



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. Цінітелі називають її устрицею з ірландським духом та французьким дотиком.		
<b>GILLARDEAU</b>	1	<b>290</b>
Відмінна риса цього різновиду устриць - шільна, навіть м'ясиста консистенція та ідеальний баланс між смаком та солоністю. Багато гурманів відзначають солодкувато-фруктові нотки устриць Жилардо, часто з післясмаком кавауна та мускатного горіха. Залишають якесь приємну терпкість за мовою та незабутні 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. Молоск 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 звичайно 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 гуакамоле</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> на бланшованому цукіні в соусі біск	180	<b>690</b>
<b>СОУС ТЕРМІДОР</b>	50	<b>120</b>
* варіанти приготування		
		
гриль	пар	

ДИТЯЧЕ МЕНЮ	вага, г	ціна, грн
<b>КУРЯЧІ НАГЕТСИ</b> з картоплею фірі та кетчупом	250	<b>290</b>
<b>М'ЯСНІ ПЕЛЬМЕНІ</b> з кизилевим кетчупом та сметаною	320	<b>345</b>
<b>БУЛЬЙОН ІЗ ДОМАШНЬОЇ КУРКИ,</b> лапшою власного приготування та перепелиним яйцем	400	<b>260</b>
<b>ФРИКАДЕЛЬКІ З ІНДИЧКИ</b> з картопляним пюре	230	<b>315</b>
<b>ПШЕНИЧНІ РІСІНІ</b> в сирному соусі	200	<b>240</b>
<b>КАРТОПЛЯ ФРІ</b> з соусом BBQ	120/ 50	<b>200</b>
<b>МЛИНЕЦЬ</b> з карамелізованим бананом та плombsіром	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>

ДО ВИНА	вага, г	ціна, грн
<b>АНТИПАСТІ ДО ВИНА</b> артишок, в'ялені помідори, оливки «di Nocellara»	150	<b>425</b>
<b>КОЛЕКЦІЯ СИРНОГО АСОРТІ</b> з трюфельним медом, волоським горіхом і малиновим кулі	305	<b>645</b>
<b>ІСПАНСЬКИЙ ХАМОН IBERICO</b> 36 місяців витримки, жолудевої відгодівлі	50	<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>СОЛІННЯ З ЛЬОХУ</b> з маринованою червоною цибулею в малиновому оцті	350	<b>285</b>
<b>ПРОСОЛ ІЗ БІЛОГО АМУРА</b> зі смаженою картоплею та грінками	200	<b>290</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>ТЕПЛИЙ 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>М'ЯСНИЙ ТЕРІН</b> з грибним семіфредо та кав'яром	155	<b>435</b>
<b>СЛАЙСИ ЯЗИКА</b> з мусом з часника та овочевою сальсою	230	<b>395</b>
<b>ПАШТЕТ З ПЕЧІНКИ КРОЛИКА</b> з фуа-гра, соусами гірничим 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>

ПОКЕ БОУЛ	вага, г	ціна, грн
<b>З ЛОСОСЕМ</b> рис nishiki, лосось, манго, пондзу, дайкон-кімчі, огірок, чері, авокадо, філадельфія, шпинат, ікра тобіко	380/ 60	<b>595</b>
<b>З ТУНЦЕМ</b> рис nishiki, тунець, кукурудза, пондзу, огірок, томат, авокадо, філадельфія, дайкон-кімчі, червона ікра	390/ 60	<b>595</b>
<b>З КРЕВЕТКОЮ</b> рис nishiki, креветки, персик, пондзу, огірок, авокадо, проростки сої-кімчі, чуча, ікра тобіко, філадельфія, біск	390/ 60	<b>595</b>

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ	вага, г	ціна, грн
<b>КАРТОПЛЯНИЙ КРОКЕТ</b> з мусом і з сиром 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>БІЛУГА З УМАМІ РИБ</b>	110	<b>490</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 місо глазурю та ікрою оселедця	350	<b>485</b>

ПЕРШІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
<b>ЗЕЛЕНИЙ СУП ІЗ АСПАГАСУ</b> з панчетою та страчатолою	260	<b>495</b>
<b>КРЕМ – СУП З БІЛИХ ГРИБІВ</b> та заправкою з ароматом чорного трюфелю	200	<b>495</b>
<b>ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП З ЛОСОСЕМ</b> та чіпсами з пармезану	350	<b>550</b>
<b>РИБНА ГЕТЬМАНСЬКА ЮШКА</b> із трьох видів риби з димком яблуні	450	<b>645</b>
<b>СУП ТОМ ЯМ</b>	300/30	<b>860</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>

СТРАВИ З БОРОШНА	вага, г	ціна, грн
<b>ГАЛУШКИ</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> та ягідно-ялівецевому соусі	120	<b>335</b>
<b>ПАСТА З ВОНГОЛЕ,</b> кальмарами та креветками	310	<b>725</b>
<b>ПАСТА БОЛОНЬЕЗЕ</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 кроливи	240	<b>430</b>
<b>БАНОШ З ЗАКАРПАТСЬКОЮ ОВЕЧОЮ БРИНЗОЮ,</b> качкою конфі та гливками в глазури	340	<b>560</b>

РИБНІ СТРАВИ	вага, г	ціна, грн
<b>ФІЛЕ СУДАКА</b> з кус-кусом з цвітної капуста та кріпною сметаною	250	<b>520</b>
<b>ПАЛТУС</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>ВОСЬМІНІГ</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>ПЕРЕПІЛКА З ЦИПОЮ</b> та овочевими варениками	270	<b>380</b>
<b>КОТЛЕТА ПО – КИЇВСЬКІ</b> на пюре з трьох коренеплодів та манговим чатні	280	<b>490</b>
<b>ЯЗИК ГРИЛЬ КОН КАРНЕ</b> з овочами	350	<b>525</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 печеріцями	390	<b>870</b>
<b>СВИНЯЧІ РЕБЕРЦЯ</b> з копченою цвітною капустою та соусом барбекю	360	<b>460</b>
<b>КОТЛЕТА З ДИКОГО КАБАНА</b> та кремом з корнелодів	330	<b>695</b>
<b>КОЗУЛЯ ПІД ТАПЕНАДОМ,</b> реліш з баклажану та картоплі	250	<b>845</b>

СТЕЙКИ	вага, г	ціна, грн
<b>АМЕРИКАНСЬКИЙ RIB EYE</b> САВ вологій витримки	100	<b>730</b>
<b>АМЕРИКАНСЬКИЙ NEW YORK</b> САВ вологій витримки	100	<b>680</b>
<b>АМЕРИКАНСЬКИЙ T-BONE</b> вологій витримки	100	<b>660</b>
<b>АРГЕНТИНСЬКИЙ RIB EYE</b> вологій витримки	100	<b>590</b>
<b>УКРАЇНСЬКИЙ NEW YORK</b> вологій витримки	100	<b>480</b>
<b>УКРАЇНСЬКИЙ RIB EYE</b> вологій витримки	100	<b>530</b>
<b>УКРАЇНСЬКИЙ ШАТОБРІАН</b> сухої 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 ЯЛОВИЧНИНИ</b>	200/ 60/ 50	<b>495</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>ВЕРШОЛОВОСЬКИЙ БУРГЕР</b> з мармеладом із цибулі, картоплею фірі та соусом BBQ	360/ 100/ 50	<b>595</b>
<b>СНІСКЕН БУРГЕР</b> з цибулевими кільцями, картоплею фірі і соусом Sweet Chili	360/ 100/ 50	<b>565</b>
<b>ФІШ БУРГЕР</b> з палтуса 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 печеріцями 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>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> 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>
<b>АСОРТІ ПЕЧИВА</b>	180	<b>195</b>
<b>ЯЛИНКА З БІЛОГО ШОКОЛАДУ</b>	100	<b>285</b>
<b>ЯЛИНКА З МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ</b>	100	<b>285</b>
<b>ЯЛИНКА З РОЖЕВОГО ШОКОЛАДУ</b>	100	<b>295</b>
<b>ЯЛИНКА З ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ</b>	100	<b>295</b>
<b>ДІД МОРОЗ ІЗ БІЛОГО ШОКОЛАДУ</b>	60	<b>245</b>
<b>ДІД МОРОЗ ІЗ РОЖЕВОГО ШОКОЛАДУ</b>	60	<b>255</b>
<b>ДІД МОРОЗ ІЗ ЧОРНОГО ШОКОЛАДУ</b> з мигдалем	70	<b>275</b>
<b>ДІД МОРОЗ ІЗ МОЛОЧНОГО ШОКОЛАДУ</b> з фундуком	70	<b>255</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>