

## ЗАКУСКИ, САЛАТИ

	Вага г	Ціна грн
<b>Салат-гриль</b> (баклажан, солодкий перець, томат), фета, каперси, кедрові горіхи, рукола, базилік	250	149
<b>Капрезе</b> з моццареллою ді буфала, рожеві томати, рукола, соус песто	250	279
<b>Теплий мікс-салат з креветками</b> , авокадо, йогуртовий біск	180	279
<b>Крабовий салат</b> , авокадо, кіноа, Філадельфія, шніт, огірок, соус унагі	180	299
<b>Теплий салат з обсмаженим тунцем</b> , вершковий сир, авокадо, мікс-салат, томати черрі, песто, пармезан	220	299
<b>Тартар з лосося</b> на подушці з авокадо	200	299
<b>Карпаччо з риби-меч</b> , авокадо, каперси, пармезан, солодкий соус чілі	180	289
<b>Карпаччо з телятини</b> , маш салат, бальзамік, гірчична заправка	150	199
<b>Філе індички</b> на грінці з ціабатти, томати мікадо, соус "цезар"	280	199
<b>Ростбіф з філе-міньюна з баклажановим мусом</b> , чатні з солодкого перцю, слайси печеного буряка, рукола, фундук, солодкий чілі, каперси, лайм	250	229

## СУПИ

<b>Овочеve консоме</b> (капусти, корінці, солодкий перець, зелені боби, шпинат)	300	129
<b>Рибне консоме</b> (креветки, лосось, дорадо, камбала)	300	239
<b>Бульйон з індичими фрикадельками</b> , квадруччі, овочі	300	129

## ПАСТА

<b>Феттуччіне з томатами черрі</b> , чатні з солодкого перцю, томатний соус, оливки, базилік, пармезан	240	179
<b>Паста з соусом песто</b> , пармезан	200	139
<b>Тортелліні зі шпинатом та рікоттою</b> , овочеve рагу (артишок, аспарагус, цвітна капуста, брокколи)	240	169
<b>Чорні тальятелле Frutti di Mare</b> з кальмарами, восьминогами, креветками, каперси, томати, базилік, пармезан	290	339
<b>Тальятелле з креветками</b> , цуккіні, пармезан	230	199
<b>Равіолі з лососем та шпинатом</b> , соус <i>beurre blanc</i>	230	259
<b>Равіолі з телятиною і пармезаном</b> , соус з томатів <i>Pelati</i>	240	219
<b>Тальятелле із слайсами обсмаженої яловичини</b> , вершковий соус	230	189

## РИБА

	Вага г	Ціна грн
<b>Смажений морський гребінець,</b> морквяне пюре, мус з фенхеля, шафрановий соус	270	419
<b>Дикі королівські креветки на вогні,</b> соус з жовтих томатів, солодкий чілі, оливки taggiasche, пряні трави	250	299
<b>Соте з бейбі-кальмарів,</b> рис Nero Venere, томати черрі	300	399
<b>Запечене філе доради,</b> соус з шафраном та лаймом, картопляне пюре	230	329
<b>Лосось</b> (гриль / на пару), пюре з селери, кіноа, авокадо, рожеві томати конкасе	220	349
<b>Камбала запечена на вугіллі,</b> пюре з брокколі, артишоки, томати черрі, солодкий чілі	260	329
<b>Стейк з тунця,</b> соте з жовтих томатів, оливки, базилік	250	399

## М'ЯСНІ СТРАВИ

<b>Курча тапака,</b> чебрець, часник	1 шт	289
<b>Яловичий язик на вогні,</b> підпечена картопля, соус тартар	330	249
<b>Фермерське куряче філе гриль,</b> прованські трави, чілі, парові овочі (цуккіні, цибуля-порей, солодкі боби), масло гхі	300	199
<b>Медальйони з фермерської телятини,</b> баклажановий мус, пюре з запеченого буряка, каперси, солодкий чілі	330	349
<b>Ребро австралійської телятини</b> у стилі барбекю, рожеві томати	380	699
<b>Пиріг з печенею з бичачих хвостів</b>	220	219

## ГАРНІРИ

<b>Овочі-гриль</b> (цуккіні, баклажан, томати, солодкий перець, селера)	200	119
<b>Шпинат,</b> припущений у вершковому маслі	100	159
<b>Мікс-салат,</b> естрагон, м'ята, базилік (оливкова олія / гірчична заправка)	120	139
<b>Картопля,</b> запечена на вугіллі	180	89
<b>Кіноа</b> з білими грибами	220	259

## ДЕСЕРТИ

<b>Панна котта</b> з манго та персиками	170	139
<b>Київський торт</b> з конфітюром з полуниці та смородини	110	129
<b>Бананово-шоколадне тістечко</b>	150	129
<b>«Пташине молоко»</b>	150	119
<b>Горіховий нуазет</b>	150	129
<b>Ідеальний кокос</b>	190	159
<b>Морозиво</b>	70	35