

## ЗАКУСКИ

	г	грн
Закуски до вина (лігурійські оливи, мариновані артишоки, сир Tête de Moine, брускета з лососем, паста з тунця, інжир, гуакамоле та хрумкі грінки)	330	455
Брускета з тунцем	140	185
<b>NEW</b> Брускета з копченим сібасом	150	278
Брускета з м'ясом краба	200	415
Карпачо зі свіжих артишоків та трюфельною заправкою	150	315
Смажені хрусткі цукіні та баклажани з йогуртовим соусом	180	125
Попкорн із креветок з японським майонезом	160/50	285
Крабкейк із японським майонезом	130/30	485
Фріто місто з кальмарів, креветок, сібаса, зеленої цибулі, болгарського перцю та цукіні	220/50/30	295
Мідії у винному соусі з хрустким багетом	500/50	275

## САЛАТИ

<b>NEW</b> Цезар з тигровими креветками та хрумкою пармою	270	535
<b>NEW</b> Нісуаз із тунцем Yellow Fin	280	315
<b>NEW</b> Севіче з манго та авокадо	270	275
<b>NEW</b> Страчатела з бакінськими помідорами та томатною водою	170	345
Зелений салат із цукіні, авокадо, з листям салату та редисом	200	178
Моцарела бурата з томатами чері	250	286
Салат із морепродуктами	300	655
Салат із восьминогом, картоплею та копченими томатами черрі	230	478
Салат із крабом	230	615

## ФІРМОВЕ ПЛАТО МОРЕПРОДУКТІВ

Плато морепродуктів мале (креветки, булоти, фаланги королівського краба, сашимі з лосося та тунця, креветки Гамба Роха, 3 устриці Фін де Клер №2, 3 устриці Жилардо №2)	980/250	2 690
Плато морепродуктів велике (креветки, булоти, сашимі з лосося, тунця та гребінця, креветки Гамба Роха, 3 устриці Фін де Клер №2, 3 устриці Біла Перлина №2, 3 устриці Жилардо №2, лобстер охолоджений)	1200/450	4 980

## RAW BAR

<b>NEW</b> Севіче з лосося та манго з соусом кімчі	160	355
Севіче з сібаса	190	325
Пікантне севіче з дорадо	220	325
Поке з лосося з японським майонезом	160	345
Поке з тунця з авокадо	170	485
<b>NEW</b> Тартар з копченого вугря та гребінця з червоною ікрою	140	496
Тартар із тунця з гуакамоле та свіжим авокадо	140	489
Тартар із лосося, тунця та гребінця з японським майонезом та авокадо (рекомендовано на компанію від двох гостей)	350	1 250
<b>NEW</b> Карпачо з лосося й салатом із томатів чері та авокадо	130/50	355
Сашимі сет з лосося, тунця, гребінця та креветкою Гамба Роха	200/190	678
Сашимі зі скампі	100/60	345
Сашимі з тунця	50	215
Сашимі з лосося	50	173
Сашимі з креветки Гамба Роха	50	245
Сашимі з гребінця	50	215

Якщо у Вас є алергія на будь-який продукт, попередьте, будь ласка, про це Вашого офіціанта

## ІКОРНИЙ БАР

	г	грн
Ікра кети	50	425
Ікра горбуші	50	455
Ікра осетра	50	2 350
Ікра севрюгі	50	2 350
Ікра белуги	50	2 650

## СУПИ

<b>NEW</b> Гаспачо с м'ясом краба, гуакамоле та червоною ікрою	250/120	590
Том-ям із креветками	350	325
Традиційний марсельський буйабес – на компанію від двох до чотирьох гостей	1000/750	1 495
Уха з сібаса з часниковими грінками	250/50	215
Біск із лобстера	250/30	175
Овочевий міністроне	270	128

## ПАСТА ТА РІЗОТО

<b>NEW</b> Бурякове ризото з крабом	300	635
<b>NEW</b> Маракуйєве ризото з креветками та манго на грилі	280	398
Ризото з чорнилами каракатиці й тартаром із тигрових креветок	250	285
Лінгвіні з вонголе	400	399
Паста з м'ясом королівського краба	300	625
<b>NEW</b> Папарделе з кальмаром та восьминогом	300	635

## КРАБИ / ЛОБСТЕРИ / КРЕВЕТКИ

Краб королівський (з цілого краба ми готуємо три фірмові страви – салат із крабом, пасту з крабом і фаланги на грилі)	1 000	3 900**
Фаланги краба з трьома соусами – топленим маслом, домашнім майонезом із васабі та японським майонезом з кімчі	450/150	2 580
Фаланги королівського краба запечені з пармезаном та цибулею порей	300	2 250
Пепер краб із фаланг королівського краба	650/100	2 580
Пепер краб Турто	380/60	950
М'якопанцирний краб з азіатським соусом	170/60	625
Фірмове плато SATCH на грилі – краб Турто, лобстер, тигрові креветки, скампі, рожева креветка	2 500	5 100
Тигрові креветки на грилі	100	325
Креветки карабінерос	100	660*
Креветки карабінерос XL	100	690*
Скампії на грилі	100	345*
Лобстер гриль з топленим маслом	шт	2 980

\* ціна вказана за 100 г

\*\* ціна вказана за 1 кг живого краба

## ОСНОВНІ СТРАВИ

	г	грн
<b>NEW</b> Філе сібаса та пюре із батату з молодою морквою	210	375
<b>NEW</b> Палтус на грилі з селеровим пюре та чорним трюфелем	210	365
<b>NEW</b> Пікантне рагу з креветок та томатів	250	265
Лосось з вонголе та спагеті з цукіні	130/180	420
Тунець Yellow Fin з лимонним різото	100/160	565
<b>NEW</b> Чілійський сібас з припущеними бобами адамаме	120/150	998
Восьминіг по-сицилійськи тушений у томатному соусі	300	755
Соте з морепродуктів – хвості тигрових креветок, вонголе, каракатиця, кальмар та сібас у легкому томатно-вершковому соусі	350	890

## СВІЖА РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

До нас привозять свіжу рибу два рази на тиждень. Для Вас ми приготуємо її на грилі, в солі, на парі або запечемо в духовці. Вся риба подається з картопляним пюре та фірмовим соусом. Ціни вказані за 100 грамів сирі риби. Рагу риби Ви можете дізнатися у Вашого офіціанта.

Тюрбо	100	294*
Морський язик	100	315*
Дорадо	100	138*
Дикий сібас	100	295*
Тунець	100	375*
Кальмари	100	215*
Гребінці	100	425*
Каракатиця	100	325*
Восьминіг	100	535*

## М'ЯСО

Стріплойн стейк на грилі	100	365**
--------------------------	-----	-------

## ГАРНІРИ

<b>NEW</b> Авокадо на грилі	140	165
<b>NEW</b> Артишоки на грилі	150	195
Картопля фрі з пекоріно	150	75
Картопляне пюре	150	87
Рис венеро	150	112
Овочі на грилі (броколі, томати чері, цукіні та капуста пак-чой)	220	154

## ДЕСЕРТИ

Champagne тірамісу	170	298
Фісташковий семіфредо з маракуєю та малиновим сорбетом	100/50	265
Чізкейк з малиновим соусом	220	215
Горіховий щербет зі спеціями та кленовим сиропом	150	286
Шоколадний торт з карамельним соусом	250/50	215

\* ціна вказана за 100 г сирі риби

\*\* ціна вказана за 100 г

## ФІРМОВІ КОКТЕЙЛІ

	мл	грн
<b>Lonesborough</b> Moët & Chandon, Grand Marnier, cranberry, sugar, passion fruit	180	385
<b>NEW Golden Catch</b> Moët & Chandon, Dolin Dry, Quintessentia Amaro Nonino, Fentimans tonic, лавандовий сироп	130	495
<b>NEW Mango Bellini</b> Moët & Chandon, Hendrick`s gin, Galliano L`aperitivo, свіжий манго	240	495
<b>NEW Raspberry Rossini</b> Drappier Carte d`Or, Galliano L`aperitivo, свіжа малина	200	380
<b>NEW Classic Champagne</b> Cocktail Moët & Chandon, Hennessy X.O, Bitters orange	145	550
<b>Catch 75</b> Moët & Chandon, Tanqueray London Dry, St.Germain, Chartreuse Green, Absinthe Philippe Lascla, сік лимону, базилік	130	385
<b>Melon sour</b> Midori Melon, fresh lemon, Rock Oyster, Wenneker Eiderflower	120	265
<b>Your perfect Mary</b> Mezcal Marca Negra, tomato juice, raw scampi, salmon	240/150	390

## АПЕРИТИВНІ КОКТЕЙЛІ

<b>NEW Pasion Fruit Aperitife</b> Tanqueray London Dry Gin, Cartron Fruit De La Passion, Cartron Lychee, сік лимона, сік ананасовий	150	315
<b>Raspberry sour</b> Monkey 47 Dolin DRY vermouth, Pimm`s, малина настояна на ромі	100	255
<b>Hugo</b> St.Germain, Prosecco, содова, сік лайма, м`ята	145	245
<b>Margarita</b> Don Julio, Solerno, содова, сік лайма, мед, імбир	115	255
<b>Fiero Tonic</b> Martini Fiero, Fentimans tonic	160	165
<b>Aperol spritz</b> Aperol, Prosecco, апельсиновий сік, содова	180	225
<b>NEW Gin Tonic</b> Tanqueray London Dry Gin, Fentimans tonic	200	285

## ДІЖЕСТИВНІ КОКТЕЙЛІ

<b>Sgroppino</b>	180	175
<b>NEW Whiskey sour</b> Bulleit bourbon, sour mix	90	174
<b>Parisian</b> Tenquerai, Monkey 47, Cream de Cassis, Dolin Extra dry	95	255
<b>Boulevardier</b> Bulliet bourbon, Campari, Vermouth rosso	90	255
<b>Lychee-Pisco Sour</b> Pisco, St.Germain, сік лайма, білок, лічі	160	255
<b>Monkey Style</b> Monkey shoulder, St.Germain, лимонний сік, білок, цукор, маракуйя	190	385

## НАПОЇ

<b>Borjomi, скло</b>	500	98
<b>Acqua Panna</b>	250/750	125/155
<b>San Pellegrino</b>	250/750	125/155
<b>Coca-Cola / Coca-Cola light / Coca-Cola zero</b>	250	48
<b>Fanta/Sprite</b>	250	48
<b>Fentimans Tonic Water</b>	250	95
<b>Fentimans Light Tonic Water</b>	250	95
<b>Fentimans Curiosity Cola</b>	250	145

## АПЕРТИВ

	мл	грн
Del Professore Bianco	50	195
Del Professore Rosso	50	195
Martini Extra Dry	50	75
Martini Ambrato	50	75
Martini Fiero	50	75
Martini Rubino	50	75
Martini Riserva Bitter	50	95
ST-Germain	50	215
Cointreau	50	145

## ДЖИН

Tanqueray London Dry Gin	50	145
Tanqueray №TEN	50	315
Hendrick's	50	235
Bombay Sapphire	50	145
Oxley Classic English Dry Gin	50	235

## ГОРІЛКА

Staritsky&Levitsky Rezerve	50	155
Staritsky&Levitsky Private Cellar	50	355
Полугар №1 Жито і Пшениця	50	195
Grey Goose	50	195
Ketel One	50	150
Belvedere	50	185

## ТЕКІЛА

Patron Reposado	50	325
Patron Anejo	50	285
Don Julio Blanco	50	370
Don Julio Reposado	50	365
Don Julio Anejo	50	395

## МЕСКАЛЬ

La Escondida Blanco	50	295
---------------------	----	-----

## РОМ

Angostura Reserva	50	125
Angostura 7	50	165
Angostura 1824	50	375
Pirat XO	50	235
Plantation Pineapple	50	255
Zacapa Centenario XO	50	695

## ВІСКИ

мл

грн

### ШОТЛАНДІЯ

Glenmorangie The Original, 10 YO	50	375
Glenmorangie Nectar D`OR, 12 YO	50	465
Macallan 12 YO	50	455
Glenfiddich 15	50	355
Balvenie 12 Doublewood	50	455
Ardbeg 10 YO	50	485
Monkey Shoulder	50	215
Aberfeldy 16 YO	50	485
Aultmore 12YO	50	395
Cardhu 12 YO	50	365
Singleton 12YO	50	295
Talisker 10 YO	50	385
Talisker Porte Rouge	50	415

### ІРЛАНДІЯ

Jameson Crested	50	215
-----------------	----	-----

### США

Bulleit Bourbon	50	195
Bulleit Rye	50	215
Jack Daniels Single Barrel	50	275

### АЗІЯ

Nikka Coffey Malt	50	575
-------------------	----	-----

### КОНЬЯК

Remy Martin VS	50	275
Remy Martin VSOP	50	455
Hennessy XO	50	965
Hennessy VSOP	50	475

### АРМАНЬЯК

Armagnac Castarede 1990	50	886
-------------------------	----	-----

### КАЛЬВАДОС

Christian Drouin Calvados Pays d'Auge Pomme Prisonniere	50	585
---	----	-----

### ПІСКО

Pisco Moai Reservado	50	175
----------------------	----	-----

## ДІЖЕСТИВИ

	<i>мл</i>	<i>грн</i>
Myrtil Bepi Tosolini	50	195
Fragola Bepi Tosolini	50	195
Amaro Tosolini	50	195
Amaro di Angostura	50	125
Amaro Averna	50	65
Fratelli Branca, Fernet Branca	50	165
Fratelli Branca, Branca Mente	50	165
Killepitsch	50	165
Strega	50	185
Green Chartreuse	50	255
Yellow Chartreuse	50	255
Frangelico	50	115
Nonino Amaro Quintessentia	50	235
Nonino Prunella Mandorlata	50	185
Berta Favola Mia Assenzio	50	325
Berta Amaretto di Mombaruzzo Selezione	50	255
Berta Bric del Gaian	50	965
Most Amarone Barrique grappa	50	790
Most Barolo Barrique grappa	50	790
Poli Amaro Vaca Mora	50	215
Poli Grappa Sarpa Barrique	50	495
Poli Amorosa di Dicembre	50	750
Poli Barili di Sassicaia, граппа	50	1287
Jagermeister	50	105
Baileys the Original	50	140

## ПИВО

Stella Artois n/a bottle	500	89
Leffe blonde	330/500	92/132

## ДОМАШНІ ЛИМОНАДИ

Огірок - базилік	250	98
Журавлина - маракуйя	250	98

## СОКИ

Соки Rich в асортименті	200	69
Фреш моркв'яний	200	96
Фреш яблучний	200	96
Фреш апельсиновий	200	96
Фреш грейпфрутовий	200	96
Фреш ананасовий	200	235

## КАВА

	<i>мл</i>	<i>грн</i>
Рістретто	15	63
Еспресо	30	63
Еспресо doppio	60	78
Американо	120	63
Макіато	45	65
Американо з молоком	120/50	65
Капучіно	150	78
Лате	250	78
Еспресо б/к	30	63
Рафф	200	78
Флет Вайт	180	78

## ЧАЙ

Домашній чай малина з чебрецем	500	124
Домашній чай мароканський	500	124
Чай Матча (класичний, лемонграс, м'ята)	80	124
Матча Лате	150	156
Зелений чай	400	85
Зелений з жасміном	400	85
Чорний чай Ассам	400	85
Чай з бергамотом	400	85
Фруктовий чай	400	85
Трав'яний чай	400	85
Моргентау	400	85
Еквілібріум	400	85
Зелений чай з сакурою TWG	400	110
Чорний чай TWG Number 12	400	110



Устриці ми подаємо з малиновим, азіатським, лимонним соусами та особливим хлібом із вершковим маслом. Насолоджуйтеся смаком!

**Устриця Fine de Claire №2**

495 990

Устрицю Фін де Клер вирощують у Західній Франції в провінції Бретань. Протягом 3-х років вона росте в океані, після чого її поміщають у спеціальні морські клери на місяць. Так досягають вищого ступеня її стиглості і готовності. Устриця має яскраво виражений рибний та солоний смак.

**Устриця Perle Blanche №2**

680 1 360

Завдяки м'якому клімату регіону Франції Пуанту-Шарант і морській воді створюються найкращі умови для приємного, солодкого і злегка горіхового смаку устриць Perle Blanche.

**Устриця Imperial Premium №2**

795 1 590

Устриця преміум-класу. Молюск має початковий солонувато-терпкий смак з довгим яскраво вираженим солодким присмаком. Вирощується у провінції Марен-Олерон на західному французькому узбережжі протягом 3-х років. Мальків для неї беруть із районів Нормандії.

**Устриця Ireland №2**

798 1 596

Ostra Regal Special – устриця з ірландським духом і французьким дотиком, має неповторний смак із солодким присмаком. Завоювала серця любителів цього вишуканого морепродукту. Мальок беруть в устричних розплідниках Франції, а самі устриці вирощують в Ірландії. Ця місцевість відрізняється сприятливим середовищем для довершеного афінажу устриць.

**Устриця Tia Mara №2**

798 1 596

Унікальність устриці Tia Mara полягає в тому, що вирощують її в Ірландії виключно в екологічно чистих умовах Атлантичного океану. Після цього, щоб зменшити солоність, перед продажем її афінують більш як 2 місяці в прісних клерах Марен-Олерон у Франції.

**Устриця Gillardeau №2**

906 1 812

Устриця найвищої якості і з багатовіковою історією, яка корінням сягає у XIX століття. Ці устриці щільні за своєю структурою і мають насичений смак, якому властивий солодкувато-солоний посмак.

**Устриця Pousse en Claire Royal №2**

882 1 746

Ця вишукана устриця має перловий колір, консистенція її м'яса досить щільна, а мушля більш кругла. Завдяки тому, що ця устриця росте у водах відкритого моря, а потім деякий час перебуває у спеціальних клерах, вона набуває вишуканого солодкого смаку.

**Устриця Pink Tarbouriech №2**

1 195 2 390

Ці великі устриці неповторні не тільки своєю зовнішньою привабливістю, а й рекордною наповненістю та смаковими властивостями. Устриці Speciale Tarbouriech – це ніжний смак із вишуканим фруктовим-ягідним посмаком.

## ШАМПАНСЬКЕ КЕЛИХАМИ

---

150 ml

n/v	<b>Billecart-Salmon</b> <i>Reserva Brut</i>	420
2013	<b>Drappier</b> <i>Millesime Brut</i>	435
n/v	<b>Duval Leroy</b> <i>Premier Cru Brut</i>	330
n/v	<b>Philipponnat</b> <i>Royale Reserve Brut</i>	450
n/v	<b>Lanson</b> <i>Black Label Brut</i>	395
n/v	<b>Louis Roederer</b> <i>Premier Brut</i>	610
n/v	<b>Ruinart</b> <i>R de Ruinart Brut</i>	550
n/v	<b>Taittinger</b> <i>Reserve Brut</i>	440
2007	<b>Philipponnat</b> <i>Grand Blanc Blanc de Blancs Brut</i>	700
n/v	<b>Larmandier-Bernier</b> <i>Latitude Blanc de Blancs Extra Brut</i>	422
n/v	<b>Bollinger</b> <i>Rose Brut</i>	650
n/v	<b>Moet &amp; Chandon Imperial</b> <i>Rose Brut</i>	480