



УСТРИЦІ

FINE DE CLAIRE №3

75 г | 50,00

FINE DE CLAIRE №1

125 г | 70,00

GILLARDEAU №1

135 г | 130,00

OSTRA REGAL №1

140 г | 130,00

NORMANDY EXTRA LARGE №0

160 г | 120,00

СЕТИ УСТРИЦЬ

Півдюжини устриць з сашимі

(Сашимі з ніжних слайсів свіжого лосося з оксамитовою текстурою та делікатною солодкістю. Сашимі з соковитого тунця із глибоким насиченим смаком, справжній акцент морської благородності. Сашимі з копченого вугра із карамелізованим соусом Унагі)

FINE DE CLAIRE №1 | 1050

GILLARDEAU №1 | 1380

FINE DE CLAIRE №3 | 930

OSTRA REGAL №1 | 1380

Півдюжини устриць з севиче

(Севичі з тунця з тонконарізаним морським гребінцем, з соусом Песто та хрустким зеленим яблуком. Севиче з філе лосося, маринуваєм в соєво-устричному соусі з легкою гостринкою Чилі. Севичі з тунця під витриманим винним оцетом, у соусі Унагі з щедро посипаним обсмаженим насінням кунжуту)

FINE DE CLAIRE №1 | 1050

GILLARDEAU №1 | 1380

FINE DE CLAIRE №3 | 930

OSTRA REGAL №1 | 1380

Півдюжини устриць з тартарами

(Тартар з норвезького лосося з медово-гірчичним соусом з каперсами та ікрою летючої риби. Тартар з рублених тигрових креветок з авокадо, манго та кленовим соусом. Тартар з рубленого філе тунця з медово-гірчичним соусом та ікрою летючої риби)

FINE DE CLAIRE №1 | 1050

GILLARDEAU №1 | 1450

FINE DE CLAIRE №3 | 1200

OSTRA REGAL №1 | 1450



СНІДАНКИ

Авокадо тост з лососем

(Тост з ароматного цільнозернового хліба в поєднанні з слабосоленим лососем, авокадо, міксом листя салату, томатами Черрі, яйцем Пашот під сирним соусом та сиром Філадельфія)

300 г | 370,00

Англійський сніданок

(Класичний сніданок з двох яєць, булочок Бріюш, фірмових сосисок, вершкового масла з соусом Песто, смажених печериць та бекону)

350 г | 340,00

Вершкова вівсяна каша з волоським горіхом

(Вівсяні пластівці варені на молоці в тандемі із міксом сезонних ягід.)

300 г | 140,00

Омлет з грибами та прошуто

(Пухкий вершковий омлет. Подається з прошутто та королівськими печерицями)

240 г | 200,00

Сирники з меренгою та малиновим соусом

(Готуються з домашнього сиру та подаються з сезонними фруктами)

200 г | 230,00



КРУАСАНИ

Круасан з курячою грудкою та вершковим сиром

(Подаємо з соковитою курячою грудкою, сиром Чеддер та медово-гірчичним соусом)

225 г | 240,00

Круасан з лососем та яйцем пашот

(Подаємо з малосольним лососем, соковитою руколою та вершковим сиром)

195 г | 280,00

Круасан з прошутто та в'яленими томатами

(Подаємо зі слайсами прошутто, в'яленими томатами та соусом Песто)

170 г | 240,00

Круасан з ростбіфом та яйцем пашот

(Подаємо з ростбіфом із найніжнішого телячого філе та вершково-гірчичним соусом)

220 г | 420,00

Круасан з шоколадом

(Подаємо з шоколадною пастою на основі чорного шоколаду)

130 г | 160,00



СУПИ

Борщ український

(Червоний борщ на м'ясному бульйоні з телятиною або реберцем, домашнім салом та брускетами)

300/70 г | 220,00 / 320,00

Буйабес

(Марсельський вершковий суп з мідій, тигрових креветок, кальмара, філе лосося та судака)

330 г | 480,00

Грибний крем-суп з трюфелем

(З лисичками, білими грибами та печерицями. Подаємо з обсмаженим курячим філе)

350 г | 390,00

Курячий бульйон з локшиною

(Домашній бульйон з курячим м'ясом, італійською локшиною та перепелиним яйцем)

300 г | 190,00

Уха з сьомги та судака

(Подаємо з часниковою заправкою та томатами)

330 г | 260,00



ЗАКУСКИ

Брускета з в'яленими томатами

(Брускета з сиром Хохланд, в'яленими томатами, томатами чері та італійськими спеціями.)

70 гр. | 70,00

Брускета з лососем

(Брускета з сиром Хохланд, малосольним лососем та авокадо.)

80 гр. | 140,00

Брускета з прошуто

(Брускета з сиром Хохланд, прошуто, в'ялиними томатами, грушою та соусом песто.)

60 гр. | 80,00

Італійський Капрезе

(Традиційна страва острова Капрі зі слайсами Моцарели та томатів. Подається з соусом Песто і кедровими горішками)

130 г | 240,00

Оселедець малосольний з картопляним салатом

(Малосольний оселедець з салатом з відвареної картоплі та морви.)

250 г | 240,00

Печений перець з фетою

(Печений болгарський червоний перець в посжнанні з сиром фета.)

200 г | 210,00

Солонина

(Слайси маринованої мармурової телятини з гірчичним соусом)

100/50 г | 210,00

Форшмак

(Ніжний паштет з філе оселедця та вершкового масла з додаванням діжонської гірчиці)

150/60 г | 290,00



ЗАКУСКИ

Бочкові соління

(Асорті домашніх соліль з Привозу: капуста квашена, огірки мариновані, томати квашені, гриби опята, слива мочена, часник маринований.)

620 г | 700,00

Ікра щуки

(Нижня ікра щуки збита з оливковою олією)

70/30/30 г | 560,00

Італійське антипасті

(Витримане прошутто, брезаола, італійське салямі Casaronsa в чорному перці та мікс італійських маринадів - оливки, маслини, в'ялені томати. Подається з паличками грісіні та Моцареллою)

350 г | 1050,00

Морське антипасті

(Слабосолений лосось, відбірні тигрові креветки в сухарях Панко, щупальця восьминога, тартар з тунця, тартар з лосося та прованська паста Тапенада. Подається з грінками із ціабати та сиром Філадельфія)

580 г | 1730,00

М'ясне плато власного приготування

(Запечений курячий рулет, ростбіф, буженина, відбірне сало, філе качки Sous Vide та соус з сиром Фета та телячий язик.)

500 г | 1100,00

Пате з курча

(Паштет з курячою печінки, подається з вишневим конфітюром та брускетами.)

170 г | 280,00

Прошутто з моцарелою

(Італійська закуска зі слайсами груші, прошутто та бебі моцарелою з додаванням оливкової олії і Пармезану.)

180 г | 360,00

Рибне антипасті

(Слабосолений лосось, обсмажені тигрові креветки, середземноморський тунець та копчений вугор під соусом Унагі. Подається з грінками та прованською пастаю Тапенада.)

450 г | 1140,00



ЗАКУСКИ

Сирна палітра

(Ароматний Сир з трюфілем, сир Халапеньо, сир Пармезан, сир Маасдам.
Подається з медом, виноградом та волоським горіхом)

220 г | 0,00

ТАРТАР & СЕВІЧЕ

Севіче з гребинця

(Севіче з тунця під витриманим винним оцетом, у соусі Унагі з щедро посипаним
обсмаженим насінням кунжуту.)

100 г | 390,00

Севіче з лосося

(Севіче з фіїле лосося, мариноваим в соєво-устричному соусі з легкою гостринкою
Чилі, виточнений смак із східним характером.)

120 г | 280,00

Севіче з тунця

(Севіче з тунця під витриманим винним оцетом, у соусі Унагі з щедро посипаним
обсмаженим насінням кунжуту.)

120 г | 290,00

Тартар з лосося та ікрою летючої риби

(Рублене філе норвезького лосося подається с медово-гірчичним соусом,
каперсами та ікрою летючої риби)

200 г | 390,00

Тартар з телятини

(Рублена ніжна телятина з авокадо, бланшованими томатами та соусом Песто)

250 г | 390,00

Тартар з тигрових креветок

(Рублені тигрові креветки з авокадо, манго та кленовим соусом)

150 г | 360,00

Тартар з тунця та соусом теріякі

(Рублене філе тунця подається з медово-гірчичним соусом та ікрою летючої риби)

165 г | 380,00



САЛАТИ

Салат Грецький

(Яскраве поєднання соковитих томатів, огірка, болгарського перцю, маслин, сиру Фета та солодкої червоної цибулі. Заправлений оливковою олією)

350 г | 290,00

Салат з карамелізованим беконом та сиром Дор Блю

(Поєднання свіжого мікс-салату з карамелізованим беконом, особливою цитрусовою заправкою. Подається з трьома видами сиру: Дор Блю, Фета та Халапеньо)

180 г | 330,00

Салат з копченим вугрем, авокадо та яйцем пашот

(В поєднанні з зеленим міксом, авокадо, яйцем Пашот, томатами Черрі та сиром Пармезан)

260 г | 460,00

Салат з печеним перцем та сиром Фета

(Печений червоний перець на подушці зелені мікс з сиром фета)

240 г | 220,00

Салат овочевий з базиліковою заправкою

(Класичний овочевий салат з перцю, томатів, огірків на міксу з зелені)

300 г | 190,00

Салат Цезар з особливою куркою

(Хрумкий салат під соусом "Цезар" з курячим філе Су Від, перепелиними яйцями, томатами Черрі, сиром Пармезан та рисовими чіпсами)

220 г | 330,00



САЛАТИ ТЕПЛІ

Авокадо гриль з креветками

(В поєднанні з томатами Черрі, листям салату і вершково-сирним соусом)

200 г | 390,00

Салат з восьминогом

(Мікс салату в поєднанні зі слайсами восьминога, слайсами огірка, оливками, томатами Черрі, сиром Пармезан під ніжним кленовим соусом)

270 г | 770,00

Салат з качиним філе та заварним трюфельним соусом

(Вишуканий салат з качиним філе, виноградом, карамелізованою грушею, горіхом Пекан під авторським заварним трюфельним соусом)

300 г | 390,00

Салат з курячою печінкою та грушею конфі

(Зелений мікс з карамелізованою курячою печінкою, грушею конфі та кедровими горішками. Заправлений апельсиновим соусом)

250 г | 290,00

Салат з морепродуктами

(Морепродукти з пікантною ноткою часнику: лосось, кальмар, тигрові креветки, новозеландські мідії, коктейльні креветки та гребінець. Подаються на зеленому міксі з вершковим соусом)

320 г | 490,00

Салат з телятиною та овочами гриль

(Обсмажені на грилі теляча вирізка, соковиті кабачки, баклажан та болгарський перець. Подається з зеленим міксом та гірчицним соусом)

290 г | 390,00

Салат з тигровими креветками

(Обсмажені з болгарським перцем тигрові креветки в поєднанні з зеленим міксом, томатами, сиром Пармезан та спайсі соусом)

300 г | 360,00



ПАНАЗІЯ

Катана з креветкою

(Рис Калроуз, тартар з тигрової креветки, сир Пармезан, авокадо, омлет Томаго та спайсі соус)

300 г | 470,00

Катана з лососем

(Рис Карлоуз, тартар з лосося, сир Пармезан, авокадо, омлет Томаго та спайсі соус)

300 г | 490,00

Рол Банзай

(Рис Калроуз, норвезький лосось, копчений вугор, сир Філадельфія, огірок, авокадо та сухарі Панко)

300 г | 420,00

Рол Дракон

(Рис Калроуз, слайси копченого вугра, сир Філадельфія, омлет Томаго, авокадо та соусом Унагі)

300 г | 450,00

Рол Йорокобі

(Рис Калроуз, тигрова креветка, сир Філадельфія, огірок, перець чилі та соус з папрікою. Подаємо в поєднанні з вугром, лососем, тунцем та перцем Чилі)

300 г | 560,00

Рол Макі Чука

(Рис Калроуз, слайси огірка та сир Філадельфія та салату чука, який є сумішшю бурих водоростей вакаме з додаванням кунжутного масла.)

290 г | 260,00

Рол Танукі

(Рис Калроуз, норвезький лосось, тигрова креветка, сир Філадельфія та сухарі Панко)

300 г | 370,00

Рол Філадельфія

(Рис Калроуз, норвезький лосось, слайси огірка та сир Філадельфія)

300 г | 370,00



Салат Чука

(Традиційна японська страва на основі бурих водоростей вакаме, з додаванням кунжутної олії, деревних грибів)

150 г | 190,00

САШИМІ

Сашимі з вугрем

(Охолоджений копчений вугор в поєднанні з рисом Калпроуз)

100/80/90 г | 490,00

Сашимі з лососем

(Охолоджений норвезький лосось в поєднанні з рисом Калпроуз)

100/80/90 г | 330,00

Сашимі з тунцем

(Охолоджений тунець в поєднанні з рисом Калпроуз)

100/80/90 г | 350,00



ІТАЛІЯ СПЕШЛ

Паста з морепродуктами

(Спагеті з чорнилом каракатиці в поєднанні з тигровими креветками, морським гребінцем, новозеландськими мідіями в вершковому соусі з сиром Пармезан)

300 г | 450,00

Паста Карбонара

(Італійська класика на основі пасти Фетучіні з обсмаженим угорським беконом, перепелиним яйцем, сиром Пармезан та вершками)

230 г | 270,00

Паста Папарделе з грибами

(Паста Папарделе з печерицями, вершками та сиром Пармезан)

280 г | 240,00

Равіолі з курча та сиром Дор блю

(Ніжні равіолі з начинкою з м'яса курча під вершковим соусом з сиром Дор Блю)

220 г | 270,00

Равіолі з лососем

(Равіолі з начинкою з філе лосося під вершковим соусом з сиром Пармезан)

220 г | 320,00

Равіолі з телятиною

(Ніжні равіолі з начинкою з м'яса теля під вершковим соусом з сиром Пармезан)

250 г | 290,00

Ризото з грибами

(Рис Арборіо з лисичками та печерицями, цибулею Шалот, з трюфельною олією, вершковим маслом та сиром Пармезан)

240 г | 220,00

Ризото з креветками

(Рис Арборіо з тигровими креветками, цибулею Шалот, вершковим маслом, свіжою зеленню та сиром Пармезан)

240 г | 270,00



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Жульєн з рапанів

(М'ясо білого рапана, тушковане з грибами в вершках та запечене під сиром Пармезан)

250 г | 490,00

Запечений баклажан з тигровими креветками

(Баклажан з хрусткою скоринкою, запечений з м'яким сиром Фета, тигровими креветками та болгарським перцем. Подається з соусом Песто)

250 г | 380,00

Камамбер гриль з телятиною та лисичками

(Грильований сир Камамбер з ніжною телятиною. Подається з ароматними лисичками у вершковому соусі)

220 г | 510,00

Креветки в кокосі

(Тигрові креветки подаються на подушці із класичного гуакамоле)

220 г | 360,00

Рожевий кальмар Канкаре

(Обсмажене на вогні філе рожевого кальмара, заправлене соєвим соусом та кунжутом)

140 г | 380,00

Сет фаршированих новозеландських мідій

(Великі мідії під вершково-сирним соусом від нашого шефа)

260 г | 480,00

Тигрові креветки обсмажені з паприкою 15 шт.

(Обсмажені з болгарським перцем та соєво-устричним соусом)

250 г | 690,00



РИБА

Барабулька

(Класика одеської кухні - барабулька чорноморська обсмажена до хрусткої скоринки)

220 г | 390,00

Бички

(Балтійські бички обсмажені до хрусткої скоринки. Подаються з часниковою заправкою)

270 г | 450,00

Котлетки рибні

(Котлетки з м'яса сазана та судака з картопляним пюре.)

330 г | 310,00

Філе дорадо

(Ніжна океанічна дорадо в тандемі з пухкою вершково-малиновою еспумою. Подається з сальсою з оливок, огірка, винограду та яблука)

200 г | 560,00

Філе лосося з лимонним ризото

(Запечене філе лосося з лангустином, лимонним ризото від шефа та соусом Дор Блю)

280 г | 590,00

Філе судака на подушці з печериць

(Обсмажуємо до хрусткої скоринки та подаємо на подушці із запечених печериць)

120/60 г | 560,00

Форель з Капелінії та цукіні

(Філе форелі запечене з зеленим маслом у водоростях Комбу, з Капеліні з цукіні в трюфельній олії. Подається з соусом на основі сиру Пармезан та білого вина)

240 г | 380,00

Щупальця восьминога гриль

(Щупальце океанічного восьминога з керамілізованим болгарським перцем та томатною сальсою)

190 г | 790,00



ПТИЦЯ

Качина ніжка Confit

(Качина ніжка приготована за технологією Confit з еспумою з зеленого горошку, бейбі морквою та соусом Деміглас)

300 г | 480,00

Котлетки з курча

(Котлетки з курячого філе з картопляним пюре.)

330 г | 250,00

Курча гриль зі смаженою кукурудзою

(Пів курчати на грилі. Подається зі смаженими початками кукурудзи та соусом BBQ.)

250/50 г | 330,00

Куряча печінка з яблуками конфі

(Карамелізована куряча печінка з обсмаженою цибулею та яблуками конфі.)

290 г | 290,00

Півник Кокюле з соусом Папрік

(Французьке фермерське курча запечене цілим з бейбі морквою та соусом з запеченого болгарського перцю)

300 г | 690,00

Стейк з качинового філе

(Качине філе sous-vide з вершковим жульєном Цукіні та трюфельною олією)

280 г | 560,00

Стейк з філе курча

(Куряче філе sous-vide з вершковим жульєном Цукіні та трюфельною олією)

300 г | 350,00

Шашлик зі стегна курча

(Класичний курячий шашлик. Подається з обсмаженими кабачком, баклажаном та синею цебулею.)

300 г | 330,00



СВИНИНА

Котлетки мікс

(Котлетки зі свинини та телятини з картопляним пюре.)

330 г | 290,00

Ребра в мигдальних пластівцях

(Реберця довгого томління, обсмажені на грилі з мигдальними пластівцями)

330 г | 490,00

Свиняча вирізка у беконі з томатним соусом

(Запечене філе свинини у беконі. Подається з овочевою сальсою із томатів та болгарського перцю)

250/100/60 г | 560,00

Стейк з ошийка

(Стейк з свинячого ошийка з гірничним соусом.)

220/30 г | 420,00

Шашлик з ошийка

(Класичний шашлик зі свинячої шиї. Подається з кабачком, баклажаном та синею цибулею.)

300 г | 390,00

Шніцель з ошийка

(Класична австрійська страва, тонкий шматок м'яса відбитий та в паніровці сухарів підсмажений до золотисто-коричневої хрусткої скоринки)

320 г | 290,00

ТЕЛЯТИНА & ЯГНЯ

Запечений кістковий мозок

(Яловичий кістковий мозок запечений з вершковим маслом. Подаємо з яловичим тартаром та грінками)

150 г | 460,00

Каре телятини з овочами

(Обсмажене каре телятини на грилі. Подається з припущеними овочами та соусом Деміглас)

400 г | 690,00



Каре ягняти з овочами

(Обсмажене каре молодого ягняти на грилі. Подається з припущеними баклажанами, кабачком, печерицями та малиновим соусом)

270/130 г | 980,00

Медальйони

(Ніжне філе телятини обсмажене на грилі. Подається з початками кукурудзи, кабачком гриль в соусі Дебіглас)

280 г | 590,00

Медальйони з телячого язика

(Соковиті медальйони зі справжнього делікатесу - телячого язика на подушці з карпаччо з цукіні, вершкового картопляного пюре та соусу Деміглас.)

320 г | 480,00

Особуко з пюре

(Томлена теляча гомілка в червоному вині з картопляним пюре.)

500 г | 590,00

Ростбіф

(Запечене філе телятини із шпинатним соусом та обсмаженими овочами)

200/100/60 г | 790,00

Стейк Нью-Йорк Блек Ангус Аргентина

(Стейк із мрамурового м'яса аргентинських биків породи Блек Ангус з витримкою в 21 день. Подається з соусом зі стиглої малини)

300/70 г | 1 980,00

Стейк Рібай Бразилія

(Стейк із мрамурової телятини з витримкою в 21 день. Подається з соусом зі стиглої малини)

300/70 г | 1 280,00

Філе-міньон з соусом із білих грибів та трюфельною олією

(Підсмажений на грилі. Подається на подушці із печериць та картопляною соломкою)

200/60/60 г | 790,00



МАЛЮКИ

Бургер Greenwich

(З котлетою із відбіркої телятини, томатами та сиром Чеддер. Подається з картоплею фрі)

300/70 г | 390,00

Курячий шашличок

(З відбірного курячого філе. Подається на шпажках з картоплею фрі та лагідним соусом)

195 г | 260,00

Курячі биточки з пюре

(Готуються з курячої грудки та обсмажені на мінімальній кількості олії)

280 г | 290,00

Курячі фрикадельки з пюре

(З найніжнішої курочки та вершковим соусом)

100/150 г | 260,00

Сирні палички з малиновим соусом

(Сир Ементаль смажений у фритюрі в сухарях Панко)

130 г | 260,00

НА КОМПАНІЮ

М'ясний сет

(Спеціально підібраний шефом компанійський сет з яловичим ростбіфом, каре яловичини, свинячими ребрами в мигдальних пластівцях, запеченою свинячою вирізкою у беконі з томатним соусом та фірмовими ковбасками. Подається з припущеними овочами та соусом Деміглас)

1500 г | 3 250,00

Рибний сет

(Набір для поціновувачів риби та морепродуктів із стейком з середземноморського тунця, стейком з лосося та лимонним ризото, обсмаженого восьминога, лангустина, морського гребінця та новозеландських мідій. Подається з свіжим міксом салату, сирним та гірчично-медовим соусом)

1000 г | 3 770,00



ДЕСЕРТИ

Choco Cloud

(Фірмовий десерт від шефа, в якому поєднується мигдалеве брауні, шоколадна карамель та мікс горіхів у шоколадній глазурі)

170 г | 350,00

Вишневий оксамит

(Фірмовий десерт від шефа в рубіновому шоколадному велюрі з начинкою з вишневого мармеладу, кранчу та шоколадного бісквіту просоченого лікером Jagermeister)

160 г | 290,00

Панакота

(Вершкова панакота з малиновим мусом в формі серця)

120 г | 240,00

Чізкейк карамельний

(Класичний чізкейк з ніжною вершковою текстурою та солоною карамеллю)

200 г | 320,00

Шоколадний Брауні

(Класичний мега шоколадний Брауні з горіхами. Подається з кулькою морозива)

200 г | 380,00

ТАРТИ

Тарт з малиновим мармеладом

(Розсипчастий пісочний тарт з малиновим мармеладом та вершковим ганашем)

180 г | 270,00

Тарт з солоною карамеллю та горіхом Пекан

(Розсипчастий пісочний тарт з солоною карамеллю, горіхами пекан та вершковим ганашем)

170 г | 290,00

Тарт манго-маракуйя

(Пісочний мигдалевий тарт з мармеладом манго-маракуйя, вершковим апельсиновим кремом та сушеним манго)

120 г | 390,00



ГАРНІРИ

Булгур з овочами

(Каша з пшениці зібраної в період молочної стиглості з додання овочей)

150 г | 80,00

Картопля смажена скибочками

(Картопляні дольки зі шкірою обсмажні у фритюрі)

150 г | 120,00

Картопля фрі

150 г | 120,00

Картопляне пюре

(Класичне пюре з картоплі з додаванням молока та вершків)

200 г | 120,00

Овочі запечені на вогні

270 г | 190,00

Паста Орзо

(Класична італійська паста Орзо, що нагадує рис, з додаванням вершкового масла)

150 гр. | 80,00



БЕНКЕТ - ЗАКУСКИ

Ікра кети

(Подається з вершковим маслом та брускетами.)

50/50/50 г | 1 880,00

Овочеве асорті

(Улюблені овочі на будь-якому святі: свіжі томати, огірки, болгарський перець та зелень.)

450 г | 349,00

Овочі по-українськи

(Печений болгарський перець з фетою, рулетики із баклажана та томатів, грильовані кабачки і помідори Чері.)

600 г | 690,00

Фарширована риба

(3 фаршу річного коропа, запечена в водорослях норі.)

200/50 г | 360,00

Холодець з хріном

(Холодець зварений з домашнього півня та свиної голяшки з соусом хрін.)

350 г | 360,00

БЕНКЕТ - САЛАТИ

Лосось під шубою

(Готується за авторським рецептом зі слайсами малосольного лосося, авокадо та заправлений японським майонезом.)

340 г | 540,00

Олів'є з червоним тунцем

(Особливий рецепт з додаванням маринованого червоного тунця та ікри Тобіко. Заправлений японським майонезом.)

300 г | 390,00

Олів'є з язиком

(З телячим язиком, перепелиними яйцями та свіжим яблуком. Заправлене майонезом та соєво-устричним соусом.)

300 г | 390,00



БЕНКЕТ - ГОРЯЧЕ

Жульєн з язиком

(Яловичий язик, тушкований з грибами і маринованим огірком в вершках та запечений під сиром Чеддер.)

280 г | 470,00

Свиняча рулька

(Соковита свиняча рулька запечена до хрусткої скоринки. Подається з картопляними діпами.)

800/150/150/50 | 880,00

Стейк із тунця

(Обсмажений на грилі стейк із червоного тунця. Подається з руколою та сиром Моцарелла.)

120/150 г | 680,00

Угорська качка Ангус

(Половина угорської качки запечена до хрусткої скоринки. Подається з карамелізованими яблуками та малиновим соусом.)

800/100/100 г | 1 230,00

Ягнячий антрекот

(Обсмажений на грилі. Подається з припущеним шпинатом та ягідним соусом.)

220/80 г | 980,00

БЕНКЕТ - ДЕСЕРТИ

Наполеон з солоною карамеллю

(Авторський Наполеон з карамеллю власного виробництва.)

200 г | 220,00

Шоколадно-п'яна вишня

(Десерт з шоколадним суфле, маринованою на Амаретто вишнею та молочною глазур'ю.)

250 г | 320,00
