

УСТРИЦІ	кількість, шт	ціна, грн
SPECIALES Ця устриця – зірка серед устриць високої якості. Вона шанує Кельтське слово для устриць: Ouzgi. Ця солона насолода зростає до досконалості в свіжій, чистій і зеленій зоні Дунгарванской бухти в Ірландії.	1	230
OSTRA REGAL SPECIAL Мальок беруть в устричних розплідниках Франції, а самі устриці вирощують в Ірландії на ризоторії, насиченій солодким післясмаком. Цінителі називають її устрицею з Ірландським духом та французьким дотиком.	1	240
FINES DE CLAIRES 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.	1	225
SPECIALES BREUIL IMPERIALES 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.	1	240

КАНАДСЬКИЙ ЛОБСТЕР	вага, г	ціна, грн
Канадські лобстери мешкають на холодних мілководдях серед скель та інших місць, де їх можна схватити від хижаків. Вони зазвичай живуть на глибині до 50 метрів під водою, але м'ясо м, гігантськими клешнями та твердим панцирем.		
САЛАТ З М'ЯСОМ ЛОБСТЕРА, манго та гуакамоле	210	1 100
ЛОБСТЕР*	100	815
КРУДО З ЛОБСТЕРА	100	815
РАВІОЛІ З ЛОБСТЕРОМ на бланшованому цукіні в соусі біск	180	795
СОУС ТЕРМІДОР	50	95
* варіанти приготування  гриль  пар		

ПОКЕ БОУЛ	вага, г	ціна, грн
З ЛОСОСЕМ рис, лосось, манго, пондзу, дайкон-кімчі, огірок, чері, авокадо, філадельфія, шинаті, ікра тобіко	380/ 60	445
З ВУГРЕМ рис, вугор, манго, пондзу, імбир, огірок, авокадо, філадельфія, ромен, стружка туңця, ікра тобіко	400/ 60	525
З ТУНЦЕМ рис, тунець, кукурудза, пондзу, огірок, томат, авокадо, філадельфія, дайкон-кімчі, ікра щуки	390/ 60	520
З КРЕВЕТКОЮ рис, креветки, персик, пондзу, огірок, авокадо, проростки сої-кімчі, чуча, ікра тобіко, філадельфія, біск	390/ 60	560
З КЛАРІЄВИМ СОМОМ ТЕМПУРА рис, соя, персик, пондзу, перець, цукіні, спаржа, філадельфія, ікра тобіко	410/ 60	440

ЛОКШИНА	вага, г	ціна, грн
ГРЕЧАНА З ТЕЛЯТИНОЮ зморшки, перець, цибуля, в'ялені томати, спаржа, теріяки копчений, кавунова редька	350	360
ПШЕНИЧНА З ІНДИЧКОЮ ТА ГОРІХОВИМ СОУСОМ гливи, чері, цибуля, пармезан, проростки сої-кімчі	350	345

РОЛИ	вага, г	ціна, грн
ФІЛАДЕЛЬФІЯ КЛАСИЧНА лосось, крем-сир, огірок, авокадо	190	550
РОЛ ІМПЕРАТОРСЬКИЙ креветка, соковите листя салату, тунець, лосось, огірок, авокадо, японський майонез, соус кімчі	200	520
РОЛ З ЛОСОСЕМ ТА ТАРТАРОМ ІЗ ВУГРА огірок, айсберг, ікра тобіко, лосось, вугор, майонез, цибуля зелена	250	545
РОЛ ЗАПЕЧЕНИЙ З ВУГРЕМ сир філадельфія, огірок, авокадо, вугор, сир твердий, сир пармезан, майонез	260	675
РОЛ СМАЖЕНИЙ З КРЕВЕТКАМИ сир філадельфія, зелене масло, креветка варена, салат айсберг, мука темпура, панко	250	520

ДИТЯЧЕ МЕНЮ	вага, г	ціна, грн
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ з кріпкою сметаною	180	225
САЛАТ З КУРКОЮ ТА АНАНАСОМ з домашнім йогуртом та майонезом	260	290
КУРЯЧІ НАГЕТСИ з картоплею фрі і кетчупом	250	355
ШАШЛИК З КУРЯЧОЇ ГРУДКИ з болгарським перцем, броколі та цвітною капустою	150/ 100	295
М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНІ з кизилловим кетчупом та сметаною	320	315
БУЛЬЙОН З КУРЧАТИ КОКЮЛЕ, лапшою власного приготування та перепелиним яйцем	250	195
СУП-ПЮРЕ ІЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКУ із злаковими хлібцями	190	245
ПАРОВЕ ФІЛЕ ДОРАДО з пюре із зеленого горошку	180	495
ФРИКАДЕЛЬКИ З ІНДИЧКИ з картопляним пюре	230	290
ПАСТА В СИРНОМУ СОУСІ	200	205
КАША ГРЕЧАНА	150	170
ВІДВАРНА КАРТОПЛЯ з вершковим маслом та зеленню	200	150

САЛАТИ	вага, г	ціна, грн
БУРАТТА З ТОМАТИМ, базиліком та песто із молоді кропиви	250	575
САЛАТ КАПРЕЗЕ з моцареллою та рожевими томатами Деміроза	280	395
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ З СИРОМ QUARK і гігантськими оливками з кісточкою	310	355
САЛАТ З ПЕЧЕНИМИ ОВОЧАМИ та сиром тофу	220	495
САЛАТ З МОРЕПРОДУКТАМИ і сальсою з авокадо та томатів	250	675
САЛАТ З ВУГРОМ, авокадо, томатами чері під соусом унагі	230	690
САЛАТ ЦЕЗАР з пармезановими крутонами та анчоусним соусом	280	570
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ В ПАНЧЕТТІ, скрамблом та огірками кімчі	240	550
САЛАТ З В'ЯЛЕНОЮ КАЧКОЮ, кремом з жовтого перцю і малиновим дайконом	190	495
ОЛІВ'Є В СТИЛІ VERNOLY	270	385

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
ІКРА ЧЕРВОНА з білими грінками і вершковим маслом	50/ 50/ 50	690
АНТИПАСТІ ДО ВІНА з тришюк, в'ялені томати, оливки «di Nocellara»	150	425
ГУАКАМОЛЕ З БЛАНШОВАНИМ ЧЕРІ і гречаною пітою	200	415
ДОМАШНЯ БАКЛАЖАННА ІКРА соління з льоху	230	195
ЗІ МАРИНОВАНОЮ КРИМСЬКОЮ ЦИБУЛЕЮ в малиновому оцті	580	275
КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТІ з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі	305	645
ТАРТАР З ТУНЦЯ з авокадо та трюфельним маслом	150	690
ТАРТАР З ЛОСОСЯ з авокадо та трюфельним маслом	150	495
ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН IBERICO 36 місяців витримки, жолудевої відгодівлі	50	545
КОЛЕКЦІЯ М'ЯСНОГО АСОРТІ з олівками і артишоками	160	435
ТЕПЛІЙ ТАР-ТАР з витриманої яловичини на ніжній булочці Хоккайдо	200	540
КАРПАЧЧО З ТЕЛЯТИНИ з трюфельним айолі та пармезаном	125	490
ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ КРОЛИКА з фуа-гра, соусами гірчиичним та порто	170	340
АСОРТІ ДОМАШНЬОГО САЛА з хрінном, гірчицею та маринованим часником	180	330

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
ТЕМПУРА З ТИГРОВОЇ КРЕВЕТКИ з соусом Дайзу Чілі	170	450
МОЗКОВА КІСТКА запечена в хоспері з м'ясо глазур'ю та ікрою оселедця	350	450
КУРЯЧІ НАГЕТСИ з картоплею фрі та кетчупом	250	355
М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНІ з кизилловим кетчупом та сметаною	320	315
БІК СВИНЯЧИЙ з кремом смаженої картоплі та пелюстками цибулі	240	450
ФУАГРА з пряною грушою та ягідною піною	180	875
СИР КАМАМБЕР темпура з тостами та ягідним мінестроне	220	545
СПАГЕТТІ з цукіні з грибним карі	190	275

ПЕРШІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
КРЕМ-СУП З БІЛИХ ГРИБІВ та заправкою з ароматом чорного трюфелю	200	430
ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП з лососем та піною із шпинату	260	385
РИБНА ГЕТЬМАНСЬКА ЮШКА з трьох видів риб з динком яблуні	450	475
БУЛЬЙОН З КУРЧАТИ КОКЮЛЕ, лапшою власного приготування та перепелиним яйцем	250	195
ТРАДИЦІЙНИЙ УКРАЇНСЬКИЙ ДОМАШНІЙ БОРЩ з пампушками та сметаною	300/ 80/ 55	295
СУП ТОМ ЯМ	300/ 30	780
СУП РАМЕН З ТЕЛЯТИНОЮ	380	380

ПАСТА	вага, г	ціна, грн
КАРБОНАРА З ЛІНГВІНІ власного приготування та пачетою	230	375
ЛАЗАНЬЯ БОЛОНЬЄЗЕ	200	295
РАВІОЛІ З КАЧИНИМ КОНФІ у ягідно-ялівцевому соусі	120	335

РІЗОТТО	вага, г	ціна, грн
РІЗОТТО З БІЛИМИ ГРИБАМИ та заправкою з чорного трюфеля	250	495
РІЗОТТО З МОРЕПРОДУКТАМИ, ароматом лимона і біска з креветок	260	695

РИБНІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
ФІЛЕ СУДАКА з кус-кусом з цвітної капусти та кріпкою сметаною	250	520
ФІЛЕ СІБАСА з картопляною скоринкою, паровими овочами та вершковим соусом	210	595
ПАРОВЕ ФІЛЕ ДОРАДО з пюре із зеленого горошку	180	495
КОРОП З НАШОГО ОЗЕРА	100	145
ЧОРНОМОРСЬКА БАРАБУЛЬКА СМАЖЕНА	100	375

МОРЕПРОДУКТИ НА ГРИЛІ	вага, г	ціна, грн
ВОСЬМИНІГ	100	945
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
АРОМАТНИЙ ПІВНИК ПІРІ-ПІРІ, запечений під пастрою чилі зі стейком із цвітної капусти	390	545
ФРИКАДЕЛЬКИ З ІНДИЧКИ та картопляним пюре	230	290
КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ на пюре з трьох коренеплодів та манговим чатні	280	475
БАНОШ З ЗАКАРПАТСЬКОЮ ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ, качкою конфі та гливами в глазурі	340	540
ТОМЛЕНА ШОКА ТЕЛЯТИ з картопляно-трюфельним пюре	265	545
ГОМІЛКА ЯГНЯТИ зі смаженої картоплі і цукіні та томатами чері	390	750
ОЛЕНИНА З ТАР-ТАРОМ із лісових грибів та ягідно-ялівцевим соусом	250	985
ФІЛЕ КОЗУЛІ з капрезе на перці та соусом із горгонзоли	260	850

СТЕЙКИ	вага, г	ціна, грн
NEW YORK український сухій витримки	100	480
RIB EYE американський САВ вологої витримки	100	700
ШАТОБРІАН український сухій витримки	100	560
NEW YORK американський САВ вологої витримки	100	650
T-BONE американський вологої витримки	100	630

ХОСПЕР	вага, г	ціна, грн
ОВОЧІ ГРИЛЬ	300	450
СІБАС НА ГРИЛІ	100	345
ДОРАДО НА ГРИЛІ	100	330
ФІЛЕ ЛОСОСЯ НА ГРИЛІ	100	650
ШАШЛИК З КУРЯЧОЇ ГРУДКИ з болгарським перцем, броколі та цвітною капустою	150/ 100	295
ШАШЛИК З ДОМАШНЬОЇ СВИНИНИ	200/ 60/ 50	460
ШАШЛИК З ЯЛОВИЧНИНИ	200/ 60/ 50	485
КАРЕ МОЛОЧНОГО ТЕЛЯТИ	100	275
КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ	100	595
КАРЕ УКРАЇНСЬКОГО ЯГНЯТИ	100	450

БУРГЕР МЕНЮ	вага, г	ціна, грн
БУРГЕР З ГРИБНИМ ФАЛАФЕЛЕМ та чіпсами з батату	300	380
ВЕРХОЛОВСЬКИЙ БУРГЕР з маринадом із цибулі, картоплею фрі і соусом BBQ	360/ 120/ 50	580
CHICKEN БУРГЕР із цибулевими кільцями, картоплею фрі і соусом Sweet Chili	360/ 120/ 50	540

ГАРНІРИ	вага, г	ціна, грн
СМАЖЕНІ БІЛІ ГРИБИ із цибулею і розмірином	150	415
ДИКИЙ РИС на топленому вершковому маслі	150	150
КАША ГРЕЧАНА із смаженими печерицями та цибулею шалот	150	195
СМАЖЕНА КАРТОПЛЯ із сальцем	200	265
ВІДВАРНА КАРТОПЛЯ з вершковим маслом та зеленню	200	150
КАРТОПЛЯ ФРІ з соусом BBQ	120/ 50	190
ЦИБУЛЕВІ КІЛЬЦЯ із сирним соусом	190	190

СОУСИ	вага, г	ціна, грн
ВЕРШКОВО – ЛИМОННИЙ	50	55
ВЕРШКОВО – ЧАСНИКОВИЙ	50	55
ВЕРШКОВО – ВИННИЙ	50	55
БІЛИЙ ІЗ ЗЕЛЕННЮ	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
ФОНДАН З МОРОЗИВОМ	170	350
МАЛИНОВИЙ МОНБЛАН	125	300
ЕСПУМА з хрустом та гелем з манго-маракуйя	80	345
КРЕМ – БРЮЛЕ	280	400
КАРАМЕЛЬНИЙ МІЛЬФЕЙ	145	400
ЧІЗКЕЙК VERNOLY	210	480
СИРНИКИ зі сметаною та малиновим кулі	200/ 50/ 50	240

МАКАРОНИ	вага, г	ціна, грн
АСОРТІ МАКАРОН ПО СЕЗОНУ	100	215
МАЛИНА – ПЕРЕЦЬ	20	55
ЛИМОН	20	55
СМОРОДИНА – КОРИЦЯ	20	55
СОЛОНА КАРАМЕЛЬ	20	55
ШАМПАНСЬКЕ – ПРАЛІНЕ	20	55

КЕНДІ БАР	вага, г	ціна, грн
PARIS – BREST	130	225
ТРУБОЧКА ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ та волоським горіхом	110	225
КЕКС ФУНДУЧНИЙ	120	185
ПАН ФОРТЕ із сухофруктами	50	75
ТАРТА шоколадна	170	225
ТАРТА горіхова	150	150
ПЛИТКА ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ з мигдалем	120	190
ПЛИТКА МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ з фундуком	120	225

МОРОЗИВО	вага, г	ціна, грн
ВАНІЛЬНЕ	50	85
ЛІСОВИЙ ГОРІХ	50	85
ПЛОМБІР	50	85
ШОКОЛАДНО – ГОРІХОВИЙ ГРИЛЬЯЖ	50	85
ЯГІДНЕ	50	85

СОРБЕТИ	вага, г	ціна, грн
МАРАКУЙЯ – МАНГО	50	95
ПАПАЙЯ – КОКОС	50	95
ПІТАХАЯ – АНАНАС	50	95