	–	18	–	–	–	–
β-глюкани, г	–	–	–	–	–	4,0	–	–
Кальцій, мг	151	6	25	631	255	36	64	269
Магній, мг	14	6	22	335	392	115	54	270
Калій, мг	182	77	151	407	813	322	696	733
Залізо, мг	0,15	0,3	1	8	6	3	1	4
Вітамін Е, мг	–	1	1	0,5	0,3	1	–	26
Вітамін С, мг	–	10	26	2	1	–	–	–
Пробіотики	+	–	–	–	–	–	–	–

Джерело: систематизовано за [28,30,32-34,37-40,42,44-45]

Обрана сировина формує збалансований нутрієнтний профіль десертів із вираженою функціональною спрямованістю. Грецький йогурт характеризується високим вмістом повноцінного тваринного білка з оптимальним амінокислотним скором, а також містить живі молочнокислі культури, які сприяють нормалізації мікробіоти кишечника та покращенню процесів травлення [8]. Ягоди (лохина, малина) є джерелом поліфенольних сполук, антоціанів і вітаміну С, що проявляють антиоксидантну активність і беруть участь у зниженні оксидативного стресу в організмі [26].

Насіння чіа та льону формують ліпідний компонент десертів із переважанням поліненасичених жирних кислот, зокрема α -ліноленової кислоти (омега-3), яка позитивно впливає на ліпідний обмін і стан серцево-судинної системи [28]. Мигдаль додатково збагачує рецептури токоферолами (вітамін Е), магнієм та кальцієм, що мають значення для антиоксидантного захисту та мінерального балансу [3].

Вівсяні пластівці є джерелом розчинних харчових волокон, зокрема β -глюканів, які сприяють уповільненню глікемічної відповіді та проявляють гіпохолестеринемічний ефект [42]. Фініки виконують функцію природного підсолоджувача та джерела калію й харчових волокон, дозволяючи зменшити використання рафінованого цукру без погіршення органолептичних властивостей продукції [31].

Вибір еритриту як основного цукрозамінника для функціональних десертів обґрунтований його харчово-метаболічними властивостями та низькою енергетичною цінністю. Еритритол — це поліол, який широко використовується у харчовій промисловості як безкалорійний підсолоджувач із солодкістю приблизно 60–70 % від сахарози, але практично не містить калорій і не впливає на концентрацію глюкози чи інсуліну у крові — це робить його помітно безпечнішим для людей із порушеною толерантністю до цукру або під контролем ваги порівняно зі звичайним цукром [35,36]. На відміну від деяких інших поліолів, еритритол майже повністю всмоктується в тонкому кишечнику та виводиться незмінним з сечею, що зменшує ризик шлунково-кишкових розладів при помірному споживанні [35,36]. Крім того, численні огляди підкреслюють, що еритрит має низький

глікемічний індекс і не сприяє карієсу, оскільки бактерії в порожнині рота не можуть його ферментувати, на відміну від сахарози [35,36].

Для більш комплексної оцінки доцільності впровадження функціональних десертів доцільно порівняти їхні базові характеристики з традиційними десертами, які переважають у класичному асортименті закладів ресторанного господарства. Узагальнене порівняння подано в табл. 3.2.

Таблиця 3.2 – Порівняльна характеристика класичних та функціональних десертів

Показник	Класичні десерти	Функціональні десерти
Базова харчова основа	Вершки, молоко, масло, крохмаль	Йогурт, рослинне молоко, фруктова основа
Джерело цукрів	Рафінований цукор	Фініки, еритрит, натуральні фрукти
Жировий компонент	Насичені жири	Ненасичені жири (чіа, льон, горіхи)
Харчові волокна	Низький вміст або відсутні	Високий вміст (чіа, овес, ягоди)
Функціональні компоненти	Відсутні	Омега-3, β-глюкани, пробіотики
Глікемічне навантаження	Високе	Помірне або знижене
Тип споживання	Епізодичне, святкове	Регулярне, щоденне
Додаткова харчова цінність	Мінімальна	Підвищена

Джерело: розроблено автором

Дані таблиці 3.2 демонструють принципову різницю між класичною та функціональною моделлю формування десертної продукції. Традиційні десерти орієнтовані переважно на сенсорне задоволення та високу енергетичну щільність, тоді як функціональні десерти будуються на поєднанні білкових, клітковинних та ліпідних компонентів із додатковою біологічною цінністю.

Зміна джерел цукрів, жиру та текстуроутворювальних компонентів трансформує саму роль десерту у харчуванні — з разового емоційного продукту він переходить у категорію елементів раціону, придатних для систематичного споживання без надмірного метаболічного навантаження.

Важливою особливістю запропонованих десертів є також економічна доцільність використаної сировини. Більшість інгредієнтів мають тривалий термін зберігання, не потребують спеціальних умов транспортування та можуть застосовуватися в декількох виробках одночасно, що мінімізує ризики списання й втрат.

Обґрунтована сировинна база та визначені функціональні ефекти стали підґрунтям для розробки конкретних рецептур функціональних десертів, технологічна документація яких представлена у підрозділі 3.2.

3.2 Розробка асортименту функціональної десертної продукції

Перелік запропонованих десертів та їх коротка характеристика наведені в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Характеристика запропонованих функціональних десертів

Назва десерту	Базова матриця	Основна сировина	Функціональний ефект
Чіа-пудинг з кокосовим молоком та лохиною	Рослинна	Насіння чіа, лохина	Омега-3, антиоксидантна дія, низький ГІ
Шоколадний мус з фініками та льоном	Білково-рослинна	Фініки, льон, какао	Мінерали, клітковина, антиоксиданти
Йогуртово-малиновий парфе з льоном та вівсянкою	Кисло-молочна	Йогурт, льон, вівсянка, малина	Пробіотики, β -глюкани, клітковина
Кокосовий крем з з'ягідним желе і чіа	Рослинна	Ягоди, чіа	Вітамін С, омега-3, легке травлення
Теплий яблучно-йогуртовий гратен з мигдалевою крихтою	Комбіно-вана	Яблуко, йогурт, мигдаль	Ситість, кальцій, харчові волокна

Джерело: розроблено автором

Запропонована лінійка охоплює як холодні, так і гарячі десертні страви, що дозволяє інтегрувати нові позиції у наявну виробничу структуру закладу без необхідності зміни технологічних процесів.

Було зменшено вихід порцій (130–150 г) у функціональних десертах обґрунтований їх цільовим призначенням як продуктів регулярного споживання. На відміну від класичних десертів, які представлені в меню із масою 200–250 г, функціональні десерти орієнтовані на контроль енергетичної цінності, зниження глікемічного навантаження та формування помірної харчового профілю без перевантаження раціону.

В межах роботи розроблено технологічні картки на функціональні десерти, що представлено нижче.

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"22" січня 2026 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

фірмової страви

«Чіа-пудинг з кокосовим молоком та лохиною»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Кокосове молоко	60	60	180	180	-
2	Насіння чіа	12	12	36	36	ДСТУ 2240-93
3	Еритрит	6	6	18	18	ДСТУ-Н CODEX STAN 192:2014
4	Лохина свіжа	40	40	120	120	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-07:2007
5	Лимонний сік	4	4	12	12	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
6	Грецький йогурт 3,5%	25	25	75	75	ДСТУ 4343:2004
7	Ванільна есенція	0,3	0,3	0,9	0,9	ДСТУ ISO 5565-2:2007
8	Вода	3	3	9	9	ДСТУ 7525:2014
Вихід			150		450	

Технологія

Насіння чіа заливають кокосовим молоком, додають еритрит і ретельно перемішують до рівномірного розподілу насіння. Отриману суміш залишають для набрякання в холодильнику протягом 3–4 годин при температурі (4 ± 2) °С до формування гелеподібної структури.

Лохину миють, перебирають, поміщають у чашу блендера, додають воду, лимонний сік та еритрит, після чого подрібнюють до однорідної консистенції кулі.

Грецький йогурт змішують з ванільною есенцією та невеликою кількістю кокосового молока до отримання кремоподібної текстури.

Формування десерту здійснюють пошарово: на дно порційного посуду викладають чіа-пудинг, далі шар лохинового кулі, зверху — йогуртовий крем.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання готового продукту: до 24 годин.

Умови зберігання: при температурі +2...+6 °С у закритій харчовій тарі.

Заморожування не допускається.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають у скляному креманковому або десертному стакані об'ємом 180–200 мл, оформлюють свіжою лохиною та листком м'яти. Рекомендована температура подачі: +6...+8 °С.



Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Десерт подається у прозорому скляному посуді шарами: нижній шар — чіа-пудинг на основі кокосового молока, верхній шар — перетерта лохина або лохинове желе. Поверхня рівна, без розшарування рідини, можливе оздоблення свіжими ягодами.

Консистенція. Однорідна, кремоподібна, помірно в'язка, з характерною зернистістю насіння чіа. Желеподібна частина щільна, добре утримує форму.

Смак та запах. Смак помірно солодкий, освіжаючий, з вираженими нотами кокоса та лохини, без сторонніх присмаків. Запах приємний, фруктово-кокосовий.

Колір. Нижній шар — білий або молочно-кремовий, верхній — насичений темно-фіолетовий або синьо-фіолетовий.

Харчова та енергетична цінність страви на 100 г

Показник	Значення
Білки, г	4,1
Жири, г	7,8
Вуглеводи, г	8,6
Енергетична цінність, ккал	118

Карту склала: здобувачка групи ЗГС-5-1 Качаліна А.Д.

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"22" січня 2026 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2

фірмової страви

«Шоколадний мус з фініками та льоном»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Фініки з кісточкою	40	34	120	102	ДСТУ 8494:2015
2	Грецький йогурт 3,5%	60	60	180	180	ДСТУ 4343:2004
3	Какао-порошок	10	10	30	30	ДСТУ 4391:2017
4	Насіння льону	10	10	30	30	ДСТУ 4967:2008
5	Еритрит	6	6	18	18	ДСТУ-Н CODEX STAN 192:2014
6	Вода питна	15	15	45	45	ДСТУ 7525:2014
7	Кориця мелена	0,5	0,5	1,5	1,5	ДСТУ ISO 6539:2016
8	Ванільна есенція	0,2	0,2	0,6	0,6	ДСТУ ISO 5565-2:2007
Вихід			140		520	

Технологія

Фініки промивають у проточній воді, видаляють кісточки та подрібнюють до пюреподібного стану.

Насіння льону подрібнюють у блендері до стану борошна.

У чаші блендера з'єднують фінікове пюре, грецький йогурт, какао-порошок, мелене насіння льону, еритрит, воду, корицю та ваніль.

Суміш збивають до отримання однорідної, густої кремоподібної маси.

Готовий мус охолоджують у холодильнику протягом 20–30 хв для стабілізації текстури.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання готового продукту: до 24 годин.

Умови зберігання: при температурі +2...+6 °С у закритій харчовій тарі.

Заморожування не допускається.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають у скляному креманковому або десертному стакані об'ємом 180–200 мл. Поверхню мусу допускається декорувати кількома цілими ягодами або посипати меленим льоном. Рекомендована температура подачі: +6...+8 °С.



Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Десерт має вигляд однорідної мусової маси, поданої у креманці або скляному стакані, поверхня гладка, допускається декор насінням льону або какао-порошком.

Консистенція. Ніжна, повітряна, кремоподібна, без грудочок, легко тримає форму при подачі.

Смак та запах. Смак насичений шоколадний з карамельними нотами фініків, помірно солодкий, без різкої гіркоти. Запах виражений какао, з легкими фруктовими відтінками.

Колір. Темно-коричневий, рівномірний по всій масі.

Харчова та енергетична цінність страви на 100 г

Показник	Значення
Білки, г	6,2
Жири, г	4,8
Вуглеводи, г	17,5
Енергетична цінність, ккал	142

Технологічні параметри рецептури

№ з/п	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Механічні		
1.1	Очистка фініків	-	15

Карту склала: здобувачка групи ЗГС-5-1 Качаліна А.Д.

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"22" січня 2026 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3

фірмової страви

«Йогуртово-малиновий парфе з льоном та вівсянкою»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Йогурт грецький 3,5%	80	80	240	240	ДСТУ 4343:2004
2	Малина	40	40	120	120	ДСТУ 7179:2010
3	Вівсяні пластівці	15	15	45	45	ДСТУ 7698:2015
4	Насіння льону	8	8	24	24	ДСТУ 4967:2008
5	Еритрит	5	5	15	15	ДСТУ-Н CODEX STAN 192:2014
6	Вода	20	20	60	60	ДСТУ 7525:2014
7	Ванільна есенція	0,2	0,2	0,6	0,6	ДСТУ ISO 5565-2:2007
Вихід			150		450	

Технологія

Вівсяні пластівці підсушують на сухій сковороді протягом 3–4 хвилин до легкої золотистості.

Після охолодження пластівці подрібнюють до стану грубої крихти та змішують з меленим насінням льону.

Малину миють, перебирають та подрібнюють у пюре за допомогою блендера. До малинового пюре додають еритрит та ванільну есенцію.

Грецький йогурт з'єднують із малиновим пюре та збивають до отримання однорідної кремоподібної маси.

У порційний посуд викладають шар зернової основи, зверху — йогуртово-малиновий крем. Поверхню вирівнюють

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання готового продукту: до 12 годин.

Умови зберігання: при температурі +2...+6 °С у закритій харчовій тарі.

Заморожування і тривале зберігання не допускається.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають у скляному креманковому або десертному стакані об'ємом 180–200 мл. Допускається декорування свіжими ягодами малини або насінням льону. Рекомендована температура подачі: +6...+8 °С.



Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Десерт подається шарами: йогуртовий крем, малиновий прошарок та зернова крихта. Шари чітко відокремлені, поверхня акуратна, можлива прикраса ягодами.

Консистенція. Йогуртова частина — кремоподібна, малиновий шар — желеподібний або пюреподібний, зернова крихта — з легкою хрусткістю.

Смак та запах. Смак кисло-солодкий, гармонійний, з вираженим ягідним ароматом і легкими кисломолочними нотами. Запах свіжий, фруктово-йогуртовий.

Колір. Контрастний: білий або світло-кремовий (йогурт), рожево-червоний (малина), світло-бежевий (зернова суміш).

Харчова та енергетична цінність страви на 100 г

Показник	Значення
Білки, г	5,6
Жири, г	3,2
Вуглеводи, г	9,4
Енергетична цінність, ккал	92

Карту склала: здобувачка групи ЗГС-5-1 Качаліна А.Д.

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"22" січня 2026 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4

фірмової страви

«Кокосовий крем з ягідним желе і чіа»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Кокосове молоко	80	80	240	240	-
2	Насіння чіа	10	10	30	30	ДСТУ 2240-93
3	Еритрит	10	10	30	30	ДСТУ-Н CODEX STAN 192:2014
4	Апельсин (цедра)	2	2	6	6	ДСТУ ББК ООН FFV-14:2007
5	Кокосова стружка	8	8	24	24	ТУ У 15.8 30352116 020:2005
6	Лохина	20	20	60	60	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-07:2007
7	Малина	20	20	60	60	ДСТУ 7179:2010
8	Вода	20	20	60	60	ДСТУ 7525:2014
9	Желатин	2	2	6	6	ДСТУ 4595:2006
Вихід			150		450	

Технологія

Малиново-лохинове желе: ягоди миють, подрібнюють блендером до пюре. Суміш прогрівають до 60–70 °С, додають еритрит. Желатин попередньо набухають у холодній воді та вводять у тепле ягідне пюре до повного розчинення. Масу охолоджують до 25–30 °С.

Кокосово-чіа крем: кокосове молоко змішують з еритритом, додають насіння чіа, апельсинову цедру та кокосову стружку. Суміш ретельно перемішують і витримують у холодильнику 1,5–2 години до загущення.

Формування десерту: у прозору склянку викладають шар кокосово-чіа крему, зверху акуратно заливають ягідне желе. Десерт витримують у холодильнику 1 годину до повного желювання верхнього шару.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Термін зберігання готового продукту: до 24 годин.

Умови зберігання: при температурі +2...+6 °С у закритій харчовій тарі.

Заморожування і тривале зберігання не допускається.

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають у прозорій креманці або highball-склянці.

Оформлюють свіжими ягодами та цедрою апельсина. Рекомендована температура подачі: +6...+8 °С.



Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Десерт має шарувату структуру: нижній шар — кокосовий крем з насінням чіа, верхній — ягідне желе. Поверхня блискуча, добре сформована, допускається декор цедрою апельсина.

Консистенція. Крем — густий, однорідний, пластичний; желе — щільне, пружне, без виділення рідини.

Смак та запах. Смак освіжаючий, кисло-солодкий, з поєднанням кокоса, цитрусових та ягід. Запах яскравий фруктовий з апельсиновими нотами.

Колір. Нижній шар — білий або світло-кремовий, верхній — насичений червоно-фіолетовий.

Харчова та енергетична цінність страви на 100 г

Показник	Значення
Білки, г	2,3
Жири, г	8,9
Вуглеводи, г	6,5
Енергетична цінність, ккал	105

Карту склала: здобувачка групи ЗГС-5-1 Качаліна А.Д.

Керівник _____

(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

"22" січня 2026 р.

М. П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №5

фірмової страви

«Теплий яблучно-йогуртовий гратен з мигдалевою крихтою»

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г				Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		На 3 порції		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Яблука свіжі	135	90	405	270	ДСТУ 8133:2015
2	Грецький йогурт 3,5%	60	60	180	180	ДСТУ 4343:2004
3	Мигдаль	18	18	54	54	ДСТУ ЕЭК ООН DDF-06:2007
4	Еритрит	6	6	18	18	ДСТУ-Н CODEX STAN 192:2014
5	Кориця мелена	0,5	0,5	1,5	1,5	ДСТУ ISO 6539:2016
6	Лимонний сік	4	4	12	12	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
7	Ванільна есенція	0,2	0,2	0,6	0,6	ДСТУ ISO 5565-2:2007
8	Вода питна	10	10	30	30	ДСТУ 7525:2014
Вихід			140		420	

Технологія

Яблука миють, очищають від шкірки та серцевини, нарізають тонкими скибками.

Мигдаль подрібнюють до стану крихти.

Яблука збризкують лимонним соком, додають еритрит, корицю та ваніль.

У форму викладають шар яблук, зверху рівномірно розподіляють грецький йогурт та посипають мигдалевою крихтою.

Запікають у пароконвектоматі або духовій шафі при температурі 170 °С протягом 12–15 хв.

Термін придатності до споживання та умови зберігання

Десерт не підлягає тривалому зберіганню, реалізація здійснюється після приготування

Спосіб реалізації (подання) споживачу

Подають гарячим у порційних формах або в термостійких креманках. Допускається подача з листком м'яти або цедрою.



Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд. Десерт подається у порційній жаростійкій формі або креманці. Поверхня злегка підрум'янена, посипана мигдалевою крихтою.

Консистенція. Яблучна частина — м'яка, соковита; йогуртова маса — ніжна, запечена до кремоподібного стану; крихта — з легкою хрусткою текстурою.

Смак та запах. Смак теплий, помірно солодкий, з вираженим ароматом печених яблук, кориці та горіхів. Запах приємний, карамельно-фруктовий.

Колір. Золотисто-білий із світло-коричневою скоринкою на поверхні.

Харчова та енергетична цінність страви на 100 г

Показник	Значення
Білки, г	5,1
Жири, г	4,6
Вуглеводи, г	14,8
Енергетична цінність, ккал	118

Технологічні параметри рецептури

№ з/п	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Механічні		
1.1	Очистка яблук	30	33,3
2.	Теплові		
2.1	Запікання н/ф	-	6,7

Карту склала: здобувачка групи ЗГС-5-1 Качаліна А.Д.

Технологічні схеми виробництва функціональних десертів представлені в додатку Б.

3.3 Оцінка ефективності впровадження функціональної десертної продукції

Оцінка ефективності впровадження функціональної десертної продукції передбачає аналіз економічних та споживчих результатів, які може отримати заклад ресторанного господарства внаслідок розширення асортименту.

Розрахунок технологічної собівартості показав, що запропоновані функціональні десерти характеризуються відносно низьким рівнем витрат на сировину (табл. 3.4).

Таблиця 3.4 – Економічна оцінка впровадження функціональної десертної продукції

Назва десерту	Вихід, г	Собівартість 1 порції, грн	Ціна реалізації, грн	Потенційна націнка, %
Чіа-пудинг з кокосовим молоком та лохиною	150	42,6	300	604
Шоколадний мус з фініками та льоном	140	28,9	280	869
Йогуртово-малиновий парфе з льоном та вівсянкою	150	36,8	280	661
Кокосовий крем з ягідним желе і чіа	150	44,1	300	580
Теплий яблучно-йогуртовий гратен з мигдалевою крихтою	140	24,7	260	952

Джерело: розроблено автором

Собівартість однієї порції коливається в межах від 24 до 44 грн залежно від рецептурного складу, частки ягідної сировини та використання горіхів і суперфудів. Найнижчу собівартість має теплий яблучно-йогуртовий гратен, що пояснюється використанням доступної сезонної сировини, тоді як найбільш витратними є десерти з додаванням свіжих ягід та насіння чіа.

Водночас рекомендований рівень цін реалізації функціональних десертів відповідає існуючій ціновій політиці кафе-кондитерської «Міністерство десертів» і становить у середньому 260–300 грн за порцію. Такий рівень цін не суперечить позиціонуванню закладу в його сегменті та сприймається споживачами як виправданий з огляду на склад продукту, дизайнерську подачу та функціональну

цінність.

Співвідношення між собівартістю та ціною реалізації свідчить про високий рівень потенційної маржинальності. Навіть за мінімальної торговельної націнки фінансовий результат від впровадження функціональних десертів залишається позитивним. Саме тому можна розглядати дану лінійку як економічно доцільну без необхідності суттєвого підвищення операційних витрат або розширення номенклатури закупівель.

Окрім економічного ефекту, важливим є прогнозований споживчий ефект. Запропоновані десерти орієнтовані на сегмент гостей, які дотримуються принципів усвідомленого харчування, знижують споживання цукру, контролюють калорійність раціону або мають підвищений інтерес до функціональних продуктів. У сучасних умовах такий сегмент демонструє стабільне зростання, що створює додаткові можливості для формування лояльної аудиторії та підвищення частоти повторних відвідувань.

Функціональна лінійка також дозволяє змінити структуру попиту в межах закладу. Якщо традиційні десерти здебільшого орієнтовані на подієве або емоційне споживання, то функціональні продукти формують основу для регулярного споживання без відчуття перевантаження організму.

З позиції управління асортиментом важливою перевагою є також універсальність використаної сировини. Основні інгредієнти мають тривалий термін зберігання, не потребують складних умов логістики та можуть застосовуватися одночасно в декількох виробках, що знижує ризик списання продукції та мінімізує фінансові втрати у разі коливань попиту.

Узагальнюючи результати оцінки, можна зробити висновок, що впровадження функціональної десертної продукції в кафе-кондитерській «Міністерство десертів» є економічно обґрунтованим і споживчо доцільним. Запропонована лінійка не лише забезпечує високий рівень рентабельності, але й сприяє формуванню нових конкурентних переваг закладу за рахунок адаптації асортименту до сучасних харчових трендів та очікувань цільової аудиторії.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У межах кваліфікаційної роботи здійснено комплексне дослідження сучасного стану ресторанного ринку міста Києва та визначено ключові тенденції його розвитку в умовах трансформації споживчої поведінки та економічної нестабільності. Встановлено, що столиця залишається провідним гастрономічним центром України, який характеризується високою концентрацією закладів ресторанного господарства різних форматів, спеціалізацій і цінових сегментів. Ринок є динамічним, проте водночас нестійким, оскільки перебуває під впливом як макроекономічних чинників, так і змін у структурі попиту з боку міського населення.

Аналіз структури ресторанного господарства Києва засвідчив домінування закладів середнього та доступного цінового сегментів, а також активне зростання кількості спеціалізованих концепцій, орієнтованих на вузький продукт або формат обслуговування. Водночас простежується нерівномірність територіального розміщення закладів, зосередження гастрономічної активності в центральних районах міста та поступове зниження інтенсивності розвитку у спальних районах.

Дослідження туристичних, еколого-географічних і соціально-економічних чинників показало, що ресторанний бізнес Києва значною мірою залежить від туристичних потоків, рівня доходів населення та загальної соціально-економічної ситуації в країні. Зростання витрат на енергоресурси, інфляційні процеси, зниження купівельної спроможності та зміна споживчих пріоритетів призводять до скорочення частоти відвідувань закладів ресторанного господарства та підвищення вимог до якості гастрономічної пропозиції.

Дослідження діяльності кафе-кондитерської «Міністерство десертів» дозволило охарактеризувати її як заклад із чітким авторським позиціонуванням і сильною візуально-естетичною складовою продукту. Асортиментна політика орієнтована переважно на емоційне та святкове споживання, що формує імідж сучасної кондитерської, однак водночас обмежує можливості формування стабільного сегмента регулярних відвідувань.

Проведений аналіз асортименту засвідчив відсутність у меню функціональної десертної продукції, адаптованої до принципів здорового або усвідомленого харчування. Переважання висококалорійних і цукровмісних виробів звужує потенційне коло споживачів і не відповідає актуальним харчовим трендам, що набувають поширення серед міського населення.

У третьому розділі розроблено пропозиції щодо впровадження лінійки функціональних десертів, які поєднують смакову привабливість із підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Запропоновано п'ять нових десертів, складено технологічні карти та технологічні схеми, обґрунтовано вибір сировини з урахуванням її нутрієнтного складу та економічної доцільності використання.

Економічна оцінка показала, що впровадження функціональної десертної продукції не потребує істотного збільшення витрат і є фінансово доцільним для закладу. Рівень собівартості дозволяє формувати конкурентну ціну реалізації з ринковою націнкою, що створює передумови для підвищення прибутковості та посилення конкурентних позицій кафе-кондитерської.

Узагальнюючи результати дослідження, можна стверджувати, що впровадження функціональних десертів є ефективним інструментом адаптації закладу до сучасних умов розвитку ресторанного ринку. Запропонований підхід дозволяє не лише розширити асортиментну політику, а й сформувати новий сегмент споживання, орієнтований на регулярні відвідування та довгострокову лояльність гостей. Функціональні десерти можуть виступати не як заміна основного асортименту, а як його стратегічне доповнення, що підсилює конкурентні позиції закладу.

Подальші дослідження доцільно спрямувати на аналіз споживчої реакції на функціональні десерти, оцінку рівня прийнятності запропонованих виробів за сенсорними показниками, а також вивчення можливостей масштабування функціональної лінійки в межах мережевих або мультиформатних закладів ресторанного господарства. Крім того, перспективним є дослідження впливу функціональних десертів на формування іміджу бренду та сприйняття закладу в контексті здорового способу життя.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. 45041911 - ТОВ "МІНДЕСЕРТІВ" - Основна інформація - Clarity Project. *Clarity* - прозора аналітика. URL: <https://clarity-project.info/edr/45041911> (дата звернення: 27.11.2025).
2. 2024 Ukrainian Hotel Market Overview Study Results. *Ribas Hotels Group*. URL: <https://ribashotelsgroup.ua/en/blog/rezulytati-issledovaniya-obzor-gostinichnogo-rinka-ukraini-2024/> (дата звернення: 27.11.2025).
3. 9 proven benefits of almonds. Healthline. URL: <https://www.healthline.com/nutrition/9-proven-benefits-of-almonds> (дата звернення: 22.01.2026).
4. Гастрорезюме 2024 року: райони, формати та ресторани відкриття Києва. *PostEat* – Профільне гастрономічне видання - *PostEat*. URL: <https://posteat.ua/obzory/gastrorezyume-2024-roku-rajoni-formati-ta-restoranni-vidkrittya-kiyeva/> (дата звернення: 27.11.2025).
5. Друзюк Я. 100 ресторанів, кав'ярень і барів, які відкрили за 2022 рік у Києві. *The Village Україна*. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/2022-top/334335-open-2022-restaurants-bars-coffee-shaurma> (дата звернення: 27.11.2025).
6. Друзюк Я. 300 ресторанів, кав'ярень і барів, які відкрили за 2023 рік у Києві. *The Village Україна*. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/review-2023/345649-open-2023-selyam-128-podil-food-market-arirang-brewsell-kashtan-wine> (дата звернення: 27.11.2025).
7. Економічна правда. Наїлись. Київ готується до закриття сотень ресторанів. *Економічна правда*. URL: <https://epravda.com.ua/biznes/najilisya-kijiv-gotuyetsya-do-zakrittya-soten-restoraniv-812187/> (дата звернення: 27.11.2025).
8. Карабанов Д., Осипенкова І. Користь та особливі властивості йогуртів. *Інтеграційні та інноваційні напрями розвитку харчової індустрії*: Матеріали першої міжнар. науково-практ. конф., м. Черкаси, 19–20 жовт. 2017 р. Черкаси. С. 160–162. URL: <https://er.chdtu.edu.ua/bitstream/ChSTU/1653/1/збірник%20конференції2017%20ТОМ%202+.pdf#page=160> (дата звернення: 22.01.2026).

9. Київ лідирує за кількістю туристів та туристичним збором у 2024 році. *Kyiv24*. URL: <https://kyiv24.com/kyiv-zalyshayetsya-liderom-kilkistyuturystiv/> (дата звернення: 27.11.2025).

10. Крахмальова Н. А. Маркетингові стратегії підприємства ресторанного бізнесу як основа забезпечення його конкурентоспроможності / Н. А. Крахмальова, О. М. Копачевська // Актуальні проблеми інноваційного розвитку кластерного підприємництва в Україні : зб. ст. за матеріалами Всеукр. наук.-практ. конф. (30 березня 2017 р., м. Київ). - К. : КНУТД, 2017. - С. 147-152.

11. Мельник К. 215 ресторанів, барів, кав'ярень і стритфудів, які відкрили в Києві у 2024 році. *The Village Україна*. URL: <https://www.village.com.ua/village/food/review-2024/358351-215-restoraniv-bariv-kav-rsquo-yaren-i-stritfudiv-yaki-vidkrili-v-kievi-u-2024-rotsi> (дата звернення: 27.11.2025).

12. Мережа ресторанів з монопродуктом Ministry of *Forbes.ua*. URL: <https://forbes.ua/profile/ministry-of-1085> (дата звернення: 27.11.2025).

13. Міністерство десертів - меню. *ChoiceQR*. URL: <https://mindesertiv.choiceqr.com/> (дата звернення: 27.11.2025).

14. Міністерство Десертів. *Google Карти*. URL: <https://maps.app.goo.gl/p81uGLczZCJHbipx9> (дата звернення: 27.11.2025).

15. Нема кому їсти? Чому по Україні закриваються ресторани і чи врятує галузь "вищий чек". *РБК-Україна*. URL: <https://www.rbc.ua/rus/news/nema-komu-yisti-chomu-ukrayini-zakrivayutsya-1733920729.html> (дата звернення: 27.11.2025).

16. Нове місце (Київ): Міністерство Десертів на Золотих Воротах - *RestOn.ua*. *RestOn*™. URL: https://reston.ua/kyiv_news/novoe-mesto-kiev-ministerstvo-desertov-na-zolotyih-vorotah (дата звернення: 27.11.2025).

17. Новий заклад. Київ: «Міністерство Десертів» на Богдана Хмельницького. *PostEat – Профільне гастрономічне видання - PostEat*. URL: <https://posteat.ua/news/novij-zaklad-kiiv-ministerstvo-desertiv-na-bogdana-xmelnickogo/> (дата звернення: 27.11.2025).

18. Опенько О. Дефіцит кадрів, виклики, рентабельність: як змінився ресторанний бізнес за 2024 рік – *Delo.ua*. *Останні новини України та світу онлайн – delo.ua*.

URL: <https://delo.ua/news/serednii-cek-vikliki-renatbelnist-yak-zminivsvya-restorannii-biznes-za-2024-rik-440421/> (дата звернення: 27.11.2025).

19. Попри військовий стан: Київ заявив про рекордне зростання туризму в 2025 році. УНІАН. URL: <https://www.unian.ua/tourism/news/kijiv-zibrav-rekordniy-turistichniy-zbir-za-piv-roku-2025-roku-novini-kiyeva-13106109.html> (дата звернення: 27.11.2025).

20. Проблеми ресторанного бізнесу в Україні у 2025 році та рішення для них | Kyivstar Business Hub. *Kyivstar Business Hub – корпоративний блог для бізнесу*. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/problemi-restorannogo-biznesu-v-ukrayini-u-2025-rocz-i-ta-rishennya-dlya-nih> (дата звернення: 27.11.2025).

21. Ракша Л. «Ministry of – не феномен, а чітко продумана стратегія». Євген Таллер про концепцію, аудиторію, меню та цифри «Міністерства шаурми» на Басейній – Poster POS. URL: <https://joinposter.com/ua/post/evgen-taller-pro-ministerstvo-shaurmy> (дата звернення: 27.11.2025).

22. Ресторанний бізнес в Україні: виклики, тенденції та майбутнє. ЦЕС. URL: <https://ces.org.ua/ekonomika-restoraniv-chy-bude-komu-pratsiuvaty/> (дата звернення: 28.11.2025).

23. Ресторанний ринок у 2023 році – зміни та підсумки - HoReCa-УКРАЇНА. *HoReCa-УКРАЇНА*. URL: <https://horeca-ukraine.com/restorannij-rinok-u-2023-roci-zmini-ta-pidsumki/> (дата звернення: 27.11.2025).

24. Ринок HoReCa в Україні: споживацькі оцінки. *Pro-Consulting*. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-horeca-v-ukraine-potrebitelskie-ocenki> (дата звернення: 27.11.2025).

25. Середня зарплата в столиці у 2024 році: скільки заробляють кияни?. *СтройОбзор*. URL: <https://stroyobzor.ua/ua/kiyv/news-city/serednya-zarplata-v-stolici-u-2024-roci-skilki-zaroblyayut-kiyani> (дата звернення: 27.11.2025).

26. Сімахіна Г. О. Біологічно активні природні сполуки у життєзабезпеченні організму людини / Г. О. Сімахіна, Н. В. Науменко, С. В. Камінська, Н. О. Горлата // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2022. – Т. 28, № 3. – С. 97–106. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Npnukht_2022_28_3_10 (дата звернення: 22.01.2026).

27. Торгівля та споживчий ринок. Департамент промисловості та розвитку підприємництва виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації). URL: <https://dprp.kyivcity.gov.ua/torhivlia-ta-spozhyvchyi-rynok> (дата звернення: 27.11.2025).

28. Чемелева, Ю. Порівняльна характеристика біохімічного складу насіння льону та чіа як джерел функціональних інгредієнтів для створення оздоровчих харчових продуктів / Ю. Чемелева, Н. Стеценко // Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 19-20 листопада 2020 р., м. Київ. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 49-50. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/items/05f08b42-b829-4d12-9845-787e95ec1353> (дата звернення: 22.01.2026).

29. Шаповал К. Як відкрити власний бізнес під час війни. Історії підприємців від Forbes – Forbes.ua. *Forbes.ua | Бізнес, мільяртери, новини, фінанси, інвестиції, компанії.* URL: <https://forbes.ua/company/vidchaydukhi-yak-pidpriemtsi-navazhilis-zapustiti-biznes-u-pershi-misyatsi-velikoi-viyni-15082023-14954> (дата звернення: 27.11.2025).

30. Almonds, nutritional value. Eat This Much. URL: <https://www.eatthismuch.com/calories/almonds-2632?a=0.6993%3A0> (дата звернення: 22.01.2026).

31. Benefits of dates. Healthline. URL: <https://www.healthline.com/nutrition/benefits-of-dates> (дата звернення: 22.01.2026).

32. Blueberries, calories and nutrition. FatSecret. URL: <https://foods.fatsecret.com/calories-nutrition/usda/blueberries?portionid=58492&portionamount=100.000> (дата звернення: 22.01.2026).

33. Blueberries, nutritional value. Eat This Much. URL: <https://www.eatthismuch.com/calories/blueberries-1343?a=0.6756756756756757%3A0> (дата звернення: 22.01.2026).

34. Chia seeds, nutritional value. Eat This Much. URL: <https://www.eatthismuch.com/calories/chia-seeds-2608?a=8.33333%3A0> (дата звернення: 22.01.2026).

35. Erythritol. Wikipedia. URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/Erythritol> (дата звернення: 22.01.2026).

36. Erythritol: sweetener with almost no calories. Healthline. URL: <https://www.healthline.com/nutrition/erythritol> (дата звернення: 22.01.2025).

37. Flaxseed, nutritional value. Eat This Much. URL: <https://www.eatthismuch.com/calories/flaxseed-2710?a=0.59524%3A0> (дата звернення: 22.01.2026).

38. Greek yogurt, calories and nutrition. FatSecret. URL: <https://foods.fatsecret.com/calories-nutrition/generic/greek-yogurt?portionid=29550569&portionamount=100.000> (дата звернення: 22.01.2026).

39. Magnesium food sources. Osteoporosis Canada. URL: <https://osteoporosis.ca/magnesium-food-sources/> (дата звернення: 22.01.2026).

40. Medjool dates, nutritional value. Eat This Much. URL: <https://www.eatthismuch.com/calories/medjool-dates-1591?a=4.16667%3A0> (дата звернення: 22.01.2026).

41. MINISTRY OF DESSERTS - I'm Design. *I'm Design*. URL: <https://iamdesign.com.ua/portfolio/ministry-of-desserts/> (дата звернення: 27.11.2025).

42. Oat beta-glucan. Wikipedia. URL: https://en.wikipedia.org/wiki/Oat_beta-glucan (дата звернення: 22.01.2026).

43. Pshenna I. Ukrainian cities hotel revenue growth in 2024: Kyiv, Odesa, Bukovel, Lviv | Iryna Pshenna posted on the topic | LinkedIn. *LinkedIn*. URL: https://www.linkedin.com/posts/iryna-pshenna-6954a76a_tourism-sector-2024-which-cities-generated-activity-7384597146823622656-PJ4C (дата звернення: 27.11.2025).

44. Raspberries, nutritional value. Eat This Much. URL: <https://www.eatthismuch.com/calories/raspberries-1547?a=0.81301%3A0> (дата звернення: 22.01.2026).

45. Rolled oats, nutritional value. Eat This Much. URL: <https://www.eatthismuch.com/calories/rolled-oats-1112?a=1.25%3A0> (дата звернення: 22.01.2026).

46. VisitUkraine Today. How the restaurant market of Ukraine has changed in the third year of the war: results of 2024. *Visit Ukraine*. URL: <https://visitukraine.today/blog/5500/how-the-restaurant-market-of-ukraine-has-changed-in-the-third-year-of-the-war-results-of-2024> (дата звернення: 27.11.2026).

ДОДАТКИ

Меню кафе-кондитерської «Міністерство Десертів»

В закладі
З 10:00 до 22:00

★ Популярне

Меню:

Ну Мам x Міністерство Десертів

🕒 Завтра, 12:00 - 21:30

▸ Мамині страви

СНІДАНКИ

🕒 Завтра, 09:00 - 21:30

ОСНОВНЕ

🕒 Завтра, 12:00 - 21:30

ВИПІЧКА

ДЕСЕРТИ

ЦІЛІ ТОРТИ

Aweskin x Ministry of

Desserts

Baileys x Ministry of

Desserts

НАПОЇ

Hram x Ministry of

Desserts

КОКТЕЙЛІ

ВИНО

АЛКОГОЛЬ

Ну Мам x Міністерство Десертів

🕒 Завтра, 12:00 - 21:30

Мамині страви

Сімейна комедія «Ну Мам» у кіно вже з 22 січня! Кожна історія наповнена любов'ю та теплом до найріднішої людини. Вирішили приготувати мамині страви і в Міністерстві Десертів. [Показати більше](#)

Бутерброд з сардинами

265 ₴

Гречаний хліб, щедро змащений часниковим соусом, маринований огірок, сардина, кріп і зелена цибуля. Крапля лимону та легка гострота зеленого чилі збир. [Показати більше](#)



🕒 250г



Вареники з картоплею

295 ₴

Класичні вареники з картоплею, щедро доповнені смаженою цибулею з грибами, свіжим кропом і сметаною. Смак, який не потребує пояснень. * не ідеальні за формою. [Показати більше](#)



🕒 300г



Печінковий торт

285 ₴

Ніжний печінковий торт із прошарком айолі з пасерованою цибулею та морквою, подаємо з карамелізованою цибулею. Зверху — шніт, кріпці цибуля та курячий жовток. [Показати більше](#)



🕒 220г



Голубці з куркою

295 ₴

З куркою у томатно-вершковому соусі. Подаємо зі сметаною, печеним перцем, петрушкою, зеленим чилі та дрібною копченою солі — смак справжнього дому. * за. [Показати більше](#)



🕒 320г



РОЗПРОДАНО

Вареники з вишнями

265 ₴

Домашні вареники з соковитою вишнею та вершковим маслом. Подаємо з ладне з ряжанки та сметани, смаженим мигдалем і медом — солодко, ніжно й по-дому. [Показати більше](#)



🕒 300г



Рогалик з маком

165 ₴

На пшеничній заквасці, збагачений кефіром, сметаною та вершковим маслом. Усередині — щедра макова начинка з глибоким, знайомим з дитинства смаком та. [Показати більше](#)



🕒 100г



Рогалик з айвою

185 ₴

На пшеничній заквасці, збагачений кефіром, сметаною та вершковим маслом. Начинка з айвового варення з присмною кисллинкою й фруктовим ароматом — смак дитинства. [Показати більше](#)



🕒 100г



СНІДАНКИ

🕒 Завтра, 09:00 - 21:30

Mimosa на сніданок?

Mimosa

290 ₴

доступна можливість замовити Mimosa Alcohol Free - 240 UAH
Strawberry Mimosa полунична мімоза з кокосово-ананасовою піною — коктейль для тих, хто мріє про відпущу [Показати більше](#)



📖 35

Солоні

Сніданок з тунцем та яєчнею

325 ₴

Ситна ранкова тарілка з міксом салату, запеченою картоплею, фетою, оливками каламаті та яєчнею. Свіже, яскраве поєднання з середземноморським настроєм.

🕒 380г (AI) 1a, 3, 7, 8, 10, 15, 16

📖 Показати доповнення

📖 195



Сніданок з креветками та сирною кукурудзою

445 ₴

Ніжний скрембл із креветками, томатами конфі та кукурудзою в сирному соусі. Подається з міксом зелені, лимоном та мигдалевими пластівцями.

🕒 420г (AI) 1a, 3, 7, 8, 8a, 10, 15, 16

📖 Показати доповнення



Італійська ранкова тарілка

345 ₴

Страчатела, мортадела, м'яке яйце, авокадо, томати й маринований баклажан у поєднанні з базиліком та збитим маслом з оливками. Подається з хлібом на [Показати більше](#)

🕒 320г (AI) 1, 3, 7

📖 Показати доповнення

📖 234



Ранкова тарілка з беконом

345 ₴

Скрембл, хрумкий бекон і пармезан зі смаженими грибами — класичний, поживний та ароматний сніданок. Додаємо хешбраун та свіжий мікс салату для балансу.

🕒 340г (AI) 3, 7, 8

📖 Показати доповнення

📖 479



Бенедикт з лососем на хешбрауні

465 ₴

Класичний бенедикт у міністерському форматі: ніжний лосось, хешбраун, яйце пашот та соус голандез.

🕒 400г (AI) 1, 3, 7

📖 Показати доповнення

📖 408



Трюфельна вівсянка з кіноа та гливами

295 ₴

Кремova вівсянка з кіноа з трюфельним кремом, фундуком, томатами конфі, яйцем та цибулею шалот. Елегантний, насичений і дуже ароматний сніданок.

🕒 350г (A) 3, 7

▼ Показати доповнення



219



Ранковий мафін

365 ₴

Ситний сніданок з котлетою з яловичини, витриманого чеддера, карамелізованої цибулі, помідорів та маринованого огірка. Подається з гірчицею — соковитий, н [Показати більше](#)

🕒 340г



183



РОЗПРОДАНО

Сендвіч з запеченою індичкою та крем-ромеско

395 ₴

Соковита індичка, бекон, печений перець і маринований огірок у посднанні з чеддером та крем-ромеско. Яскравий акцент з айолі з французькою гірчицею.

🕒 400г



96



Авокадо тост на гречаному хлібі

375 ₴

Гречаний хліб із крем-сиром, томатами конфі, печеним перцем та цитрусовим соусом. Завершують смак мигдалеві пластівці та мальдонська сіль.

🕒 350г (A) 7, 15, 16



Сендвіч з ростбїфом та трюфельним соусом

365 ₴

Насичений сендвіч з гречаним хлібом з карамелізованою цибулею, свіжим томатом, хешбрауном, витриманим чеддером та маринованими огірками. Дове: [Показати більше](#)

🕒 400г (A) 1, 3, 7, 10

▼ Показати доповнення



185



Солодкі

Вівсянка з кіноа та запеченим бананом

295 ₴

Кремova вівсянка з маскарпоне, гарбузовим мармеладом, фундуком, корицею та кульою маракуї. Подається з запеченим бананом — тепла, ароматна, затишна страва.

🕒 300г 🆕 Новинка



15



Сирники з кремом з халви та маскарпоне

265 ₴

Ніжні сирники з кулі з маракуї, гарбузовим мармеладом і кремом з халви та маскарпоне. Подаються з хрусткими чипсами із суміші насіння.

🕒 250г 🆕 Новинка



42



Убе сирники

325 ₴

Сирники з ніжним заварним кремом Ube, полуничним кулі, лохиною та полуницею. З мигдалевими пластівцями та пудрою з фіолетового ямсу. Яскраві, ароматні та дуже ніжні.

🕒 320г



ОСНОВНЕ

🕒 Завтра, 12:00 - 21:30

Стартери

Запечений камамбер

365 ₴

з домашнім айвовим джемом. Подається з бріошем, свіжими ягодами та мигдалевими пластівцями. Прикрашений чебрецем. Теплий та тягучий з солодко-ягідним акцентом.

🍴 350г 🆕 Новинка

📖 10



Хумус з гливами

285 ₴

з зеленим горошком, копченою сметаною, печеним баклажаном, кінзою, чилі та шнітом

🍴 250г

📖 95



РОЗПРОДАНО

Батат фрі

245 ₴

з трюфельним соусом та пармезаном

🍴 200г

📖 185



Кріспі баклажан

320 ₴

з гуакамолем з пікантним азійським соусом, кінзою та кунжутом

🍴 230г 🍷 1, 11, 15 🌱 Вегетаріанська

📖 Показати доповнення

📖 364



Тартар з яловичини

395 ₴

з картопляним хешбрауном, трюфельним кремом та мікс салатом

🍴 240г 🍷 7 🌶 Середньо-гострий

📖 Показати доповнення

📖 222



Бріош з айвовим джемом

195 ₴

Домашній джем із айви з кардамоном та цедрою апельсина. Подається з теплим бріошем і вершковим маслом. Ароматний та цитрусово-пряний.

🍴 280г 🆕 Новинка

📖 4



Салати

Салат з кіноа, креветками та авокадо

395 ₴

з печеним гарбузом, томатами, гірчично - медовою заправкою та мигдалевими пластівцями

🍴 350г 🆕 Новинка 🍷 Рекомендовано

📖 45



РОЗПРОДАНО

Нісуаз 2.0 з свіжим тунцем

395 ₴

з томатами, огірками, оливками, картоплею, міксом салату, гірчичною заправкою та соусом унагі

🍴 400г 🆕 Новинка

📖 30



Салат з кріспі куркою та азійською заправкою

295 ₴

Куряче філе кріспі разом із міксом зелені, броколі, цукіні, кінзою заправлений кунжутно-лаймовим соусом та арахісом кріспі

🕒 300г (AI) 5, 8, 11 🔥 Новинка

Показати доповнення

📖 420



Міністерський Нісуаз

285 ₴

з тунцем, карамелізованою морквою, спаржевою квасолею, томатами, огірками, міксом салату та бейбі картоплею

🕒 300г (AI) 3, 7, 16

Показати доповнення

📖 429



Салат з лососем, авокадо та брюссельською капустою

395 ₴

з крем-сиром, огірком, фурікаке, міксом зелені, унагі та цитрусовим понзу

🕒 280г

📖 45



Зелений салат з авокадо

265 ₴

з в'яленими томатами, стручковою квасолею, огірками та міксом салату *на вибір оливкова олія чи азі [Показати більше](#)

🕒 240г 🌱 Вегетаріанська 🌱 Веганське

Показати доповнення



Салат зі страчателлою, томатами та баклажаном

345 ₴

із оливками, фісташками, руколою та песто з базиліку

🕒 300г

Показати доповнення

📖 212



Супи

Гарбузовий суп

265 ₴

з кокосовими вершками, насінням гарбуза та печений гарбуз

🕒 300г

Показати доповнення

📖 108



РОЗПРОДАНО

Гарбузовий суп з креветкою

345 ₴

з кокосовими вершками, насінням гарбуза та печений гарбуз

🕒 300г

Показати доповнення

📖 31



РОЗПРОДАНО

Курячий бульйон

225 ₴

🕒 300/60г (AI) 3

Показати доповнення

📖 407



Борщ з яловичиною

325 ₴

готуємо на яловичому та курячому бульйоні подаємо з гречаним хлібом, сметаною, томленою яловичиною та зеленою цибулею

[Показати більше](#)

РОЗПРОДАНО

🍴 400г

**Борщ з куркою**

275 ₴

готуємо на яловичому та курячому бульйоні подаємо з гречаним хлібом, сметаною, томленою яловичиною та зеленою цибулею

[Показати більше](#)

🍴 400г

**Паста****Паста з вершковим соусом з солених лимонів**

285 ₴

з курячим філе, пудрою чорного лимону, пармезаном та базиліком

🍴 300г (A) 1, 7, 16 Новинка



РОЗПРОДАНО

**Паста зі страчателлою та томатним соусом**

325 ₴

із томатами, песто, базиліком та фісташками

🍴 300г (A) 1, 7

[Показати доповнення](#)**Паста з трюфельним карпачо та страчателлою**

425 ₴

зі смаженими гливками, пармезаном та трюфельним соусом

🍴 300г (A) 1, 7



РОЗПРОДАНО

Паста з креветками

425 ₴

з тигровими креветками, томатним соусом марінара, фісташками, кабачками та оливками каламата

🍴 350г (A) 1, 2, 7 Рекомендовано

[Показати доповнення](#)**Равіолі з креветками та карі соусом**

365 ₴

томатами, кокосовими вершками, кальмаром та білою органічною рибкою

🍴 250г (A) 1, 7

[Показати доповнення](#)**Равіолі з качкою та трюфельним соусом**

325 ₴

зі шпинатом та пармезаном

🍴 210г (A) 1, 7

[Показати доповнення](#)

РОЗПРОДАНО



ОСНОВНІ

Кріспі курка з рисом

295 ₴

корейська версія хрусткого курячого філе в пікантному кисло-солодкому соусі на основі корейської пасти кочуджан

Показати доповнення

96

**Качина ніжка конфі**

465 ₴

з кремом із селери та печеними яблуками

340г (AI) 1, 7

127

**Стейк лосося з бебі картоплею та вершковим голландським соусом**

395 ₴

з брюссельською капустою, шніт цибулею, томатами конфі та соусом з солених лимонів

350г Новинка Рекомендовано

45

**Стейк яловичини з картопляним пюре**

525 ₴

зі смаженими гливами, печерицями, томатами конфі, шпинатом, чилі та соусом деміглас

420г Новинка Рекомендовано

236

**Азійський боул 1**

445 ₴

з лососем гравлакс, авокадо, томатами, норі, мусом кімчі та манговим соусом

380г (AI) 4, 7, 8

**Азійський боул 2**

445 ₴

зі свіжим тунцем в азійському соусі, авокадо, томатами, норі, мусом кімчі та манговим соусом

380г (AI) 7, 8, 11

152

**Азійський боул 3**

365 ₴

з куркою кріспі, авокадо, томатами, норі, мусом кімчі та манговим соусом

380г

340

**Телячі щічки з картопляним пюре**

420 ₴

з соусом з печених овочів та маринованими огірками

300г (AI) 1, 7

Показати доповнення

338

**Обсмажене куряче філе з картопляним пюре**

365 ₴

з міксом салату та кремом на основі печених перців

360г

Показати доповнення

611

**Котлети з індички з картопляним пюре**

295 ₴

з маринованими огірками

330г (AI) 1, 7



Сендвіч з ростбіфом та трюфельним соусом

365 ₴

з хешбрауном, витриманим чеддером, карамелізованою цибулею, томатами конфі, пармезаном та маринованими огірками

🍷 400г



Сендвіч з запеченою індичкою та крем-ромеско

395 ₴

з беконом, печеним перцем, маринованим огірком, сиром Чеддер, соус - ромеско та айолі з французькою гірчицею



ВИПІЧКА

Цілий день

Кекс морквяний

225 ₴

На основі моркви та фініків з крем-сиром. Додаємо волоський горіх, пекан та карамель



Печиво шоколад-нутелла

165 ₴

М'яке печиво з карамелізованим вершковим маслом, молочним та чорним шоколадом, нутеллою й легкою ноткою солі. Ідеальний баланс насиченої солодкості. [Показати більше](#)



Сінабон малиновий

275 ₴

Класичний сінабон із ніжним вершковим кремом та ягідним соусом із малини, що додає приємної кислоти.

🍷 220г 🔴 Новинка



13



РОЗПРОДАНО

Сінабон яблучний з корицею

275 ₴

Соковиті яблука з карамеллю - класична начинка сінабону. Зверху вершковий крем та пластівці мигдалю.

🍷 210г 🔴 Новинка



25



РОЗПРОДАНО

Сінабон шоколад-кармель

275 ₴

Справжня насолода для любителів шоколаду. З ароматом кориці, ніжним карамельним крем-чізом, карамеллю та горіхами пекан.

🍷 220г 🔴 Новинка



24



РОЗПРОДАНО

Сінабон маковий

275 ₴

Традиційна ніжність із новим акцентом. З ароматом кориці, в складі макова начинка та вершковий крем з легкою цитрусовою свіжістю.

🍷 220г 🔴 Новинка



4



РОЗПРОДАНО

Тертий пиріг зі смородиною

165 ₴

Десерт з вівсяними пластівцями, мигдалем і маслом. Яскраву кислотку смородини врівноважує ніжність сметани та аромат апельсинової цедри

🍷 150г 🔴 Новинка



Булочка з корицею

165 ₴

Класика, що завжди в тренді. Ароматна, з тростинним цукром і корицею. Міністерський вибір до ранкової кави.

🍷 120г



РОЗПРОДАНО

Булочка з кардамоном

165 ₴

З тростинним цукром і зернами кардамону, що надають тонкого пряного аромату.

🍷 120г



РОЗПРОДАНО

Булочка з маком та заварним кремом

165 ₴

М'яка булочка з маком та ніжним заварним кремом. Традиційна випічка з домашнім характером та оксамитовою текстурою.

🍷 135г



РОЗПРОДАНО

Крафін з маракуєю та маком

280 ₴

Сучасна інтерпретація круасана і мафіна — крафін із кисло-солодкою начинкою з маракуї, маком та вершковим маслом.

🍷 280г

**Круасан класичний**

180 ₴

Традиційний французький круасан із багат шаровим тістом, випечений до досконалої золотистої скоринки. Свіжий, маслянистий і повітряний — справжня класика.

🍷 70г

**Круасан з фісташковим кремом та катаїфі**

185 ₴

Ніжне листкове тісто, наповнене оксамитовим фісташковим кремом та прикрашене хрустким катаїфі.

**Круасан з мигдалевим кремом**

165 ₴

З ніжним мигдалевим кремом, прикрашений мигдалевими пластівцями. Насичений горіховий смак і делікатна солодкість у кожному шарі.

**Булочка зі смородиною**

225 ₴

Усередині — смородина, курага, родзинки, апельсинова паста, імбир, кориця та волоський горіх. Зимовий, пряний та ягідний смак.

**Булочка з фундучним праліне**

245 ₴

Щедро наповнене кремом з лісового горіха та фундучним праліне. З додаванням шоколадних дропсів, волоського горіха, мигдалевих пластівців та журавлини. [Показати більше](#)

**Хліб****Зерновий**

102 ₴

бездріжджовий на пшеничній заквасці, з насінням льону, соняшника та гарбуза

🍷 300г



РОЗПРОДАНО

Гречаний

102 ₴

Бездріжджовий на пшеничній заквасці з італійського борошна твердих сортів, з гречаним медом та насінням льону

🍷 300г

**ДЕСЕРТИ****Бенто торт****Міні чизкейк фісташка - малина**

475 ₴

Фісташково-малиновий чизкейк з ніжним крем-чізом і яскравим малиновим соусом. Баланс насиченості та ягідної свіжості.

🍷 330г **Новинка**

73

**Міні торт полуниця - лайм**

475 ₴

Ванільний шифоновий бісквіт, просочений сиропом з м'яти та лайму. Полуничний крем і лаймовий курд додають освіжаючих нот.

🍷 375г **Новинка**

37

**Міні торт чорниця - лимон**

475 ₴

ванільний бісквіт, лимонний крем, чорничний кулі – ця історія про смак, який тримає інтригу до останнього шматочка. Фінальні титри? "Беру ще один".

🍷 375г **Новинка**

71

**РОЗПРОДАНО****Оксамит - полуниця**

875 ₴

Ванільний шифоновий бісквіт, полуничне кулі та крем-чіз. М'який, збалансований десерт із ніжною ягідною ноткою.

🍷 650г **Ал** 1, 3, 7

112

**РОЗПРОДАНО****Три молока**

875 ₴

Повітряний ванільний бісквіт, просочений кремом "Три молока", зі згущеним молоком і ніжним крем-чізом. Класика з ніжною солодкістю.

🍷 650г **Ал** 1, 3, 7

93

**РОЗПРОДАНО****Зі смаком вишні**

875 ₴

Шоколадний бісквіт із вершковим крем-чізом та вишневим кулі. Глибокий шоколадний смак у поєднанні з приємною ягідною кислинкою.

🍷 650г



59

РОЗПРОДАНО**Десерти****Кеш'ю кейк шоколад - фундук**

325 ₴

Десерт із основою з фундука та фініків. Ніжний кеш'ю крем з кокосовим молоком, шоколадом і фундучною пастою, доповнений шоколадними вершками та какао.

🌱 Веганське



107



Кеш'ю кейк хурма - маракуйя

295 ₪



Легка основа з мигдалю та журавлини. З кремом із кеш'ю та кокосового молока, хурмою, кулі з маракуї та чебрецю.

 Веганське

**Шу з фісташковим кремом**

165 ₪

Ніжне заварне тістечко з фісташковим кремом, прикрашене смаженою фісташкою та мальдонською сіллю. Ідеальний баланс солодкого і солоного

 80г  1, 3, 7, 8

**Шу зі згущенкою та заварним кремом**

145 ₪

Повітряне шу з кремом на згущеному молоці. Прикрашене хрустким фундуком.

 80г  1, 3, 7, 8

**Цукерки****Медівник-бергамот**

95 ₪

Ніжна цукерка з білим шоколадом, бергамотом, згущеним молоком і медом. А також крихтою медівника.

 Новинка

**Цукерка трюфель**

95 ₪

Класичний трюфель з чорного шоколаду — глибокий та дуже шоколадний.

 28г  7

**Шоколад - полуниця**

95 ₪

Шоколад без цукру, веганські вершки, фундучна паста, сублимована полуниця, кленовий сироп і фісташка. Фруктово-шоколадний смак.

 Новинка  Веганське

**Веган Баунті**

225 ₪

Кокосове згущене молоко та кокосова стружка в шоколаді. Ніжний і дуже кокосовий.

 50г  Вегетаріанська

**Батончик Катафі**

325 ₪

білий шоколад, фісташкова паста, тісто катафі, масло вершкове, молочний шоколад

**Набір цукерок**

360 ₪

4 смаки Фісташка-вишня Білий шоколад, згущене молоко, фісташкова паста та сублимована вишня — кремовий десерт із яскравою ягідною нотою. Трюфель Класичні. Показати більше

 110г

**Пудинги****Пудинг Toffee Masala**

245 ₪

М'який, вологий карамельно-ірисовий пудинг з вершковим соусом. Спеції — імбир, кардамон, кориця та чорний чай ерл грей — створюють теплий східний настрій

 260г  Новинка



Шоколадний пудинг**295 ₴**

Теплий шоколадний пудинг із ніжним шоколадним бісквітом та блискучою глазур'ю. Подається з кулькою оксамитового шоколадного крему — насичений, густий і їд. [Показати більше](#)

👤 220г 🆕 Новинка

**Полуниця - м'ята****295 ₴**

Ніжний десерт із заварним кремом та маскарпоне, доповнений свіжою полуницею, м'ятою та лаймом. Легкий, освіжаючий і фруктовий десерт, з яскравим смаком. [Показати більше](#)

👤 250г

**Банановий****325 ₴**

Шари савоярді, просочені заварним кремом зі згущеним молоком, з додаванням шматочків стиглого банану. Кремовий та м'який десерт.

👤 250г (A) 1, 3, 7

**Не Київський****325 ₴**

Горіхове бізе з шарами ніжного заварного крему з маскарпоне та горіховим праліне. Хрусткий, повітряний і насичений горіховими нотами — сучасний десерт. [Показати більше](#)

👤 250г (A) 1, 3, 7, 8

**Фісташково - вишневий****325 ₴**

Савоярді з ніжним заварним фісташковим кремом та яскравим вишневим кюлі. Баланс солодкого горіха та ягідної кислоти у кожному шарі.

**Торти****Червоний оксамит****365 ₴**

Кажуть, Червоний оксамит уперше подали вишуканим гостям одного з нью-йоркських готелів, і він миттєво став символом елегантності та кохання. Яскравий червоний десерт. [Показати більше](#)

👤 265г

**Пряний чізкейк з яблучним гратеном та карамеллю****245 ₴**

На основі гречаного меду й спецій. Прикрашений карамелізованими яблуками та ніжною карамеллю.

👤 240г

**РОЗПРОДАНО****Морквяний карамельний торт****325 ₴**

Соковитий морквяний бісквіт з журавлиною, кокосом і горіхами, вкритий ніжним крем-чізом та карамеллю. Гармонія текстур і смаків, що зігріває.

👤 260г

**Банан - карамель****315 ₴**

Ванільний шифоновий бісквіт, просочений двома видами згущеного молока, з бананом у карамелі та ніжним крем-чізом. М'який, та солодкий.

👤 270г (A) 1, 3, 7



S'more**365 ₴**

наша інтерпретація традиційного американського десерту s'more з шоколадними та кленовими бісквітами, шоколадним ганашем, карамеллю, крем-чізом з кленом. [Показати більше](#)

🕒 240г

**Banoffee Pie****325 ₴**

Брауні з хрусткою кокосовою основою, карамелізованим бананом, молочним ганашем і крем-чізом. Насичений, тягучий і багатшаровий десерт.

🕒 170г 🔥 Новинка**Шоколадний чізкейк з вишнею****225 ₴**

Шоколадний чізкейк з крамблом, компоте з вишні та крем-сиром Креметте. Насичений шоколад у поєднанні з яскравою ягідною кислотиною.

🔥 Новинка**РОЗПРОДАНО****Шоколад - карамель****425 ₴**

Тонкі медові заварні коржі з шоколадним кремом, фундучною карамеллю та шоколадним крем-чізом. Довершує смак трюфельна цукерка. Дуже шоколадний.

🕒 340г

**Зі смаком вишні****295 ₴**

Шоколадний бісквіт із крем-чізом та вишневим киолі. Легкий, ягідно-шоколадний десерт з ідеальним балансом солодкості та кислоти.

🕒 275г (A) 1, 3, 7**Три молока****285 ₴**

Ванільний шифоновий бісквіт, щедро просочений кремом "Три молока", двома видами згущеного молока та ніжним крем-чізом. Тануча текстура і впізнаний міністерський смак.

🕒 250г (A) 1, 3, 7**Лимонний пиріг****225 ₴**

Пісочна основа з яскравим лимонним курдом та легким кремом Шантилі. Свіжий та яскраво-лимонний.

🕒 190г (A) 1, 3, 7**Міністерський наполеон****345 ₴**

Хрусткі тонкі коржі та вершковий заварний крем. Наша інтерпретація класики — ніжна та збалансована.

🕒 225г

**Малина - лічі****345 ₴**

Ванільний бісквіт з вершковим кремом і малиновим прошарком. Екзотичне, фруктовো-квіткове поєднання, що запам'ятовується.

🕒 270г (A) 1, 3, 7**Вишневий наполеон****365 ₴**

Не класичний, а з вишневим заварним кремом і прошарком вишневого кулі зі шматочками вишні.

🕒 225г



Карамельний медвіник**295 ₴**

Ніжні медові коржі зі сметанно-карамельним кремом і волоським горіхом. Плибокий карамельний смак у кожному шарі.

🕒 200г (M) 1, 3, 7, 8, 15

**Фісташковий баскський чізкейк****285 ₴**

з білим шоколадом та фісташковою пастою

🕒 210/60г (M) 1, 3, 7, 8

**Міністерський сет****650 ₴**

дегустаційний сет з 5 смаками бестселерами: три молока, фісташка-полуниця, чорний ліс, банан-карамель, малина-лічі

вага кожного шматочка - 240 г приймасмо [Показати більше](#)

🕒 1200г

**РОЗПРОДАНО****ЦІЛІ ТОРТИ****Бенто торти****Міні торт полуниця-лайм****475 ₴**

Ванільний шифоновий бісквіт, просочений сиропом з м'яти та лайму. Полуничний крем і лаймовий курд додають освіжаючих нот.

🕒 375г



10

**Міні чізкейк фісташка - малина****475 ₴**

Фісташково-малиновий чізкейк з ніжним крем-чізом і яскравим малиновим соусом. Баланс насиченості та ягідної свіжості.

**Міні торт чорниця-лимон****475 ₴**

ванільний бісквіт, лимонний крем, чорничний курд – ця історія про смак, який тримає інтригу до останнього шматочка. Фінальні титри? "Беру ще один".

🕒 375г



11

**РОЗПРОДАНО****Міні торт горіх - карамель****475 ₴**

Нижній ванільний бісквіт із горіховим кремом і тягучою карамеллю.

🕒 340г



20

**Оксамит-полуниця****875 ₴**

Ванільний шифоновий бісквіт, полуничне курд та крем-чіз. М'який, збалансований десерт із ніжною ягідною ноткою.

🕒 650г



31

**РОЗПРОДАНО****Три молока****875 ₴**

Повітряний ванільний бісквіт, просочений кремом "Три молока", зі згущеним молоком і ніжним крем-чізом. Класика з ніжною солодкістю.

🕒 650г



28

**РОЗПРОДАНО****Зі смаком вишні****875 ₴**

Шоколадний бісквіт із вершковим крем-чізом та вишневим курд. Плибокий шоколадний смак у поєднанні з приємною ягідною кислинкою.

🕒 650г



36

**РОЗПРОДАНО**

Цілі торти

Оформлюйте замовлення за 72 години

Кекс шоколад - банан

1200 ₪

шоколад, банан, фініки, какао, вершки

🕒 1600г 🔴 Новинка



Кекс лимон - мак

1200 ₪

з маковою шапкою та меренгою

🕒 1320г 🔴 Новинка



Кекс морквяний

1200 ₪

На основі моркви та фініків з крем-сиром. Додаємо włosький горіх, пекан та карамель

🕒 1600г 🔴 Новинка



Червоний оксамит

Кажуть, Червоний оксамит уперше подали вишуканим гостям одного з нью-йоркських готелів, і він миттєво став символом елегантності та кохання. Яскравий червоний. [Показати більше](#)

⌵ Показати доповнення



Міністерський наполеон

класичний наполеон у нашому виконанні з хрумкими коржами та вершковим заварним кремом

🕒 1, 3, 7

⌵ Показати доповнення



Пряний чізкейк з яблучним гратеном та карамеллю

2 450 ₪

На основі гречаного меду й спецій. Прикрашений карамелізованими яблуками та ніжною карамеллю.



Гарбузовий тарт з Baileys

2 250 ₪

на мигдалевій основі з ніжним гарбузовим кремом, вершками та пряним мускатним горіхом. Baileys додає кремової глибини, а пекан — хрусткої вишуканості.



Морквяний карамельний торт

Соковитий морквяний бісквіт з журавлиною, кокосом і горіхами, вкритий ніжним крем-чізом та карамеллю. Гармонія текстур і смаків, що зігріває

⌵ Показати доповнення



Три молока

Ванільний шифоновий бісквіт, щедро просочений кремом "Три молока", двома видами згущеного молока та ніжним крем-чізом. Тануча текстура і впізнаваний міністерський смак.

🕒 1, 3, 7

⌵ Показати доповнення



Банан - карамель

Ванільний шифоновий бісквіт, просочений двома видами згущеного молока, з бананом у карамелі та ніжним крем-чізом. М'який, та солодкий.

🕒 1, 3, 7

⌵ Показати доповнення



Фісташка - полуниця

Ванільний шифоновий бісквіт із шаром яскравого полуничного кюлі та ніжним фісташковим крем-чізом. Легке, збалансоване поєднання ягідної свіжості та [Показати більше](#)

🕒 1, 3, 7, 8

⌵ Показати доповнення

📖 34



Вишневий наполеон

Не класичний, а з вишневим заварним кремом і прошарком вишневого кюлі зі шматочками вишні.

🕒 1, 3, 7

⌵ Показати доповнення

📖 12



Карамельний медівник

Ніжні медові коржі зі сметанно-карфельним кремом і волоським горіхом. Глибокий карамельний смак у кожному шарі.

🕒 1, 3, 7, 8

⌵ Показати доповнення

📖 13



Ягідний

Ніжний десерт із чорничним кюлі. Свіжий, фруктовий-ягідний смак із легкою кислинкою та оксамитовою текстурою.

🕒 1, 3, 7

⌵ Показати доповнення

📖 7



Зі смаком вишні

Шоколадний бісквіт із крем-чізом та вишневим кюлі. Легкий, ягідно-шоколадний десерт з ідеальним балансом солодкості та кислинки.

🕒 1, 3, 7



МАЛИНА - ЧІЗ

Ванільний бісквіт з вершковим кремом і малиновим прошарком. Екзотичне, фруктовий-квіткове поєднання, що запам'ятовується.

🕒 1, 3, 7

⌵ Показати доповнення

📖 10



РОЗПРОДАНО

Шоколад - карамель

Тонкі медові заварні коржі з шоколадним кремом, фундучною карамеллю та шоколадним крем-чізом. Довершує смак трюфельна цукерка. Дуже шоколадний.

🕒 1, 3, 7, 8

⌵ Показати доповнення

📖 9



Лимонний пиріг

1 800 ₴

Пісочна основа з яскравим лимонним курдом та легким кремом Шантилі. Свіжий та яскраво-лимонний.

🕒 1, 3, 7, 8

📖 10



Фісташковий баскський чізкейк

Подаємо з соусом на основі фісташкового заварного крему з додаванням згущеного молока та вершків

⌵ Показати доповнення

📖 7



S'more

наша інтерпретація традиційного американського десерту s'more з шоколадними та кленовими бісквітами, шоколадним ганашем, карамеллю, крем-чізом з кленом [Показати більше](#)

⌵ Показати доповнення

📖 7



Banoffee Pie

2 650 ₴

Брауні з хрусткою кокосовою основою, карамелізованим бананом, молочним ганашем і крем-чізом. Насичений, тягучий і багатшаровий десерт.



👤 1400г



2

Шоколадний чізкейк з вишнею

2 650 ₴

Шоколадний чізкейк з крамблом, компоте з вишні та крем-сиром Креметте. Насичений шоколад у поєднанні з яскравою ягідною кислотиною.



👤 2140г



2

Aweskin x Ministry of Desserts**Aweskin****Крем для рук Banana Drama**

740 ₴

створений в партнерстві Aweskin та Міністерства Десертів

**Baileys x Ministry of Desserts****Десерти****Фісташкова цукерка з Baileys**

125 ₴

з вершково-лікерними нотами. Поєднання білого шоколаду, фісташкової пасти та горіхів, у ніжному дуєті з кремовим лікером Baileys

👤 28г **Новинка**

18

Круасан шоколад-Baileys

195 ₴

Шар за шаром ніжне тісто, насичене вершковим маслом, з молочним шоколадом та легким відтінком лікеру Baileys. Французька класика у новій, святковій інтерпретації.

👤 90г **Новинка**

9

РОЗПРОДАНО**Гарбузовий тарт з Baileys**

285 ₴

на мигдалевій основі з ніжним гарбузовим кремом, вершками та пряним мускатним горіхом. Baileys додає кремової глибини, а пекан — хрусткої вишуканості.

👤 165г **Новинка**

23

Напої**BAILEYS COCOA**

265 ₴

Теплий шоколадно-банановий напій-десерт із дорослим характером. Baileys Chocolate у поєднанні з банановим молоком і какао без цукру дорівнює - кремо. [Показати більше](#)



12

MARZIPAN

265 ₴

Шоколадно-мигдалевий коктейль із цитрусовим акцентом. Натхнений смаком класичного марципану, у поєднанні з Baileys Chocolate, мигдалем та шоколадом. [Показати більше](#)



11

CARAMEL REVERIE

265 ₴

Карамельна фантазія з пряним характером. Цей напій про поєднання пряного рому та Baileys Salted Caramel у насичений, але збалансований десертний. [Показати більше](#)



18

НАПОЇ

Матча бар

Матча Афогато

195 ₴

Гарячий шот матча + холодне ванільне морозиво. Фінальний аромат кокосу чи лічі – обирати вам

🆕 Новинка



Холодний матча лате

175 ₴

на рослинному молоці - 185 UAH



Матча мілкшейк

185 ₴

з морозивом, вершками та матчею



Матча - алое

225 ₴

з бузиною, матчею, лимонним фрешем та алое водою

🆕 Новинка



Матча оранж

195 ₴



Матча - манго

245 ₴

з манго, маракуєю, кокосовим молоком та матчею

🆕 Новинка



Міністерська матча

245 ₴

гаряча матча з білим бельгійським шоколадом та кокосовим молоком



Матча - полуниця

245 ₴

з апельсиновим фрешем, полуницею та матчею

🆕 Новинка



Матча-лате

165 ₴

на рослинному молоці - 195 UAH
на безлактозному молоці - 175



Лимонади

Безалкогольна Strawberry Mimosa

240 ₴



Холодний матча оранж

225 ₴



Холодний матча тонік

155 ₴



Безалкогольна Mango x Passionfruit Mimosa

240 ₴



Безалкогольна Mimosa

240 ₴



Безалкогольний Спрітц

245 ₴



Цитрусовий

145 ₴

must try у спеку, з міксу апельсинів та лимона



РОЗПРОДАНО

Вишнево - ванільний

145 ₴

з вишневим кордіалом, лимонним фрешем та ванільним цукром



Маракуєвий

165 ₴

з маракуєю - ванільним пюре та кокосовими чипсами



Полунична крем - сода

165 ₴

з полуницею, ваніллю, лимонним фрешем та цедрою лимона
















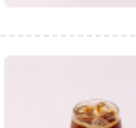








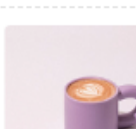




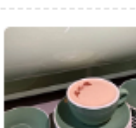







Кава

Еспресо-тонік

145 ₴



<p>Холодний лате 120 ₳ на рослинному молоці - 150 UAH</p> 	 <p>Лате 120 ₳ на рослинному молоці - 165 UAH на безлактозному молоці - 135 UAH</p> 	 <p>Фільтр кава 95 ₳ 150мл</p> 	
<p>Еспресо 85 ₳ з молоком - 89 UAH</p> 	 <p>Капуоранж 165 ₳</p> 	 <p>Фільтр кава 125 ₳ 300мл</p> 	
<p>Допіо 110 ₳ з молоком - 109 UAH</p> 	 <p>Холодний капуроранж 175 ₳</p> 	 <p>Фреші</p>	<p>РОЗПРОДАНО</p>
<p>Американо 85 ₳ з молоком - 89 UAH молоці - 95 UAH на безлактозному молоці - 95 UAH</p> <p>на рослинному</p> 	 <p>Афогато 165 ₳</p> 	 <p>Грейпфрутовий 235 ₳ 300мл</p> 	
<p>Капучино 110 ₳ на рослинному молоці - 145 UAH на безлактозному молоці - 115 UAH</p> 	 <p>Какао 135 ₳ на рослинному молоці - 175 UAH на безлактозному молоці - 145 UAH</p> 	 <p>Апельсиновий 205 ₳ 300мл</p> 	
<p>Флет вайт 135 ₳ на рослинному молоці - 145 UAH на безлактозному молоці - 135 UAH</p> 	 <p>Каштановий раф 160 ₳ вершкова кава з сиропом з каштану</p> 	 <p>Лимонний 80 ₳</p> 	
<p>Подвійний капучино 130 ₳ на рослинному молоці - 160 UAH</p> 	 <p>Ванільний Раф 145 ₳</p> 	<p>РОЗПРОДАНО</p> <p>100мл</p>  <p>Мілкшейки</p>	

Мілкшейки

Ванільний мілкшейк

145 ₳

з морозивом та вершками

📏 220мл



Зимовий пиріг

145 ₳

Нижній зимовий чай із грушевим пюре, гречаним чаєм та яблучною сушкою. Легко збалансований лимоном і вершковим маслом, що надає м'якої десерт. Показати більше



Вода Acqua Panna/San pelegrino

185 ₳

Мінеральна вода Італії, негазована/газована

📏 500мл



Банановий мілкшейк

185 ₳

з морозивом, вершками, бананом та карамеллю



Вишня та липа

185 ₳

Гарячий липовий чай з вишневим кордіалом, з корицею, кардамоном, бадьяном та апельсином. Безалкогольна альтернатива глінтвейну з квітковою нотою. Показати більше



BonAqua

75 ₳

- негазована
- газована

📏 0,25мл



Чай

Чай

195 ₳

- зелений - чорний - зелений з жасміном - чорний з бергамотом - м'ятний - трав'яний - ромашковий - грейпфрутовий - ройбуш з квітами - гречаний. Показати більше

📏 750мл



Мандариновий ройбуш

225 ₳

Яскравий ройбуш із нотами апельсинової цедри та лимонника, змішаний зі свіжим мандариновим фрешем. Подається з гілочкою розмарину.



Сік

95 ₳

- яблуко
- томат

РОЗПРОДАНО

Fever Tree Indian Tonic

155 ₳

📏 200мл



Авторські чаї

Чай малина - лимон

145 ₳

малина, фреш лимон, цукор

готуємо з пюре власного виробництва



Кокосова вода

185 ₳

📏 0,33л



Coca-Cola

75 ₳

classic
zero

📏 0,25л



Чай обліпиха - юзу

145 ₳

пюре обліпихи, юзу, лимон та цукор

готуємо з пюре власного виробництва



Voda.ua

95 ₳

газована
негазована

📏 0,4л



Hram x Ministry of Desserts

Sweet Six Sins Ми подорослішали і навчилися підлаштовуватися, бути зручними, «правильними» та відповідальними дорослими. Солодкий гріх — це. Показати більше

Sweet Six Sins

Sweet №1

450 ₳

Коктейль із цукеркою-язиком на бортику. Ідея: спокуса та пристрасть. Хто сказав, що треба тримати себе в рамках? І хто ці рамки визначає? Бути «занадто» — зваби. Показати більше



Sweet №3

450 ₳

Коктейль із мініатюрною сумкою Miu Miu. Ідея: марнославство й задоволення від покупок. — Ти знов купила сумку? Нашо тобі ще одна? — Тому що хочу. І крапка. Балу. Показати більше



Sweet №5

450 ₪

Коктейль: із підкожненою цукеркою в бокалі та коктейлем зверху. Ідея: залишати місце для таємниці й несподіванки. Так, ми живемо за розкладом, і кожна хвилина р

**КОКТЕЙЛІ****Коктейлі****Spritz 18+**

360 ₪

секрет коктейлю — не тільки в аперитиво та просеко, це справжнє мистецтво! додали трішки полуниці, абрикосу та бажання... спробувати знову.

Показати більше



235мл Новинка

**Electric**

320 ₪

кілька видів рому, банан та ube – фіолетова зірка гастрономічного світу А що це зверху? Електрична квітка? Скуштуйте її та увімкніть свої рецептори на



Новинка

**Amaretto Sour**

320 ₪

кисло-солодкий сюжет з несподіваним поворотом: бурбон, амарето, боби тонка та цедра лимона Точно вартий перегляду. Тобто дегустації.

Показати більше



100мл Новинка

**Broken love**

260 ₪

джин, ревінь, полуниця – коктейльний любовний трикутник Всі пристрасті запечатані в одному келиху. Це вам не турецький серіал.

Показати більше



110мл Новинка

**Indigo Fizz**

280 ₪

улюблені актори літнього серіалу: джин на анчані, нектарин, бузина і огірок. А легка гірчинка додає інтриги наприкінці сезону.

200мл Новинка

**Apricot Mimosa**

290 ₪

режисерська версія класичного коктейлю, тільки + абрикосовий лікер

275мл Новинка

**Strawberry Mimosa**

290 ₪

полунична мімоза з кокосово-ананасовою піною — коктейль для тих, хто мріє про відпустку, але поки що сидить на цьому дивані в Міністерстві. Теж непоганий варіант

Новинка

**Mango x Passionfruit Mimosa**

290 ₪

тут смак пояснить стара добра Саманта Джонс: «You know, they say that when you drink a cocktail like this, you're one step away from heaven»

170мл Новинка

**Gimlet 2.0**

280 ₪

якщо звичайний гімлет – це тихий архаус, то цей – коктейльний блокбастер з цитрусовими спецефектами головні герої стрічки: джин, маракуйя, лайм

110мл Новинка

**Parthenope**

290 ₪

якби цей коктейль був героїнею сучасного кіно італійська розкіш, маракуєвий джин, нектариновий аперитив та малиновий кордіал. Ви ніколи не забудете

170мл Новинка

**Порнстар Мартіні**

295 ₪

класичне поєднання

150мл Новинка

**Mandarin Passion**

290 ₪

Гарячий коктейль на джині Gordon's Passionfruit з мандариновим фрешем, гренадіном, лимоном та варенням із соснових шишок. Насичений, фруктовий-цит



РОЗПРОДАНО

Reticulata

260 ₪

Цитрусовий коктейль на основі джину та аперитиву з мандариновим фрешем. Свіжий, яскравий, з приємною гірчинкою. Подається з дольками мандарин

**Dark Berry**

290 ₪

Міцний коктейль на основі бурбона з кавовим лікером, вишневим і малиновим кордіалами. Ілюбокий, насичений і зігріваючий. Подається на великому льоді

**Кава з халвою**

185 ₪

Авторський твіст на класику: фільтр-кава зі шотландським віскі Red Label, доповнена легкою повітряною піною з халви, молока та вершків. Кремовий, теплий і зати



РОЗПРОДАНО

ВИНО**Ігристі****Arte Latino Cava Brut**

235 ₪

Іспанія, brut 150 - 235грн 750 - 1175грн

Показати більше



Terra Serena Prosecco Spumante, DOC Treviso

280 ₪

Італія, extra dry 150 - 280грн /750 - 1400грн

Показати більше



Bianco Gran Cuvée Extra Dry

225 ₪

Італія, extra dry 150 - 225грн /750 - 1125грн

Показати більше



Білі

Sauvignon Blanc Vicar's Choice, Saint Clair

300 ₪

Сухе, Нова Зеландія

750 мл - 1500 UAH

150мл



Pinot Grigio delle Venezie DOC, Cesari

240 ₪

Сухе, Іспанія

750 мл - 1200 UAH

150г



Riesling 50° Medium, Schloss

240 ₪

Напівсолодке, Німеччина

750 мл - 1475 UAH

150мл



Червоні

Chianti Riserva, Bonacchi

225 ₪

Сухе, Італія

750 мл - 1125 UAH

150мл



Zweigelt Landwein, Brundlmayer

285 ₪

Сухе, Австрія

750 мл - 1425 UAH

150мл



АЛКОГОЛЬ

Пиво

Underwood

158 ₪

- Helles Kyiv Lager

- Alcofree Rure Ipa

330мл



Мова Хартія

158 ₪

Alcofree

330мл



Віскі

Johnnie Walker Red Label

125 ₪

50мл



Singleton of Dufftown 12 YO

345 ₪

50мл



Glenmorangie The Original 12 YO

370 ₪

50мл



Talisker 10 YO

385 ₪

50мл



Bulleit Bourbon

185 ₪

50мл



Лікер

Baileys The Original

135 ₪

50мл



Baileys Salted Caramel

165 ₪

50мл



Baileys Chocolat

135 ₪

50мл



Cointreau

155 ₪

50мл



Кавовий лікер Kahlua

170 ₪

мексиканський лікер з відбірних зерен арабіки, з ромом та ваніллю

50мл



Аперитиво Gamondi

100 ₴

50мл

**Бітер****Jägermeister**

145 ₴

50мл

**Becherovka**

145 ₴

50мл

**Бітер Gamondi**

100 ₴

50мл

**Вермут****Вермут Gamondi**

100 ₴

50мл

**Джин****Gordon's London Dry**

105 ₴

50мл

**Gordon's Premium Pink**

115 ₴

50мл

Gordon's Tropical Passionfruit

135 ₴

50мл

**Джин Malfy rose & grapefruit**

245 ₴

Італійський джин з спеціал технологією виробництва, у смако-ароматиці напою переважають яскраві ноти рожевих сицилійських грейпфрутів, ревеню та ялівцю

50мл

**Gordon's 0.0% Alcohol Free**

105 ₴

50мл

**Tanqueray N°TEN**

325 ₴

50мл

**Бурбон****Бурбон Bulleit Bourbon, Kentucky Straight**

185 ₴

50мл

**Ром****Captain Morgan White Rum**

95 ₴

50мл

**Captain Morgan Original Spiced Gold**

135 ₴

50мл

Ром Santiago de Cuba Carta Blanca

120 ₴

50мл

**Текіла****Jarana Blanco 100% Blue Agave**

125 ₴

50мл

**Горілка****Koskenkorva**

95 ₴

50мл

**Koskenkorva Vanila**

110 ₴

50мл

**Коньяк та Бренді****Hennessy Very Special**

245 ₴

50мл

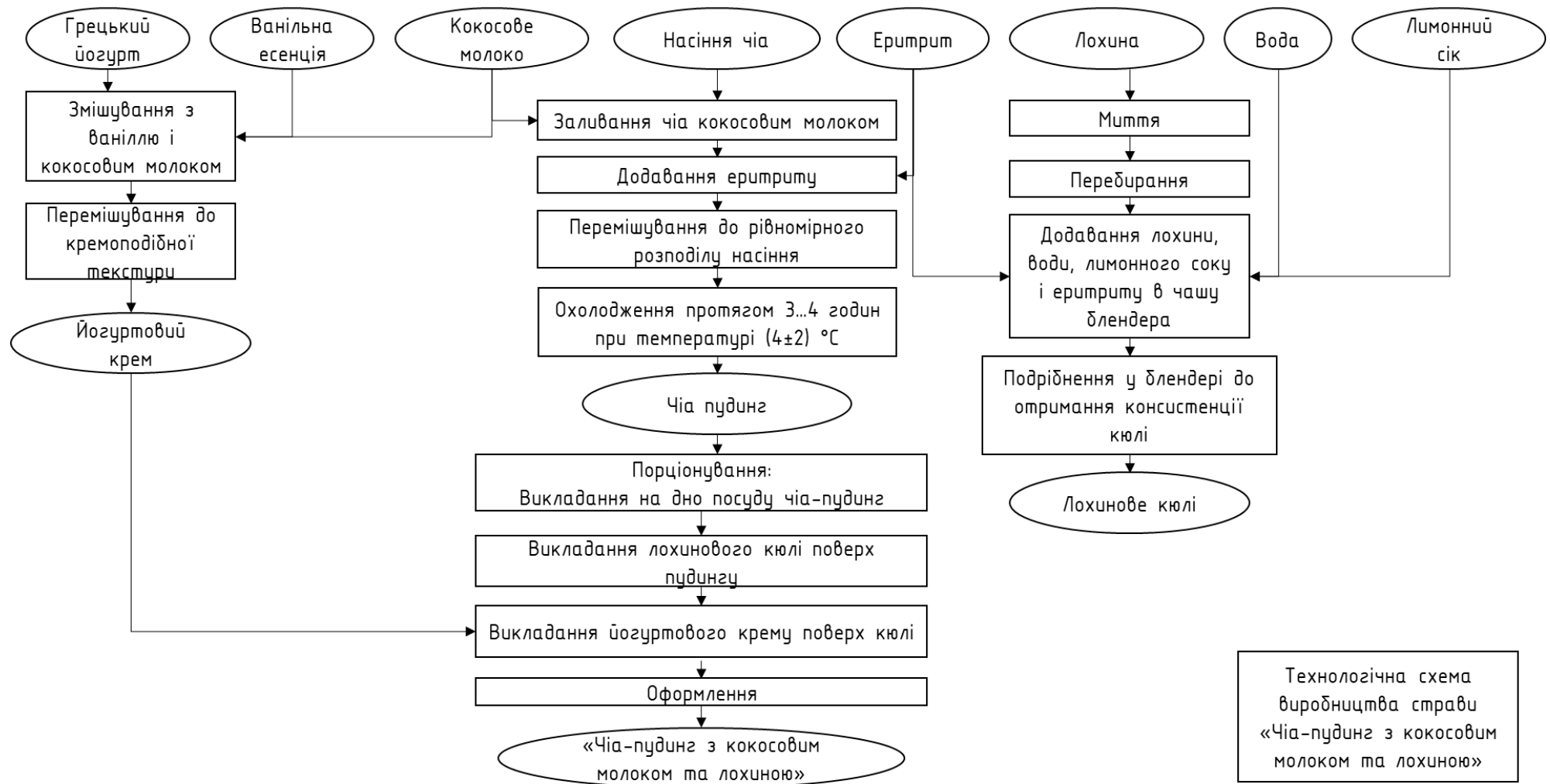
**St-Remy VSOP**

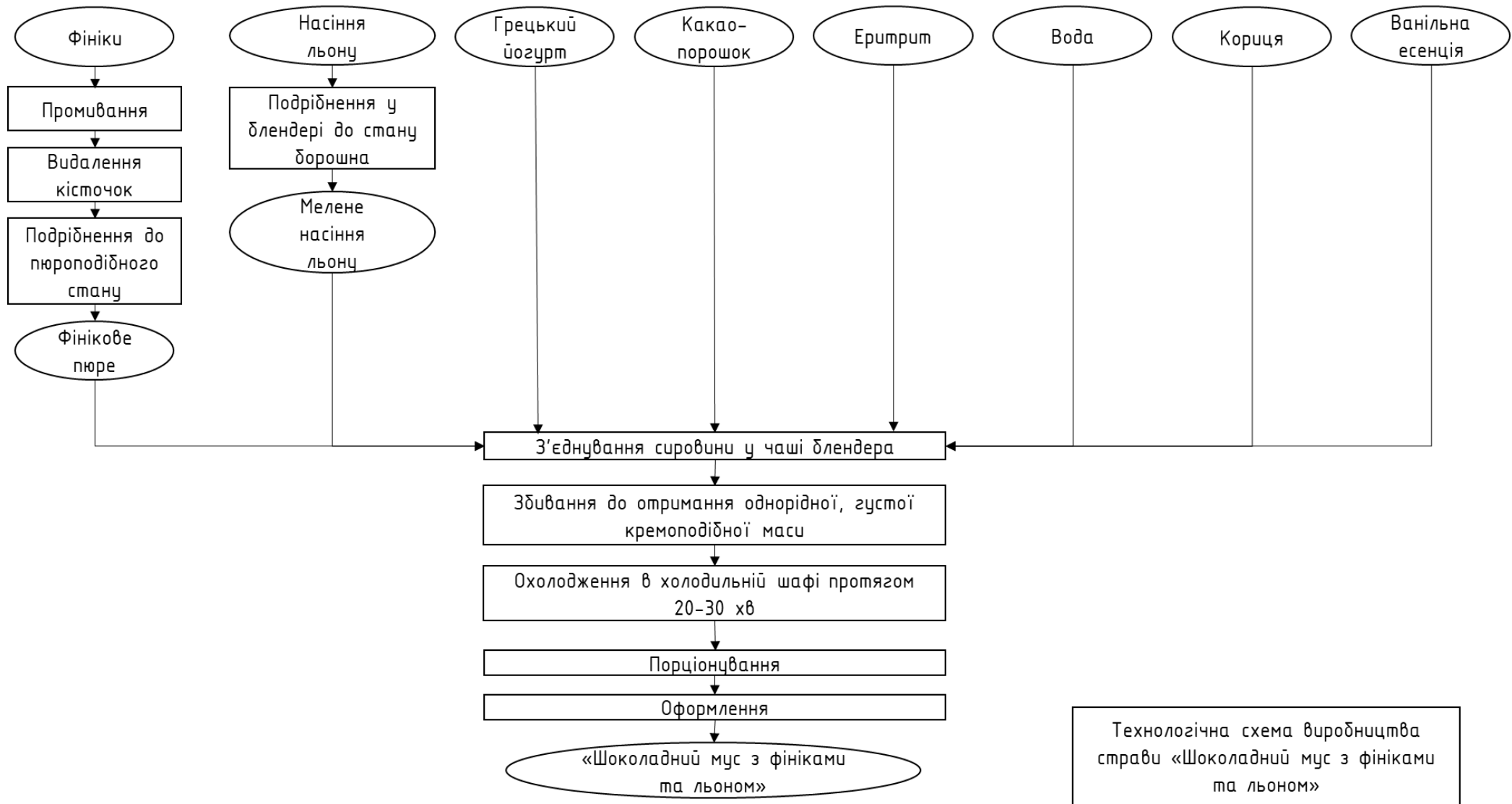
130 ₴

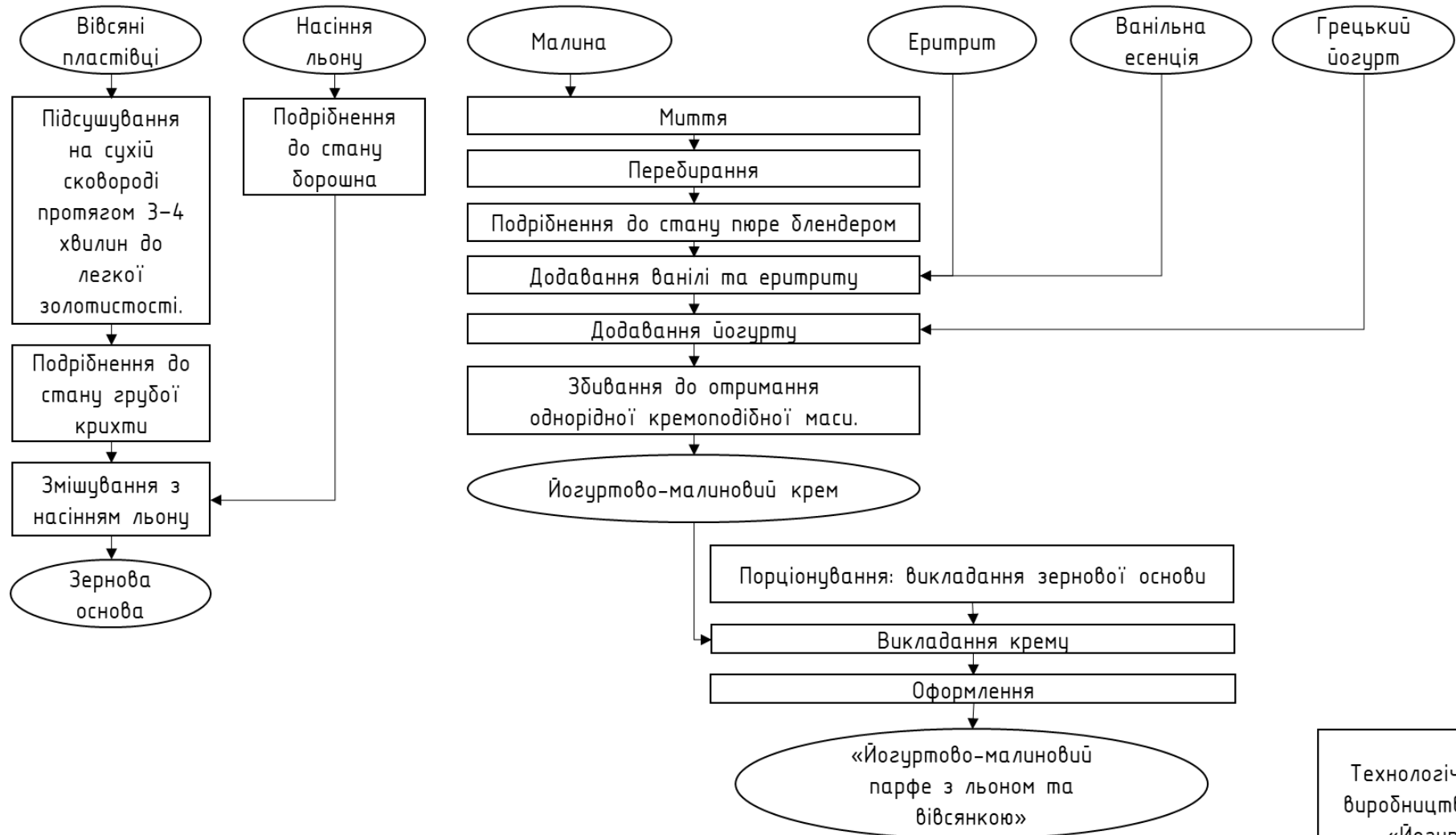
50мл



Технологічні схеми виробництва функціональних десертів







Технологічна схема
виробництва страви
«Йогуртово-
малиновий парфе з
льоном та вівсянкою»

