

УСТРИЦІ	кількість, шт	ціна, грн
OSTRA REGAL SPECIAL Малюк беруть в устричних розплідниках Франції, а самі устриці вирощують в Ірландії на території насичений солодким післясмаком. Цінителі називають їх устрицею з ірландським духом та французьким дотиком.	1	265
GILLARDEAU Відміна мисливого різновиду устриць – щільна, навіть м'яка консистенція та ідеальний баланс між смаком та солоністю. Багато гурманів відзначають солодкувато-фруктові нотки устриць Жиллардо, часто з післясмаком кавуну та мускатного горіха. Залишається якусь приємно терпкість мовою та незабутній відчуття.	1	265
ПРЕЗІДЕНТІ ВДРУЕЛ IMPERIALES Дана устриця вирощується в провінції Маренн Олерон на заході французькому узбережжі протягом 3-х років. Молюск від самого початку має солонувато-терпкий смак з яскраво вираженим довгим солодким післясмаком.	1	265

КАНАДСЬКИЙ ЛОБСТЕР	вага, г	ціна, грн
канадські лобстери на холодних мілководях серед скель та інших місць, де можна схватити від хижаків, вони завжди живуть на глибині до 50 метрів під водою, але їх можна знайти і на глибині 450 метрів. вони відомі своїм солодким смаком, ніжним м'якотю, гігантськими та величними панцирем.		
САЛАТ З М'ЯСОМ ЛОБСТЕРА, манго та гуакамоле	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	

ДІТЯЧЕ МЕНЮ	вага, г	ціна, грн
КУРЯЧІ НАГЕТСИ з картоплею фрі та кетчупом	250	290
М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНИ з кизиловим кетчупом та сметаною	320	315
БУЛЬЙОН ІЗ ДОМАШНЬОЇ КУРКИ, лапшило 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 ббq	120/ 50	200
МЛИНЕЦЬ 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 базиліку	250	620
САЛАТ ЗІ СМАЖЕНИМ СИРОМ ХАЛУМИ та овочами	270	350
МОРЕПРОДУКТИ з пореє цвіткою капусти та місо	210	590
САЛАТ З ВУГРОМ, авокадо, томатами чорі під соусом унагі	230	690
САЛАТ З КУРКОЮ та соусом із ферментованого часника	260	395
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ В ПАНЧЕТТИ, скрамблом та огірками кінчи	240	575
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ з сиром фета та гігантськими оливками	260	355

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

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
ІКРА ЧЕРВОНА з білиміні грінками і вершковим маслом	50/ 50/ 50	690
ГРЕБІНЦІ муз з цвітної капченкої капусти та комбо	100	495
ТАРТАР З ЛОСОСЯ із соусом тархун	105	650
ТАРТАР З ТУНЦЯ з авокадо та трюфельним маслом	150	690
ТЕПЛІЙ ТАРТАР з вітриненої ляловини 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 ПЕЧІНКИ КРОЛИКА з фахіра, соусами піроччини та порто	160	340
АСОРТИ ДОМАШНЬОГО САЛА з хріном, гірчицею та маринованим часником	180	330

ПОКЕ БОУЛ	вага, г	ціна, грн
З ЛОСОСЕМ рис nishiki, креветки, 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, перчик, пондзу, огірок, авокадо, проростки сої-кімчі, чука, ікра тобіко, філадельфія, біск	390/ 60	590

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
КАРТОПЛЯНИЙ КРОКЕТ з мусом із сиру чеддер	150	140
МОЗКОВА КІСТКА запечена в хоспері з місо глазур'ю та ікрою оселедця	350	485
ТЕМПУРА ІЗ ТИГРОВОЇ КРЕВЕТКИ з соусом дайз чілі	170	450
ФУА - ГРА з яйцем та ревенем	140	895
СИР КАМАМБЕР темпура з тостами та ягідним мінестроне	220	545
КАЧКА ферментовані яблука, паштет з бузком та обліпихою	190	435

ПЕРШІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
ОКРОШКА З МАРМУРОВОЮ ТЕЛЯТИНОЮ на чайному грибі з гарнітурою з морозивом	350	385
ГАСПАЧО З ОГІРКОВИМ ТАР-ТАРОМ та крихтами булочками хокайдо	230	295
КРЕМ - СУП З БІЛИХ ГРИБІВ та заправкою з ароматом чорного трюфелю	200	430
РИБА ГЕТЬМАНСЬКА ЮШКА з трьох видів риб та димком яблуни	450	545
УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ з копчененою грушою та глазуреваним свиним ребром	300/ 120/ 50	325

СТРАВИ З БОРОШНА	вага, г	ціна, грн
ГАЛУШКИ з томленим телячим хвостом та селерою	250	505
ВАРЕНІКИ з курочими тельбушками та мусом цибуля-трюфель	190	270
КАРБОНА З ЛІНГВІНІ власного приготування з панчетто	230	375
РАВІОЛІ З КАЧИНИМ КОНФІ з ягідно-ялівцевим соусом	120	335
ГРЕЧАНА ЛОКШИНА З ТЕЛЯТИНОЮ з зирнами, перчиками, цибуля, в'янені томати, спаржа, теріякі копчені, кавуна редька	350	360
ПШЕНИЧНА ЛОКШИНА З ІНДИЧКОЮ ТА ГОРІХОВИМ СОУСОМ гливи, чери, цибуля, пармезан, проростки сої-кімчі	350	345

СПЕЦІАЛІТЕТИ	вага, г	ціна, грн
РИЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ, ароматом лимона і біскітами з креветок	260	695
РИЗОТО З ТОМЛЕНІМ М'ЯСОМ КРОЛЯ та песто з кропиви	240	350
БАНОШ З ЗАКАРПАТСЬКОЮ ОВЕЧОЮ БРІНЗОЮ, качкою конфі та гливами в глазурі	340	54