

1918 проголошено українську народну республіку - 22 січня, 1932 голодомор - штучний голод, організований сталінін для примусової колективізації. від голоду гине 10 мільйонів українців. 1991 україна проголошує незалежність від радянського союзу. 1994 будапештський меморандум про гарантії безпеки: україна відмовляється від ядерної зброї в обмін на захист території і цілісності з боку США. великої брїтанії та (франції). 2014 «небесна сотня» - розстріл протестувальників під час київського повстання проти корумпованого проросійського президента віктора януковича. росія на чолі з володимиром путіним окупує крим та частину сходу україни - попри будапештський меморандум міжнародна підтримка україни залишається вкрай м'якою. російські бойовики збивають літак MH17, загинуло 283 мирних людей, 2018 вторгнення росії в україну триває: 10 000 військ, 28 мільйонів внутрішніх переміщених осіб, 2516 ресторан tryzub ukrainian kitchen світує 500-річчя.

1238 король данило переміг татарське військо. 1240 монголи чингізхан захопили київ, 1256 король данило завоював львів - майбутню столицю західної україни. 1362 литовці та жованці взяли київ. 1385 українська імперія приймає християнство як офіційну релігію. 1410 українське польське переміг татар. 1496 перша згадка про козаків. 1569 острозька академія в києві - перший університет східної Європи.

ЗАКУСКИ

смажені вареники з картоплею та сиром	\$15.76
дегустаційний набір з оселедця	\$14.90
чебурек 'КРИМ - ЦЕ УКРАЇНА!'	\$13.62
м'ясна дошка	\$25.22
копчена свинна ковбаса, копчена полядниця, бринза, сирна намазанка, сало з паприкою, житній хліб	
домашні соління	\$15.50
огірки, помідори, опеньки, квашена капуста	
деруни	\$18.75
з грибамним соусом та сметаною	
нарізка сала	\$14.90
з гірчицею, зеленою цибулею та житнім хлібом	

СУПИ ТА САЛАТИ

чанахи по-галицьки	\$16.48
свинина, воловина, запечена городина, фасоль	
карпатська грибна зупа	\$13.62
з трюфельною олією	
борщ зі свининою / веганський	\$11.11
зі сметаною та житнім хлібом	
домашня салат	\$13.85
помідори, огірки, болгарський перець, редиска, червона цибуля, кавуновий редис, сметанно-кропова заправка	
літня салат	\$14.90
мікс зелені, запечений буряк, козячий сир, насіння соняшника, редиска, помаранча, фірмова медово-лимонна умами заправка	
теплий салат з качкою	\$20.14
обсмажене качине філе, мікс зелені, козячий сир, яблука, помідори чері, карамелізовані пекани	

TRYZUB UKRAINIAN KITCHEN

EST. 2016

українська кухня з сучасним акцентом, усе готуємо вручну з найкращих свіжих складників. ми підкреслюємо українську історію, мистецтво та культуру; наші ціни відповідають знаковим датам української історії.



ВАРЕНИКИ



з картоплею та сиром	\$14.75
зелені з квашеною капустою та грибами	\$15.50
набір кольорових вареників	\$38.16
жовті	
картопля з кропом та карамелізованою цибулею, тісто з куркумою	
червоні	
яловичина та пікантні бананові перці, тісто на буряковому соці, соус з петрушки	
помаранчеві	
свинина, мерло, слива, тісто на морквяному соці, кремівий умами соус	
зелені	
квашена капуста та гриби, тісто на шпинатному соці, вершково-томатний соус	

- ГОРІХИ
- ВЕГЕТАРІАНСЬКЕ
- ВЕГАНСЬКЕ
- БЕЗМОЛОЧНЕ
- СТУПІНЬ ПРОСМАЖКИ
- БЕЗГЛУТЕНОВЕ

Вживання сирого або недостатньо термічно обробленого м'яса, птиці, морепродуктів, молюсків або яєць може підвищити ризик харчових отруєнь.

ГОЛОВНІ СТРАВИ

котлета по-київськи	\$20.18
пюре з печеного пастернака, горошку та моркви	
відбивна зі свинини	\$19.61
з картопляним пюре	
хрумкі кульки баношу	\$19.75
з бринзою та моцареллою, грибний соус	
гречаний бургер з буряковим хумусом і ферментованою городиною	\$19.18
з фірі з батату	
гуляш	\$21.22
із запеченою городиною та фасолею	
голубці м'ясні	\$19.91
суміш дикого рису, свинина, курка, томатно-вершковий соус	
пекучі м'ясні голубці з кімчі	\$20.14
свинина, курка, рис з городиною, гостра капуста кімчі	
бургер мамі євгенії	\$19.61
маринова червона цибуля, помідори, бекон, розмариновий айолі, швейцарський сир та фіолетова капуста з картоплею фірі	
стейк рибай	\$28.14
з картопляним gratenem та міксом зелені	
запечена форель	\$28.14
тушкований шпинат з каперсами, помідори чері та цитриновий соус голандез	
гречка від шефа	\$18.61
нут, зелений горошок, перець, льон, гарбузове насіння, цибуля порей, вершковий соус з грибів портабелло	
гарніри	\$10.00
картопляне пюре	
фірі з пармезаном	
картопля по-селянськи	
гречка зі смаженою цибулею	
фірі з батату	

DESSERTS

LVIV CHEESECAKE 	\$15.50
w sour cherries, midnight chocolate glaze	
VANILLA CHEESE CREPES	\$14.90
CHOCOLATE COFFEE WALNUT TORTE  	\$12.56
low carb flourless dessert, recipe from 1890s	
TRADITIONAL HONEY LAYERED CAKE	\$12.40
w vanilla cream	
APPLE STRUDEL	\$12.40
add ice cream for \$4 / gelato for \$6	
FLUFFY CHEESE PANCAKES	\$15.50
w vanilla sauce	
SOUR CHERRY VARENYKY IN CHOCOLATE INFUSED SHELL	\$16.61
w vanilla & cranberry sauces, chocolate chips	
VANILLA ICE CREAM	\$8.00
GELATO 	\$10.00

ask your waiter about available flavours

 Nuts  Gluten Free  Dairy Free

ДЕСЕРТИ

ЛВІВСЬКИЙ СИРНИК 	\$15.50
з вишнями та шоколадною поливкою	
НАЛИСНИКИ З ВАНІЛЬНИМ СИРОМ	\$14.90
ШОКОЛАДНО-КАВОВИЙ ГОРІХОВИЙ ТОРТ  	\$12.56
низьковуглеводний десерт без борошна, рецепт 1890-х років	
МЕДІВНИК	\$12.40
з ванільним кремом	
ЯБЛУЧНИЙ ШТРУДЕЛЬ	\$12.40
додайте морозиво за \$4 / джелато за \$6	
СИРНИКИ	\$15.50
з ванільною поливкою	
ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ У ШОКОЛАДНОМУ ТІСТІ	\$16.61
з ванільним та журавлиним соусами	
ВАНІЛЬНЕ МОРОЗИВО	\$8.00
ДЖЕЛАТО 	\$10.00

запитайте у офіціанта про доступні смаки

 Горіхи  Безглютенове  Безмолочне

BRUNCH MENU

family owned and serving Ukrainian cuisine w
a fresh modern twist, everything is handmade in house of the
best ingredients. We highlight Ukrainian history, art, and
culture; our prices coincide with famous dates in Ukrainian
history.

	KOZAK BREAKFAST	\$17.48
	eggs your style, bacon, bbq beans, potato wedges, rye bread	
	HETMAN SKILLET	\$15.56
	eggs in tomato sauce, bacon, cilantro, tomatoes, red bell peppers	
	EGG MUFFIN TRIO	\$15.89
	classic - bacon, red bell peppers, green onion, creamy carrot mousse cheese medley - feta, parmesan, mozzarella, creamed roasted parsnip mushroom - mixed mushrooms, mushroom sauce	
	FAVORITE AVOCADO TOAST W SUNNY SIDE EGGS	\$16.89
	ADD SMOKED SALMON FOR \$5 / ADD BACON FOR \$5 w farmer cheese spread, avocado, mixed greens, tomato, chili lemon oil	
	MINI POTATO PANCAKES FLAVORFUL TRIO	\$17.61
	smoked salmon & dill cream sauce, grilled tomato, brynza cheese spread & creamy tomato sauce, bacon, pickled red onions w carrot & mango sauce, served w sunny side up eggs	
	BUCKWHEAT BURGER W BEET HUMMUS & FERMENTED VEGGIES	\$19.18
	MAMA GENA'S BREAKFAST PORK BURGER	\$19.61
	w rosemary aioli, pickled red onions, bacon, tomatoes, swiss, cabbage, sunny side egg, curly fries	
	SALMON CREPES (SQUID INK INFUSED)	\$19.91
	w red caviar, cheese mousse , gravlax salmon	
	CHANAHY (HUNTERS STEW)	\$16.48
	pork, beef, roasted vegetables, cannellini	
	BORSHCH W PORK	\$11.11
	VEGAN OPTION AVAILABLE	
	CARPATHIAN WILD MUSHROOM SOUP	\$13.62
	w black truffle oil	
	CRISPY POTATO PANCAKES	\$18.75
	w sour cream & mushroom sauce	
	NEW STYLE BANOSH	\$19.75
	crispy Carpathian polenta spheres, brynza cheese, mozzarella cheese, mushroom sauce	
	CHICKEN KYIV	\$20.18
	w creamed roasted parsnip, green pea, carrot	
	GREEN SAUERKRAUT & MUSHROOM VARENYKY	\$15.50
	POTATO & CHEESE VARENYKY	\$14.75
	caramelized onions, red bell peppers , brynza, sour cream	
	RAINBOW TROUT	\$28.14
	sautéed spinach w capers, cherry tomatoes,lemon Hollandais sauce	
	UKR SUPERFOOD BOWL	\$18.61
	buckwheat, garbanzo beans, green peas, creamy portobello mushrooms, cherry tomatoes, flex seeds, pepitas, leeks, mini peppers w cream sauce	
	DUCK YOU PUTIN	\$20.14
	Pan Seared Duck breast w mixed greens, goat cheese, apples, cherry tomatoes, carmelized pecans	
	VANILLA CHEESE CREPES	\$14.90
	HOUSE MADE APPLE PANCAKES	\$14.56
	w caramel sauce	
	SOUR CHERRY VARENYKY	\$16.61
	in chocolate shell, w vanilla sauce	
	FLUFFY CHEESE PANCAKES	\$15.50
	w house made mixed berry sauce	
	TRADITIONAL HONEY LAYERED CAKE	\$12.40
	w house made vanilla sauce	
	APPLE STRUDEL	\$12.40
	ADD ICE CREAM FOR \$4 / GELATO FOR \$6 w vanilla cream	
	LVIV CHEESECAKE	\$15.50
	w sour cherries, midnight chocolate glaze	

- SOUR CHERRY
- PINEAPPLE SAFFRON
- HONEY
- HONEY CHILI PEPPER
- HORSERADISH
- JUNIPER THYME
- BEET TANGERINE
- DRAGON FRUIT HABANERO
- PASSION FRUIT
- ESPRESSO
- LEMON BAY LEAVES
- ROSE
- POMEGRANATE VANILLA
- RHUBARB LAVENDER
- WILD BLUEBERRY BASIL
- BUCKTHORN
- CUCUMBER DILL
- SPICED CARAMEL APPLE
- GRAPEFRUIT SMOKED ROSEMARY
- ARONIA ORANGE ZEST
- BLACK CURRANT
- WATERMELON MINT
- SMOKED FRUIT
- CANDY CANE
- LINDEN ELDERFLOWER
- FLAVOR OF THE MONTH

SINGLE \$8 | DOUBLE \$12 | 500ML BOTTLE \$45

HOUSE CRAFT COCKTAILS \$17

CHERVONA RUTA
UKRAINIAN LOVE POTION

sour cherry & mixed berry infused spirits, luxardo, amaro, Ukrainian red blend, fresh lemon juice, homemade kompot

NEW FASHIONED

house bourbon blend, Bogart's bitters, Ukrainian mushroom tincture

SHEVCHENKO TEA TIME

grapefruit infused spirit, rum, spiced assam tea, honey, bergamot perfume

BLOODY MARIYKA

horseradish infused spirit, house bloody mix, spicy sauce, celery bitters, spices

KHARKIV MULE

honey infused spirit, kvas, lemon juice, smoked cinnamon stick

FOR THOUSANDS OF YEARS UKRAINIANS HAVE BEEN INFUSING THEIR SPIRITS WITH HEALTHY NATURAL INGREDIENTS. NOW WE CONTINUE THIS PAINSTAKING TRADITION WHICH REQUIRES A GREAT INVESTMENT OF TIME, EFFORT AND ARTISTRY

PLAINS OF UKRAINE

cucumber dill infused spirit, birch water, fresh lemon juice, honey water

MYRON'S MAGIC

citrus infused Ukrainian brandy, juniper thyme infused spirit, homemade kompot, fresh lemon juice, elderflower syrup

BAYRAKTAR

tequila, habanero infused mezcal, aperitif, cointreau, mango passion fruit, lime, agave

FORGET ME NOT

barberry infused aperol, artisan gin, elderberry essence, forest berry infused water

GYPSY FORTUNE TELLER

chamomile infused gin, mixed berry infused spirit, elderflower liquor, tonic

BEERS \$8

DRAFT

OBOLON PREMIUM

light lager with a sweet barley aroma, grassy hops

TRYZUB IPA

intense aromas of lemon zest, pine, grapefruit

TRYZUB PORTER

notes of rich chocolate and dark roasted coffee

UKRAINIAN BOTTLED

LVIVSKE 1715

premium lager, brewery found in 1715 in Lviv

LIGHT BOCHKOVE

unfiltered pale lager, favourite wheat beer from 2004 Lviv brewery

OPILLIA KORYFEI

pale lager, recipe from 1516

MYKULYN HONEY

honeyed unpasteurized lager, brewery found in 1457 in Mykulyntsi

DARK BOCHKOVE

unfiltered dark lager, refreshing w an aroma of orange zest & coriander

OBOLON KYIVSKE 8.6%

strong lager, rich malt, sweet notes, powerful taste

OBOLON 0%

alcohol-free beer

BOTTLED FAVORITE

CHERRY CHOUFFE \$11

cherry ale, Belgium

KRONENBOURG 1664 BLANC \$9

wheat beer, France

KISS CIDER \$9

Sour Cherry / Pear / Wild Strawberry Lithuania

TRYZUB SPECIALTY



GLORY TO UKRAINE
SHOT \$10

blue curacao, yellow vanilla liquor



SANGRIA/GLINTWINE
\$15

mixed berry & citrus infused wine, honey



MIMOSA PITCHER
\$45

Ukrainian Chersegi Chizay, orange juice

MAKE IT FUN

- WHEEL OF FUN \$45
pick 4 flavors for 2 people
- KOZAK FLIGHT \$65
pick 3 flavors for 4 people
- PARTY WHEEL OF FUN \$95
pick 3 flavors for 6 people
- CRIMEA BRIDGE \$125
pick 4 flavors for 6 people
- "russian warship GO F* YOURSELF" \$155
pick 5 flavors for 6 people

SPARKLING

BRUT VEUVE DE VERNAY (SPLIT), FRANCE \$15

#1 French Sparkling Wine with only one ambition - to offer you an excellence!

CHAMPAGNE MOËT (SPLIT), FRANCE \$22

As Napoleon said: 'In victory, you deserve Champagne, in defeat, you need it.' So please raise the glass to the victory of independent Ukraine!

CHERSEGI CARPATHIAN SEKT BRUT CHIZAY, UKRAINE \$42

Revelation from the Carpathian range, crafted from the indigenous Chersegi grapes

GRAND BRUT CHAMPAGNE, PERRIER - JOUËT, FRANCE \$95

Champagne of love, founded in 1811 by newlyweds Pierre Perrier and Rose Jouët

BLANC DE BLANCS GUSBOURNE 2014, ENGLAND \$95

British jewel, proud recipient of over 200 awards at international competitions, also served in the Royal Palace

RED

RED BLEND CHIZAY 2021, UKRAINE \$10/42

Very balanced fruity combination of Cabernet Sauvignon and Merlot

CABERNET SAUVIGNON R COLLECTION 2021, CA \$11/46

One of our original selection. Is sourced from the finest vineyards throughout California, with each area adding a unique layer into the overall great taste profile

ZINFANDEL EIGHT SPUR CLINE 2020, SONOMA \$58

Cline is a largest holder of 100+ year old vine vineyards in California. Head-trained with 8 spurs, and naturally low yielding, they make wine of amazing concentration

NEBBIOLO RICOSSA ANTICA CASA 2021, PIEDMONT \$69

Ricossa, born in the early 1900s, is the expression of a wine territory made of energy and passion

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE SECCAL 2017, ITALY \$85

This vintage rates better than any other year. Fruit-centered wine that elevate the palate and sooth the soil

BOURGOGNE HAUTES-COTE DE NUITS PROSPER MAUFOUX 2020, BOURGOGNE \$88

A solid choice among the Vins de Bourgogne, the family run prestigious vineyards since 1860. Elegant Pinot Noir with a strong character, big ambitions and constant reinvention vision.

NAPA RED BLEND TRE LEONI 2018, NAPA VALLEY \$95

A blend of Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah and Zinfandel has very rich, impressive bouquet of ripe black fruits, scorched earth, vanilla with a mouth-filling texture, chewy tannins and a great finish.

WHITE & AMBER

MOSCATO CHIZAY 2022, UKRAINE \$10/42

Story begins in XIII century on the volcanic soil of Carpathian mountains

SAUVIGNON BLANC OTU 2021, NEW ZEALAND \$12/50

Named after the ancient Otuhwero River, from the lower valleys of Malborough, this estate wine will surprise you with exquisitely expressive fresh minerality and a playful taste

CHARDONNAY BOISSET LES URSULINES 2020, BOURGOGNE \$46

'Let the vine do the work' philosophy w modern innovation on the former convent of Ursuline nuns

RIESLING SPATLESE G.A.SCHNEIDER 2019, GERMANY \$55

Vines grown in Nierstein property bought from Napoleon at the beginning of the 18th century, so exceptional and expressive that can't be found anywhere else in the world

TORRONTES ZUCCARDI SERIE A 2020, ARGENTINA \$62

Very aromatic Argentinian signature wine from the Zuccardi family, creators of the perfect concrete vessel

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO CAPELLASANTANDREA 2020, ITALY \$64

This aphrodisiac white wine in Tuscany, a land of reds, according to Michelangelo, it kisses, licks, bites, pinches and stings

KISI QVEVRI IBERIULI 2019, GEORGIA \$78

Made in the unique Kakhetian traditional method of making wine in buried clay vessels called qvevri in UNESCO-listed tradition

MONTAGNY PREMIER CRU LES TOURELLES 2018, BOURGOGNE \$95

Unforgettable excellent example of the Montagny Premier Cru, from the 15th century wine estate Château de la Créé

ALCOHOL FREE

KVAS RYE BREAD DRINK \$6 . CARAFE \$15

BERRY KOMPOT \$5. CARAFE \$15

BIRCH WATER \$5. CARAFE \$15

APPLE / TOMATO / ORANGE JUICE \$5

SAN PELLEGRINO SPARKLING 750ML \$10

SARATOGA STILL 750ML \$10

COLA / DIET / SPRITE \$4

HOT CHOCOLATE \$8

TRYZUB IS THE ONLY PLACE IN CHICAGO PROUDLY SERVING DEVOCIÓN COFFEE - THE ONLY COMPANY IN THE WORLD THAT ROASTS TRUE FARM-FRESH COFFEE ONLY 10 DAYS AFTER LEAVING ORIGIN, COLOMBIA.

DEVOCIÓN TORO COFFEE

DOUBLE ESPRESSO \$4

AMERICANO \$4

CAPPUCCINO \$5

LATTE \$5.5

MOCHA \$6

ADD AMARETTO OR FRANGELICO \$7

SIGNATURE ESPRESSO DRINKS

LEMON RHUBARB ESPRESSO TONIC \$7

ORANGE AGAVE OAT MILK LATTE \$8

LAVENDER HONEY LATTE \$7

HOUSE CARAMEL LVIV LATTE \$8

LOOSE LEAF TEA \$5

Carpathian Herbal / Berry Hibiscus
Grandma's Chamomile / Earl Grey
Green / Black / Mint

TO ENSURE A SAFE AND ENJOYABLE EXPERIENCE FOR ALL, WE KINDLY ASK THAT GUESTS BE 21 YEARS OR OLDER TO ORDER OR CONSUME ALCOHOLIC BEVERAGES; PLEASE HAVE A VALID ID READY FOR VERIFICATION. FOR PARTIES OF 6 OR MORE, A 20% GRATUITY WILL BE ADDED. WE RESERVE THE RIGHT TO LIMIT ALCOHOL SERVICE FOR ANY GUEST'S SAFETY AND APPRECIATE YOUR UNDERSTANDING. PLEASE DRINK RESPONSIBLY - TEAM TRYZUB