

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход, гр	Цена, грн
Хрустящие трубочки со сливочно-креветочным муссом, лимоном конфит, кинзой и ноткой чили	100	155
Тартар из лосося в лепестках кольраби с соевым соусом и вкусом апельсина	150	175
Сашими из тунца с кунжутно-чесночным маслом	100	295
Севиче из дорадо с гуакамоле, лимонной эспумой и чипсами из тапиоки. Подается с соусом "молоко тигра"	200/25	195
Говядина, маринованная в гранатово-вишневом маринаде, в стиле карпаччо, на тосте из белого хлеба, с голубым сыром и песто из руколы и топинада из маслин, с Пармезаном и крошкой из лука фри	135	185
Нежнейшая бурата с виноградным конфитюром с тархуном, зернами граната и грецким орехом	225	195

САЛАТЫ

"Великолепный розовый томат" бланшированный розовый томат, с начинкой из Феты, с зернами граната, черным кунжутом и гриссини. Подается с оливковым маслом и соусом бальзамик	250	145
Салат с мягким козьим сыром, салатным миксом, томатами черри, кедровыми орехами и медово-бальзамическим соусом с маракуйей	165	245
Теплый салат в стиле "вок" с тунцом, салатом айсберг, овощами, перепелиным яйцом, кинзой и нотой лайма	200	255
Салат с камчатским крабом, пюре из авокадо, с хрустящим листом салата айсберг, с заправкой из японского майонеза и маринованным имбирем	220	700
Салат с филе утки smoking gun, консервированным персиком, томатами черри, салатным миксом и луком шнит	210	185

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, гр	Цена, грн
Обжаренные гребешки Сен-Жак с луком порей и томатами конфи в легком сливочном соусе. Подаются на гриссини	200	350
Обжаренные королевские креветки, в сливочно-медовом соусе. Подаются с теплыми пшеничными гренками	330	695
Фуагра с ананасом и зеленым чаем на подушке из тыквенного пюре, с фундуком и соусом мультивитамин	180	350

ПАСТА

Картофельные ньокки с лисичками и соусом демиглас с ароматом тимьяна	150	135
"Шелковые равиоли" с фуагрой и белыми грибами. Подаются со сливочным соусом и зеленым маслом	150	250
Ризотто с белыми грибами и трюфельной пастой, с пеной из Пармезана	300	225
Карбонара с беконом, луком-порей и древесными грибами, в сливочном соусе	300	175

СУПЫ

Том ям с гребешком, осьминогом, креветками и древесными грибами	370	250
Крем суп из тыквы с беконом, белыми грибами и ароматными травами	300	105
Консоме из перепелки с лисичками и овощным жульеном. Подается под крышечкой из слоеного теста	300	105

РЫБА

Филе тюрбо, с запеченной корочкой из слайсов картофеля, с аспарагусом и трюфельным соусом	220	995
Филе дорадо в слайсах цуккини и листе айсберга со сливочным соусом из зеленого масла и кедровых орехов, с ароматом тимьяна	230	275
Палтус с белой фасолью, томатами конфи и соусом песто	200	355

МЯСО

Рибай с полентой и кукурузой, с соусом демиглас	260	950
Кролик су-вид, с трюфелем и отварными овощами, томленный в нежном сливочном соусе	300	355
Филе баранины су-вид, с грибами шиитаке и трубочками с картофельно-чесночным пюре, и с луковым конфитюром	300/40	380

ДЕСЕРТЫ

Сырное плато /Дор блю, Бри, трюфельный, Пармезан, козий сыр/ Подается с луковым конфитюром, кедровыми орехами и медом	185	350
Фисташковый крем брюле со свежей малиной и изомальтовой чипсой	110	145
Ананас сувид с розовым перцем и домашним сорбетом	150	125
Лимонный крем с меренгой и миндальной крошкой	110	115
Мильфей с заварным миндальным кремом, ванильным мороженым и грушевым конфитюром	150	135

УКРАИНСКАЯ СТРАНИЧКА

Выход, гр Цена, грн

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Мясная доска Украинских деликатесов /шовдарь, сало запеченное с медом и кориандром, копченый говяжий язык, колбаса из индейки с белыми грибами и ноткой трюфеля/. Подается с горчичным соусом, муссом из хрена и маринованной сливой	60/70/70/30/20/60	355
Брускетта с закарпатским шовдарем	150	115
Форшмак в яблоке	185	145
Сельдь под шубой с печеными овощами и домашним майонезом	200	105
Оливье с говяжьим языком и домашним майонезом	225	155
Паштет из кролика с луковым конфитюром с пшеничными гренками	210	225

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Картофельные драники с красной икрой и зеленым горошком. Подаются со сметаной	215/40	155
Голубцы полтавские с начинкой из свинины и телятины со сливочно-томатным соусом	250	125

СУПЫ

Борщ с уткой, печеной свеклой и козьим сыром. Подается с теплой домашней бриошью	345	125
---	-----	-----



Выход, гр Цена, грн

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Котлеты из судака с домашним творогом.

Подаются с томатной сальсой и
картофельно-чесночным пюре

180

199

Котлета по-киевски с зеленым маслом и щучьей икрой.

Подается с луковым пюре, копченым молодым
картофелем, запеченным пастернаком и соусом
демиглас на основе ягод можжевельника

180/80/20/10

250

ДЕСЕРТЫ

Вареники Неро с вишнями.

Подаются со сметаной

180

135

Штрудель по-львовски, с яблоком и орехами.

Подается с ванильным мороженым

140/50 145

Торт Подольский. Легкая меренга,
фундук и сгущенное молоко

75/25/20

155

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

	Вихід, гр Volume, gr	Ціна, грн Price, UAH
Хрумкі трубочки з вершково-креветочним мусом лимоном конфіт, кінзою і ноткою чилі Crispy rolls with creamy shrimp mousse, lemon confit , cilantro and a touch of chili	100	155
Тартар з лосося в пелюстках кольрабі, з соєвим соусом з цитрусовою нотою Salmon tartar in kohlrabi petals, soy sauce and a hint of orange	150	175
Сашімі з тунця з кунжутно-часниковим маслом Tuna sashimi with sesame-garlic oil	100	295
Севіче із дорадо, гуакамолє, лимонна еспума і чіпси з тапіоки. Подається з соусом «молоко тигра» Dorado ceviche with mashed avocado, lemon espuma and tapioca chips. Served with "tiger milk" sauce	200/25	195
Яловичина у стилі карпаччо, маринована у гранатово-вишневому соусі. Подається на тості з білого хліба, з Горгонзолою та песто з руколи і тапенада, з Пармезаном та крихтою з лука фрі Carpaccio style beef marinated in pomegranate and cherry sauce. Served on a white bread toast with Gorgonzola and olive tapenade. Served with Parmesan and onion chips	135	185
Ніжна бурата з виноградним конфітюром, тархуном, зернами гранату та волоським горіхом Delicate burata with grape confiture, tarragon, pomegranate and walnut	225	195

САЛАТИ

SALADS

	Вихід, гр Volume, gr	Ціна, грн Price, UAH
Салат "Чудовий рожевий томат" /бланшований рожевий томат, Фета, зерна граната, кунжут, грісіні, оливкова олія, бальзамік соус та цибуля шніт / Gorgeous Pink Tomato Salad /blanched pink tomato, Feta, pomegranate, sesame, grissini, olive oil and balsamic, chives/	250	145
Салат з м'яким козячим сиром, салатним міксом, томатами чері, кедровими горіхами і соусом з маракуї з нотою меду та бальзаміка Salad with soft goat cheese, cherry tomatoes, salad mix, pine nuts and honey and balsamic passion fruit sauce	165	245
Теплий салат в стилі "вок" з обсмаженим тунцем, цукіні, зеленим горошком, томатами чері та морквою, з кінзою і перепелиним яйцем Warm wok style salad with fried tuna, zucchini, green peas, cherry tomatoes, carrots, cilantro, with a quail egg	200	255
Салат з камчатським крабом, пюре авокадо, хрустким листом салату айсберг, з маринованим імбирем і заправкою з японського майонезу Kamchatka crab salad with mashed avocado and iceberg salad leave, pickled ginger and Japanese mayonnaise	220	700
Салат з копченою качкою smoking gun і консервованим персиком, з міксом салатів та томатами чері і цибулею шніт Salad with smoking gun duck fillet and peach, with salad mix, cherry tomatoes and chives	210	185

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

	Вихід, гр Volume, gr	Ціна, грн Price, UAH
Обсмажені гребінці Сен-Жак з цибулею порей і томатами конфі у легкому вершковому соусі, подаються на грісіні Fried scallops Saint-Jacques with leek and tomatoes confit, in light creamy sauce. Served on grissini	220	350
Королівські креветки-соте, у вершково-медовому соусі. Подаються з теплими пшеничними грінками Sautéed king prawns in a creamy sauce served with warm wheat toasts	330	695
Фуагра з ананасом і зеленим чаєм на подушці з гарбузового пюре, з фундуком та соусом мультівітамін Foie gras with pineapple and green tea, on a bed of pumpkin puree, with hazelnut and multivitamin sauce	180	350

ПАСТА

PASTA

Картопляні ньокі з лисичками і соусом деміглас з чебрецем Potato gnocchi with chanterelles and demi glace thyme sauce	150	135
"Шовкові равіолі" з фуагра і білими грибами. Подаються з вершковим соусом і зеленим маслом "Silk ravioli" with foie gras and porcini mushrooms. Served with creamy sauce and green butter	150	250
Різотто з білими грибами і трюфельною пастою, з еспумою з Пармезану Risotto with porcini mushrooms and truffle paste, with Parmesan espuma	350	225
Карбонара з беконом, цибулею-порей та деревними грибами, у вершковому соусі, з жовтком Carbonara with bacon, leek, tree mushrooms, creamy sauce and egg yolk	300	175

СУПИ

SOUPS

	Вихід, гр Volume, gr	Ціна, грн Price, UAH
Том ям з гребінцем, восьминогом, креветками і деревними грибами Tom Yum with scallop, octopus, shrimp and tree mushrooms	370	250
Крем-суп з гарбуза з беконом, білими грибами та запашними травами Pumpkin cream soup with bacon, porcini mushrooms and aromatic herbs	300	105
Консоме з перепелиці з лисичками і овочевим жульєном. Подається під кришечкою з листкового тіста Quail consomme with chanterelles and vegetable julienne. Served under cover of puff pastry	300	105

РИБА

FISH

Філе тюрбо зі скоринкою зі слайсів картоплі, з аспарагусом і трюфельним соусом Turbot fillet with potato slice crust asparagus and truffle sauce	220	1055
Філе дорадо в слайсах цукіні і листі айсберга з вершковим соусом, зеленою олією і кедровими горіхами Dorado fillet in zucchini slices and iceberg leaf. Served with creamy sauce, green oil and pine nuts	230	275
Палтус з білою квасолею, томатами конфі і соусом песто Halibut with white beans, confit tomatoes and pesto	200	355

М'ЯСО

MEAT

	Вихід, гр Volume, gr	Ціна, грн Price, UAH
Рибай з полентой і кукурудзою, з соусом деміглас Ribeye with polenta and corn, with demi glace sauce	260	995
Кролик сувід, з трюфелем і овочами, томлений у ніжному вершковому соусі Rabbit prepared sous vide steamed with vegetables and truffle in a creamy sauce	300	355
Філе баранини сувід, з грибами шиітаке і хрумкими трубочками з картопляно-часниковим пюре і цибулевим конфітюром Lamb fillet sous vide, with shiitake mushrooms and crispy tubes stuffed with mashed potato and garlic, served with onion confiture	300/40	380

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

Сирне плато /Дорблю, Брі, сир з трюфелем, Пармезан, козячий сир / Подається з цибулевим конфітюром, кедровими горішками і медом Cheese plateau /Dorblu, Brie, Truffle cheese, Parmesan, goat cheese / Served with onion confiture, pine nuts and honey	185	350
Фісташковий крем бруле зі свіжою малиною і ізомальтовою чіпсою Pistachio cream brulee with fresh raspberries and isomalt chips	110	145
Ананас сувід з рожевим перцем і домашнім сорбетом Pineapple sous vide with pink pepper and homemade sorbet	150	125
Лимонний крем з меренгою і мигдальною крихтою Lemon cream with meringue and almond crumbs	110	115
Мільфей з заварним мигдальним кремом, ванільним морозивом та грушевим конфітюром Millefeuille with almond cream, pear confiture and vanilla ice cream	150	135

УКРАЇНЬСЬКА СТОРІНКА

Вихід, гр Ціна, грн
Volume, gr Price, UAH

М'ясна дошка українських делікатесів: /шовдарь, сало запечене з медом і коріандром, копчений яловичий язик, ковбаса з індички з білими грибами і ноткою трюфеля / Подається з гірчичним соусом, мусом з хрону і маринованої сливою Meatplateau of Ukrainian delicacies: / shovdar, baked bacon with honey and coriander, smoked beef tongue, turkey sausage with porcini mushrooms and a touch of truffle / Served with mustard sauce horseradish mousse and pickled plum	60/70/70/30/20/60	355
Брускетта з закарпатським шовдарем Bruschetta with Carpathian shovdar	150	115
Форшмак в яблуці Forshmak in apple	185	145
Оселедець під шубою з печеними овочами і домашнім майонезом Shuba /herring, baked vegetables: beetroot, potato, carrot, and onion, with homemade mayonnaise/	200	105
Олів'є з яловичим язиком та домашнім майонезом Olivier salad with beef tongue, boiled vegetables and homemade mayonnaise	225	155
Паштет з кролика з цибулевим конфітюром та білими грінками Rabbit pate with onion confiture and white toasts	210	225
Картопляні деруни з червоною ікрою і зеленим горошком. Подаються зі сметаною Homemade potato pancakes with red caviar and green peas. Served with sour cream	215/40	155
Голубці полтавські з начинкою зі свинини і телятини з вершково-томатним соусом Poltava golubtsy /cabbage rolls/ stuffed with pork and veal. Served with creamy tomato sauce	250	125

	Вихід, гр Volume, gr	Ціна, грн Price, UAH
Борщ з качкою, печеним буряком і козячим сиром. Подається з теплою домашньою бриошью Borsch with duck, baked beets and goat cheese. Served with warm homemade brioche	345	125
Соковиті котлети з судака з домашнім сиром. Подаються з томатною сальсою і картофельно-часниковим пюре Juicy pike perch cutlets with homemade cottage cheese. Served with tomato salsa and mashed potato with hint of garlic	180	199
Котлета по-київськи з зеленим маслом і щучою ікрою. Подається з цибулевим пюре, молодого копченою картоплею, запеченим пастернаком і соусом деміглас на основі ягід ялівцю Chicken Kyiv with green butter and pike caviar. Served with onion puree, smoked baby potatoes, backed parsnip and our juniper demiglace sauce	180/80/20/10	250
Вареники nero з вишнею. Подаються зі сметаною Varenyky nero stuffed with cherries and served with a sour cream	180	135
Штрудель по-львівськи, з яблуком і горіхами. Подається з ванільним морозивом Lviv strudel, with apple and nuts. Served with vanilla ice cream	140/50	145
Фірмовий Подільський торт. Легке бізе, фундук та сгущене молоко Podolsky cake with light meringue, and chopped hazelnuts	75/25/20	155