



# M E N U

# Стартери

## Starters

Вегетаріанська тарілка, 400 g Vegetarian platter	300 UAH
Бланширована спаржа з пошированим яйцем, красною ікрою та Голандез соусом , 190 g Blanched asparagus with poached egg caviar and Hollandaise sauce	340 UAH
Лосось Гравлакс та крем з кукурудзи, 100 g Salmon Gravlax with creamed corn	180 UAH
Хамса, підкопчений сир, та крем з солодкого перцю, 90 g Anchovy, slightly smoked cheese and sweet pepper cream sauce	150 UAH
Жюльєн з чорноморських рапанів під пряною крустадою, 55 g Julienne made of Black Sea rapa whelks in spicy bread case	110 UAH
М'ясний паштет з фісташками та варення з кульбаби, 160 g Meat pâté with pistachio and dandelion jam	150 UAH
Карпачо з телятини з чорним трюфелем, зеленими томатами та витриманим сиром, 90 g Caraccio made of veal with French truffle, green tomatoes and ripe cheese	320 UAH
Шакшука с куркою та авокадо, 245 g Shakshouka with chicken and avocado	150 UAH

# Салати

## Salads

Салат пісний з моченими огірками та кунжутною олією, 160 g Lenten salad with soused cucumbers and gingelly oil	150	UAH
Салат з кіноа та авокадо під медово лимонним дрессінгом, 290 g Salad with quinoa and avocado seasoned with honey and lemon dressing	240	UAH
Салат з томатами, домашнім козиним сиром та песто з рукколи, 280 g Salad with tomatoes, homemade goat cheese and rocket leaf pesto	230	UAH
Легкий овочевий салат з авокадо, та смаженим сиром Сулугуні, під анісовим дрессінгом, 230 g Light salad with avocado, fried Suluguni cheese and seasoned with anise dressing	260	UAH
Салат з креветкою гриль, овочами бланше та зеленню, 190 g Salad with grilled prawns, blanched vegetables and potherbs	270	UAH
Овочевий салат з яйцем пашот і сьомгою, 260 g Vegetable salad with poached egg and salmon	230	UAH
Салат Цезар з маринованою куркою, 280 g Caesar salad with pickled chicken	200	UAH
Салат з печеного буряка, ростбіф з телятини та сир Пармезан, 250 g Salad with baked beetroot, veal roast beef and Parmesan cheese	270	UAH
Тайський салат з телятиною прожарки "Rare" 200 g Thai rare veal salad	260	UAH

# Перші страви

First course

Овочевий Мінестроне с беконом та сморчками, 280 g Vegetable Minestrone with bacon and morels	130 UAH
Сирний суп з трюфелем, 180 g Cheese soup with truffle	410 UAH
Солянка від Шефа, 255 g Chef's Solyanka soup	185 UAH
Крем суп з каштанів та рибними кульками, 220 g Cream soup with chestnuts and fish balls	220 UAH
Овочевий густий суп з червоною квасолею та пастою Кімчі, 250g Vegetable potage with red beans and Kimchee pasta	140 UAH

# Основні страви з риби та морепродуктів

Main courses with fish and seafood

Хвости чорної тигрової креветки з броколі та грибним кремом, 170g Tails of tiger prawns with broccoli and mushroom cream	250 UAH
Восьминіг – гриль з морквяним пюре та картопляними крокетами, 250g Grilled octopus with mashed carrots and potato croquettes	700 UAH
Локшина з чорноморськими рапанами та овочами, 290g Noodles with Black Sea rapa whelks and vegetables	210 UAH
Запечений судак в унагі маринаді, та вершкове ризотто з грибами шиітаке, 275g Baked pike-perch in unagi marinade and cream risotto served with shiitake mushrooms	350 UAH
Стейк з сому, велюте зі спаржи та боби Едомаме, 305g Sheatfish steak, asparagus veloute sauce and Edamame beans	510 UAH
Дорадо з кіноа, боби Едомаме та крем з томатів, 300g Dolphinfish with quinoa, Edamame beans and tomato cream sauce	330 UAH
Запечена сьомга з гарніром із спаржевої квасолі та сморчками, 240g Baked salmon garnished with asparagus and morels	400 UAH

# Основні страви з птиці та м'яса

Main courses with poultry and meat

Гречана локшина з куркою та яйцем, 335g Buckwheat noodles with chicken and egg	170 UAH
Глазурована куряча грудка Sous Vide з овочами у соусі Карі, 350g Sous Vide glazed chicken breast with vegetables seasoned with Curry sauce	250 UAH
Пів курчати з підкопченим сиром та спаржею бланше, 305g Chicken half with slightly smoked cheese and blanched asparagus	540 UAH
Булочка Бао з телятиною та овочами, 245g Bao bun with veal and vegetables	230 UAH
Язик ягня на грилі та пюре з батату, 275g Grilled lamb tongue and mashed batata	390 UAH
Тартеліні з телятиною, крем з селери та гриби Сморчки, 185g Tortellini with veal, creamed celery and morels	340 UAH
Свинні реберця Джек Деніелз з ананасом – гриль та варенням з чілі перцю, 385g Jack Daniels barbecue pork ribs with pineapple and Chilli pepper jam	340 UAH
Особуко з телятини у соусі Кімчі та грибами Шіітаке, 400g Veal Osso buco seasoned with Kimchi sauce and Shiitake mushrooms	410 UAH
Стейк Ріб Ай локальної витримки, 50g Ribeye steak of local aging	80 UAH
Стейк Ріб Ай сорту CHOICE, 50g Ribeye steak of CHOICE range	320 UAH
Гарнір до стейку (картопля смажена з підкопченою паприкою ), 160g Side dish for steak ( fried potatoes with smoked paprika)	50 UAH

# Десерти

Desserts

Тірамісу від Шефа, 125g Chef's Tiramisu	100 UAH
Яблуневий тарт, 250g Apple tart	80 UAH
Крем – бруле з лохиною, 190g Crème brulee with blackberry	150 UAH
Штрудель з сиром і маком під солоною карамеллю, 190g Cheese and poppy seed strudel with salted caramel topping	150 UAH
Безе по – Київськи з морозивом Дор Блю та винною грушею, 150g Kiev meringue with Dorblu ice cream and wine poached pear	90 UAH

# *Авторські сорбети та морозиво власного виробництва*

Author's sorbets and ice cream of own production

Сорбет з чорної смородини, 50 Blackcurrant sorbet	40	UAH
Сорбет маракуйя та цитрус, 50 Passionfruit and citrus sorbet	47	UAH
Ванільне морозиво, 50 Vanilla ice cream with maple syrup	47	UAH
Морозиво Дор Блю, 50 Dorblu ice cream with maple syrup	48	UAH
Семіфредо з горіхами, 50 Semifreddo with nuts	40	UAH