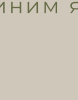


| УСТРИЦІ                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | кількість, шт | ціна, грн  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|------------|
| <b>OSTRA REGAL SPECIAL</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 1             | <b>265</b> |
| Мальок 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.                                                                                                      |               |            |
| <b>GILLARDEAU</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1             | <b>265</b> |
| 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 незабутні відчуття. |               |            |
| <b>SPECIALES BREUIL IMPERIALES</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                | 1             | <b>265</b> |
| Дана устриця вирощується в провінції Маренн Олерон на західному французькому узбережжі протягом 3-х років. Моложк 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, ніжним м'ясом, гігантськими клешнями та твердим панцирем. |         |              |
| <b>САЛАТ З М'ЯСОМ ЛОБСТЕРА, манго та гуакамолє</b>                                                                                                                                                                                                                                                                | 210     | <b>1 800</b> |
| <b>ЛОБСТЕР*</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 100     | <b>1 100</b> |
| <b>КРУДО З ЛОБСТЕРА</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 100     | <b>1 100</b> |
| <b>РАВІОЛІ З ЛОБСТЕРОМ</b><br>на бланшованому цукіні в соусі біск                                                                                                                                                                                                                                                 | 180     | <b>690</b>   |
| <b>СОУС ТЕРМІДОР</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 50      | <b>120</b>   |
| * варіанти приготування                                                                                                                                                                                                                                                                                           |         |              |
| <div> гриль</div> <div> пар</div>                                                                                                             |         |              |

| ДИТЯЧЕ МЕНЮ                                                                             | вага, г     | ціна, грн  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------|
| <b>КУРЯЧІ НАГЕТСИ</b><br>з картоплею фрі та кетчупом                                    | 250         | <b>290</b> |
| <b>М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНІ</b><br>з киселим кетчупом та сметаною                                | 320         | <b>315</b> |
| <b>БУЛЬЙОН ІЗ ДОМАШНЬОЇ КУРКИ,</b><br>лапшою власного приготування та перепелиним яйцем | 400         | <b>220</b> |
| <b>ФРИКАДЕЛЬКИ З ІНДИЧКИ</b><br>з картопляним пюре                                      | 230         | <b>290</b> |
| <b>ПШЕНИЧНІ РІСІНІ</b><br>в сирному соусі                                               | 200         | <b>240</b> |
| <b>КАРТОПЛЯ ФРІ</b><br>з соусом BBQ                                                     | 120/ 50     | <b>200</b> |
| <b>МЛИНЕЦЬ</b><br>з карамелізованим бананом та пломбіром                                | 160         | <b>215</b> |
| <b>СИРНИКИ</b><br>зі сметаною та малиновим кулі                                         | 200/ 50/ 50 | <b>240</b> |

| САЛАТИ                                                              | вага, г | ціна, грн  |
|---------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>БУРРАТА З ТОМАТАМИ</b><br>та песто із базиліку                   | 250     | <b>620</b> |
| <b>АЙСБЕРГ ТА ХАЛУМІ ГРИЛЬ</b><br>з мусом копченої цибулі           | 330     | <b>485</b> |
| <b>САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ</b><br>та кремом копченої груші           | 220     | <b>595</b> |
| <b>САЛАТ З ВУГРОМ,</b><br>авокадо, томатами чері під соусом унагі   | 230     | <b>690</b> |
| <b>САЛАТ З КУРКОЮ</b><br>та соусом із ферментованого часника        | 260     | <b>395</b> |
| <b>САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ В ПАНЧЕТТІ,</b><br>скрамблом та огірками кімчі | 240     | <b>575</b> |
| <b>ОВОЧЕВИЙ САЛАТ</b><br>з сиром фета та гігантськими оливками      | 260     | <b>355</b> |

| ДО ВИНА                                                                                  | вага, г | ціна, грн  |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>АНТИПАСТІ ДО ВИНА</b><br>артишок, в'ялені томати, оливки «di Nocellara»               | 150     | <b>425</b> |
| <b>КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТІ</b><br>з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі | 305     | <b>645</b> |
| <b>ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН IBERICO</b><br>36 місяців витримки, жолудевої відгодівлі             | 50      | <b>545</b> |
| <b>КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ</b><br>з оливками і артишоками                               | 160     | <b>435</b> |

| ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ                                                             | вага, г    | ціна, грн  |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|------------|
| <b>ІКРА ЧЕРВОНА</b><br>з білими грінками і вершковим маслом                 | 50/ 50/ 50 | <b>690</b> |
| <b>СОЛІННЯ З ЛЬОХУ</b><br>з маринованою червоною цибулею в малиновому оцті  | 350        | <b>285</b> |
| <b>ТАРТАР З ЛОСОСЯ</b><br>із соусом тархун                                  | 105        | <b>650</b> |
| <b>ТАРТАР З ТУНЦЯ</b><br>з авокадо та трюфельним маслом                     | 150        | <b>690</b> |
| <b>ТЕПЛІЙ ТАРТАР</b><br>з витриманої яловичини на ніжній булочці Хоккайдо   | 200        | <b>540</b> |
| <b>ТАРТАР ІЗ СТРАУСА</b><br>та смаженим бірюш                               | 160        | <b>475</b> |
| <b>КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ</b><br>з трюфельним айолі та пармезаном               | 125        | <b>490</b> |
| <b>М'ЯСНИЙ ТЕРІН</b><br>з грибним семіфредо та кав'яром                     | 155        | <b>435</b> |
| <b>СЛАЙС ЯЗИКА</b><br>з часника та овочевою сальсою                         | 230        | <b>395</b> |
| <b>ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ КРОЛИКА</b><br>з фуа-гра, соусами гірчичним та порто    | 160        | <b>340</b> |
| <b>АСОРТІ ДОМАШНЬОГО САЛА</b><br>з хріном, гірчицею та маринованим часником | 180        | <b>330</b> |
| <b>ДОМАШНЯ БАКЛАЖАННА ІКРА</b><br>з гриль-тостом скандинавського хліба      | 230        | <b>235</b> |

| ПОКЕ БОУЛ                                                                                                                               | вага, г | ціна, грн  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>З ЛОСОСЕМ</b><br>рис nishiki, лосось, манго, пондзу, дайкон-кімчі, огірок, чері, авокадо, філадельфія, шпинат, ікра тобіко           | 380/ 60 | <b>590</b> |
| <b>З ТУНЦЕМ</b><br>рис nishiki, тунець, кукурудза, пондзу, огірок, томат, авокадо, філадельфія, дайкон-кімчі, червона ікра              | 390/ 60 | <b>590</b> |
| <b>З КРЕВЕТКОЮ</b><br>рис nishiki, креветки, персик, пондзу, огірок, авокадо, проростки сої-кімчі, чука, ікра тобіко, філадельфія, біск | 390/ 60 | <b>590</b> |

| ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ                                                                 | вага, г | ціна, грн  |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>КАРТОПЛЯНИЙ КРОКЕТ</b><br>з мусом із сиру чеддер                            | 150     | <b>140</b> |
| <b>СІР КАМАМБЕР</b><br>темпура з тостами та ягідним соусом                     | 220     | <b>545</b> |
| <b>ТИГРОВІ КРЕВЕТКИ В ТЕМПУРІ</b><br>з соусом Дайзу чілі                       | 170     | <b>450</b> |
| <b>БІЛУГА З УМАМІ РИБ</b>                                                      | 110     | <b>490</b> |
| <b>ФУА – ГРА</b><br>з ялівцем та пряною грушею                                 | 180     | <b>895</b> |
| <b>КАЧКА,</b><br>ферментовані яблука, паштет з бузком та обліпихою             | 190     | <b>435</b> |
| <b>МОЗКОВА КІСТКА</b><br>запечена в хоспері з місо глазуру'ю та ікрою оселедця | 350     | <b>485</b> |

| ПЕРШІ СТРАВИ                                                               | вага, г      | ціна, грн  |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| <b>ЗЕЛЕНИЙ СУП ІЗ АСПАРАГУСУ</b><br>з панчетою та страчатеолою             | 260          | <b>450</b> |
| <b>КРЕМ – СУП З БІЛИХ ГРИБІВ</b><br>та заправою з ароматом чорного трюфелю | 200          | <b>430</b> |
| <b>ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП З ЛОСОСЕМ</b><br>та чіпсами з пармезану             | 350          | <b>480</b> |
| <b>РИБНА ГЕТЬМАНСЬКА ЮШКА</b><br>із трьох видів риб з димком яблуні        | 450          | <b>595</b> |
| <b>УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ</b><br>з копченою грушею та глазурованим свиним ребром | 300/ 120/ 50 | <b>375</b> |

| СТРАВИ З БОРОШНА                                                                                                        | вага, г | ціна, грн  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>ГАЛУШКИ</b><br>з томленим телячим хвостом та селерою                                                                 | 250     | <b>505</b> |
| <b>ВАРЕНИКИ</b><br>з курячими тельбухами та мусом цибуля-трюфель                                                        | 190     | <b>270</b> |
| <b>КАРБОНАРА З ЛІНГВІНІ</b><br>власного приготування з панчетою                                                         | 230     | <b>375</b> |
| <b>РАВІОЛІ З КАЧИНИМ КОНФІ</b><br>у ягідно-ялівцевому соусі                                                             | 120     | <b>335</b> |
| <b>ГРЕЧАНА ЛОКШИНА З ТЕЛЯТИНОЮ</b><br>зморшки, перець, цибуля, в'ялені томати, спаржа, терійкі копчений, кавунова редка | 350     | <b>360</b> |
| <b>ПШЕНИЧНА ЛОКШИНА З ІНДИЧКОЮ ТА ГОРІХОВИМ СОУСОМ</b><br>гливи, чері, цибуля, пармезан, проростки сої-кімчі            | 350     | <b>345</b> |

| СПЕЦІАЛІТЕТИ                                                                      | вага, г | ціна, грн  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>РИЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ,</b><br>ароматом лимона і біска з креветок             | 260     | <b>695</b> |
| <b>РИЗОТО З ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ КРОЛЯ</b><br>та песто з кроливи                       | 240     | <b>350</b> |
| <b>БАНОШ З ЗАКАРПАТСЬКОЮ ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ,</b><br>качкою конфі та гливами в глазурі | 340     | <b>540</b> |

| РИБНІ СТРАВИ                                                            | вага, г | ціна, грн  |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>ФІЛЕ СУДАКА</b><br>з кус-кусом з цвітної капусти та кріпною сметаною | 250     | <b>520</b> |
| <b>ПАЛТУС</b><br>з картопляним хашбрауном                               | 220     | <b>655</b> |
| <b>КЛАРІЄВИЙ СОМ</b><br>з картоплею-лляним кремом                       | 300     | <b>390</b> |
| <b>КОРОПІ З НАШОГО ОЗЕРА</b>                                            | 100     | <b>175</b> |
| <b>ЧОРНОМОРСЬКА БАРАБУЛЬКА СМАЖЕНА</b>                                  | 100     | <b>375</b> |

| МОРЕПРОДУКТИ НА ГРИЛІ | вага, г | ціна, грн  |
|-----------------------|---------|------------|
| <b>ВОСЬМИНІГ</b>      | 100     | <b>945</b> |
| <b>ГРЕБІНЕЦЬ</b>      | 100     | <b>960</b> |
| <b>КАЛЬМАР БЕЙБІ</b>  | 100     | <b>580</b> |
| <b>ВОСЬМИНІГ</b>      | 100     | <b>945</b> |
| <b>ГРЕБІНЕЦЬ</b>      | 100     | <b>960</b> |
| <b>КАЛЬМАР БЕЙБІ</b>  | 100     | <b>580</b> |

| М'ЯСНІ СТРАВИ                                                                        | вага, г | ціна, грн  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>ПЕРЕПІЛКА З ЦИПОЮ</b><br>та овочевими варениками                                  | 270     | <b>370</b> |
| <b>КОТЛЕТА ПО – КИЇВСЬКИ</b><br>на пюре з трьох коренеплодів та манговим чатні       | 280     | <b>475</b> |
| <b>ЯЗИК ГРИЛЬ КОН КАРНЕ</b><br>з овочами                                             | 350     | <b>525</b> |
| <b>ГЛАЗУРОВАНІ ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ</b><br>з паштетом з цибулі та часника, пудра з розмарину | 320     | <b>595</b> |
| <b>ТЕЛЯТИНА БЛАНШЕ</b><br>з картопляним завиванцем та соусом з білих грибів          | 200     | <b>580</b> |
| <b>ГОМІЛКА ЯГНЯТИ</b><br>з картопляними печерицями                                   | 390     | <b>870</b> |
| <b>СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ</b><br>з копченою цвітною капustoю та соусом барбекю              | 360     | <b>460</b> |
| <b>КОТЛЕТА З ДИКОГО КАБАНА</b><br>та кремом з корнеллодів                            | 330     | <b>695</b> |
| <b>КОЗУЛЯ ПІД ТАПЕНАДОМ,</b><br>реліш з баклажану та картоплі                        | 250     | <b>845</b> |

| СТЕЙКИ                                                | вага, г | ціна, грн  |
|-------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>АМЕРИКАНСЬКИЙ RIB EYE</b><br>САВ вологої витримки  | 100     | <b>730</b> |
| <b>АМЕРИКАНСЬКИЙ NEW YORK</b><br>САВ вологої витримки | 100     | <b>680</b> |
| <b>АМЕРИКАНСЬКИЙ T-BONE</b><br>вологої витримки       | 100     | <b>660</b> |
| <b>АРГЕНТИНСЬКИЙ RIB EYE</b><br>вологої витримки      | 100     | <b>590</b> |
| <b>УКРАЇНСЬКИЙ NEW YORK</b><br>вологої витримки       | 100     | <b>480</b> |
| <b>УКРАЇНСЬКИЙ RIB EYE</b><br>вологої витримки        | 100     | <b>530</b> |
| <b>УКРАЇНСЬКИЙ ШАТОБРІАН</b><br>сухої витримки        | 100     | <b>570</b> |

| ХОСПЕР                              | вага, г     | ціна, грн  |
|-------------------------------------|-------------|------------|
| <b>ОВОЧІ ГРИЛЬ</b>                  | 360         | <b>450</b> |
| <b>ДОРАДО НА ГРИЛІ</b>              | 100         | <b>375</b> |
| <b>ФІЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛІ</b>         | 100         | <b>690</b> |
| <b>ШАШЛИК З ДОМАШНЬОЇ СВИНИНИ</b>   | 200/ 60/ 50 | <b>460</b> |
| <b>ШАШЛИК З МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ</b>    | 200/ 60/ 50 | <b>540</b> |
| <b>КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ</b> | 100         | <b>595</b> |
| <b>КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ</b>        | 100         | <b>275</b> |

| БУРГЕР МЕНЮ                                                                        | вага, г      | ціна, грн  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|
| <b>ВЕРХОЛОВСЬКИЙ БУРГЕР</b><br>з мармеладом із цибулі, картоплею фрі та соусом BBQ | 360/ 100/ 50 | <b>580</b> |
| <b>СНІСКЕН БУРГЕР</b><br>з цибулевими кільцями, картоплею фрі і соусом Sweet Chili | 360/ 100/ 50 | <b>540</b> |
| <b>ФІШ БУРГЕР</b><br>з палтуса та хашбрауном                                       | 330          | <b>620</b> |

| ГАРНІРИ                                                         | вага, г | ціна, грн  |
|-----------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>СМАЖЕНІ БІЛІ ГРИБИ</b><br>з цибулею і розмарином             | 150     | <b>495</b> |
| <b>КАША ГРЕЧАНА</b><br>зі смаженими печерицями та цибулею шалот | 150     | <b>195</b> |
| <b>СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ</b><br>з сальцем                            | 200     | <b>265</b> |
| <b>ЦИБУЛЕВІ КІЛЬЦЯ</b><br>з сирним соусом                       | 190     | <b>195</b> |

| СОУСИ                        | вага, г | ціна, грн |
|------------------------------|---------|-----------|
| <b>ВЕРШКОВО – ЛИМОННИЙ</b>   | 50      | <b>55</b> |
| <b>ВЕРШКОВО – ЧАСНИКОВИЙ</b> | 50      | <b>55</b> |
| <b>ВЕРШКОВО – ВИННИЙ</b>     | 50      | <b>55</b> |
| <b>СИРНИЙ</b>                | 50      | <b>60</b> |
| <b>ПЕППЕР</b>                | 50      | <b>70</b> |
| <b>КОКОСОВИЙ КАРІ</b>        | 50      | <b>60</b> |
| <b>БАРБЕКЮ</b>               | 50      | <b>55</b> |
| <b>СПАЙСІ РЕЛІШ</b>          | 50      | <b>65</b> |
| <b>ЧИЛІ</b>                  | 50      | <b>60</b> |

| ДЕСЕРТИ                    | вага, г | ціна, грн  |
|----------------------------|---------|------------|
| <b>ТРОПІЧНИЙ</b>           | 140     | <b>390</b> |
| <b>ГРУШЕВО – ФУНДУЧНИЙ</b> | 180     | <b>295</b> |
| <b>ДИВО – ФЕРМЕНТАЦІЯ</b>  | 105     | <b>280</b> |
| <b>ФОНДАН З МОРОЗИВОМ</b>  | 170     | <b>420</b> |
| <b>МАЛИНОВИЙ МОНБЛАН</b>   | 125     | <b>380</b> |
| <b>ЧІЗКЕЙК VERNOLY</b>     | 210     | <b>590</b> |
| <b>KYIV CAKE</b>           | 145     | <b>390</b> |

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

| КЕНДІ БАР                                                   | вага, г | ціна, грн  |
|-------------------------------------------------------------|---------|------------|
| <b>ТРУБОЧКА ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ</b><br>та волоським горіхом | 110     | <b>225</b> |
| <b>КЕКС ФУНДУЧНИЙ</b>                                       | 120     | <b>185</b> |
| <b>ПАН ФОРТЕ</b><br>з сухофруктами                          | 50      | <b>75</b>  |
| <b>ТАРТА ШОКОЛАДНА</b>                                      | 170     | <b>225</b> |
| <b>ТАРТА ГОРІХОВА</b>                                       | 150     | <b>150</b> |
| <b>ПЛИТКА ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ</b><br>з мигдалем                | 120     | <b>235</b> |
| <b>ПЛИТКА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ</b><br>з фундуком              | 120     | <b>255</b> |
| <b>ТІСТЕЧКО МУРАШНИК</b>                                    | 70      | <b>90</b>  |
| <b>ДЕСЕРТ КАРТОПЛЯ</b>                                      | 65      | <b>90</b>  |

| МОРОЗИВО                             | вага, г | ціна, грн |
|--------------------------------------|---------|-----------|
| <b>ВАНІЛЬНЕ</b>                      | 50      | <b>85</b> |
| <b>ЛІСОВИЙ ГОРІХ</b>                 | 50      | <b>85</b> |
| <b>ПЛОМБІР</b>                       | 50      | <b>85</b> |
| <b>ШОКОЛАДНО – ГОРІХОВИЙ ГРИЛЬЯЖ</b> | 50      | <b>85</b> |
| <b>ЯГІДНЕ</b>                        | 50      | <b>85</b> |

| СОРБЕТИ                 | вага, г | ціна, грн |
|-------------------------|---------|-----------|
| <b>МАРАКУЙЯ – МАНГО</b> | 50      | <b>95</b> |
| <b>ПАПАЙЯ – КОКОС</b>   | 50      | <b>95</b> |
| <b>ПІТАХАЯ – АНАНАС</b> | 50      | <b>95</b> |