

ЗАКУСКИ

	Вага г	Ціна грн
Баклажанова ікра та хумус, зерна граната	250	189
Капоната з запеченого солодкого перцю, гарбуза та баклажанів, шпинат, козячий сир, соус папрік	200	169
Тартар з лосося на подушці з авокадо	200	249
Карпаччо з риби-меч, авокадо, каперси, пармезан, солодкий соус чілі	180	269
Карпаччо з телятини, маш салат, бальзамік, гірчична заправка	150	199
Підкопчені сардини на грінці з чорного хліба, печений перець, в'ялені томати черрі, оливки taggiasca	220	229
Філе індички на грінці з чіабатти, томати мікадо, соус "цезар"	280	189

САЛАТИ

Капрезе з моццареллою ді буфала, рожевими томатами, руколою та соусом песто	250	249
Овочеve карпаччо (гарбуз, буряк), запечене яблуко, мікс-салат, козячий сир, апельсиново-імбирна заправка	200	149
Теплий мікс-салат з креветками, авокадо, йогуртовий біск	180	259
Салат з восьминогом, томати черрі, перець пірі-пірі, кунжут, тим'ян, лаймова заправка	180	269
«Ростбіф» з качиної грудки, мікс-салат, підпечене яблуко, лаймово-м'ятний соус	190	209

СУПИ

Крем-суп з білих грибів	270	149
Овочеve консоме (капусти, корінці, солодкий перець, зелені боби, шпинат)	300	119
Суп-пюре з цуккіні та королівських креветок	300	199
Рибне консоме (креветки, лосось, дорадо, камбала)	300	229
Курячий бульйон з тортелліні з кроликом	220	119

ПАСТА

Тайярін з восьминогом, конкассе з жовтих томатів	230	299
Равіолі з лососем та шпинатом, соус beurre blanc	230	249
Равіолі з телятиною і пармезаном, соус з томатів Pelati	240	219
Зелені равіолі з кроликом, бекон, пармезан, сальса верде	200	189
Равіоло зі шпинатом, яйце-пашот, сальса із трюфелів	200	199
Карбонара з панчеттою	240	159
Феттуччіне із слайсами обсмаженої яловичини, вершковий соус	230	169

РИБА

	Вага г	Ціна грн
Смажений морський гребінець, пюре із зеленого горошку, шафрановий соус	270	399
Дикі королівські креветки на вогні, соус з жовтих томатів, солодкий чілі, оливки taggiasche, пряні трави	250	269
Соте з бейбі-кальмарів, рис Nero Venere, томати черрі	300	369
Хвости королівських креветок, чорні тортелліні, соус біск	210	259
Голець (на вугіллі або паровий), тортелліні зі шпинатом, в'ялені томати, рукола	290	319
Запечене філе доради, соус з шафраном та лаймом, картопляне пюре	230	319
Камбала запечена на вугіллі, тортелліні з базиліком та моццареллою, артишоки	260	319

М'ЯСНІ СТРАВИ

Курча тапака, чебрець, часник	1 шт	279
Яловичий язик на вогні, підпечена картопля, соус тартар	330	249
Фермерське куряче філе гриль, прованські трави, чілі, парові овочі (цуккіні, цибуля-порей, солодкі боби), масло гхі	300	199
Карпаччо ролл гриль з яловичини, овочева рагу, соус demi glace	300	259
Філе-міньон з фермерської телятини, баклажановий тортик, соус marchand de vin	290	329
Ребро австралійської телятини у стилі барбекю, рожеві томати	380	699
Пиріг з печенею з бичачих хвостів	220	189

ГАРНІРИ

Овочі-гриль (цуккіні, баклажан, томати, солодкий перець, селера)	200	119
Шпинат, припущений у вершковому маслі	100	159
Мікс-салат, естрагон, м'ята, базилік (оливкова олія / гірчична заправка)	120	129
Картопля, запечена на вугіллі	180	89
Баклажановий тортик, волоські горіхи	110	119
Кіноа з білими грибами	220	229

ДЕСЕРТИ

Ванільна панна котта з чорним виноградом	120	119
Київський торт з конфітюром з полуниці та смородини	110	129
Чізкейк з чорною смородиною	150	129
Бананово-шоколадне тістечко	150	129
Тістечко «потрійний шоколад»	70	119
Горіхово-смородинове тістечко, глазур з чорного шоколаду з фундуком, виноградне желе (raw)	130	129