

## СТАРТЕРИ

### STARTERS

Благородні сири з виноградом і медовими сотами 150/50/50 299

Noble cheeses with grapes and honeycombs

Італійське “Прошутто Крудо” в компанії в’ялених томатів і оливок 100/40 199

Italian “Prosciutto Crudo” served with dried tomatoes and olives

Екзотичні фрукти на чорному сланці 700 399

Exotic fruits on a black slate

Слабосол з дикого лосося, подається з “Реліш” з авокадо і томатів, хлібними крутонами і мікрогріном 100/60 399

Weak-salted wild salmon, served with avocado and tomato relish, bread croutons and microgrin

## САЛАТИ

### SALADS

Салат з маринованими артишоками гриль і сиром дорблю 220 226

Salad with marinated grilled artichokes and dorblu cheese

Салат зі смаженою телятиною в соусі “Унагі”, листям салату “Айсберг” та в’яленими томатами 220 289

Salad with fried veal in Unagi sauce, iceberg lettuce and dried tomatoes

Салат “Цезар” в класичному стилі 230 226

“Caesar” salad

Вегетаріанський салат з карамелізованими грибами “Шиітаке” і паростками сої 230 169

Vegetarian salad with caramelized shiitake mushrooms and soybean sprouts

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

### HOT APPETIZERS

Тигрові креветки з шпинатом під вершково-томатним соусом 120/100/80 469

Tiger prawns with spinach and cream-tomato sauce

Язик на грилі з цукіні і сиром “Моцарелла” під соусом “Песто” 150 169

Tongue grilled with zucchini and Mozzarella cheese with “pesto” sauce

Овочевий “Рататуй” 150 119

Vegetable “Ratatouille”

Кошик свіжоспеченого хлібу 59

A basket of freshly baked bread

## ОСНОВНІ СТРАВИ

### THE MAIN DISHES

Філе баранчика в прованських травах обсмажене на грилі подаються з картоплею гриль і слайсами цукіні під соусом винний-ткемалі 190/80/50 399

Grilled lamb fillet in Provençal herbs served with grilled potatoes and zucchini slices in a wine- tkemali sauce

Пеппер стейк смажений на грилі подається з печеним баклажаном і картопляним пюре під вершковим соусом з іспанського зеленого перцю 200/40/50 469

Pepper steak grilled served with baked eggplant and mashed potatoes with cream sause made of a Spanish green pepper

Філе дикого лосося запікається з артишоком і аспарагусом, подається з рисом з вершковим соусом із французької гірчиці. 190/120/50 596

Wild salmon fillet baked with artichoke and asparagus, served with rice and creamy sauce made of a French mustard

Качина ніжка з маковим пюре, карамельними грибами “Шиітаке” і соусом з грибів 190/120/50 369

Duck leg with poppy puree, caramelized shitake mushrooms and mushroom sauce

## ДЕСЕРТИ

### DESSERTS

Чізкейк 120/60 119

Cheesecake

Торт “Наполеон” за старовинним французьким рецептом 140 99

Cake “Napoleon” according to an old French recipe

Легкий яблучно-сирний торт 140 89

Light apple cheesecake