



ГРОСУЛЯК Михайло Васильович - відомий український ресторатор, меценат, громадський та культурний діяч, фермер-господарник, власник Мережі колоритних закладів «САМОГОНна ресторація», що на Західній Україні. До її складу входять заклади, що отримують золоті відзнаки «Ревізора» та потрапляють у

ТОП-100 кращих ресторанів України. Зокрема, музейна ресторація «Старий млин», Пивоварна ресторація «Ковчег», Пастерія та Піцерія «Фламінго», суши-бар «Каламбур» (усі з м. Тернопіль), а також - садиба «Грибова хата» (Буковель). Слава про ці ресторації, завдяки туристам та міжнародним журналістам, лунає в багатьох куточках світу! Екологічно чиста та натуральна продукція власного виробництва у сукупності з якісною роботою професіоналів - ось що характеризує світобачення та діловий стиль Михайла ГРОСУЛЯКА. І не важливо, чи це стосується управління великою Мережею, чи просто виробництвом на дозвіллі бутля самогону «для душі та гарного настрою»...

Михайло Гросуляк

САМОГОН

ЯК ВОСЬМЕ ЧУДО СВІТУ

ІСТОРИЯ - ТЕХНОЛОГІЯ - РЕЦЕПТИ



Я взяв собі за мету вивести поняття самогону на якісно новий рівень. Подивитися на нього крізь призму науки, традицій, історії.

Що зроблено руками – заслуговує поваги. Сам гоню, тобто, сам зробив. Тепер розумієте, чому слово «САМОГОН» проходить червоною ниткою крізь моє життя. Бо я понад усе ціную все справжнє, натуральне, автентичне.

А що може краще в цьому плані схарактеризувати українця, як не самогон і сало!



**Наше
ДОМАШНЕ
ВИНО**

Самогон

яблучний

40%
оборотів



0,5л.
місткість

САМОГОНна
Ресторація

вміст цукру: 3г/дм³

Самогон

виноградний

40%
оборотів



0,5л.
місткість

САМОГОНна
Ресторація

вміст цукру: 3г/дм³

Самогон

грушовий

40%
оборотів



0,5л.
місткість

САМОГОНна
Ресторація

вміст цукру: 3г/дм³

Самогон

сливовий

40%
оборотів



0,5л.
місткість

САМОГОНна
Ресторація

вміст цукру: 3г/дм³

САМОГОННА КАРТА

найкращий самогон – власний самогон

СТАРИЙ МЛИН
музейна ресторація

НАЛИВКИ СТАРОМЛИНІВСЬКІ (HAND MADE)

САМОГОН СТАРОМЛИНІВСЬКИЙ



ХРЕНОВУХА
візьме за вуха



ВАРЕНУХА
загудеш, як муха



МОКРУХА
тепло й без колуха



**СПОТИКАЧ
ЛИМОННИЙ**
пий, поки холодний



ВИШНІВКА
родини дорече таксіва



ГРУШОВИЦЯ
були, поки не сплила



СЛИВОВИЦЯ
з нею коняст тост
здійсниться



ВИНОГРАДНА
на флірті смачні
не жабіла

Хреновуха

І за вуха не відтянеш від цього давнього українського напою справжнього козака. Адже він містить не лише справжню домашню горілку і запашний мед, а й міцний хрін.

Варенуха

Так звана «мед-горілка» із сушених яблук, груш та слив, настояних у горілці. Для духмяного аромату та неповторного смаку у напій додається імбир, кориця, гвоздика, лавровий лист, духм'яний перець і мед.

Мокруха

Наливка, виготовлена із високоякісної горілки, цедри апельсинів та гвоздики. Завдяки додаванню вишень, напій має чудовий колір та аромат, а також неповторний кисло-солодкий смак.

Спотикач лимонний

Напій — насичений яскравим цитриновим смаком. Наливка виготовлена зі шматочків лимона, запашного коріандру та гвоздики, які настоюють у міцній горілці.

Вишнівка

Запашна наливка із соковитих вишень та високоякісної горілки. Особливого тонкого аромату їй додає кориця та мускатний горіх, що робить смак неперевершеним.

Грушовиця

Чиста, мов сльоза, українська самогонка на основі добірних спілих груш. Саме вони додають ароматному терпкому смаку екстравагантності та грайливості.

Слибовиця

Самогонка виготовлена із додаванням слив для отримання м'якого фруктового присмаку. Завдяки цьому — п'ється з легкістю та насолодою.

Виноградна

Горілка на основі виноградного екстракту. Особливо припадає до смаку винним гурманам, які бажають швидше досягти гарного настрою і підняти градус.

Музейна ресторація «СТАРИЙ МЛИН»



Пастерія «ФЛАМІНГО»



САМОГОНна
Ресторація

У
к
р
а
ї
н
а

Т
е
р
н
о
п
і
л
ь

Садиба «ГИБОВА ХАТА»

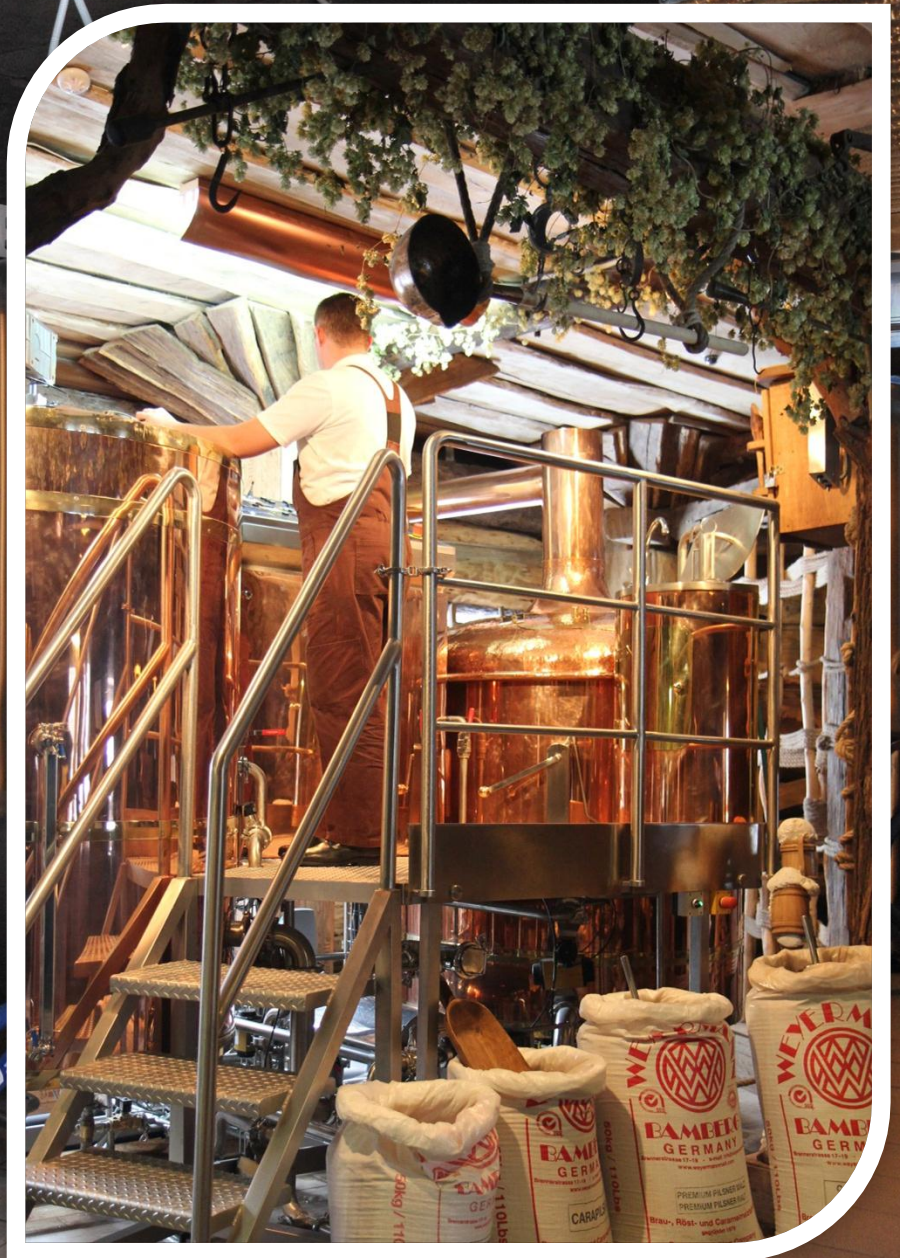


Пивоварна ресторація «КОВЧЕГ»





ВЛАСНА БРОВАРНЯ



ПЕРЕХІД НА УРАЇНСЬКУ СИРОВИНУ



САМОГОННА
Ресторація

Кавові зерна 100%-ї арабіки першого сорту замовляємо на пряму з Ефіопії (Африка) та Коста-Рики (Центральна Америка).

Зерна одразу без будь яких посередників та застоювання на складах потрапляють до Пивоварної ресторації "Ковчег", де починається процес їх обробки.

Ми обсмажуємо зерна на власному та єдиному у Тернополі професійному ростері марки "Torref", важливість якого у процесі обжарювання кави просто важко переоцінити.

Далі ми перевіряємо каву на якість та відповідність і в ручну фасуємо її у спеціально призначене упакування з наявністю клапана мікрорегуляції, термо- та гідрозахистом внутрішніх стінок і зручним механізмом шовного закриття.

Ми навмисно реалізуємо каву в зернах, адже найкращий смак та аромат зберігається лише до 90днів після обжарювання та помолу.

Наша мелена кава прекрасно підходить для приготування напою всіма найпопулярнішими та доступними способами, відрізняється неперевершеним ароматом та смаком і є справді оригінальним продуктом найвищої якості.

"НАША КАВА" отримала офіційний сертифікат якості від "МОЗ України" (№2768 від 21.03.2013). Ми готові до оптово-роздрібних поставок. Реалізація можлива у фасувальних об'ємах 250 г та 1 кг.



Створення власних виробничих потужностей для забезпечення потреб закладів мережі.

Постачання в заклади справді якісні та екологічні продукти.

Коригування ціни та якості продуктів.

Безвідходне виробництво – залишки страв у ресторанах перевозять на ферму.





ДЯКУЄМО ЗА УВАГУ!

