

УСТРИЦІ	кількість, шт	ціна, грн
OSTRA REGAL SPECIAL Малюк беруть в устричних розплідниках Франції, а самі устриці вирощують в Ірландії на території, насиченій солодким післясняком. Цінителі називають їх устрицею з ірландським духом та французьким дотиком.	1	240
GILLARDEAU Відміна риса цього різновиду устриці – щільна, навіть м'яка консистенція та ідеальний баланс між смаком та солоністю. Багато гурманів відзначають солодкувато-фруктові нотки устриць Жилірдо, часто з післясняком кавуну та мускатного горіха. Залишається якусь приемну терпкість мовою та нектариновими відчуттями.	1	240
NEZBIAUTES BREUIL IMPERIALES Дана устрица вирощується в провінції Маренн Олерон на західному французькому узбережжі протягом 3-х років. Молюск від самого початку має солодкувато-терпкий смак з яскраво вираженим довгим солодким післясняком.	1	240

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 зустріти і на глибині 450 метрів. вони відомі своїм солодким смаком, ніжним м'якотю, гіантськими клешнями та твердим панцирем.		
САЛАТ З М'ЯСОМ ЛОБСТЕРА, манго та гуакамоле	210	1 800
ЛОБСТЕР*	100	985
КРУДО З ЛОБСТЕРА	100	985
РАВІОЛІ З ЛОБСТЕРОМ на бланшованому цукні в соусі біск	180	590
СОУС ТЕРМІДОР	50	95

* варіанти приготування
 
 гриль пар

ДІТЯЧЕ МЕНЮ	вага, г	ціна, грн
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ З СОУСОМ ВІТЕЛЛО бейбі морква, початки кукурудзи, броколі, цвітна капуста	150	285
КУРЯЧІ НАГЕТСИ з фірмовою картоплею скибками і кетчупом	250	290
М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНИ з квітковим кетчупом та сметаною	320	315
БУЛЬЙОН З КУРЧАТИ КОКЮЛЕ лашпою власного приготування та перепелиним яйцем	250	195
ФРИКАДЕЛЬКИ З ІНДИЧКИ з картопляним пюре	230	290
ПАСТА В СИРНОМУ СОУСІ	200	205
КАРТОПЛЯ ФРІ	120/ 50	190
МЛІНЦІ з м'яском птиці та шпинатом	230	290
МЛІНЕЦЬ з карамелізованим бананом та пломбіром	160	215
СИРНИКИ зі сметаною та малиновим кулі	200/ 50/ 50	240

САЛАТИ	вага, г	ціна, грн
БУРАТТА З ТОМАТАМИ та песто із базиліка	250	575
ЛАТУК ТА ХАЛУМІ ГРИЛЬ з мусом копченій цибулі	220	545
МОРЕПРОДУКТИ землянина груша-місо та актинідія	210	540
САЛАТ З КУРКОЮ та соусом із ферментованого часника	260	365
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ В ПАНЧЕТТИ, скрамблом та огірками кімчи	240	550

ДО ВИНА	вага, г	ціна, грн
АНТИПАСТІ ДО ВИНА артишок, в'яніні томати, оливки «di nocellara»	150	425
КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТИ з трюфельним медом, волоским горіхом і малиновим кулі	305	645
ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН IBERICO 36 місяців витримки, холудевої відгодівлі	50	545
КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТИ з оливками і артишоками	160	435

ПОСОЛИ ТА ПРОСОЛИ	вага, г	ціна, грн
ІКРА ЧЕРВОНА з білими грінками і вершковим маслом	50/ 50/ 50	690
ОДЕСЬКА ІКРА ЩУКИ у заправці з домашнього майонезу та грінками	160	495
СОЛІННЯ З ЛЬОХУ з маринованою кримською цибулею в малиновому оцті	580	275
АСОРТИ ДОМАШНЬОГО САЛА з хіріном, гірчицею та маринованим часником	180	330

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
ГОЛЕЦЬ МУС з лемонграсу	170	420
ТАРТАР З ТУНЦЯ з авокадо та трюфельним маслом	150	690
ТЕПЛІЙ ТАР-ТАР з витриманої яловичини на ніжній булочці хоккайдо	200	540
КАРПАЧЧО З ТЕЛЯТИНИ з трюфельним айолі та пармезаном	125	490
ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ КРОЛІКА з фуа-гра, соусами гірчичним та порто	160	340

ПОКЕ БОУЛ	вага, г	ціна, грн
З ЛОСОСЕМ рис, лосось, манго, пондзу, дайкон-кімчи, огірок, чері, авокадо, філадельфія, шпинат, ікра тобіко	380/ 60	530
З КУРЦЕМ рис, тунець, кукурудза, пондзу, огірок, томат, авокадо, філадельфія, дайкон-кімчи, червона ікра	390/ 60	520
З КРЕВЕТКОЮ рис, креветки, персик, пондзу, огірок, авокадо, проростки сої-кімчи, чука, ікра тобіко, філадельфія, біск	390/ 60	560

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
МОЗКОВА КІСТКА запечена в хоспері з місіо глазур'ю та ікрою оселедця	350	450
СЕМЕНИКИ ТЕЛЯЧІ СМАЖЕНИ з бок-чорій гріллом та копченим соусом	350	470
ФУАГРА з яловичем та персиком	170	875
СИР КАМАМБЕР темпура з тостами та ягідним мінестроне	220	545
КАЧКА, ферментовані яблука, паштет з бузком та обліпихою	190	435
СМАЖЕНИЙ ТЕРІН із вугра з айсбергом гріль	180	490

ПЕРШІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
ОКОРОШКА З МРАМОРНОЮ ТЕЛЯТИНОЮ на чайному грибі в огірково-м'ятним морозивом	350	385
ХОЛОДНИЙ СУП з аспарагусом та морозивом	270	285
КРЕМ-СУП З БІЛИХ ГРИБІВ та заправкою з ароматом чорного трюфеля	200	430
РИБНА ГЕТЬМАНСЬКА ЮШКА з трьох видів риб з димком яблуні	450	495
УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ з копчененою грушою та глазуреваним свіниним ребром	300/ 120/ 50	325

СТРАВИ З БОРОШНА	вага, г	ціна, грн
ГАЛУШКИ з томленим телячим хвостом та селерою	250	505
ВАРЕНІКИ з курачими тельбухами та мусом цибулею трюфель	190	270
КАРБОНАРА З ЛІНГВІНІ власного приготування та панчетою	230	375
РАВІОЛІ З КАЧИНІМ КОНФІ у лігно-яловичевому соусі	120	335
ГРЕЧАНА ЛОКШИНА З ТЕЛЯТИНОЮ зморшки, персик, цибуля, в'ялені томати, спаржа, теріяки копченій, кавунова редика	350	360
ПШЕНИЧНА ЛОКШИНА З ІНДИЧКОЮ ТА ГОРІХОВИМ СОУСОМ гливи, чері, цибуля, пармезан, проростки сої-кімчи	350	345

СПЕЦІАЛІТЕТИ	вага, г	ціна, грн

<tbl_r cells="3" ix="4" maxc