



Тільки вперед - до перемоги!

ПІДТРИМАЙ 100 ОМБР СВ ЗСУ

МОНОБАНКА



11 Травня 2026

Календар



Прокуратура Київщини витратить 1,4 млн гривень на канцелярію

Де в Києві випити справжню матчу?

5 Грудня 2025 - 11:05

Де В Києві

Підписатись

Підписатись

Підписатись

Тренд на матчу стрімко набирає обертів в Україні: її п'ють з молоком, апельсиновим соком чи фрешем, на кокосовому чи на мигдалевому, у чистому вигляді чаю. Та чи справді фанати японського напою знаються у всіх тонкостях, які пов'язані з ним? **КВ досліджувала, де у Києві скуштувати справжню матчу.**

Що ж таке ця трендова матча?

Матча — це японський зелений чай, перетертий в порошок з подрібненого листя. В справжньому своєму ампула він повинен мати яскравий зелений колір і трав'яний смак з легкою гірчинкою. Його вирощують тільки в Японії, а щоб підвищити вміст хлорофілу і амінокислот, кущі навмисне затіняють.

Колесо смакових профілів матчі.

Матчі, як і каві, характерні свої смакові профілі, з них виділяють 4 основні: трав'янисто-рослинні, солодкі, підсмажені й тропічні. Якщо розглянути усе колесо смакових якостей матчі, можна помітити, що “рибного”, “кислотного” чи “металевого” присмаків немає, — а саме вони й можуть свідчити про те, що напій є фейком.

Власники деяких закладів економлять на сировині, та все одно хочуть продемонструвати свій рівень і, звісно заробити. Тому у своїх ресторанах, кафе та кав'ярнях продають кулінарну матчу, яка годиться лише для приготування десертів, або взагалі китайську підробку, за ціну справжньої церемоніальної матчі.

“Неправильна” матча з ціною.

Один із закладів у центрі столиці пропонує спробувати 220мл кулінарної матчі з молоком, які чітко вирізняються гіркотою і смаком сухої трави, за 145 гривень.

— Запам’ятайте: справжню матчу видно одразу, якщо навчитися розбиратися. Колір має бути яскраво-зеленим, бажано навіть салатовим, смак в жодному разі не повинен нагадувати рибу, вівсянку чи згорівший пиріжок, запах свіжоскошеної трави, свіжий та збалансований, – ділиться професійний бариста Ярослав.

Матча: Як розпізнати підробку?

ТОП-5 локацій Києва, де варто скуштувати матчу

1. HONEY

Де? На Подолі, вул. Нижній Вал, 19-21

На Золотих, вул. Ярославів Вал, 20

ЦУМ, Хрещатик, 38, 6-й поверх

На Олімпійській, вул. Жилианська, 25

Сайт закладу: [HONEY](#)

У київській мережі кав’ярень, яка існує з 2014 року й налічує 4 заклади, матчу вміють і обирати, і готувати. Бариста тут використовують церемоніальну матчу Tsundoku (Цундоку) від Matcher. Ціна такої стартує від 1080 гривень за 100 грамів.

Меню матчі у закладі HONEY

На дегустацію було обрано класичну матча лате, тобто мікс чаю матча з молоком. Саме цей напій частіше називають “матчею” ніж ту “чисту матчу”, яка являє собою чай.

— Вона має приємний трав'янистий аромат. На смак збалансована, я відчуваю той же присмак трав і ще якийсь фруктовий, – ділиться студентка Юлія. — Я раніше куштувала матчу і вона мені ніколи не подобалась. Але ця, мушу визнати, непогана, моя оцінка 8 з 10, можливо спробую ще.

Де: вул. Євгена Чикаленка, 1-3

Сайт закладу: juju.kyiv

Заклад, який не входив у план локацій для матча-ревізій, але приємно здивував. Офіціант, знайшовши 5 вільних секунд, побіг уточнити, який сорт матчі використовують бариста для приготування того ж класичного поєднання чаю з молоком. В них це матча Kototsubaki (Котоцубакі) від Oocha.

Ціни на матчу та сам напій в закладі JUJU

У смаковому профілі Kototsubaki яскраво виражені трав'яні ноти, зелень, іноді — натяки на горішки або насіння (наприклад, горіхове, фісташкове чи арахісове).

Колір порошку цього сорту зазвичай яскраво-зелений, що свідчить про свіжість і добру обробку листя.

JUJU.

1. Katimo

Де: вул. Рейтарська 19-А

Сайт закладу: [katimomatchaclub](https://www.katimomatchaclub.com)

Кав'ярня українського бренду одягу, яка зробила його ще відомішим та впізнаванішим. Завдяки вдалому розташуванню, бренд та його заклади швидко завірусилися у соціальних мережах. Весною 2025 року було повідомлено про відкриття окремого закладу з матчею, який знаходяться стіна в стіну з кавовим Katimo.

Меню в спец-закладі Katimo Matcha Club.

Меню на барі стоїть паперове, що було просто приємно побачити в еру "меню за QR-ом". У Katimo також використовують сорт Tsundoku (Цундоку) від Matcher. Варто відзначити, що саме Цундоку обирають для поєднання з молоком тому що воно допомагає розкрити приємні, м'які ноти, які сам по собі чай матча може віддавати більш різко.

Атмосфера і матча в Katimo Matcha Club.

1. Зона Комфорту

Де: вул. Хрещатик, 32-Б

Сайт закладу: [Зона Комфорту](#)

Кав'ярня, яка розташована в одному із затишних двориків Хрещатику. Це місце й справді є тихим куточком у самому центрі столичної метушні. А так, як його ще й згадано в цьому топі, матча тут також файна.

Їжа і матча у "Зоні комфорту".

Бариста у "Зоні комфорту" для хорошого поєднання матчі з молоком також використовують церемоніальну Tsundoku.

Меню, матча “на кокосі” та десерт.

МІНІ-підказка: саме в “Зоні комфорту” приємна ціна на додаток “рослинне молоко”. +20 гривень і обирайте: кокос, мигдаль, банан, а може ще якийсь вже вигадали?

1. DOT. MATCH & COFFEE BAR

Де: ВДНГ, восьмикутна альтанка

Сайт закладу: [dot.coffeestation](https://dot.coffeestation.com)

DOT на ВДНГ — простір вільних людей. Це кав’ярня від власників відомої мережі Takava, яка 30 серпня 2025 року, як і Katimo, відділила матчу від кави. Хоча, ви можете спробувати матчу в кавовому DOT’і й навпаки.

Бариста ввічливо поспілкувався, розповів про матчу, яку використовує. — Це матча Tsundoku – один з найпопулярніших безпосередньо в Японії. Він створюється зі збору весінніх та осінніх листочків. На упаковці вказано ноти, які гість відчуватиме, посмакувавши напій. Тут можна спробувати матчу у цікавих міксах, варто лише поглянути на меню:

Меню закладу DOT MATCH & COFFEE BAR

— Точно Том Ям Матча? Вона на смак буквально як суп Том Ям ну і матча! – про незвичайність смаків вас також попередять.

Том Ям Матча.

— Я вперше п'ю напій з матчею, і це взагалі не так погано, як я думав. Моя оцінка – 7,5 з 10, я б спробував й інші види матчі, – каже Олег, відвідувач, який випадково опинився в закладі, який спеціалізується на матчі.

Матча набирає популярності, але разом із цим поширюються підробки низької якості, що намагаються видати за японський чай. Візуально вони можуть виглядати привабливо, проте смак часто видає фейк — гіркота, сторонні присмаки.

Заклади, які працюють із якісною продукцією та дотримуються технології приготування, формують культуру правильного споживання: бариста знають смакові нюанси, а гості навчаються розрізняти справжній чай від підробки за кольором, ароматом і збалансованим смаком. Такі точки задають стандарт і підвищують рівень

культури матчу.

Автор: Бондарева Валерія

Фото Анна Лабай, Бондарева Валерія.

[КиївВлада](#)

#де в
києві

#Де в Києві випити справжню
матчу

#матча

Поділитися

Поділитися

Поділитися

Рекомендуємо до перегляду

Півмільярда за 1,5 кілометри: у столиці розпочинається ремонт частини вулиці Милославської

09:00 Столична корпорація "Київавтодор" замовила капітальне оновлення частини вулиці Милославської. П'ять років тому було відремонтовано відрізок між вулицями Радунської та Бальзака, тепер же роботи...

Третя
закупівля, той
самий
підрядник і 2
млн грн
ймовірної
переплати: на
Київщині
збудують
амбулаторію

09:00 У селі
Данилівка на
Київщині
будують
амбулаторію з
укриттям.
Управління
економічного
розвитку,
житлово-
комунального
господарства,
капітального
будівництва та
інфраструктури
Калинівської
селищної ради
уклало вже...

Чим далі, тим
більше
бюджетних
втрат: аудитори
КМДА
перевірили
роботу
Департаменту
ІКТ і

“Киїтелесервісу”

09:00 Аудитори
столичної мерії
нещодавно
відзвітувалися
про аудит
діяльності
Департаменту
інформаційно-
комунікаційних
технологій (ІКТ)
КМДА і
підпорядкованого
йому СКП
“Киїтелесервіс”
при створенні
мережевої
інфраструктури
в...

Зробити внесок

11 Травня 2026, 19:45

Прокуратура Київщини витратить 1,4 млн гривень на канцелярію

11 Травня 2026, 19:23

Бородянська громада підписала меморандум про співпрацю з нотаріусами Київщини

11 Травня 2026, 19:05

KAN Development прозвітувала про динаміку будівництва у ЖК Respublika

11 Травня 2026, 18:44

Підпільне казино у бізнес-центрі Києва: підозра, суд, вирок

11 Травня 2026, 18:24

У Києві продовжили обмеження на рух транспорту Оріховатським шляхопроводом (схема)

11 Травня 2026, 18:04

У Києві судитимуть двох чоловіків за збут кокаїну, МДМА та амфетаміну (фото)

11 Травня 2026, 17:45

Тротуари Північного мосту відремонтують за 11,6 млн гривень

11 Травня 2026, 17:27

Тандир знов у СІЗО: ДБР підозрює ексголову Макарівського райсуду в привласненні “мертвих квартир”

11 Травня 2026, 17:03

Столичні поліцейські затримали 44-річного киянина, який розбещував маленьку дівчинку

11 Травня 2026, 16:43

Петиція про доступ собак-помічників людей з інвалідністю до метро не набрала голосів

Тексти

11 Травня 2026, 09:00

Півмільярда за 1,5 кілометри: у столиці розпочинається ремонт частини вулиці Милославської

Столична корпорація “Київавтодор” замовила капітальне оновлення частини вулиці Милославської. П’ять років тому...

8 Травня 2026, 09:00

Третя закупівля, той самий підрядник і 2 млн грн ймовірної переплати: на Київщині збудують амбулаторію

У селі Данилівка на Київщині будують амбулаторію з укриттям.
Управління економічного розвитку,...

6 Травня 2026, 09:00

Чим далі, тим більше бюджетних втрат: аудитори КМДА перевірили роботу Департаменту ІКТ і “Київтелесервісу”

Аудитори столичної мерії нещодавно відзвітувалися про аудит діяльності Департаменту інформаційно-комунікаційних технологій (ІКТ)



[Про Нас/Редакційна
Політика](#)

[Контакти](#)

[Правила Використання Матеріалів](#)