

## Для початку

Севіче із дивовижного сідаса  
мариноване філе сідаса у фреші з лайму,  
маринованою полуницею, мікрогріном  
під соусом з домашнього майонезу та васабі

190/100 €

Таматний хумус  
з копченою паприкою та дитими огірками

90/250 €

Чудове севіче з лосося  
філе лосося мариноване в апельсині та лаймі  
в компанії з авокадо та огірком під манговим соусом

210/210 €

Отаке Мако  
з курячим стегном, тигровою креветкою на соусі  
з йогурту, перцем чилі та руколою  
під соусом з манго

110/160 €

Камандер запечений  
з вишневим соусом та таматами гері

195/250 €

Італійці готували вареники  
вареники з вишневого тіста з начинкою  
із сиру Бурафа під вишневим соусом  
та лісовим оріхом

140/250 €

## Брускетти

З козиним сиром

69/30 €

З прошутто

69/30 €

З ростбіфом

69/30 €

З слямі Мілано

69/35 €





## Салати

### Авокадо-дивокадо

авокадо разом з томатами чері, мікс салату,  
руколою та гірсами декону під соусом песто  
та гірчичним соусом

140/175 €

### Сувенір з Болгарії

томати в поєднанні з бринзою та синьою  
цибулею під бальзамічним соусом  
та зеленою олією

90/200 €

### Мой, що Юлій

курча масала, салат айсберг, томати чері  
та гірси декону в соусі цезар

130/250 €

### Салат з прошуто

з сезонними ягодами, дор блю та  
мигдалевими пластівцями  
під медово-гірчичним соусом

180/250 €

### Салат з тунцем

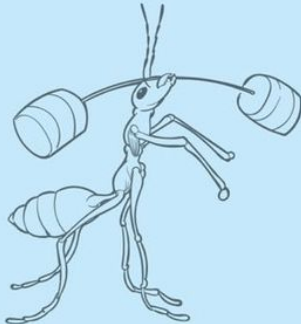
тунець консервований, мікс салату,  
запечена картопля, синя цибуля під соусом з  
домашнього майонезу з трюфелем

120/220 €

### Вау Бурата

з мигдалевими пластівцями під соусом  
песто та зеленою олією

240/290 €





## Поїсти

### Пенне з Буратою

в соусі песто з пармезаном, базиліком  
та в'яленими томатами

190/<sup>500</sup> €

### Бургер під сирним душем

з телячою соковитою котлетою, беконом,  
томатами, синьою цибулею, соусом теріякі,  
майонезом васабі та сирним соусом

180/<sup>550</sup> €

### Дикі танці лосося та рису

запечений лосось разом із диким рисом  
в кокосовому молоці та під соусом з манго

230/<sup>250</sup> €

### Батер чікен

кураче стегно в соусі батер-масала  
з томатами. Подаємо з рисом та чипсами

145/<sup>550</sup> €

### Стейк індички на мусі з селери

з цукіні, струтками молодого гороху та  
кукурудзою у вино-масляній емульсії

210/<sup>250</sup> €

### Чарівний стейк в перцевому соусі

зловила вирізка з перцевим соусом.  
Подаємо з запеченими морквою, цукіні  
та томатами чері

260/<sup>550</sup> €



1 / 2



2/2



## Поїсти

Сідас у Франції

запечене філе сідаса в соусі шампань,  
подаємо з картопляним пюре зі шинайом

190/<sup>250</sup> €

Суп Таспачо

з сиром шевр та перцем чілі

120/<sup>220</sup> €

Суп Чаудер

з тигровою креветкою та чісом з беконом

138/<sup>300</sup> €

Крем-суп із кукурудзи

з чісом із пармезану та деконом

110/<sup>250</sup> €



## Тарнір

Дикий рис

55/<sup>150</sup> €

Трюфельне пюре

65/<sup>150</sup> €

Картопляне пюре

55/<sup>150</sup> €

Гречка, яку ти любиш

відібрана, наче попелюшкою, гречка  
в пармезановому соусі

90/<sup>150</sup> €





## Десерти

Фісташковий тірамісу 130/150 з

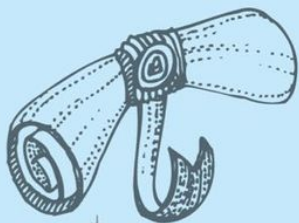
Вау-Панна-Котта 90/30 з  
ніжна, як перше кохання.  
Подяємо під базиліковим сиропом

Наступна станція — торт 85/100 з  
дуже дивний київський торт

Райська насолода 150/150 з  
мигдалевий бісквіт з кокосовим  
кремом і ананасовим кюлі

Літо в бабусі 75/100 з

МільФея 100/250 з  
переграли класику, щоб було вау





## Кава

Американо	40	Раф	65
Еспресо	40	Доліо	50
Еспресо Монік	65	Капучіно	55
Латте	55	Моко	65
Флет Уайт	65	Фране	75



## Чай

Зелений / чорний / трав'яний 45/<sup>400 ml</sup>

## Лимонади

70/<sup>250 ml</sup>

Тропик, Персик-бузина, Ягідний, Оранж Бітер

## Напої д/а

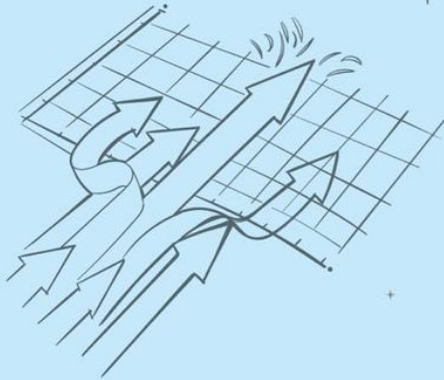
Моршинська сл/г та н/г	35/ <sup>330 ml</sup>
Боржомі	45/ <sup>330 ml</sup>
Монік Fentimans в асортименті	65/ <sup>200 ml</sup>
фреш Апельсин / грейпфрут	85/ <sup>200 ml</sup>
Coca Cola zero	40/ <sup>250 ml</sup>
Coca Cola	40/ <sup>250 ml</sup>
Сік Rich в асортименті	55/ <sup>200 ml</sup>






## Коктейлі

Bellini	120
Clover Club de Mure	160
White Espresso Martini	160
Tropic Mai-Tai	190
Змішай соди Spritz	150
Saint-Martin	170
Old Fashioned	160
Bramble	190





## Ізристі вина

Prosecco з джерела біле / рожеве  120 ml 65

120/750 ml

Prosecco Masottina Treviso brut біле 130 / 750

LaCheteau Cremant de Loire Brut 1150

\* Cava Clasico 130 / 650

Champagne Taittinger, Франція 1900

## Білі вина



120/750 ml

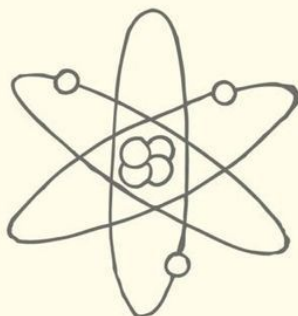
Gewurztraminer, Германия 120 / 700

Rinot Grigio, Італія 110 / 680

Chardonnay, Франція 120 / 700

Sauvignon Blanc, Нова Зеландія 170 / 900

Chablis, Франція 1300







## Рожеві вина

120/750 ml

Rose D'Anjou, Франція

110 / 680

Miraval Provence, Франція

1400

## Червоні вина



Shiraz, Іспанія

120 ml 100

Chianti, Італія

120/750 ml

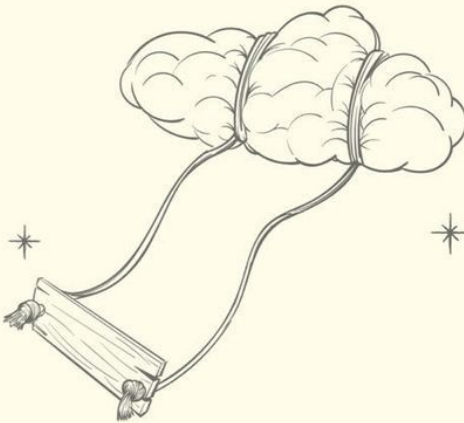
135 / 840

Bardolino, Італія

120 / 750

Pinot Noir, Франція

900



## Ром

Plantation **\*\*\***

Plantation Original Dark

50 ml

110

110



## Мекіа

Mezkal Bruxo

Tequila El Destilador Reposado

Tequila El Destilador Silver

50 ml

190

140

130



## Віскі

Writers Tears

Tomatin 12yo

50 ml

190

210



## Джин

London Dry



50 ml

140

## Бренгі

Бренгі ге хеpec Carlos  
Solera Gran Reserva

50 ml

170

## Пиво

Hoegaarden Wit Blanche

Hoegaarden світле пастеризоване

Leffe Brune

Corona Extra

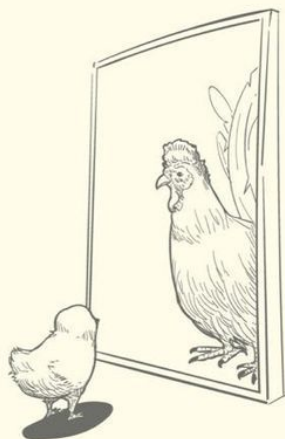
550 ml

90

90

90

90



## Ром

Plantation **\*\*\***

Plantation Original Dark

50 ml

110

110



## Мекіа

Mezkal Bruxo

Tequila El Destilador Reposado

Tequila El Destilador Silver

50 ml

190

140

130



## Віскі

Writers Tears

Tomatin 12yo

50 ml

190

210



## Джин

London Dry



50 ml

140

## Бренгі

Бренгі ге хеpec Carlos  
Solera Gran Reserva

50 ml

170

## Пиво

Hoegaarden Wit Blanche

Hoegaarden світле пастеризоване

Leffe Brune

Corona Extra

550 ml

90

90

90

90

