

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 700 359
Exotic fruits on a black slate

Слабосол з дикого лосося, подається з "Реліш" з авокадо та помідорів, крутонами з хлібу та мікрогрінном 100/60 399
Wild salmon salmon, served with "Relish" with avocado and tomatoes, croutons of bread and microgreen

САЛАТИ

SALADS

Салат зі смаженою телятиною в соусі "Унагі", листям салату "Айсберг" та в'яленими томатами 220 299
Salad with fried veal in Unagi sauce, Iceberg lettuce and dried tomatoes

Вегетаріанський салат з карамелізованими грибами "Шиітаке" і паростками сої 230 169
Salad Vegetarian salad with caramelized mushrooms "Shiitake" and bean sprouts

Салат "Цезар" в класичному стилі 230 226
"Caesar" salad

Салат з маринованими артишоками гриль і сиром дорблю 220 226
Salad with marinated grilled artichokes and dorblu cheese

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Тигрові креветки з шпинатом під вершково-томатним соусом 120/100/80 499
Tiger prawns with spinach and cream-tomato sauce

Язик на грилі з цукіні і сиром "Моцарелла" під соусом "Песто" 150 179
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 дикого лосося запікається з артишоком і аспарагусом, подається з вершковим соусом з французької гірчиці 180/20/100/30 596
The fillet of wild salmon baked with artichoke and asparagus, served with creamy sauce from French mustard

Пеппер стейк смажений на грилі подається з печеним баклажаном і картопляним пюре під вершковим соусом з іспанського зеленого перцю 200/40/50 499
Pepper steak grilled served with baked eggplant and mashed potatoes with cream sause made of a Spanish green pepper

Качина ніжка з маковим пюре, карамельними грибами "Шиітаке" і соусом з грибів 190/120/50 399
Duck leg with poppy puree, caramelized shitake mushrooms and mushroom sauce

Ребра баранчика смажені на грилі подаються з соусом винний-ткемалі 220/60 529
Ribbs of lamb roasted on the grill are served with wine-tkemali sauce

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

Чізкейк 120/60 129
Cheesecake

Торт "Наполеон" за старовинним французьким рецептом 140 119
Cake "Napoleon" according to an old French recipe

Легкий яблучно-сирний торт 140 99
Light apple cheesecake

Стейки сухої витримки • Steak dry aged

Всі стейки подаються з соусом на вибір
(винний або з іспанським зеленим перцем)

All steaks are served with a choice of sauce
(wine or with spanish green pepper)

Стейк "Портерхаус" 40+ днів

ВИТРИМКИ

(вага стейку 500-1000 гр)

*Steak "Porterhouse" 40+ days aged
(weight of steak 500-1000 g)*

Ціна за
100 гр 269

Стейк "Стріплойн" 21+ день

ВИТРИМКИ

(вага стейку 250-500 гр)

*Steak "Striploin" 21+ day aged
(weight of steak 250-500 g)*

Ціна за
100 гр 269

Стейк "Рибай" 21+ день

ВИТРИМКИ

(вага стейку 250-500 гр)

*Steak "Ribeye" 21+ day aged
(weight of steak 250-500 g)*

Ціна за
100 гр 269

Блюдо на вагу! Dish for weight

