

Тапас-сети • Tapas-sets

	Buxid /Weight	Ціна /Price
Тапас сет "Бригантіна" (з ікрою щуки, анчоусом, лососем, тунцем, телятиною, моцареллою) <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 з обпаленої "Лакедри", листям свіжих салатів, в'яленими томатами і водоростями "Хіяші" <i>Salad with burnt Lacedra, fresh lettuce, sun-dried tomatoes and Hiashi seaweed</i>	220	299
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 "Олів'є" з курчам, подається з копченим лососем, вугром "унагі" і ікрою тобіко на листках свіжої руколи <i>Olivier salad with chicken, served with smoked salmon, unagi eel and tobiko caviar on fresh arugula leaves</i>	200	226

Холодні закуски • Delicatessen

	Buxid /Weight	Ціна /Price
Тар-тар з дикого лосося з артишоками і каперсами подається з хлібними крутонами <i>Tar-tar from wild salmon with artichokes and capers is served with bread crustons</i>	160	439
Ніжний паштет з печінки домашніх курчат, подається з хрусткими хлібцями, "ремоладною цибулею і соусом. Блюдо для невеликої компанії <i>Delicate foie gras pet chickens, served with crisp bread, remolad onions and sauce. A dish for a small company.</i>	180/180/30 /70	299
М'ясний халаль з п'яти видів місцевих баликів і ковбас в компанії в'ялених томатів і оливок "Каламата" <i>Meat halal from five types of local ham and sausages in the company of dried tomatoes and olives "Kalamata"</i>	100/60/50	369
Севіче з атлантичної білої риби з манго та маракуєю <i>Atlantic white fish ceviche with mango and passion fruit</i>	160	399
"Кімчі" маринований за традиційним корейським рецептом <i>"Kimchi" marinated in a traditional Korean recipe</i>	170	169
Слабосол з дикого лосося, подається з "Реліш" з авокадо та помідорів, крутонами з хлібу та мікрогріном <i>Wild salmon salmon, served with "Relish" with avocado and tomatoes, croutons of bread and microgreen</i>	100/60	399
Благородні сири з ягодами і медовими сотами <i>Noble cheeses with berries and honeycombs</i>	150/50/50	299
Карпаччо з телятини на соусі «Бальзамік» з каперсами і сиром «Пармезан» <i>Carpaccio of veal on sauce «Balsamico» with capers and cheese «Parmesan»</i>	100/90	319
Італійське «Прошутто Крудо» в компанії в'ялених томатів і оливок <i>Italian "Proud Crusoe" in the company dried tomatoes and olives</i>	100/40	199
Начос під теплим сиром з телятиною і сальсою <i>Nachos under warm cheese with beef and salsa</i>	320	269
Оселедчик на відварній картоплі з ялтинською цибулькою і яблучним соусом <i>Herring on a boiled potato with the Yalta onion and apple sauce</i>	280/50	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>Layer cake with salmon and spinach on pomegranate sauce</i>	180/20	199
Язик смажений на грилі з цукіні 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 рататутєм <i>Scallops on celery mousse served with ratatouille</i>	100/100/60	649
 Запечений баклажан подається зі свіжим томатом, базиліковим соусом і хрусткими крутонами <i>Baked eggplant served with fresh tomato, basil sauce and crunchy croutons</i>	250/100	199
Купати з баранчика смажені на грилі подаємо в хлібній скоринці з пряним томатним соусом <i>Grilled lamb steaks served in a bread crust with spicy tomato sauce</i>	250/80	269

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
Консьоме з курчати по-домашньому з перепелиним яйцем і зеленню <i>Homemade chicken consomme with quail egg and greens</i>	350	126

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 "Шиітаке" 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
Ребра баранчика смажені на грилі подаються з соусом винний-ткемалі <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	279
---	-------------------	-----

* 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
--	-------------------	-----

Пасти • 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
---	-----	----

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

Суші меню

Вихід /Weight Ціна /Price

Суші Hіrіpі • Sushi Nigiri

Суші Фелікс з лососем
Sushi Felix with salmon

34/30/50 79

Суші з вугром
Sushi with eel

37/30/50 89

Спайсі з тунцем
Spicy with tuna

35/30/50 75

Суші з лакедрою
Sushi with lacedra

37/30/50 69

Суші з тунцем
Sushi with tuna

32/30/50 75

Суші з лососем
Sushi with salmon

32/30/50 75

Сашімі • Sashimi

Сашімі вугор
Sashimi eel

50/100/50 269

Сашімі тунець
Sashimi tuna

50/100/50 209

Сашімі лосось
Sashimi salmon

50/100/50 169

Сашімі лакедра
Sashimi lacedra

50/100/50 249

Каліфорнійські роли • Californian Role

Каліфорнійський рол з тунцем в ікрі
Californian roll with tuna in caviar

200/30/50 249

Каліфорнійський рол з лососем в ікрі
California roll with salmon in caviar

200/30/50 239

Каліфорнійський рол з вугром в кунжуті
California roll with eel in sesame

200/30/50 259

Каліфорнійський рол з овочами в кунжуті
California roll with vegetables in sesame

200/30/50 159

Всі ціни вказані в гривнях / All prices in UAH

Фірмові роли • Special Rolls

Золотий Дракон <i>Golden Dragon</i>	260/30/50	359
---	-----------	------------

Червоний Дракон <i>Red Dragon</i>	260/30/50	299
---	-----------	------------

Зелений Дракон <i>Green Dragon</i>	260/30/50	289
--	-----------	------------

Філадельфія в лососі <i>Roll Philadelphia Salmon</i>	250/30/50	289
--	-----------	------------

Філадельфія з лакедрою <i>Roll Philadelphia lacedra</i>	250/30/50	299
---	-----------	------------

Рол Фудзіяма <i>Roll Fudziyama</i>	280/30/50	249
--	-----------	------------

Гарячі роли • Hot Rolls

Рол з креветкою та вугром <i>Roll with shrimp and eel</i>	250/30/50	299
---	-----------	------------

Рол з лососем та ікрою тобіко <i>Roll with salmon and caviar tobiko</i>	250/30/50	249
---	-----------	------------

Рол з вугром та томатами <i>Roll with eel and tomatoes</i>	250/30/50	249
--	-----------	------------

Супи • Soup

Місо-суп з вугром <i>Miso soup with eel</i>	250	189
---	-----	------------

Місо-суп з морепродуктами <i>Miso soup with seafood</i>	250	189
---	-----	------------

Салати • Salads

Салат з вугром <i>Salad with eel</i>	140/50/20	269
--	-----------	------------

Сивид салат з горіховим соусом <i>Sivid salad with nuts souse</i>	100/50	129
---	--------	------------