MENU

СТАРТЕРИ

Печений перець з вітело тонато	140 г	220
Пате з печеного на дровах баклажана, подається з печеним болгарським перцем, томатами чері та хрустким хлібом	100/80/30/30 г	380
Пате з курячої печінки з чорним часником	180 г	240
Сет українських намазок (гострий сир, буряк з часником, овочева ікра, хумус)	330 г	380
Хлібний кошик з маслом із печеного перцю (хліб власного випікання - гречаний, житній, цільнозерновий та багет)	40/40/40/40/50 г	120

SHARING МЕНЮ

Сезонні мариновані гриби з червоною цибулею та домашньою олією	145г	310
Ростбіф із соусом вітело тонато, в'яленими томатами, часниковим хлібом та суцвіттям бузини	200 г	460
Татакі лосось з авокадо та ікрою шісо	170 г	820
Тартар з яловичини з кістковим мозком	170 г	750
Тартар з оселедця з яблуками Донешта	260 г	300
Ікра щуки з маслом і хрустким хлібом	35/45/20 г	450
Осетровий кав'яр	40/60/50 г	4950
Карпачо з яловичини з діжонським соусом, каперсами, ферментованою бузиною, руколою, в'яленими томатами та трюфельною сіллю	160 г	810
Карпачо з лосося	160 г	590
Карпачо з язика з трюфельним айолі	200 г	580
Асорті сирів з трюфельним медом	215/20/20 г	890
М'ясне антипасті	250/20/20 г	750
Пивна тарілка (бастурма, махан, курячий курхан, салямі з трюфелем, горіхами та блакитним сиром, маринований перець чилі)	190 г	550
Тартар з тунця з кривавою мері та буратою	205 г	420
Рулетики з баклажанів з гострим сиром	220 г	240
Креветки у вершковому соусі з імбирем і часниковим конфі	220 г	620
Хвіст лобстера зі свіжим трюфелем	150 г	2900
Буженина з печі з білим хріном	260 г	490
Соління з діжки (огірок, помідор, капуста)	500 г	370

САЛАТИ

Салат з хрустких баклажанів, томатів та крем сиру	280 г	310
Салат у грецькому стилі з сиром фета і горіховим соусом	225 г	360
Хрусткий салат з грибами муер і качкою	300 г	450
Теплий салат з буратою, мідіями і лисисчками	305 г	950
Салат-гриль з молодою телятиною під соусом спайсі	240 г	570
Салат ромен з креветкою	275 г	660
Мікс салату з лососем гравлакс, авокадо та апельсином	300 г	580
Салат Нісуаз	285 г	430
Олів'є за рецептом 1840 року з язиком та раковими шийками	250 г	320
Салат з авокадо та печених корнеплодів	310 г	480

ПАСТА І РИЗОТО

Карбонара з панчетою і пекоріно	300 г	470
Ризото Неро з морепродуктами	410 г	560
Ризото том ям з морепродуктами	380 г	630
Шафранове ризото з кістковим мозком	250 г	420
Паста Болоньєзе	380 г	430
Паста з лисичками і буратою	300 г	750
Паста Путанеска з анчоусами	300 г	350
Паста Помідоріні	280 г	370
Паста з устрицями	250 г	590

ПІЦА

Піца Quattro formaggi	500 г	540
Піца Діавола з салямі піканте та томатами пелаті	500 г	400
Піца з мортаделою, буратою та песто	500 г	680
Піца з чорним часником і прошуто	500 г	600
Піца з креветкою та фенхелем	500 г	690
Піца з яловичою щокою та томатами	500 г	520

СУПИ

Густий морський суп з гребінцями, лососем, кальмарами, креветками та мідіями	280/75 г	590
Курячий бульйон з домашньою пастою, яйцем пашот, соусом песто та пармезаном	280/75/20/15 г	330
Мінестроне	350 г	280
Суп з гарбуза на кокосовому молоці з креветками	390 г	350
Грибний крем суп	360 г	290
Борщ український	690 г	360

ОСНОВНІ СТРАВИ

Томлені свинячі ребра з соусом BBQ	100 г	290
Січений біфштекс із мармурової яловичини під сирним соусом з картопляними дипами та томатною сальсою	360 г	590
Кролик в сметанному соусі з білими грибами та в'яленою сливою	420 г	970
Телячі щоки з трюфельним пюре	340 г	550
Рулька, варена в темному пиві, подається з шукрутом і печеною картоплею	2000 г	1650
Курча Діабло з печеними овочами	310 г	440
Фуагра з інжиром під соусом песто	120 г	810
Соте з морепродуктів	350 г	1500
Дорадо в середземноморському стилі	440 г	1250
Бургер з котлетою з мармурової яловичини та сиром чеддер	375/150/50 г	500
Закритий бургер подається з діпами та сирною ванною	460/150/120 г	650
Бейбі кальмар з соусом тартар	140 г	570
Судак з лисичками та шафрановим соусом	360 г	900
Лосось з чіа на ризото з песто	320 г	770
Філе качки з печеним яблуком	300 г	740
Деруни з печерицями	350 г	320

ХОСПЕР / ГРИЛЬ

Стейк Рібай (Аргентина)	100 г	910
Стейк Рібай (Америка)	100 г	1300
Стейк Рібай (Україна)	100 г	470
Стейк Нью-Йорк (Аргентина)	100 г	700
Стейк Тендерлойн (Аргентина)	100 г	730
Стейк Ті-боун (Аргентина)	100 г	460
Каре ягняти (Нова Зеландія) з маринованим перцем чилі	220/70/30 г	2400
Свинина на кістці	100 г	280
Стейк із язика	450 г	900
Каре ягняти (Україна) з соусом чимічурі	100 г	850
Каре телятини з хоспера	100 г	470
Перепілка з хоспера	200 г	340
Кістковий мозок запечений в хоспері з тостами чимічурі	400 г	270
Стейк з осетра в хоспері	100 г	500
Восьминіг по міланськи	450 г	1900
Дорадо, запечена в хоспері з травами і лимоном, з соусом тартар	100 г	310
Форель, запечена в хоспері з соусом тартар	100 г	270

ГАРНІРИ

Овочі, запечені в хоспері	270 г	370
Цибуля в клярі з соусом чедер	200 г	220
Ціла картоплина зі сметаною	400 г	210
Смажена картопля з грибами та зеленню	250 г	280
Картопля, запечена із цедрою лимона та зеленню	200 г	210
Батат фрі з пармезаном	180/20 г	350
Картопляне пюре	150 г	180
Цвітна капуста у сирному соусі	250 г	240
Броколі в гірчичному соусі	250 г	260
Кукурудза гриль	200 г	130

ДЕСЕРТИ

Сирний чизкейк	160 г	280
Еклер	185 г	450
Десерт Чорний часник	110 г	290
Штрудель з грушею та горгонзолою	170 г	310
Яблучний тарт з абрикосовим желе	250 г	330
Медовик	170 г	220
Наполеон із солоною карамеллю	140 г	200
Шоколадний фондан з базиліком та ванільним морозивом	200 г	400
Тирамісу	230 г	300

Всі ціни вказані в гривнях
Проспект є рекламним матеріалом