

СУШІ МЕНЮ

СУШІ НІГІРІ

ВУГОР КОПЧЕНИЙ	30	85
КРЕВЕТКА ТИГРОВА	30	65
ЛОСОСЬ	30	60
ТУНЕЦЬ	30	90

СУШІ ГУНКАН

КРАБ	30	175
камчатський краб, японський майонез		
ФЕЛІКС	30	115
гребінець, японський майонез, ікра тобіко		
ЛОСОСЬ SPICY	30	95
лосось, соус кімчі, японський майонез		
ТУНЕЦЬ SPICY	30	120
тунець, соус кімчі, японський майонез		
ЛАКЕДРА SPICY	30	115
лакедра, соус кімчі, японський майонез		

САШИМІ NEW STYLE

ЛАКЕДРА	65	290
соевий соус, сік юзу, кімчі, соус понзу, імбир, боніто		
ТУНЕЦЬ	65	260
соевий соус, сік юзу, кімчі, соус понзу, імбир, боніто		
ГРЕБІНЕЦЬ	75	280
соевий соус, сік юзу, соус понзу, імбир, васабі, фреш апельсину		
ЛОСОСЬ	85	175
соевий соус, сік юзу, соус понзу, імбир, васабі, фреш апельсину		

РОЛИ БЕЗ РИСУ

АКАХІТО	160	365
лосось, вугор, крем – сир, огірок, авокадо, лоло біонда		
КАНІ ДЕ ЛЮКС	130	590
краб камчатський, тобіко, японський майонез, огірок, авокадо, лоло біонда		
НІКІБІ	160	445
вугор, тигрова креветка, крем – сир, тобіко, огірок, авокадо, лоло біонда		

ФІРМОВІ РОЛИ

BLACK STAR чорнила каракатиці, креветка в темпурі, ікра лососева, японський майонез, огірок	190	420
КВІТКА САКУРИ креветка тигрова, вугор, краб камчатський, сир філадельфія, огірок, авокадо, ікра лососева	210	525
ІМПЕРАТОРСЬКИЙ креветка, соковите листя салату, тунець, лосось, огірок, авокадо	200	360
КУМАМОТО З АВОКАДО креветка тигрова в темпурі, огірок, ікра тобіко, солодкий соус чилі	200/30	395
КУМАМОТО З МАНГО креветка тигрова в темпурі, ікра тобіко, солодкий соус чилі	190/30	395
ЗЕЛЕНИЙ ДРАКОН вугор, авокадо, огірок, ікра тобіко, соус унагі, кунжут	200	355
ЧЕРВОНИЙ ДРАКОН лосось, вугор, ікра тобіко, японський майонез	200	355
ЗОЛОТИЙ ДРАКОН вугор копчений, огірок, ікра тобіко, кунжут	200	385
МАГУРА тунець, авокадо, крем-сир, ікра тобіко	200	370
МАЦУЯМА таймень холодного копчення, крем сир, томат чері, кунжут	170	265
ФІЛАДЕЛЬФІЯ лосось, крем-сир, огірок, авокадо	190	325

ФРЕШ РОЛИ

З МОРСЬКИМ ГРЕБІНЦЕМ крем-сир, авокадо, ікра тобіко, полуниця, манго, гранатовий соус	250	495
З ТАЙМЕНЕМ ТА ПОЛУНИЦЕЮ крем-сир, авокадо, чорнила каракатиці, гранатовий соус	250	375

СУПИ

ТОМ-ЯМ восьминіг, креветка, гребінець, кокосове молоко, рис, галангал, сік лайму, кінза	300/30	520
РАМЕН З ТЕЛЯТИНОЮ місо бульон, телятина, лапша, гриби шиїтаке, стружка боніто, водорості вакаме, куряче яйце	380	280

ДЕСЕРТИ

МОТІ вишня-трюфель, гранат з медом, манго	130	195
---	-----	-----

ТРЮФЕЛЬНЕ МЕНЮ

Шановні гості! Трюфель – це не їжа, а пряність. Він цінний виключно своїм ароматом, який дуже складно описати. Він об'єднує всі компоненти страви.

Шеф-кухар ресторану Food & Forest використовує в стравах каталонський чорний трюфель.

	вага, г	ціна, грн
ПАЛЕНИЙ ТАРТАР із косулі з хамоном та чорним трюфелем	150	395
КАРПАЧЧО ІЗ ТЕЛЯТИНИ з чорним трюфелем та авокадо	130	320
КРЕМ-СУП ІЗ БІЛИХ ГРИБІВ зі слайсами ароматного чорного трюфелю	240	265
ФЕТТУЧЧІНЕ з чорним трюфелем	220	360
РІЗОТТО з чорним трюфелем і білими грибами	240	395
ЧОРНИЙ ТРЮФЕЛЬ за вашим бажанням ви можете його додати у будь-яку страву з меню ресторану Food & Forest	1	40

УСТРИЦІ

	кількість	ціна, грн
SPECIALES	1 шт.	180
Ця устриця – зірка серед устриць високої якості. Вона шанує Кельтське слово для устриць: Oysri. Ця солона насолода зростає до досконалості в свіжій, чистій і зеленій зоні Дунгарванської бухти в Ірландії.		
OSTRA REGAL SPECIAL	1 шт.	195
Мальок беруть в устричних розплідниках Франції, а самі устриці вирощують в Ірландії на території, насиченій фітопланктоном. Ostra Regal мають неповторний смак із солодким післясмаком. Цінителі називають її устрицею з ірландським духом та французьким дотиком.		
FINES DE CLAIRES	1 шт.	155
Устрицю Фін де Клер часто називають Фін де Бретань, оскільки її вирощують в Північній Франції в поселенні Карантек провінції Бретань. Протягом трьох років устриці ростуть в океані, після чого вони поміщаються в спеціальні морські клери на місяць. В них досягається найвища ступінь стиглості та готовності. Устриці володіють яскраво вираженим рибним та солоним смаком.		
SPECIALES BREUIL IMPERIALES	1 шт.	190
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 З НАШОГО АКВАРІУМУ

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.

	вага, г	ціна, грн
ЛОБСТЕР	100	420
КРУДО З ЛОБСТЕРА	100	465
РАВІОЛІ З ЛОБСТЕРОМ на бланшованому цукіні в соусі біск	180	325
СОУС ТЕРМІДОР до лобстера	50	80

Варіанти приготування



гриль



пар

🦞 вагові страви

ДИТЯЧЕ МЕНЮ

	вага, г	ціна, грн
ОЛІВ'Є в стилі Verholý	270	215
БУЛЬЙОН З КУРЧАТИ КОКЮЛЕ, овочевими кульками та перепелинним яйцем	250	155
М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНІ з кизилóвим кетчупом та сметаною	320	235
КОТЛЕТКИ ІЗ ФЕРМЕРСЬКОГО КРОЛИКА з морквяним пюре	230	205
КУРЯЧІ НАГЕТСИ з картоплею фрї і кетчупом	250	215
ПАСТА В СИРНÓМУ СОУСІ	200	125
СИРНИКИ ЗІ СМЕТАНОЮ та малиновим кулі	200/50/50	185
ЛІНИВІ ВАРЕНИКИ З СИРОМ, в'яленою вишнею та сметанним соусом	280	190

САЛАТИ

БУРАТТА З ТОМАТАМИ, базиліком та песто із молодóї кропиви	250	295
МОРЕПРОДУКТИ З БОБАМИ ЕДАМАМЕ та салатом чука	170	445
САЛАТ З М'ЯСОМ КАМЧАТСЬКОГО КРАБА, манго та гуакамоле	210	495
САЛАТ З ВУГРОМ, авокадо, томатами чері під соусом унагі	230	395
ТЕПЛИЙ САЛАТ з ніжним стегном курча в соусі "Тандурі"	250	280
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ, ікрою оселедця та томатами	220	325

	вага, г	ціна, грн
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ З СИРОМ ФЕТА і гігантськими оливками з кісточкою	260	195
САЛАТ ЗІ СЛАБОСОЛЕНИМ ЛОСОСЕМ, в'яленими томатами та кунжутно-горіховим дресінгом	180	290

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН IBERICO	50	230
БРУСКЕТТА З ТАЙМЕНЕМ, авокадо та томатами конкасе	70	120
АНТІПАСТІ ДО ВИНА артишок, в'ялені томати, гігантські оливки	150	210
ГУАКАМОЛЕ З БЛАНШОВАНИМ ЧЕРІ і гречаною пітою	200	285
СВІЖІ ОВОЧІ З ЗЕЛЕННЮ помідор, огірок, перець болгарський	300	150
ХУМУС З СОУСОМ З КОПЧЕНИХ ОВОЧІВ з ікрою оселедця	190	165
КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТІ з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі	315	480
ТАЙМЕНЬ КОПЧЕНИЙ на карельській вишні	180	320
ІКРА ЧЕРВОНА КАМЧАТСЬКА з білими грінками і вершковим маслом	50/50/50	220
ОДЕСЬКА ІКРА ЩУКИ у заправці з домашнього майонезу та грінками	160	385
КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ з гігантськими оливками і артишоками	160	360
АСОРТІ ДОМАШНЬОГО САЛА З ХРІНОМ, гірчицею та маринованим часником	180	180

ТАРТАР

	вага, г	ціна, грн
ТРІО ТАРТАР ІЗ ТУНЦЯ, дорадо, лосося	160	420
ТАРТАР ІЗ ТЕЛЯТИНИ з каперсами бузини та жовтками перепелиних яєць	200	295

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

АВОКАДО СМАЖЕНИЙ з медовими томатами і гелем із лимона	180	295
ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ на соусі з білих грибів	250	255
ПОЛТАВСЬКІ ГАЛУШКИ з фрикасе з курки і овочевими чіпсами	250	205
СИР КАМАМБЕР НА ГРИЛІ з трюфельним медом та мигдалем	170	375
ФУАГРА З ПРЯНОЮ ГРУШОЮ і ягідною піною	180	520
ТЕМПУРА ІЗ ТИГРОВОЇ КРЕВЕТКИ з соусом Дайзу чілі	170	350
МОЗГОВА КІСТКА ЗАПЕЧЕНА В ХОСПЕРІ з м'ясо глазур'ю та ікрою оселедця	220	250
ВОСЬМИНІГ В СОУСІ УНАГІ з печеною молодого картоплею	180	590

ПЕРШІ СТРАВИ

	вага, г	ціна, грн
ГАСПАЧО З ОГІРКОВИМ СОРБЕТОМ та крамблом з домашнього хліба	250	195
ОКРОШКА З РОСТБІФОМ, ікрою оселедця на власному йогурті	280	230
ЮШКА ПО-ЦАРСЬКИ із трьох видів риб з димком яблуні	450	275
ТРАДИЦІЙНИЙ УКРАЇНСЬКИЙ ДОМАШНІЙ БОРЩ з пампушками та сметаною	300/80/55	195

ПАСТА

КАРБОНАРА ІЗ ЛІНГВІНІ власного приготування та панчетою	200	270
ЧОРНИЙ ФЕТТУЧЧІНЕ з копченим тайменем в соусі розе і червоною ікрою	240	285
РАВІОЛІ З КАЧИНОГО КОНФІ у ягідно – ялівцевому соусі	120	215
ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗ	200	220

РІЗОТТО

З КОПЧЕНИМ БУРЯКОМ з сиром горгонзола	200	180
З МОРЕПРОДУКТАМИ, ароматом лимона і біска з креветок	200	390

РИБНІ СТРАВИ

	вага, г	ціна, грн
ЛОСОСИНА З ЧОРІЗО, помідорами чері і базиліком	275	390
СУДАК З КАПУСТОЮ БРОКОЛІ, кокосовим карі і чорним часником	180	330
ПАРОВЕ ФІЛЕ ДОРАДО з пюре із зеленого горошку, панчети та цибулі	180	345
ДОРАДО ДУХОВА з овочами нуазет	100/50	195
КОРОП СМАЖЕНИЙ з нашого озера	100	115
ЧОРНОМОРСЬКА БАРАБУЛЬКА СМАЖЕНА	100	195

МОРЕПРОДУКТИ

ВОСЬМИНІГ	100	630
ГРЕБІНЕЦЬ	100	595
КАЛЬМАР БЕЙБІ	100	335
КРЕВЕТКА 6/8	100	520
КРЕВЕТКА 16/20	100	275
МІДІЇ	100	130

М'ЯСНІ СТРАВИ

	вага, г	ціна, грн
АРОМАТНЕ КУРЧА ПІРІ-ПІРІ запечене під пастою чилі з аспарагусом	310	395
КАЧИНА НІЖКА КОНФІ з пюре із бобів едамаме та соусом апельсин-перець	320	390
ОЛЕНИНА З ПЮРЕ із коренеплодів та чіпсами із ягелю	270	695
ТОМЛЕНА ЩОКА ТЕЛЯТИ з картопляним пюре та гливами	280	340
ТАЛЬЯТА З ЯЛОВИЧИНИ BLACK ANGUS, руколою, чері та пармезаном	100	425

СТЕЙКИ

NEW YORK	100	235
РІБАЙ	100	295
ТІ БОУН СУХОЇ ВИТРИМКИ	100	210
ШАТОБРІАН	100	220
РІБАЙ АВСТРАЛІЙСЬКИЙ ВОЛОГОЇ ВИТРИМКИ	100	390

BBQ

	вага, г	ціна, грн
ДОРАДО НА ГРИЛІ	100	190
СТЕЙК ІЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛІ	100	310
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ	100	455
КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ	100	200
ШАШЛИК ІЗ ТЕЛЯТИНИ	200/60/50	395

BBQ

	вага, г	ціна, грн
ШАШЛИК ІЗ СВИНИНИ	200/60/50	295
ЛЮЛЯ КЕБАБ З ДИЧИНИ	200 / 50	390
ЛЮЛЯ КЕБАБ КУРЯЧИЙ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ	150/60/50	220
ОВОЧІ ГРИЛЬ цукіні, помідор, баклажан, перець болгарський, печериці	300	195
КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА з італійською панчетою та сиром Нарцис Карпат	240 / 50	195
КЕБАБ СУЛУГУНІ В ТІСТІ	220	185

БУРГЕР МЕНЮ

БУРГЕР З ГРИБНИМ ФАЛАФЕЛЕМ та чіпсами із батату	300	175
ВЕРХОЛОВСКИЙ БУРГЕР з мармеладом із цибулі, картоплею фрі і соусом BBQ	300/120/50	345

ХАЧАПУРІ

ПО-ІМЕРЕТИНСЬКИ	300	170
ПО-АДЖАРСЬКИ	300	180
ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ	300	175

ГАРНІРИ

	вага, г	ціна, грн
БЛАНШОВАНА ЗЕЛЕНА СПАРЖА	150	250
ШПИНАТ з вершковим маслом	150	170
ДИКИЙ РИС на топленому вершковому маслі	150	115
КАРТОПЛЯ ФРІ з соусом BBQ	120/50	120
КАША ГРЕЧАНА із смаженими печерицями та цибулею шалот	150	115
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З САЛЬЦЕМ	200	130
СМАЖЕНІ БІЛІ ГРИБИ з цибулею і розмарином	150	295
ВІДВАРНА МОЛОДА КАРТОПЛЯ	200	95

СОУСИ

СИРНИЙ	50	50
ЧІЛІ	50	50
BBQ	50	40
ВЕРШКОВО – ЛИМОННИЙ	50	40
ВЕРШКОВО – ЧАСНИКОВИЙ	50	40
ВЕРШКОВО-ВИННИЙ	50	40
ПЕППЕР	50	50
БІЛИЙ ІЗ ЗЕЛЕННЮ	50	40
ШАШЛИЧНИЙ	50	40

ДЕСЕРТИ

	вага, г	ціна, грн
ФУНДУЧНИЙ з кремом із коріандру, нугатином, халвою із фундука та морозивом із топленого молока	110	290
ПАННА – КОТТА ФІСТАШКОВА з курдом із маракуї	130	345
РОМОВА БАБА солодкий бріош з кремом вершковим з сиром маскарпоне, та ягодами	210	355
ПАВЛОВА з вершковим кремом, гелем із червоної смородини та свіжими ягодами	225	395
ЛАЙМОВИЙ з горіховим бісквітом та лаймовим мусом	120	325
ЧІЗКЕЙК VERNOLY тріо м'яких сирів, пюре манго-маракуйя, хрустик, крамбл шоколадний, шоколад чорний	210	385
ВУЛКАН мус чилі-кунжут, сірий крамбл з сіллю і лимонно-пряний сироп	170	335

ЕКЛЕРИ

ГОРІХОВИЙ	70	85
ВАНІЛЬНИЙ	70	85
ШОКОЛАДНИЙ	70	85
ТРОПІК	80	85
ЯГІДНИЙ	80	85

МАКАРОНИ

МАЛИНА – ПЕРЕЦЬ	20	35
СМОРОДИНА – КОРИЦЯ	20	35
ГОРГОНЗОЛА	20	35
ПОЛУНИЦЯ-БАЗИЛІК	20	35
СОЛОНА КАРАМЕЛЬ	20	35

CANDY BAR

	вага, г	ціна, грн
БАТОНЧИК КОКОСОВИЙ	105	145
ГОРІШКИ З ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ	125	125
ДЕСЕРТ КАРТОПЛЯ	65	65
ТІСТЕЧКО МУРАШНИК	70	65
КЕКС ФУНДУЧНИЙ	120	155

СОРБЕТИ

ЯГІДНИЙ	50	75
МАНГО – МАРАКУЙЯ	50	65
ДИНЯ – КОКОС	50	65

МОРОЗИВО

ШОКОЛАДНО – ГОРІХОВИЙ ГРИЛЬЯЖ	50	60
ПЛОМБІР	50	60
ЛІСОВИЙ ГОРІХ	50	60
ВАНІЛЬНЕ	50	80
ЯГІДНЕ	50	60