

ГАРНІРИ

КАРТОПЛЯ ЗАПЕЧЕНА З РОЗМАРИНОМ 150 65 грн
хрумка запечена картопля, заправлена духмяним маслом та розмарином

КАРТОПЛЯ НА ВАШ СМАК 150 65 грн
готуємо картоплю за Вашим побажанням - фрі, пюре, молода відварна

БУЛГУР ЗАПРАВЛЕНИЙ ОВОЧАМИ 150 77 грн
ароматна турецька каша, заправлена перцем та карамельною цибулею

АСПАРАГУС «ФЛАМБЕ» 150 250 грн

КУС-КУС 150 84 грн

ДИКИЙ РИС З ВЕРШКОВИМ МАСЛОМ 150 77 грн

ПЕЧЕНИЙ ПЕРЕЦЬ З ЗЕЛЕНИМ ГОРОШКОМ 150 77 грн

солодкий перець гармонійно доповнене смак зеленого горошку в поєданні горіхового соусу

ПЕЧЕНИЙ БАКЛАЖАН З СОЛОНІМ ЗЕЛЕНИМ СИРНИКОМ 150 77 грн

традиційний смак печеної баклажана, кардинально міняє Творожний сирник, який в поєданні з різними травами дас цікавий пікантний смак

ОВОЧІ- ГРИЛЬ 400 215 грн.

це класика, без якої не може пройти жодне барбек'ю, ароматні запахи помідорів, цукіні, баклажана, перця та шампіньонів завжди знайдуть свого шанувальника



НАША ЗДОБА

ХЛІБНА КОРЗИНА 250 55 грн
Французький багет, хліб солодовий, хліб цибулевий

ХАЧАПУРІ ПО- АДЖАРСЬКІ 300 125 грн.
з фермерським яйцем

ХАЧАПУРІ ПО МЕГРЕЛЬСЬКІ 350 155 грн.
з фермерським сиром та Сулугуни

ХАЧАПУРІ З М'ЯСОМ 350 145 грн.
з фермерської телятини



ПРАЙС МЕНЮ

Ціна в прайс меню вказана за 100г готової страви



ВИРІЗКА ТЕЛЯЧА 100 160 грн



КАРЕ БАРАНИНИ 100 145 грн



БАРАНЯЧА НОГА 100 120 грн



СВИННИЙ РЕБАЙ 100 85 грн



СВИННИЙ ОШИЙОК 100 100 грн



КУРЧАТА «ТАБАКА» 100 70 грн



ФІЛЕ КУРЯЧЕ 100 85 грн



КУРЯЧІ КРИЛЬЦЯ 100 65 грн



ТЮРБО ТУШКА 100 150 грн



ДОРАДА ТУШКА 100 186 грн



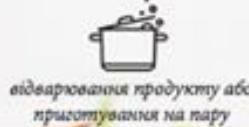
ФІЛЕ ЛОСОСЯ 100 225 грн



КАРП ТУШКА 100 81 грн



КРЕВЕТКИ КОРОЛІВСЬКІ 100 200 грн



СОУС

МАРІНАРЕ 50 35 грн

на основі томатів та ягід

АЗІАЦЬКИЙ 50 35 грн

у східному стилі, з додаванням соєу та квіткового меду

СОУС ЦЕЗАР 50 35 грн

вершковий соус з додаванням анчоусів

ПРЯНИЙ 50 35 грн

на основі олії з додаванням пряних трав

ГОРІХОВІЙ 50 35 грн

(різноманітна суміш горіхів в сусpenзії з олією)

ЯГДНИЙ КЮЛІ 50 35 грн

на основі томлених ягід

МЕД 50 35 грн

виготовлення виключно бджолами

ОСНОВНІ СТРАВИ



САМА САМА З ЛОСОСЯ

260 315 грн

лосось запікається в печі на подушці з вершкового рису та моркви, наповнений травами, білим сухим вином, прикрашається черрі фламбе

РИБНА ПАСТА

275 318 грн

паста під соусом Чорізо та черрі фламбе, подається з ніжними шматочками Дорадо

СИРНІ РАВІОЛІ З КРЕВЕТКАМИ В ТОМАТНОМУ СПАЙСІ СОУСІ

300 265 грн

Равіолі згадуються в італійській літературі з XIII століття, до повернення Марко Поло з Китаю, і спочатку вважалися сицилійською стравою, що, можливо, вказує на запозичення цієї страви у інших середземноморських народів

ФРІКАССЕ ІЗ СУДАКА

300 218 грн

філе судака запечено на овочах Су-від під томатним соусом

СОКОВИТИЙ РОЗБІФ З ДІМКОМ

350 388 грн

фермерська телятина готується на дубових вуглях, та подається на подушці з строчкової квасолі, у компанії з картоплею і мікс-салатом

ТЕЛЯТИНА СУ-ВІ

250 299 грн

вирізка молодої телятини панірована в овочах під пюре з зеленої горошку та початків

М'ЯСНА ПАСТА В СТИЛІ КАРБОНАРА

300 259 грн

паста подається з вершковим соусом, ніжною телятинкою та ароматною панчеттою, прикрашено сонечним жовтком

НІЖНА ФУА-ГРА З ПЕЧЕНИМИ ЯБЛУКАМИ ТА МАЛИНОВОЮ ІКРОЮ

200 543 грн

французи лише успадкували рецепт цієї страви від римлян, які дізналися про неї від сирів, а ті, в свою чергу, — від египтян. Так деликатес гусячої печінки став однією з улюблених страв античного світу

ПЕРШІ СТРАВИ



БУЛЬОН З ПЕРЕПІЛКИ

кристально чистий бульон, подається з раволями та фермерським яйцем

350 126 грн

БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ

приготовлений в найкраїших українських традиціях, можна посмакувати з солодовим хлібом та ніжними скибками домашнього сала, зелені та цибулі

350 115 грн

ЮШКА МИСЛІВСЬКА

за традицією мисливці, закінчуючи полюванням варили юшку, і в котел попадала вся здобич, починаючи з проворної риби, закінчуючи диким звіром або птицею

350 155 грн

ЮШКА ГРИБНА

ароматна наявістю юшка із закарпатських грибів, поєднана з грибами му

350 142 грн

ТОМАТНИЙ ХОЛОДНИЙ СУП

тонізуючий томатний суп, прекрасно поставить Вас на ноги в спекотний день, я комплімент від шефа у вигляді брускети, сирного соусу та прошутто дасть Вам більше сил

300 155 грн

ОКРОШКА РИБНА

ніжний лосось та парові овочі заправлені домашнім йогуртом, ця страва прекрасна як для початку, так і закінчення літнього дня

300 215 грн

ОКРОШКА М'ЯСНА

прекрасний літній варіант, приготовлений на домашньому йогурті, в основу є парова телятина із різноманіттям овочів, прикрашена зеленою

300 155 грн



САЛАТИ

З ІТАЛІЙСЬКИМ ПРОШУТТО ТА ВУГРЕМ 210 257 грн

цікаве поєднання інгридієнтів старої Італії та прогресивної Японії, з додаванням авокадо, помідорів черрі та мікс-салату

ІЗ КОРОЛІВСЬКИМИ КРЕВЕТКАМИ 250 312 грн

пропонуємо під хеліх білого осіжаного вина, який в поєданні з солодкого манго та креветок додасть Вам незабутні враження

ЦЕЗАР FISH 250 275 грн

ароматний лосось домашнього посолу в поєданні з хікіни, відкриє Вам інші грани класичного салату

ЦЕЗАР В КЛАСИЧНОМУ СТИЛІ 300 225 грн

ніжна курка фламбے з панчетою власного виробництва, прекрасно гармонує з консервативним вершковим соусом Цезар

ФІТНЕС САЛАТ 230 133 грн

повний вітамінів та енергії Мікс- салат зі слайсами моркви, стебла селери, яблука,огірка заправлений насінням, горіховим соусом, сиром Бри

САЛАТ ГРЕЦЬКИЙ В АВТОРСЬКОМУ ОФОРМЛЕННІ 300 122 грн

традиційні свіжі овочі з печеним перцем, вершковою Фетою та бальзамічною ікрою присміно здивують Вас своїм смаком

ТЕПЛИЙ САЛАТ З ТЕЛЯТИНИ 250 231 грн

молочна фермерська телятина в компанії гриль- овочів на подушці соковитого різnotрав'я,під ароматним яєчним соусом Деміглєс

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ



КАРПАЧО ІЗ ТЕЛЯТИНИ

телятина вирощена на власній фермі,
заправляється авторським соусом, прикрашена
чері, пармезаном та свіжим мікс-салатом

200 273 грн

КАРПАЧО ІЗ ЛОСОСЯ

різні відтінки смаків міксованої зелені
, приправлені копченюю сметаною з ікринками
щуки, що дає змогу розкрити весь смак лосося

200 382 грн

ТАР-ТАР ІЗ ТУНЕЦЯ

тунець в поєданні з малиновою ікрою прекрасно
гармонує з ароматною землею

230 235 грн

ІТАЛІЙСЬКЕ М'ЯСНЕ АНТІПАСТІ

пропонуємо Вам прекрасну м'ясну компанію
із Прошуто, Мілана, Наполі, Панчетти
власного виробництва, Бастурма- вироби
витримані часом в найкращих традиціях
старого світу

250 287 грн

М'ЯСНІ ДЕЛІКАТЕСИ ВЛАСНОГО КОПЧЕННЯ

пропонуємо Вам фермерську продукцію
власного приготування з нашою
коптильнеочевина, ковбаса домашня, балік
зі свинини, сальце. Подается з нашою
вилицікою

650 365 грн

ТАРІЛКА СВІЖИХ ОВОЧІВ

освіжаючий аромат молодого огірка,
соковитого помідора, солодкого перцю та
аромати різних трав завжди доповнюють
наслоду м'ясої страви

400 184 грн

ОЛИВКИ КАЛАМАТИ

самі зрілі плоди, для цього сорту, збираються
чечінцями вручну на оливкових садках,
оточуючих монастир Adia Triada (Свята
Трійця), розташований в західній частині о.
Кріт

100 92 грн

СВІЖА ЗЕЛЕТЬ

різноманіття зелені петрушки, укропу,
рукколи, кінзи, базиліка, стануть не тільки
смачним доповнення, але і корисним для
вашого здоров'я

150 125 грн

ОЛІМПІЙСЬКИЙ СНІДАНОК

ЯЄЧНЯ- ГЛАЗУНЬЯ 350 139 грн

з томатним мармеладом та карамелізованою куркою на гриль- лаваші з сиром Сулугуні

ФРИТАТТА З КОВБАСКАМИ 350 147 грн

в поєднанні з печеними овочами на гриль- лаваші з сиром сулугуні в поєднанні з міксом хрумких салатів

ПАШОТ З ЛОСОСЕМ ШЕФ-ПОСОЛУ 300 133 грн

подается з сирною кнелею на тостах, зі свіжим мікс-салатом, слайсами яблук, моркви та огірка

СКРЕМБЛ З ТОМАТНОЮ САЛЬСОЮ 350 125 грн

печенім баклажаном, гриль-Камамбером на хрумких тостах та мікс- салату

КАША ВІВСЯНА З КАРАМЕЛІЗОВАНИМИ ЯБЛУКАМИ 300 98 грн

КАША МАННА 220/160 98 грн

з фруктами, круасаном вершковим маслом та ягідним кюлі

ДОМАШНІЙ М'ЯТНИЙ ЙОГУРТ 300 82 грн

з гранолою та фруктовою пастилою



ДЕСЕРТИ



СИРНЕ ПЛАТО 350 355 грн

прекрасне поєднання різноманітних сирів
-Пармезан, Дор-блю, Камамбер, фета, разом з
горіхами та ягідним кюлі

ЛІМОННИЙ КУРТ 170 62 грн

французький десерт, зроблений за класичним
рецептом в Авторській подачі

ШОКОЛАДНИЙ МУСС 200 145 грн

дуже ніжний вершковий тріо- мусс

ШРУДЕЛЬ ФРУКТОВИЙ 200 115 грн

духмянний штрудель в незвичайній подачі,
прикрашений домашнім морозивом, вразить Вас
своїм ніжним смаком

ТІСТЕЧКО «МЕДОВИК» 130 85 грн

ми знайшли той самий рецепт бабусиного
медовика, котрий передавався з покоління в
покоління

ФРУКТОВИЙ САЛАТ 350 112 грн

соковиті, солодкі, насичені сезонні фрукти,
заправлені ягідним Смузі

ФРУКТОВА ТАРІЛКА 500 355 грн

ми пропонуємо вам різноманіття фруктів
актуальних на даний період сезонності

ДОМАШНІ МОРОЗИВО ТА СОРБЕТИ 50 70 грн

величезний вибір домашньої прохолоди, зробленого
з любов'ю до морозива, ще з
дитячими поганками. Ви мріяли посмакувати ласі відтінки
Ми відбрали найкращі

НАПОЇ ДОМАШНЬОГО ПРИГОТУВАННЯ

ЦИТРУСОВИЙ ЛІМОНАД 250 45 грн

ЯГДНИЙ МОРС 250 45 грн

КОМПОТ ІЗ СЕЗОННИХ ЯГД 250 45 грн