

УСТРИЦІ	кількість, шт	ціна, грн
OSTRA REGAL SPECIAL	1	265
М'якоч беруть в устричних розплідниках Франції, а самі устриці вирощують в Ірландії на території, насиченій солодким післясмаком. Цінителі називають її устрицею з ірландським духом та французьким дотиком.		
GILLARDEAU	1	265
Відмінна риса цього різновиду устриць - шільна, навіть м'ясиста консистенція та ідеальний баланс між смаком та солоністю. Багато гурманів відзначають солодкувато-фруктові нотки устриць Жилардо, часто з післясмаком кавуна та мускатного горіха. Залишають якусь приємну терпкість мовою та незабутні відчуття.		
SPECIALES BREUIL IMPERIALES	1	265
Дана устриця вирощується в провінції Маренн Олерон на західному французькому узбережжі протягом 3-х років. Молюск від самого початку має солонувато-терпкий смак з яскраво вираженим довгим солодким післясмаком.		

КАНАДСЬКИЙ ЛОБСТЕР	вага, г	ціна, грн
Канадські лобстери мешкають на холодних мілководдях серед скель та інших місць, де можна сховатися від хижаків. Вони зазвичай живуть на глибині до 50 метрів під водою, але їх можна знайти і на глибині 450 метрів. Вони відомі своїм солодким смаком, ніжним м'ясом, гігантськими клешнями та твердим панцирем.		
САЛАТ З М'ЯСОМ ЛОБСТЕРА, манго та гуакамолє	210	1 800
ЛОБСТЕР*	100	1 100
КРУДО З ЛОБСТЕРА	100	1 100
РАВІОЛІ З ЛОБСТЕРОМ на бланшованому цукні в соусі біск	180	690
СОУС ТЕРМІДОР	50	120

* варіанти приготування



ДИТЯЧЕ МЕНЮ	вага, г	ціна, грн
КУРЯЧІ НАГЕТСИ з картоплею фрі та кетчупом	250	290
М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНИ з кизилевим кетчупом та сметаною	320	315
БУЛЬЙОН ІЗ ДОМАШНЬОЇ КУРКИ, лапшою власного приготування та перепелиним яйцем	400	220
ФРИКАДЕЛЬКИ З ІНДИЧКИ з картопляним пюре	230	290
ПШЕНИЧНІ РІСІНІ в сирному соусі	200	240
КАРТОПЛЯ ФРІ з соусом BBQ	120/ 50	200
МЛИНЕЦЬ з КАРАМЕЛІЗОВАНИМ БАНАНОМ ТА ПЛОМБІРОМ	160	215
СІРНИКИ зі сметаною та малиновим кулі	200/ 50/ 50	240

САЛАТИ	вага, г	ціна, грн
БУРАТТА З ТОМАТАМИ та песто із базиліку	250	620
САЛАТ ЗІ СМАЖЕНИМ СИРОМ ХАЛУМІ та овочами	270	350
МОРЕПРОДУКТИ з пюре цвітної капусти та місо	210	590
САЛАТ З ВУГРОМ, авокадо, томатами чері під соусом унагі	230	690
САЛАТ З КУРКОЮ та соусом із ферментованого часника	260	395
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ В ПАНЧЕТТІ, скрамблом та огірками кімчі	240	575
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ з сиром фета та гігантськими оливками	260	355

ДО ВИНА	вага, г	ціна, грн
АНТИПАСТІ ДО ВИНА артишок, в'ялені помідори, оливки «di Nocellara»	150	425
КОЛЕКЦІЯ СІРНОГО АСОРТІ з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі	305	645
ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН ІBERICO 36 місяців витримки, жолудевої відгодівлі	50	545
КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ з оливок і артишоками	160	435

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
ІКРА ЧЕРВОНА з білими грінками і вершковим маслом	50/ 50/ 50	690
СОЛІННЯ З ЛЬОХУ з маринованою червоною цибулею в малиновому оцті	350	285
ТАРТАР З ЛОСОСЯ із соусом тархун	105	650
ТАРТАР З ТУНЦЯ з авокадо та трюфельним маслом	150	690
ТЕПЛІЙ ТАРТАР з витриманою яловичини на ніжній булочці Хоккайдо	200	540
КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ з трюфельним айолі та пармезаном	125	490
СЛАЙСИ ЯЗИКА з мусом часника та овочевою сальсою	230	395
ПАШТЕТ З ПЕЧЕНКИ КРОЛИКА з фуа-гра, соусами гірчичним та порто	160	340
АСОРТІ ДОМАШНЬОГО САЛА з хрінном, гірчицею та маринованим часником	180	330

ПОКЕ БОУЛ	вага, г	ціна, грн
З ЛОСОСЕМ рис nishiki, лосось, манго, пондзу, дайкон-кімчі, огірок, чері, авокадо, філадельфія, шпинат, ікра тобіко	380/ 60	590
З ТУНЦЕМ рис nishiki, тунець, кукурудза, пондзу, огірок, томат, авокадо, філадельфія, дайкон-кімчі, червона ікра	390/ 60	590
З КРЕВЕТКОЮ рис nishiki, креветки, персик, пондзу, огірок, авокадо, проростки сої-кімчі, чуча, ікра тобіко, філадельфія, біск	390/ 60	590

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
КАРТОПЛЯНИЙ КРОКЕТ з мусом із сирі чеддер	150	140
МОЗКОВА КІСТКА запечена в хвості з місо глазурю та ікрою оселедця	350	485
ТЕМПУРА ІЗ ТИГРОВОЇ КРЕВЕТКИ з соусом Дайзу чілі	170	450
ФУА – ГРА з ялицем та пряною грушею	180	895
СІР КАМАМБЕР темпура з тостами та ягідним міністроне	220	545
КАЧКА, ферментовані яблука, паштет з бузком та обліпихою	190	435

ПЕРШІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
ЗЕЛЕНИЙ СУП ІЗ АСПАРАГУСУ з панчетою та страчателлою	260	450
КРЕМ – СУП З БІЛИХ ГРИБІВ та заправкою з ароматом чорного трюфелю	200	430
ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП З ЛОСОСЕМ та чіпсами з пармезану	350	480
РИБНА ГЕТЬМАНСЬКА ЮШКА із трьох видів риби з димком яблуні	450	595
УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ з колченою грушею та глазурованим свиним ребром	300/ 120/ 50	325

СТРАВИ З БОРОШНА	вага, г	ціна, грн
ГАЛУШКИ з томленим телячим хвостом та селерою	250	505
ВАРЕНИКИ з курячими тельбухами та мусом цибуля-трюфель	190	270
КАРБОНАРА З ЛІНГВІНІ власного приготування з панчетою	230	375
РАВІОЛІ З КАЧИНИМ КОНФІ у ягідно-алівецовому соусі	120	335
ГРЕЧАНА ЛОКШИНА З ТЕЛЯТИНОЮ зморшки, перець, цибуля, в'ялені помідори, спаржа, теріякі копчений, кавунова редька	350	360
ПШЕНИЧНА ЛОКШИНА З ІНДИЧКОЮ ТА ГОРІХОВИМ СОУСОМ гливи, чері, цибуля, пармезан, проростки сої-кімчі	350	345

СПЕЦІАЛІТЕТИ	вага, г	ціна, грн
РИЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ, ароматом лимона і біска з креветок	260	695
РИЗОТО З ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ КРОЛЯ та песто з кроливи	240	350
БАНОШ З ЗАКАРПАТСЬКОЮ ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ, качкою конфі та гливами в глазури	340	540

РИБНІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
ФІЛЕ СУДАКА з кус-кусом з цвітної капусти та кріпною сметаною	250	520
КЛАРІЄВИЙ СОМ з картопляно-лляним кремом	300	390
КОРОП З НАШОГО ОЗЕРА	100	175
ЧОРНОМОРСЬКА БАРАБУЛЬКА СМАЖЕНА	100	375

МОРЕПРОДУКТИ НА ГРИЛІ	вага, г	ціна, грн
ВОСЬМИНГ	100	945
ГРЕБІНЕЦЬ	100	960
КАЛЬМАР БЕЙБІ	100	580
КРЕВЕТКА 16/20	100	570
КРЕВЕТКА 6/8	100	880
МІДІЇ	100	285

М'ЯСНІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
ПЕРЕПІЛКА З ЦИПОЮ та овочевими варениками	270	370
КОЗУЛА ПІД ТАПЕНАДОМ, реліш з баклажану та картоплі	250	845
КОТЛЕТА ПО – КИЇВСЬКИ на пюре з трьох коренеплодів та манговим чатні	280	475
ЯЗИК ГРИЛЬ КОН КАРНЕ з овочами	350	525
СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ з колченою цвітною капустаю та соусом барбекю	360	460
ТЕЛЯТИНА БЛАНШЕ з картопляним завиванцем та соусом з білих грибів	200	580
ТОМЛЕНА ГОМІЛКА ЯГНЯТИ з картоплею пай	360	870
ГЛАЗУРОВАНІ ТЕЛЯЧІ ЧІЗКИ з паштетом з цибулі та часника, пудра з розмарину	320	595

СТЕЙКИ	вага, г	ціна, грн
АМЕРИКАНСЬКИЙ RIB EYE САВ вологої витримки	100	730
АМЕРИКАНСЬКИЙ NEW YORK САВ вологої витримки	100	680
АМЕРИКАНСЬКИЙ T-BONE вологої витримки	100	660
АРГЕНТИНСЬКИЙ RIB EYE вологої витримки	100	590
УКРАЇНСЬКИЙ NEW YORK вологої витримки	100	480
УКРАЇНСЬКИЙ RIB EYE вологої витримки	100	530
УКРАЇНСЬКИЙ ШАТОБРІАН сухої витримки	100	570

ХОСПЕР	вага, г	ціна, грн
ОВОЧІ ГРИЛЬ	360	450
ДОРАДО НА ГРИЛІ	100	375
ФІЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛІ	100	690
ШАШЛИК З ДОМАШНЬОЇ СВИНИНИ	200/ 60/ 50	460
ШАШЛИК З МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ	200/ 60/ 50	540
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ	100	595
КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ	100	275

БУРГЕР МЕНЮ	вага, г	ціна, грн
ВЕРХОЛОВСЬКИЙ БУРГЕР з мармеладом із цибулі, картоплею фрі та соусом BBQ	360/ 100/ 50	580
СНІСКЕН БУРГЕР з цибулевими кільцями, картоплею фрі і соусом Sweet Chili	360/ 100/ 50	540

ГАРНІРИ	вага, г	ціна, грн
СМАЖЕНІ БІЛІ ГРИБИ з цибулею і розмарином	150	495
КАША ГРЕЧАНА зі смаженими печерицями та цибулею шалот	150	195
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ з сальцем	200	265
ЦИБУЛЕВІ КІЛЬЦЯ з сирним соусом	190	195

СОУСИ	вага, г	ціна, грн
ВЕРШКОВО – ЛИМОННИЙ	50	55
ВЕРШКОВО – ЧАСНИКОВИЙ	50	55
ВЕРШКОВО – ВИННИЙ	50	55
БІЛИЙ З ЗЕЛЕННЮ	50	55
СІРНИЙ	50	60
ПЕППЕР	50	70
КОКОСОВИЙ КАРІ	50	60
БАРБЕКЮ	50	55
СПАЙСІ РЕЛІШ	50	65
ЧИЛІ	50	60

ДЕСЕРТИ	вага, г	ціна, грн
ТРОПІЧНИЙ	140	390
ГРУШЕВО – ФУНДУЧНИЙ	180	295
ДИВО – ФЕРМЕНТАЦІЯ	105	280
ФОНДАН З МОРОЗИВОМ	170	395
ПАНА – КОТА з сезонними ягодами	210	370
МАЛИНОВИЙ МОНБЛАН	125	355
ЧІЗКЕЙК VERNOLY	210	590

МАКАРОНИ	вага, г	ціна, грн
АСОРТІ МАКАРОН ПО СЕЗОНУ	100	215
ГОРІХОВИЙ	20	55
МАРАКУЙЯ	20	55
МАЛИНА – ПЕРЕЦЬ	20	55
СМОРОДИНА – КОРИЦЯ	20	55
СОЛОНА КАРАМЕЛЬ	20	55

КЕНДІ БАР	вага, г	ціна, грн
ТРУБОЧКА ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ та волоським горіхом	110	225
КЕКС ФУНДУЧНИЙ	120	185
ПАН ФОРТЕ з сухофруктами	50	75
ТАРТА ШОКОЛАДНА	170	225
ТАРТА ГОРІХОВА	150	150
ТАРТА МАЛИНОВА	80	155
ТАРТА ЛОХИНА	90	175
ТАРТА ЯГІДНА	100	145
ПЛИТКА ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ з мигдалем	120	190
ПЛИТКА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ з фундуком	120	225
ТІСТЕЧКО МУРАШНИК	70	90
ДЕСЕРТ КАРТОПЛЯ	65	90

МОРОЗИВО	вага, г	ціна, грн
ВАНІЛЬНЕ	50	85
ЛІСОВИЙ ГОРІХ	50	85
ПЛОМБІР	50	85
ШОКОЛАДНО – ГОРІХОВИЙ ГРИЛЬЯЖ	50	85
ЯГІДНЕ	50	85

СОРЕБЕТИ	вага, г	ціна, грн
МАРАКУЙЯ – МАНГО	50	95
ПАПАЙЯ – КОКОС	50	95
ПІТАХАЯ – АНАНАС	50	95