

MENU

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

	г		грн
Телятина під соусом Вітелло Тоннато ростбїф з телятини, соус Вітелло Тоннато, каперси, мїкс салату, мікрогрїн	100/100		600
Антипасті чоризо, фуєт, прошуто, ковбаса с/к, томати в'ялені, сир копчений, маслини, артишок, томати чері	250		550
Карпачо з лосося з каперсами та пряним соусом	210		550
Плато сирів	200/40/50		550
Брускета з лососем	175		370
Брускета з ростбїфом	190		320
Брускета з в'яленими томатами та артишоками	150		230
Оселедець з крокетами	120/110		315
Соління по-домашньому томати та огірки, квашена капуста та маринований часник	265		235
Еко-сало з чорними часниковими грїнками із зеленою цибулею, домашнім хрінном та гірчицею	90/90/40		235
Пате су-від	100/40/45		250

САЛАТИ

	г		грн
Салат з креветками та авокадо з мїксом салатів, томатами чері, грїсіні, пюре манго та соусом бальзамік	305		525
Салат із слабосолоним лососем з копченими артишоками	250		470
Салат з качкою з карамелізованою грушою та ягідним дресінгом	300		395
Легкий салат з карамелізованим сиром брі з винною грушею, томатами чері, насінням гарбуза, мїксом салатів та кедровими горіхами	275		395
Класичний Цезар з грильованим курячим філе, томатами чері, хрумким беконом та ароматними крутонами з пармезаном	270		370
Салат Horiatiki з томатів та свіжих огірків, мїксу салатів, болгарського перцю, сиру фета під оливково-бальзамічним дресінгом	260		295
Салат Капрезе	235		375



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

	г		грн
Попкорн з креветок	150/40/20		585
Чорноморські мідії в часниковому соусі з томатами в ющі з домашніх вершків та білого вина	270/45		490
Сир камамбер смажений з фруктовим соусом та ягодами	150/100		450
Тертюхи з піджаркою зі свинячої грудинки, подаються зі сметаною	160/40/50		235
Лаваш-рол на грилі з сирною начинкою, подається з домашньою аджикою	120/50		260
Хрумкі бейбі-карасики	240		275

ГАРЯЧІ ОСНОВНІ СТРАВИ

	г		грн
Курча табака в ароматних травах з часником та мускатним горіхом	350/100		715
Свинячі ребра в стилі Сент Луїс в соєво-імбирному соусі Барбекю	200/130		535
Щічки телячі з грибами та булгуром	130/100/35		470

Спагетті Фрутті де Маре	330		550
Тальятеле чотири сири	300		470

СУПИ

	г		грн
Уха одеська з саламуром	300		300
Традиційна солянка з житніми грїнками та сметаною	300		270
Борщ «Флотський» з беконом та пампушками	300		270
Юшка з білими грибами та галушками	300		250
Бульйон з курча з перепелиними яйцями та домашньою локшиною	300		205
Окрошка на квасі	300		200



МАНГАЛ МЕНЮ

	г		грн
Стейк з норвезького лосося під сирним соусом	160/80/50		870
Дорадо від бренд-шефа в ароматній скоринці на грилі	350-400/125		775
Риба з Київського моря, запечена в запашних травах на вибір: щука, судак, сом, лящ	100/30		320
Каре ягняти з м'ятним соусом	150/50/85		680
Креветка тигрова на грилі з манговим чатні	130/30		675
Запашний стейк зі свинини	250/100/45		680
Стейк Рібай	100/50		535
Шашлик зі свинячого ошийку з маринованою цибулею, чері та міксом салатів	200/50/140		550
Шашлик з курячого стегна	250/50		390
Люля-кебаб з яловичини з картопляним пюре	100/150		350
Овочі грильовані	200		270

ГАРНІРИ	г		грн
Батат Фрі	100		275
Картопляні крокети	110/40		180
Картопля фрі з кетчупом	170/50		180
Картопля по-селянськи з часником	170/50		175
Картопляне пюре з маслом та вершками	150		120

ДЕСЕРТИ	г		грн
Фруктове асорті	355		350
Шоколадний фондан	100/50		235
Торт Наполеон	130		185
Торт медовий Спарта	130/20/60		235
Чизкейк Нью-Йорк	130/20/60		235
Сорбет з манго або лимону з бісквітом та м'ятою	150/40		185

ДОДАТКОВО	г		грн
Кошик домашніх булочок	150		100
Хлібний кошик	100		60
Соус Барбекю	50		60
Соус Тартар	50		60
Домашня Аджика	50		60
Сметана	50		50