

МЕНЮ

СТРАВИ ЯПОНІЇ

СУШИ

| | |
|-----------------------|----|
| Лосось, 30 | 52 |
| Тунець, 30 | 72 |
| Вугор, 30 | 75 |
| Креветка, 30 | 55 |
| Ікра летючої риби, 30 | 52 |

САШИМИ

| | |
|---------------|-----|
| Лосось, 55 | 145 |
| Тунець, 55 | 185 |
| Вугор, 55 | 195 |
| Восьминіг, 55 | 230 |

ГУНКАНИ

| | |
|----------------------------------|----|
| Лосось і авокадо, 50 | 45 |
| Восьминіг із зеленою цибулею, 50 | 95 |
| Краб-мікс, 50 | 95 |
| Вугор, 50 | 95 |

РОЛИ

| | |
|--|-----------|
| Макі рол з огірком | 120 / 45 |
| Каліфорнія з креветкою темпура | 230 / 168 |
| Каліфорнія з лососем та вугрем | 220 / 215 |
| Філадельфія з лососем | 200 / 225 |
| Зелений Дракон | 160 / 195 |
| Золотий Дракон | 190 / 225 |
| Рол без рису в огірку з лососем і спайсі тунцем | 190 / 205 |
| Рол без рису в дайконі з тунцем, лососем і сібасом | 190 / 210 |
| Рол з чорним рисом, тунцем, маринованим у трюфельному соусі та манго | 200 / 230 |
| Рол з вугрем, спайсі лососем і манго під соусом Гома | 200 / 255 |
| Рол «Причал» (лосось, тунець, ікра летючої риби, огірок, крабовий мікс) | 220 / 320 |
| Рол «Сакура» (лосось, манго, сир Філадельфія, зелена ікра летючої риби Тобіко) | 220 / 205 |
| Рол «Фудзіяма» (лосось, вугор, салат Чука, кунжут) | 220 / 230 |

УСТРИЦІ

| | | |
|---------------------------|------|-----|
| Скіфія №2 | 1 шт | 28 |
| Фін де клер №2 | 1 шт | 85 |
| Фін де клер №3 | 1 шт | 28 |
| Фін де клер №4 | 1 шт | 35 |
| Біла перлина №2 | 1 шт | 130 |
| Рожева Тарбур'єш №2 | 1 шт | 232 |
| Спесіаль Жилардо №2 | 1 шт | 165 |
| Чорна перлина №2 | 1 шт | 105 |
| Бєлон №0 | 1 шт | 360 |
| Одісей №2 | 1 шт | 85 |
| Голландський Афінаж №2 | 1 шт | 75 |
| Святий Патрік №2 | 1 шт | 99 |
| Ірландська Остра Регал №2 | 1 шт | 156 |

ЗАКУСКИ

| | | |
|---|---------|-----|
| Асорті фермерських сирів (Качотта з пажитником, Брюност, твердий козиний сир в олії, Горгонзола, Моцарела), подається з горіхами та медом | 220 | 295 |
| М'ясна тарілка (саламі Піканте, саламі Мілано, прошуто, ростбіф), подається з в'яленими томатами та оливками | 180 | 275 |
| Домашнє пряне сало з маринованими огірками і часником з грінками з бородинського хліба | 100/100 | 135 |
| Форшмак, подається з грінками з бородинського хліба | 220 | 135 |
| Ікра щуки, подається з вершковим маслом і грінками | 160 | 340 |
| Брускетта з лососем, подається з томатами, авокадо та соусом Песто з руколи | 220 | 195 |
| Брускетта з ростбіфом і кінзою, козинним сиром Лабне і запеченими овочами | 220 | 185 |
| Паштет з курячої печінки з желе з Порто і світлою чабаттою | 170 | 125 |
| Соління (помідори, огірки, квашена капуста з оливковою олією) | 300 | 140 |
| Асорті зі свіжих овочів (помідори, огірки, редиска, кріп, кінза) | 350 | 145 |
| Скумбрія холодного копчення, подається з молодою картоплею в олії з зеленію і кримською цибулею | 230 | 185 |
| Креветка білонога (Франція), подається холодною на льоду | 100 | 69 |

ТАРТАРИ

| | |
|--|-----------|
| Тартар з телятини з таленадою з маслин на темній чабатті | 180 / 220 |
| Тартар з гребінця з томатним соусом | 170 / 335 |
| Тартар з лосося з гуакамолє корнішонами і світлою чабаттою | 190 / 255 |
| Крудо з лосося з руколою, салатом ромен та соусом Цитронет | 120 / 235 |
| Севичє з лаврака з томатами Черрі та соусом з маракі | 200 / 205 |



САЛАТИ

| | | |
|--|-----|-----|
| Олів'є з телячим язиком | 250 | 135 |
| Олів'є з камчатським крабом і ікרוю лосося | 210 | 435 |
| Домашній салат з томатами, огірком і редискою зі сметаною і зеленію | 250 | 110 |
| Салат з молодою капустою і рожевими томатами з ароматним маслом | 280 | 105 |
| Буррата з томатами Черрі, руколою і соусом Песто | 270 | 199 |
| Буррата з печеним перцем і кінзою | 285 | 180 |
| Грецький салат з сиром Фета і кримською цибулею | 240 | 135 |
| Салат домашній зі свіжих овочів зі сметаною | 250 | 115 |
| Салат із печених овочів (баклажани, томати, перець) з козинним сиром і мигдалем в гострій карамелі | 220 | 175 |
| Салат з креветками, селерою, манго, спайсі соусом і рисовими чіпсами | 210 | 255 |
| Салат з м'ясом краба, авокадо, томатами Черрі та соусом Цитронет | 250 | 490 |
| Салат з восьминогом, молодою картоплею, томатами Черрі, кінзою і кримською цибулею | 250 | 405 |
| Салат з морепродуктами (гребінці, креветки, бейбі-восьминоги, кальмари) з оливковою олією і лаймом | 250 | 390 |
| Салат з вугрем, водоростями хіаши, томатами Черрі, авокадо та кунжутом | 215 | 295 |
| Цезар з куркою | 240 | 180 |
| Цезар з креветками | 210 | 255 |
| Салат з телятиною, шпинатом, водоростями хіаши, в'яленими томатами і медово-гірчичним соусом | 220 | 220 |

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

| | |
|--|-----------|
| Мідії в соусі на ваш вибір (Вершковий / Томатний / Винний) | 550 / 340 |
| Спрінг ролі з креветкою, подаються з соусом манго-чили | 130 / 225 |
| Креветки в темпурі з солодким васабі та ікרוю капелана | 250 / 160 |
| Деруни з грибами, подаються зі сметаною | 210 / 120 |
| Голубці з телятиною і свининою, подаються зі сметаною | 250 / 210 |
| Яловичий язик з картопляним пюре з вершковим соусом і білими грибами | 260 / 275 |
| Гливи смажені з цибулею | 150 / 105 |
| Міні-чєбуреки з телятиною і свининою | 150 / 120 |
| Міні-чєбуреки з лососем | 160 / 155 |

Дорогий гість, якщо у вас алергія на якийсь продукт – повідомте про це нашому офіціанту!

Цей інформаційний проспект містить матеріали щодо продукції та її виробників, яка реалізується на території закладу громадського харчування «Причал». Оригінал меню знаходиться в куточку споживача та надається на першу вимогу. Ціни вказані в національній валюті – гривні.

СУПИ

| | | |
|--|--------------|-----|
| Крем-суп зі шпинату і шавлю з лососем | 250 | 165 |
| Уха рибальська з дорадо, філе окуня та лососем | 350 | 135 |
| Окрошка на кефірі з куркою | 350 | 120 |
| Домашній бульйон з лохиною | 350 | 95 |
| Суп з лохиною і білими грибами | 350 | 160 |
| Солянка м'ясна збірна | 350/50 | 165 |
| Суп з морепродуктами на основі білого вина, рибного бульйону і вершків | 350 | 285 |
| Борщ з телятиною і зеленню | 350/50/30/40 | 165 |
| Подається з салом, часником і грінками з бородинського хліба | | |

РІЗОТТО І ПАСТА

| | | |
|--|-----|-----|
| Різотто «Чотири сири» | 300 | 175 |
| Чорні равіоли з креветками і соусом Біск | 280 | 210 |
| Равіоли з сиром Рікота з томатним Песто і мигдалем в карамелі з зеленим маслом | 350 | 135 |
| Фетучіні з лососем і соусом Біск | 350 | 265 |
| Паста з ростбіфом, томатами, вершковим соусом і сиром Пармезан | 320 | 260 |

РИБНІ СТРАВИ

| | | |
|--|-----|-----|
| Соте з морепродуктів (бейбі кальмар, тигрова креветка, гребінець, мідії) | 650 | 680 |
| Судак запечений з цукіні, картопляним гратеном і в'яленими томатами | 420 | 285 |
| Котлети з судака, подаються з картопляним пюре | 320 | 255 |
| Дорадо з овочами по-селянськи | 400 | 360 |
| Лосось у перці, подається зі спаржею та сирним соусом | 320 | 310 |

РИБА І МОРЕПРОДУКТИ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ*

| | | |
|---|-----|------|
| Щупальця восьминога | 100 | 420 |
| Морський гребінець | 100 | 295 |
| Креветки | 100 | 330 |
| Аргентинська креветка на грилі | 100 | 175 |
| Креветка тигрова на грилі | 100 | 95 |
| Креветка тигрова 4/6 | 100 | 165 |
| Судак | 100 | 275 |
| Дорадо філе | 100 | 145 |
| Сьомга | 100 | 160 |
| Тунець | 100 | 245 |
| Плато морепродуктів (креветки тигрові, аргентинські, коралівські, гребінець, кальмари, восьминіг) | 900 | 1900 |

*Ціна за 100 г основного продукту

ЧОРНОМОРСЬКА РИБА

ВІД НАШИХ РИБАЛОК
посмажимо на пателні у кукурудзяному борошні

| | |
|--------------------|-----------|
| Бички* | 100 / 98 |
| Ставрида* | 100 / 99 |
| Барабулька* | 100 / 105 |
| Кефаль* | 100 / 85 |
| Камбала Тюрбо* | 100 / 195 |
| Карасик в олії* | 100 / 48 |
| Карасик у сметані* | 100 / 55 |

*Ціна за 100 г основного продукту

ДИКЕ МЕНЮ

| | | |
|---|---------|-----|
| Відбивні з косулі під сливовим соусом, подаються зі спаржею, в'яленими томатами і лохиною | 280 | 320 |
| Котлети з дикого кабана з картопляним пюре, подаються зі шпинатом, грибами, морквою та грибним соусом | 150/100 | 455 |
| Філе оленини в кисло-солодкому соусі, подається з солодким перцем, цибулею і цукіні | 250 | 390 |
| Асорті копченостей з дичини (оленина, косуля, кабан з квашеною калуствою і журавлиною) | 150 | 395 |
| Бастурма з оленини | 115 | 310 |

СТРАВИ НА ВУГІЛЛІ

| | | |
|------------------------------------|------------|-----|
| Шашлик зі свинини | 200 | 195 |
| Шашлик з телятини | 180 | 345 |
| Шашлик з індички | 200 | 215 |
| Стейк Рібай* Україна | 100 | 190 |
| Стейк Рібай* Америка | 100 | 380 |
| Тібон* Америка | 100 | 370 |
| Курча з соусом Барбекю | 450/50 | 310 |
| Ягня новозеландське* | 100 | 385 |
| Каре телятини з кукурудзою гриль | 240/140/50 | 445 |
| Люля-кебаб з куркою | 200/50/50 | 165 |
| Люля-кебаб з телятиною та свининою | 200/50/50 | 175 |

*Ціна за 100 г основного продукту



Дорогий гість, якщо у вас алергія на якийсь продукт – повідомте про це нашому офіціанту!

Цей інформаційний проспект містить матеріали щодо продукції та її виробників, яка реалізується на території закладу громадського харчування «Причал». Оригінал меню знаходиться в куточку споживача та надається на першу вимогу. Ціни вказані в національній валюті – гривні.



М'ЯСНІ СТРАВИ

| | | |
|--|---------|-----|
| Качина грудка з залеченими яблуками і гранатовим соусом | 220 | 240 |
| Телячі щічки з рагу з бобових, подаються з полентою з сиром і томатами Черрі-конфі | 320 | 225 |
| Бефстроганов з картопляним пюре і корнішоном | 250/100 | 275 |
| Курячі котлети з грибним соусом, подаються з картопляним пюре, цукіні, грибами і морквою | 150/100 | 135 |
| Котлети з телятини, подаються з картопляним гратеном, томатами Черрі-конфі та фрізе | 330 | 160 |
| Томлені телячі щічки з овочами і соусом Демі Глас з полентою з вершками і сиром Пармезан | 250/150 | 225 |

ГАРНІРИ

| | | |
|--|-----|-----|
| Шпинат припущений з вершками | 150 | 105 |
| Паровий рис | 150 | 69 |
| Картопляне пюре | 150 | 65 |
| Картопля молода з вершковим маслом і зеленню | 150 | 75 |
| Аспарагус | 100 | 145 |
| Артишок | 100 | 135 |
| Кукурудза | 100 | 65 |
| Смажена картопля з білими грибами | 150 | 160 |
| Овочі гриль | 180 | 175 |

СОУСИ

Журавлинний, барбекю, горіховий, азіатський, цезар, аджика домашня, тартар
50 / 45

ДЕСЕРТИ

| | | |
|---|-----------|-----|
| Пташине молоко | 130 | 98 |
| Медовик | 120 | 135 |
| Ванільна Панна Котта з малиновим конфітуром | 170 | 188 |
| Яблучний штрудель з ванільним морозивом | 120 | 135 |
| Крем-брюле | 120 | 125 |
| Павлова | 150 | 155 |
| Маковий пиріг з ванільним соусом | 150 | 145 |
| Вареники з вишнею і вишневим соусом | 150/50/50 | 125 |
| Торт «Наполеон», подається з карамельним соусом | 160 | 95 |
| Чізкейк «Солона Карамель» | 250 | 175 |
| Тірамісу з малиною і ожиною | 170 | 135 |
| Сирники зі сметаною і свіжою малиною | 150/50/30 | 135 |
| Морозиво в асортименті | 50 | 65 |
| Сорбет в асортименті | 50 | 65 |