

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	410
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 солена 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	310
СОУС ТЕРМІДОР до лобстера	50	80

Варіанти приготування



гриль



пар

🦞 вагові страви

ДИТЯЧЕ МЕНЮ

	вага, г	ціна, грн
ХРУСТКИЙ ПОПКОРН З ХВОСТІВ ТИГРОВИХ КРЕВЕТОК, кіноа і листям бебі шпинату	200	355
БУЛЬЙОН З КУРЧАТИ КОКЮЛЕ, овочевими кульками та перепелинним яйцем	250	135
М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНІ з кизилловим кетчупом та сметаною	320	220
КОТЛЕТКИ ІЗ ФЕРМЕРСЬКОГО КРОЛИКА з морквяним пюре	230	195
КУРЯЧІ НАГЕТСИ з картоплею фрі і кетчупом	250	190
ПАСТА В СИРНОМУ СОУСІ	200	115
СИРНИКИ ЗІ СМЕТАНОЮ та малиновим кулі	200/50/50	175
ЛІНИВІ ВАРЕНИКИ З СИРОМ, в'яленою вишнею та сметанним соусом	280	185

САЛАТИ

БУРАТТА З ТОМАТАМИ, базиліком та песто із молоді кропиви	250	285
МОРЕПРОДУКТИ З БОБАМИ ЕДАМАМЕ та салатом чука	170	440
САЛАТ З ВУГРОМ, авокадо, томатами чері під соусом унагі	230	390
ТЕПЛИЙ САЛАТ з ніжним стегном курча в соусі "Тандурі"	250	275
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ, ікрою оселедця та в'яленими томатами	190	315

	вага, г	ціна, грн
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ З СИРОМ ФЕТА і гігантськими оливками з кісточкою	260	185
САЛАТ ЗІ СЛАБОСОЛЕНИМ ЛОСОСЕМ, в'яленими томатами та кунжутно-горіховим дресінгом	180	285

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

БРУСКЕТТА З ТАЙМЕНЕМ, авокадо та томатами конкасе	70	120
АНТИПАСТІ 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 БУРЯКОМ та пшеничною пітою	170	155
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	175

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	245
ПОЛТАВСЬКІ ГАЛУШКИ з фрикасе з курки і овочевими чіпсами	250	195
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	325
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	220
ЮШКА ПО-ЦАРСЬКИ із трьох видів риб з димком яблуні	450	260
ТРАДИЦІЙНИЙ УКРАЇНСЬКИЙ ДОМАШНІЙ БОРЩ з пампушками та сметаною	300/80/55	190

ПАСТА

КАРБОНАРА ІЗ ЛІНГВІНІ власного приготування та панчетою	200	265
ЧОРНИЙ ФЕТТУЧЧІНЕ з копченим тайменем в соусі розе і червоною ікрою	240	275
РАВІОЛІ З КАЧИНОГО КОНФІ у ягідно – ялівцевому соусі	120	205
ДОМАШНЯ ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЕЗ	200	210

РІЗОТТО

З КОПЧЕНИМ БУРЯКОМ з сиром горгонзола	200	175
З МОРЕПРОДУКТАМИ, ароматом лимона і біска з креветок	200	385

РИБНІ СТРАВИ

	вага, г	ціна, грн
ЛОСОСИНА З ЧОРІЗО, помідорами чері і базиліком	275	385
СУДАК З КАПУСТОЮ БРОКОЛІ, кокосовим карі і чорним часником	180	325
ПАРОВЕ ФІЛЕ ДОРАДО з пюре із зеленого горошку, панчети та цибулі	180	335
ФІЛЕ РИБИ ПАПУГИ з кіноа, цукіні та соусом фіш-карамель	240	440
ДОРАДО ДУХОВА з овочами нуазет	100/50	195
КОРОП СМАЖЕНИЙ з нашого озера	100	105
ЧОРНОМОРСЬКА БАРАБУЛЬКА СМАЖЕНА	100	190

МОРЕПРОДУКТИ

ВОСЬМИНІГ	100	630
ГРЕБІНЕЦЬ	100	595
КАЛЬМАР БЕЙБІ	100	335
КРЕВЕТКА 6/8	100	520
КРЕВЕТКА 16/20	100	275
МІДІЇ	100	120

М'ЯСНІ СТРАВИ

	вага, г	ціна, грн
АРОМАТНЕ КУРЧА ПІРІ-ПІРІ запечене під пастою чилі з капустою пак-чой	310	385
КАЧИНА НІЖКА КОНФІ з пюре із бобів едамаме та соусом апельсин-перець	320	385
ОЛЕНИНА З ПЮРЕ із коренеплодів та чіпсами із ягелю	270	745
ТОМЛЕНА ЩОКА ТЕЛЯТИ з картопляним пюре та гливами	280	335
ТАЛЬЯТА З ЯЛОВИЧИНИ BLACK ANGUS, руколою, чері та пармезаном	100	425

СТЕЙКИ

NEW YORK	100	210
РІБАЙ	100	280
ТІ БОУН СУХОЇ ВИТРИМКИ	100	190
ШАТОБРІАН	100	210
РІБАЙ АВСТРАЛІЙСЬКИЙ ВОЛОГОЇ ВИТРИМКИ	100	380

BBQ

	вага, г	ціна, грн
ДОРАДО НА ГРИЛІ	100	180
СТЕЙК ІЗ ЛОСОСЯ НА ГРИЛІ	100	295
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ	100	445
КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ	100	200
ШАШЛИК ІЗ ТЕЛЯТИНИ	200/60/50	385

BBQ

	вага, г	ціна, грн
ШАШЛИК ІЗ СВИНИНИ	200/60/50	290
ЛЮЛЯ КЕБАБ З ДИЧИНИ	200 / 50	390
ЛЮЛЯ КЕБАБ КУРЯЧИЙ З ОВОЧАМИ ГРИЛЬ	150/60/50	205
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	180

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	330

ХАЧАПУРІ

ПО-ІМЕРЕТИНСЬКИ	300	165
ПО-АДЖАРСЬКИ	300	175
ПО-МЕГРЕЛЬСЬКИ	300	170

ГАРНІРИ

	вага, г	ціна, грн
ПАК-ЧОЙ НА ТОПЛЕНОМУ МАСЛІ	150	145
БЛАНШОВАНА ЗЕЛЕНА СПАРЖА	150	245
ДИКИЙ РИС на топленому вершковому маслі	150	115
КАРТОПЛЯ ФРІ з соусом BBQ	120/50	110
КАША ГРЕЧАНА із смаженими печерицями та цибулею шалот	150	105
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ З САЛЬЦЕМ	200	105
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