

САЛАТИ • SALADS

	Вихід / Weight	Ціна / Price
Салат рукола з свежемарінованим лососем і томатами черрі Arugula Salad with Freshly Pickled Salmon and Cherry Tomatoes	190	269
Салат з маринованими артишоками гриль і сиром дорблю Salad with marinated grilled artichokes and dorblu cheese	220	226
Салат “Цезар” в класичному стилі Salad “Caesar” in the classic style	230	226
Вегетаріанський салат з карамелізованими грибами “Шиітаке” і паростками сої Vegetarian salad with caramelized mushrooms “Shiitake” and bean sprouts	 230	189
Салат зі смаженою телятиною в соусі “Унагі”, листям салату “Айсберг” та в’яленими томатами Salad with fried veal in Unagi sauce, Iceberg lettuce and dried tomatoes	220	299

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ • DELICATESSEN

Тапас сет “Еспаньолла” (з ікрою щуки, лососем, анчоусом) Tapas set “Espanolla” (pike with caviar, salmon, anchovies)	6р/210	429
Благородні сири з ягодами і медовими сотами Noble cheeses with berries and honeycombs	150/50/50	299
«Кімчі» маринований за традиційним корейським рецептом «Kimchi» marinated in a traditional Korean recipe	170	149
Італійське “Прошутто Крудо” в компанії в’ялених томатів і оливок Italian “Proud Crusoe” in the company dried tomatoes and olives	100/40	199
Карпаччо з телятини на соусі “Бальзамік” з каперсами і сиром “Пармезан” Carpaccio of veal on sauce “Balsamico” with capers and cheese “Parmesan”	100/90	319

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

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ • HOT APPETIZERS

	<i>Вихід / Weight</i>	<i>Ціна / Price</i>
Тигрові креветки з шпинатом під вершково-томатним соусом	120/100/ 80	499
Tiger prawns with spinach and cream-tomato sauce		
Овочі обсмажені на грилі з ароматними травами	200	119
Grilled vegetables with aromatic herbs		
«Гратен», картопля запечена з сиром Раклет в чавунці по-провансальські	150	139
Potato «gratin» with raclette cheese baked in the pot by Provencal		
Язик смажений на грилі з цукіні і сиром “Моцарелла” під соусом “Песто”	150	189
Tongue grilled with zucchini and cheese “Mozzarella” under the “pesto” sauce		

ОСНОВНІ СТРАВИ • THE MAIN DISHES

Качина ніжка з маковим пюре, карамельними грибами “Шиітаке” і соусом з грибів	190/120/ 50	399
Duck leg with poppy puree, caramelized mushrooms “Shiitake” mushrooms and sauce		
Свинячий чалагач маринований в вірменських спеціях смажений на грилі, подається з капустою «Кімчі» і картоплею під томатно-базиліковим соусом	230/50/ 50	349
Grilled pork ham marinated in Armenian spices, served with cabbage «Kimchi» and potatoes with tomato-basil sauce		
Курочка фарширована креветками і сиром “Пармезан” подається на соте з овочів з “кунжутно-вершковим” соусом	220/100/ 50	369
Chicken stuffed with shrimp and cheese “Parmesan” is served on sauteed vegetables with “sesame creamy” sauce		

Котлета по-київськи подається з картопляним пюре та вершковим соусом з білих грибів і трюфельної пасти	200/40	399
Chicken Kiev served with mashed potatoes and creamy porcini mushrooms sauce and truffle pasta		
Пеппер стейк смажений на грилі подається з печеним баклажаном і картоплею під вершковим соусом з іспанського зеленого перцю	200/40/ 50	499
Pepper Steak Grilled served with baked eggplant, with potatoes under the cream sauce from the Spanish green pepper		
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		
Філе дорадо з аспарагусом під лаймовим соусом	190/40/ 30	499
Fillet of Dorado with asparagus with lime sauce		
Паста “Карбонаре”	300	199
Pasta “Carbonare”		

СТЕЙКИ СУХОЇ ВИТРИМКИ • STEAK DRY AGED

Всі стейки подаються з соусом з іспанським зеленим перцем та пряним маслом)

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

Ціна /Price
за 100 г


Стейк «Стріплойн» 21+ день витримки (вага стейку 250-500 гр)	299*
Steak «Striploin» 21+ day aged (weight of steak 250-500 g)	
Стейк «Рибай» 21+ день витримки (вага стейку 250-500 гр)	299*
Steak «Ribeye» 21+ day aged (weight of steak 250-500 g)	

* Страва на вагу! Dish for weight

СЕНДВІЧІ • SANDWICHES

	Вихід / Weight	Ціна / Price
Сендвіч з телятиною Sandwich with beef	280	249
Сендвіч зі свининою Sandwich with pork	280	226
Сендвіч з куркою Chicken sandwich	280	199
Кошик свіжоспеченого хлібу подається з пряним маслом A basket of freshly baked bread served with spicy butter		69

ГАРНІРИ • GARNISH

Овочевий “Рататуй” Vegetable “Ratatouille”	 150	129
Листя шпинату обсмажені на вершковому маслі Spinach sauteed in butter	150	99
Картопляне пюре в слайсі цукіні Mashed potatoes in slice zucchini	150	89
Вершковий рис Creamy rice	150	89

ДЕСЕРТИ • DESSERTS

Чізкейк Cheesecake	120/60	129
Легкий яблучно-сирний пиріг Easy apple cheesecake	140	119
Торт “Наполеон” за старовинним французьким рецептом Cake “Napoleon” according to an old French recipe	140	129
Морозиво з ягодами Ice cream with berries	160/30	129
Grand fruit fantasy	1800	890

СУШІ МЕНЮ • SUSHI MENU

САШІМІ • SASHIMI

	<i>Вихід /Weight</i>	<i>Ціна /Price</i>
Сашімі вугор Sashimi eel	50/100/50	289
Сашімі тунець Sashimi tuna	50/100/50	229
Сашімі лосось Sashimi salmon	50/100/50	189

КАЛІФОРНІЙСЬКІ РОЛИ • CALIFORNIAN ROLLS

Каліфорнійський рол з тунцем в ікрі Californian roll with tuna in caviar	200/30/50	269
Каліфорнійський рол з лососем в ікрі California roll with salmon in caviar	200/30/50	259
Каліфорнійський рол з вугром в кунжуті California roll with eel in sesame	200/30/50	279
Каліфорнійський рол з овочами в кунжуті California roll with vegetables in sesame	200/30/50	169

ФІРМОВІ РОЛИ • SPECIAL ROLLS

Золотий Дракон Golden Dragon	260/30/50	369
Червоний Дракон Red Dragon	260/30/50	299
Зелений Дракон Green Dragon	260/30/50	299
Філадельфія в лососі Roll Philadelphia Salmon	250/30/50	299

САЛАТИ • SALADS

Салат з вугром Salad with eel	140/50/20	269
Сивид салат з горіховим соусом Sivid salad with nuts souse	100/50	129