

| УСТРИЦІ | кількість, шт | ціна, грн |
|--|---------------|------------|
| OSTRA REGAL SPECIAL | 1 | 290 |
| Малюк 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 | 290 |
| Відмінна риса цього різновиду устриць - щільна, 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 незбутні відчуття. | | |
| SPECIALES BREUIL IMPERIALES | 1 | 290 |
| 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, нижнім 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



гриль



пар

| ДИТЯЧЕ МЕНЮ | вага, г | ціна, грн |
|---|-------------|------------|
| КУРЯЧІ НАГЕТСИ з картоплею фрі та кетчупом | 250 | 290 |
| М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНІ з кизилловим кетчупом та сметаною | 320 | 345 |
| БУЛЬЙОН ІЗ ДОМАШНЬОЇ КУРКИ, лапшою власного приготування та перепелиним яйцем | 400 | 260 |
| ФРИКАДЕЛЬКИ З ІНДИЧКИ з картопляним пюре | 230 | 315 |
| ПЕННЕ з топленим маслом | 150 | 180 |
| КАРТОПЛЯ ФРІ з соусом BBQ | 120/ 50 | 200 |
| МЛИНЕЦЬ з карамелізованим бананом та плombsіром | 160 | 215 |
| СИРНИКИ зі сметаною та малиновим кулі | 200/ 50/ 50 | 295 |

| САЛАТИ | вага, г | ціна, грн |
|---|---------|------------|
| БУРРАТА З ТОМАТАМИ та песто із базилику | 250 | 630 |
| АЙСБЕРГ ТА ХАЛУМІ ГРИЛЬ з мусом копченої цибулі | 330 | 495 |
| САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ та кремом копченої груші | 220 | 595 |
| САЛАТ З ВУГРОМ, авакадо, томатами чері під соусом унагі | 230 | 690 |
| САЛАТ З КУРКОЮ та соусом із ферментованого часника | 260 | 450 |
| 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 томати, оливки «di Nocellara» | 150 | 425 |
| КОЛЕКЦІЯ СІРНОГО АСОРТІ з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі | 305 | 645 |
| ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН IBERICO 36 місяців витримки, жолудевої відгодівлі | 50 | 545 |
| КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ з оливками і артишоками | 160 | 485 |

| ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ | вага, г | ціна, грн |
|---|------------|------------|
| ІКРА ЧЕРВОНА з білими грінками і вершковим маслом | 50/ 50/ 50 | 690 |
| ІКРА ЩУКИ з білими грінками і вершковим маслом | 50/ 50/ 50 | 425 |
| ОДЕСЬКА ІКРА ЩУКИ у заправкою з домашнього майонезу та грінками | 160 | 495 |
| СОЛІННЯ З ЛЬОХУ з маринованою червоною цибулею в малиновому оцті | 350 | 285 |
| ПРОСОЛ ІЗ БІЛОГО МУРА зі смаженою картоплею та грінками | 200 | 290 |
| ТАРТАР З ЛОСОСЯ із соусом тархун | 110 | 560 |
| ТАРТАР З ТУНЦЯ з авакадо та трюфельним маслом | 150 | 690 |
| ТЕПЛІЙ ТАРТАР з витриманої яловичини на ніжній булочці Хоккайдо | 135 | 420 |
| ТАРТАР ІЗ СТРАУСА та смаженим бріош | 160 | 485 |
| КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ з трюфельним айолі та пармезаном | 125 | 530 |
| ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ КРОЛИКА з фуа-гра, соусами грінчим та порто | 160 | 340 |
| АСОРТІ ДОМАШНЬОГО САЛА з хріном, грінцією та маринованим часником | 180 | 350 |
| ДОМАШНЯ БАКЛАЖАННА ІКРА з гриль-тостом скандинавського хліба | 230 | 235 |

| ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ | вага, г | ціна, грн |
|--|---------|------------|
| КАРТОПЛЯНИЙ КРОКЕТ з мусом із сиру чеддер | 150 | 140 |
| СІР КАМАМБЕР темпура з тостами та ягідним соусом | 220 | 560 |
| ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРІ з соусом Дайзу чілі | 170 | 470 |
| ФУА – ГРА з ялівцем та пряною грушею | 180 | 895 |
| КАЧКА, ферментовані яблука, паштет з бузком та обліпихою | 130 | 470 |
| МОЗКОВА КІСТКА запечена в хоспері з м'ясо глазур'ю та ікрою оселедця | 350 | 485 |

| ПЕРШІ СТРАВИ | вага, г | ціна, грн |
|---|--------------|------------|
| КРЕМ – СУП З БІЛИХ ГРИБІВ та заправкою з ароматом чорного трюфелю | 200 | 495 |
| ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП З ЛОСОСЕМ та чіпсами з пармезану | 350 | 550 |
| РИБНА ГЕТЬМАНСЬКА ЮШКА із трьох видів риб з димком яблуні | 450 | 645 |
| УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ з копченою грушею та глазурованим свиним ребром | 300/ 120/ 50 | 400 |
| БОГРАЧ | 350 | 400 |
| СУП ТОМ ЯМ | 300/30 | 860 |

| СТРАВИ З БОРОШНА | вага, г | ціна, грн |
|--|---------|------------|
| ГЛУШКИ з томленим телячим хвостом та селерою | 250 | 505 |
| ВАРЕНИКИ з курячими тельбухами та мусом цибуля-трюфель | 190 | 290 |
| КАРБОНАРА З ЛІНГВІНІ власного приготування з панчетою | 230 | 390 |
| РАВІОЛІ З КАЧИНИМ КОНФІ у ягідно-ялівцевому соусі | 120 | 335 |
| ПАСТА З ВОНГОЛЕ, кальмарами та креветками | 310 | 725 |
| ПАСТА БОЛОНЬЄЗЕ з печеними томатами та пармезаном | 310 | 485 |

| 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 кропиви | 240 | 430 |
| БАНОШ З ЗАКАРПАТСЬКОЮ ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ, качкаю конфі та гливами в глазури | 340 | 560 |

| РИБНІ СТРАВИ | вага, г | ціна, грн |
|---|---------|------------|
| ФІЛЕ СУДАКА з кус-кусом з цвітної капусти та кріпною сметаною | 250 | 520 |
| ПАЛТУС з картопляним хашбрауном | 220 | 655 |
| КЛАРІЄВИЙ СОМ з картопляно-льняним кремом | 300 | 390 |
| КОРОП З НАШОГО ОЗЕРА | 100 | 195 |
| ЧОРНОМОРСЬКА БАРАБУЛЬКА СМАЖЕНА | 100 | 375 |

| МОРЕПРОДУКТИ НА ГРИЛІ | вага, г | ціна, грн |
|-----------------------|---------|------------|
| ВОСЬМИНІГ | 100 | 995 |
| 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 |
|--|---------|------------|
| КОТЛЕТА ПО – КИЇВСЬКИ на пюре з трьох коренеплодів та м'ягким чатні | 280 | 490 |
| ГЛАЗУРОВАНІ ТЕЛЯЧІ ШЧИКИ з паштетом з цибулі та часника, пудра з розмарину | 320 | 595 |
| ТЕЛЯТИНА БЛАНШЕ з картопляним завиванцем та соусом з білих грибів | 200 | 580 |
| ГОМІЛКА ЯГНЯТИ з картопляними печерицями | 390 | 870 |
| СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ з копченою цвітною капустою та соусом барбекю | 360 | 460 |
| КОТЛЕТА З ДИКОГО КАБАНА та кремом з корнелюдів | 330 | 695 |
| КОЗУЛЯ ПІД ТАПЕНАДОМ, реліш з баклажану та картоплі | 250 | 845 |

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

| ХОСПЕР | вага, г | ціна, грн |
|-------------------------------------|-------------|------------|
| ОВОЧІ ГРИЛЬ | 360 | 515 |
| ДОРАДО НА ГРИЛІ | 100 | 375 |
| ФІЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛІ | 100 | 690 |
| БІЛИЙ АМУР НА ГРИЛІ | 100 | 205 |
| 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 | 595 |
| СНІСКЕН БУРГЕР з цибулевими кільцями, картоплею фрі і соусом Sweet Chili | 360/ 100/ 50 | 565 |
| ФІШ БУРГЕР з палтуса та хашбрауном | 330 | 620 |

| ГАРНІРИ | вага, г | ціна, грн |
|---|---------|------------|
| СМАЖЕНІ БІЛІ ГРИБИ з цибулею і розмарином | 150 | 545 |
| 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 |
| СИРНИЙ | 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 | 490 |
| МАЛИНОВИЙ МОНБЛАН | 125 | 380 |
| ЧІЗКЕЙК VERNOLY | 210 | 590 |
| KYIV CAKE | 145 | 390 |

| МАКАРОНИ | вага, г | ціна, грн |
|---------------------------------|---------|------------|
| АСОРТІ МАКАРОН ПО СЕЗОНУ | 150 | 285 |
| ГОРІХОВИЙ | 30 | 65 |
| МАРАКУЙЯ | 30 | 65 |
| МАЛИНА – ПЕРЕЦЬ | 30 | 65 |
| СМОРОДИНА – КОРИЦЯ | 30 | 65 |
| СОЛОНА КАРАМЕЛЬ | 30 | 65 |

| 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 |
| ПЛИТКА ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ з мигдалем | 120 | 235 |
| ПЛИТКА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ з фундуком | 120 | 255 |
| 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 |

| СОРЕТИ | вага, г | ціна, грн |
|-------------------------|---------|-----------|
| МАРАКУЙЯ – МАНГО | 50 | 95 |
| ПАПАЙЯ – КОКОС | 50 | 95 |
| ПІТАХАЯ – АНАНАС | 50 | 95 |