

УСТРИЦІ	кількість, шт	ціна, грн
<b>OSTRA REGAL SPECIAL</b>	1	<b>290</b>
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.		
<b>GILLARDEAU</b>	1	<b>290</b>
Відмінна риса цього різновиду устриць - шльїна, 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.		
<b>SPECIALES BREUIL IMPERIALES</b>	1	<b>290</b>
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, ніжним м'ясом, гігантськими клешнями та твердим панцирем.		
<b>САЛАТ З М'ЯСОМ ЛОБСТЕРА,</b> манго та гуакамолє	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> на бланшованому цукіні в соусі біск	180	<b>690</b>
<b>СОУС ТЕРМІДОР</b>	50	<b>120</b>

\* варіанти приготування



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

САЛАТИ	вага, г	ціна, грн
<b>БУРРАТА З ТОМАТАМИ</b> та песто із базилику	250	<b>630</b>
<b>АЙСБЕРГ ТА ХАЛУМІ ГРИЛЬ</b> з мусом копченої цибулі	330	<b>495</b>
<b>САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ</b> та кремом копченої груші	220	<b>595</b>
<b>САЛАТ З ВУГРОМ,</b> авокадо, томатами чері під соусом унагі	230	<b>690</b>
<b>САЛАТ З КУРКОЮ</b> та соусом із ферментованого часника	260	<b>450</b>
<b>САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ В ПАНЧЕТТІ,</b> скрамблом та огірками кімчі	240	<b>575</b>
<b>ОВОЧЕВИЙ САЛАТ</b> з сиром фета та гігантськими оливками	260	<b>355</b>
<b>САЛАТ ЗЕЛЕНИЙ</b> авокадо, фенхель, боби едамаме, броколі, цукіні, салат, яблуко	300	<b>395</b>

ДО ВИНА	вага, г	ціна, грн
<b>АНТІПАСТІ ДО ВИНА</b> артишок, в ялені томати, оливки «di Nocellara»	150	<b>425</b>
<b>КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТІ</b> з трьома видами сиру, волоським горіхом і малиновим кулі	305	<b>645</b>
<b>ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН IBERICO</b> 36 місяців витримки, жолудевої відгодівлі	50/ 60/ 30	<b>545</b>
<b>КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ</b> з оливками і артишоками	160	<b>485</b>

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
<b>ІКРА ЧЕРВОНА</b> з білими грінками і вершковим маслом	50/ 50/ 50	<b>690</b>
<b>ІКРА ЩУКИ</b> з білими грінками і вершковим маслом	50/ 50/ 50	<b>425</b>
<b>ОДЕСЬКА ІКРА ЩУКИ</b> у заправці з домашнього майонезу та грінками	160	<b>495</b>
<b>СОЛІННА З ЛЬОХУ</b> з маринованою червоною цибулею в малиновому оцті	350	<b>285</b>
<b>ТАРТАР З ЛОСОСЯ</b> із соусом тархун	110	<b>560</b>
<b>ТАРТАР З ТУНЦЯ</b> з авокадо та трюфельним маслом	150	<b>690</b>
<b>ТЕПЛІЙ ТАРТАР</b> з витриманою яловичини на ніжній булочці Хоккайдо	135	<b>420</b>
<b>ТАРТАР ІЗ СТРАУСА</b> та смаженим бріош	160	<b>485</b>
<b>КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ</b> з трюфельним айолі та пармезаном	125	<b>530</b>
<b>ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ КРОЛИКА</b> з фуа-гра, соусами гірчичним та порто	160	<b>340</b>
<b>АСОРТІ ДОМАШНЬОГО САЛА</b> з хріном, гірчицею та маринованим часником	180	<b>350</b>
<b>ДОМАШНЯ БАКЛАЖАННА ІКРА</b> з гриль-тостом скандинавського хліба	230	<b>235</b>

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

ПЕРШІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
<b>ОКРОШКА НА ЧАЙНОМУ ГРИБІ</b> з мармуровою телятиною та огірково - м'ятним морозивом	350	<b>430</b>
<b>КРЕМ – СУП З БІЛИХ ГРИБІВ</b> та заправкою з ароматом чорного трюфелю	200	<b>495</b>
<b>РИБНА ГЕТЬМАНСЬКА ЮШКА</b> із трьох видів риб з димком яблуні	450	<b>645</b>
<b>УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ</b> з копченою грушею та глазурованим свиним ребром	300/ 120/ 50	<b>400</b>
<b>БОГРАЧ</b>	350	<b>400</b>
<b>СУП ТОМ ЯМ</b>	300/30	<b>860</b>

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

СПЕЦІАЛІТЕТИ	вага, г	ціна, грн
<b>РИЗОТО З МОРЕПРОДУКТАМИ,</b> ароматом лимона і біска з креветок	260	<b>695</b>
<b>РИЗОТО З ТОМЛЕНИМ М'ЯСОМ КРОЛЯ</b> та песто з кропиви	240	<b>430</b>
<b>БАНОШ З ЗАКАРПАТСЬКОЮ ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ,</b> качкою конфі та гливами в глазурі	340	<b>560</b>

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

МОРЕПРОДУКТИ НА ГРИЛІ	вага, г	ціна, грн
<b>ВОСЬМИНІГ</b>	100	<b>995</b>
<b>ГРЕБІНЕЦЬ</b>	100	<b>960</b>
<b>КАЛЬМАР БЕЙБІ</b>	100	<b>580</b>
<b>КРЕВЕТКА 16/20</b>	100	<b>570</b>
<b>КРЕВЕТКА 6/8</b>	100	<b>880</b>
<b>МІДІЇ</b>	100	<b>285</b>

М'ЯСНІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
<b>АРОМАТНЕ КУРЧА ПІРІ-ПІРІ</b> з цукіні та паленим чілі	360	<b>685</b>
<b>КОТЛЕТА ПО – КИЇВСЬКІ</b> на пюре з трьох коренеплодів та манговим чатні	280	<b>490</b>
<b>ГЛАЗУРОВАНІ ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ</b> з паштетом з цибулі та часника, пудра з розмарину	320	<b>595</b>
<b>ТЕЛЯТИНА БЛАНШЕ</b> з картопляним завиванцем та соусом з білих грибів	200	<b>580</b>
<b>ГОМІЛКА ЯГНЯТИ</b> з картопляними печеряцями	390	<b>870</b>
<b>СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ</b> з копченою цвітною капустаю та соусом барбекю	360	<b>460</b>
<b>КОТЛЕТА З ДИКОГО КАБАНА</b> та кремом з корнелюдів	330	<b>695</b>
<b>КОЗУЛЯ ПІД ТАПЕНАДОМ,</b> реліш з баклажану та картоплі	250	<b>845</b>

СТЕЙКИ	вага, г	ціна, грн
<b>ТОМАГАВК</b> іспанський вологий витримки	100	<b>450</b>
<b>АМЕРИКАНСЬКИЙ RIB EYE</b> САВ вологий витримки	100	<b>730</b>
<b>АМЕРИКАНСЬКИЙ NEW YORK</b> САВ вологий витримки	100	<b>680</b>
<b>АМЕРИКАНСЬКИЙ T-BONE</b> вологий витримки	100	<b>660</b>
<b>АРГЕНТИНСЬКИЙ RIB EYE</b> вологий витримки	100	<b>590</b>
<b>УКРАЇНСЬКИЙ ШАТОБРІАН</b> сухий витримки	100	<b>570</b>

ХОСПЕР	вага, г	ціна, грн
<b>ОВОЧІ ГРИЛЬ</b>	360	<b>515</b>
<b>ДОРАДО НА ГРИЛІ</b>	100	<b>375</b>
<b>ФІЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛІ</b>	100	<b>690</b>
<b>БІЛИЙ АМУР НА ГРИЛІ</b>	100	<b>205</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>ВЕРШКОВОСЬКИЙ БУРГЕР</b> з мармеладом із цибулі, картоплею фрі та соусом BBQ	420/ 100/ 50	<b>595</b>
<b>СНІСКЕН БУРГЕР</b> з цибулевими кільцями, картоплею фрі і соусом Sweet Chili	360/ 100/ 50	<b>565</b>
<b>ФІШ БУРГЕР</b> з палтусу та хашбрауном	330	<b>620</b>

ГАРНІРИ	вага, г	ціна, грн
<b>СМАЖЕНІ БІЛІ ГРИБИ</b> з цибулею і розмарином	150	<b>545</b>
<b>КАША ГРЕЧАНА</b> зі смаженими печеряцями та цибулею шалот	150	<b>195</b>
<b>СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ</b> з сальцем	200	<b>265</b>
<b>ЦИБУЛЕВІ КІЛЬЦЯ</b> 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>490</b>
<b>МАЛИНОВИЙ МОНБЛАН</b>	125	<b>380</b>
<b>ЧІЗКЕЙК VERNOLY</b>	210	<b>590</b>
<b>КУІВ САКЕ</b>	145	<b>390</b>
<b>ПАХЛАВА</b>	120	<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> та волоським горіхом	110	<b>225</b>
<b>КЕКС ФУНДУЧНИЙ</b>	120	<b>185</b>
<b>ПАН ФОРТЕ</b> 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> з мигдалем	120	<b>235</b>
<b>ПЛИТКА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ</b> 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>

СОРЕТИ	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>