


Тапас-сети • Tapas-sets

	<i>Buxid /Weight</i>	<i>Ціна /Price</i>
Тапас сет "Бригантина" (з ікрою щуки, анчоусом, лососем, тунцем, телятиною, моцарелою) <i>Tapas set "Brigantine" (pike with caviar, anchovies, salmon, tuna, beef, mozzarella)</i>	12p/370	569
Тапас сет "Каравелла" (з оселедцем, з лососем, з креветкою, з курочкою, з телятиною, з аспарагусом і авокадо) <i>Tapas set "Caravel" (herring, salmon, with shrimp, with chicken, veal, with asparagus and avocado)</i>	12p/380	499
Тапас сет "Еспаньола" (з ікрою щуки, лососем, анчоусом) <i>Tapas set "Espanolla" (pike with caviar, salmon, anchovies)</i>	6p/210	399
Тапас сет "Бриг" (З курочкою, креветкою, з аспарагусом і авокадо) <i>Tapas set "Brig" (With chicken, shrimp with asparagus and avocado)</i>	6p/210	299


Салати • Salads

Салат "Нісуаз" з обсмаженим тунцем в кунжуті <i>Salad "Nizoaz" with roasted tuna in sesame</i>	260	299
Салат зі смаженою телятиною в соусі "Унагі", листям салату "Айсберг" та в'яленими томатами <i>Salad with fried veal in Unagi sauce, Iceberg lettuce and dried tomatoes</i>	220	299
Салат рукола з свіжемаринованим лососем та томатами черрі <i>Salad arugula with marinated salmon and cherry tomatoes</i>	190	269
Салат з маринованими артишоками гриль і сиром дорблю <i>Salad with marinated grilled artichokes and dorblu cheese</i>	220	226
Салат "Цезар" в класичному стилі <i>Salad "Caesar" in the classic style</i>	230	226
 Вегетаріанський салат з карамелізованими грибами "Шиітаке" і паростками сої <i>Vegetarian salad with caramelized mushrooms "Shiitake" and bean sprouts</i>	230	169
Салат з сезонних овочів по-селянськи заправляємо домашнім маслом або сметаною на Ваш вибір <i>Salad of seasonal vegetables in the rustic fill with homemade butter or sour cream of your choice</i>	220	149

Холодні закуски • Delicatessen

	Buxid /Weight	Ціна /Price
<p>Тар-тар з дикого лосося з артишоками і каперсами подається з хлібними крутонами</p> <p><i>Tar-tar from wild salmon with artichokes and capers is served with bread crustons</i></p>	160	439
<p>Ніжний паштет з печінки домашніх курчат, подається з хрусткими хлібцями, "ремоладною цибулею і соусом. Блюдо для невеликої компанії</p> <p><i>Delicate foie gras pet chickens, served with crisp bread, remolad onions and sauce. A dish for a small company.</i></p>	180/180/30 /70	299
<p>М'ясний халаль з п'яти видів місцевих баликів і ковбас в компанії в'ялених томатів і оливок "Каламата"</p> <p><i>Meat halal from five types of local ham and sausages in the company of dried tomatoes and olives "Kalamata"</i></p>	100/60/50	369
<p>Севиче з атлантичної білої риби з манго та маракуєю</p> <p><i>Atlantic white fish ceviche with mango and passion fruit</i></p>	160	399
<p>"Кімчі" маринований за традиційним корейським рецептом</p> <p><i>"Kimchi" marinated in a traditional Korean recipe</i></p>	170	169
<p>Слабосол з дикого лосося, подається з "Реліш" з авокадо та помідорів, крутонами з хлібу та мікрогріном</p> <p><i>Wild salmon salmon, served with "Relish" with avocado and tomatoes, croutons of bread and microgreen</i></p>	100/60	399
<p>Благородні сири з виноградом і медовими сотами</p> <p><i>Noble cheese with grapes and honeycombs</i></p>	150/50/50	299
<p>Карпаччо з телятини на соусі «Бальзамік» з каперсами і сиром «Пармезан»</p> <p><i>Carpaccio of veal on sauce «Balsamico» with capers and cheese «Parmesan»</i></p>	100/90	319
<p>Італійське «Прошутто Крудо» в компанії в'ялених томатів і оливок</p> <p><i>Italian "Proud Crusoe" in the company dried tomatoes and olives</i></p>	100/40	199
<p>Начос під теплим сиром з телятиною і сальсою</p> <p><i>Nachos under warm cheese with beef and salsa</i></p>	320	269
<p>Оселедчик на відварній картоплі з ялтинською цибулькою і яблучним соусом</p> <p><i>Herring on a boiled potato with the Yalta onion and apple sauce</i></p>	280/50	129
<p> Гаспачо в склянці зі стеблом селери</p> <p><i>Gazpacho in a glass with celery</i></p>	200	129

Гарячі закуски • Hot appetizers

	Buxid /Weight	Ціна /Price
Тигрові креветки з шпинатом під вершково-томатним соусом <i>Tiger prawns with spinach and cream-tomato sauce</i>	120/100/80	499
Листковий пиріг з лососем і шпинатом на гранатовому соусі <i>Bayel cake with salmon and spinach on pomegranate sauce</i>	180/20	199
Язик смажений на грилі з цуїні і сиром "Моцарелла" під соусом "Песто" <i>Tongue grilled with zucchini and cheese "Mozzarella" under the "pesto" sauce</i>	150	179
 Овочі обсмажені на грилі з ароматними травами <i>Grilled vegetables with aromatic herbs</i>	200	119
Морські гребінці на мусі з селери подаються з овочевим рататуєм <i>Scallops on celery mousse served with ratatouille</i>	100/100/60	649
Молода картопля з лисичками і сметанним соусом <i>New potatoes with chanterelles and sour cream sauce</i>	200/80	129
Молода морква з артишоками гриль запікається в ароматній базиліковій олії <i>Grilled baby carrots with artichokes baked in fragrant basil oil</i>	300	149

Перші страви • First dishes

Тайський суп "Том Ям" на кокосовому молоці з креветками, кальмарами і солом'яними грибами <i>Thai soup "Tom Yam" coconut milk with shrimp, squid and straw mushrooms</i>	350	469
Рибний суп з лососем і вершками <i>Fish soup with salmon and cream</i>	350	226
Консоме з курчати по-домашньому з перепелиним яйцем і зеленню <i>Homemade chicken consomme with quail egg and greens</i>	350	126
Холодний борщ з домашньою куркою і язиком <i>Cold borsch with homemade chicken and tongue</i>	350	119
Окрошка на айрані з шинкою <i>Okroshka on airana with ham</i>	350	119

Основні страви • The main dishes

Котлета по-київськи подається з картопляним пюре та вершковим соусом з лисичок і трюфельної пасти <i>Chicken Kiev served with mashed potatoes and creamy chanterelle sauce and truffle pasta</i>	200/40	399
Качина ніжка з маковим пюре, карамельними грибами "Шиитаке" і соусом з грибів <i>Duck leg with poppy puree, caramelized mushrooms "Shiitake" mushrooms and sauce</i>	190/120/50	399
Ніжна печінка теляти подається з карамельним яблуком «Фломбе» і ремоладною цибулею <i>Tender calf liver served with caramel apple «Flambe» and remolad onions</i>	160/80/30	226
Курочка фарширована креветками і сиром "Пармезан" подається на соте з овочів з "кунжутно-вершковим" соусом <i>Chicken stuffed with shrimp and cheese "Parmesan" is served on sauteed vegetables with "sesame creamy" sauce</i>	220/100/ 50	329
Свинячий чалагач маринований в вірменських спеціях смажений на грилі, подається з капустою "Кімчі" і картоплею під томатно-базиліковим соусом <i>Grilled pork ham marinated in Armenian spices, served with cabbage «Kimchi» and potatoes with tomato-basil sauce</i>	230/50/50	299
Пеппер стейк смажений на грилі подається з печеним баклажаном і картоплею під вершковим соусом з іспанського зеленого перцю <i>Pepper Steak Grilled served with baked eggplant, with potatoes under the cream sauce from the Spanish green pepper</i>	200/40/50	499
Філе дикого лосося запікається з артишоком і аспарагусом, подається з вершковим соусом з французької гірчиці <i>The fillet of wild salmon baked with artichoke and asparagus, served with creamy sauce from French mustard</i>	180/20/100 /30	596
Філе дорадо з аспарагусом під лаймовим соусом <i>Fillet of Dorado with asparagus with lime sauce</i>	190/40/30	499
Рєбра баранчика смажені на грилі подаються з соусом винний-тємалі <i>Ribs of lamb roasted on the grill are served with wine-tkemali sauce</i>	220/60	529

Стейки сухої витримки • Steak dry aged

Всі стейки подаються з соусами (винний, з іспанським зеленим перцем, пряне масло)

All steaks are served with sauces (wine, Spanish green pepper, spicy butter)

Стейк "Портерхаус" 40+ днів витримки (вага стейку 500-1000 гр) <i>Steak "Porterhouse" 40+ days aged (weight of steak 500-1000 g)</i>	Ціна за 100 гр	269
---	-------------------	-----

* Стейк "Стріплойн" 21+ день витримки (вага стейку 250-500 гр) <i>Steak "Striploin" 21+ day aged (weight of steak 250-500 g)</i>	Ціна за 100 гр	269
---	-------------------	-----

Стейк "Рибай" 21+ день витримки (вага стейку 250-500 гр) <i>Steak "Ribeye" 21+ day aged (weight of steak 250-500 g)</i>	Ціна за 100 гр	269
--	-------------------	-----

Паста • Pastes

Паста «Карбонаре» <i>Pasta «Carbonare»</i>	300	199
--	-----	-----

Паста з лісовими грибами і трюфельним соусом <i>Pasta with wild mushrooms and truffle sauce</i>	300	199
---	-----	-----

Гарніри • Garnish

 Овочевий "Рататуй" <i>Vegetable "Ratatouille"</i>	150	119
---	-----	-----

«Гратен», картопля запечена з сиром Раклет в чавунці по провансальській <i>Potato «gratin» with raclette cheese baked in the pot by Provencal</i>	150	119
--	-----	-----

 Листя шпинату обсмажені на вершковому маслі <i>Spinach sauteed in butter</i>	150	89
--	-----	----

 Картопля по-домашньому з цибулею та грибами <i>Home-style potatoes with onions and mushrooms</i>	200	99
--	-----	----

Вершковий рис <i>Creamy rice</i>	150	69
----------------------------------	-----	----

Картопляне пюре в слайсі цукіні <i>Mashed potatoes in slice zucchini</i>	150	69
---	-----	----

Аспарагус смажений на грилі <i>Grilled Asparagus</i>	150	119
--	-----	-----

Сендвічі • Sandwiches

Сендвіч з телятиною <i>Sandwich with beef</i>	280	226
---	-----	-----

Сендвіч зі свининою <i>Sandwich with pork</i>	280	199
---	-----	-----

Сендвіч з куркою <i>Chicken sandwich</i>	280	199
--	-----	-----

Кошик свіжоспеченого хлібу подається з пряним маслом <i>A basket of freshly baked bread served with spicy butter</i>		59
--	--	----

* Блюдо на вагу! *Dish for weight*

Всі ціни вказані в гривнях / All prices in UAH

Десерти • Desserts

Grand Fruit Fantasy	<i>1500</i>	890
Чізкейк <i>Cheesecake</i>	<i>120/60</i>	129
Морозиво з ягодами <i>Ice cream with berries</i>	<i>160/30</i>	129
Шоколадний «Фондан» <i>Chocolate "Fondan"</i>	<i>110/50</i>	119
Торт "Наполеон" за старовинним французьким рецептом <i>Cake "Napoleon" according to an old French recipe</i>	<i>140</i>	119
Чуррос з корицею і тростинним цукром <i>Churros with cinnamon and cane sugar</i>	<i>150</i>	99
Легкий яблучно-сирний пиріг <i>Easy apple cheesecake</i>	<i>140</i>	99
Сорбет з натуральних ягід <i>Natural berries sorbet</i>	<i>160</i>	149