

# MENU

Вага, г  
Weight, g

Ціна, грн  
Price, hrn

## Салати / Salads

<b>Салат зі шпинатним фалафелем</b> , томатами, солодким перцем, слайсами редису та соусом тахіні Spinach falafel salad, tomatoes, sweet pepper, radish slices, and tahini dressing	200	<b>219</b>
<b>Ледь обсмажений тунець на пюре з авокадо та сиру рикотта</b> Lightly seared tuna on a bed of avocado ricotta mash	200	<b>359</b>
<b>Слабосолений лосось на подушці з баклажаново-шпинатного пюре</b> з червоною ікрою, свіжим шпинатом та кіноа Lightly salted salmon on a bed of eggplant spinach purée with red caviar, fresh spinach, and quinoa	225	<b>309</b>
<b>Салат з тигрових креветок гриль з авокадо, томатами, листям салату Бостон і пластинками Пармезану</b> Grilled tiger prawns with avocado, tomatoes, Boston lettuce, and Parmigiano	190	<b>349</b>
<b>Салат <i>Олів'є</i> з м'ясом камчатського краба та домашнім майонезом</b> <i>Salade russe</i> with Kamchatka crab and homemade mayonnaise	190	<b>399</b>
<b>Хамон на подушці з гарбузяно-мангового пюре</b> з карамелізованим ананасом, руколою та мигдальними пелюстками Jamón on a bed of pumpkin mango purée with caramelized pineapple, arugula, and sliced almond	225	<b>299</b>

## Закуски / Starters

<b>Обсмажений козячий сир з фруктовим конфітюром</b> , салатом маш, лісовими горіхами, гірчиною заправкою та бальсаміко Seared goat cheese with fruit confiture, mâche salad, hazelnuts, mustard dressing and balsamico	160	<b>309</b>
<b>Яловичий язик</b> з пюре із сочевиці, рожевими томатами, авокадо, міксом руколи та мангольду, гірчиною заправкою та соусом чілі Beef tongue with lentil purée, pink heirloom tomatoes, avocado, arugula and mangold mix, mustard dressing and chili sauce	225	<b>229</b>
<b>Тартар з тунця</b> , авокадо, салат маш, Пармезан, гірничний соус та бальсаміко Tuna tartar, avocado, mâche salad, Parmigiano, mustard balsamico dressing	180	<b>329</b>
<b>Карпаччо з телятини</b> з руколою та сиром Пармезан Veal carpaccio with arugula and Parmigiano	100	<b>229</b>

## Супи / Soups

<b>Овочевий суп</b> (цвітна капуста, морква, цуккіні, зелений горошок) з кіноа Vegetable soup (cauliflower, carrot, zucchini, sweet peas) with quinoa	350	<b>159</b>
<b>Крем-суп з молодого горошку з креветками, червоною ікрою</b> та мікрогріном Cream of young green peas with prawns, red caviar, and microgreens	280	<b>179</b>
<b>Рибне консоме</b> (палтус, сібас, лосось, креветки) Fish consommé (halibut, sea bass, salmon, prawns)	350	<b>259</b>
<b>Курячий бульйон з домашньою локшиною, фрикадельками з індички</b> та перепелиними яйцями Chicken bouillon with homemade noodles, turkey meatballs, and quail eggs	280	<b>169</b>

## Страви з риби / Fish dishes

<b>Фаршировані кальмари</b> з рисом Arborio та томатно-базиліковим соусом Stuffed squid with Arborio rice and tomato-basil sauce	320	<b>359</b>
<b>Соте із морепродуктів</b> (креветки, кальмар, гребінець) з рисом Неро Венере з кокосовим соусом на подушці зі шпинату Seafood saute (prawns, squids, scallops) with Nero Venere rice on a bed of spinach and coconut sauce	230	<b>359</b>
<b>Паровий лосось</b> на подушці з гуакамоле з сальсою із рожевих томатів, каперсами, оливками та пластинками Пармезану Steamed salmon, guacamole, tomato salsa, capers, olives, and Parmigiano	325	<b>369</b>
<b>Філе сібаса з селеровим пюре</b> , молодим горошком та томатами черрі Sea bass fillet with celery purée, green peas, and cherry tomatoes	250	<b>349</b>
<b>Запечений палтус</b> , глазуrowаний в соусі чілі, теріякі та апельсиновому соусі; подається з пюре із цвітної капусти та рататюем Baked halibut, glazed in chili, teriyaki, and orange sauce; served with cauliflower purée and ratatouille	290	<b>369</b>
<b>Стейк з тунця</b> з пюре із молодого горошку, томатами черрі та маслинами Tuna steak with sweet pea purée, cherry tomatoes, and olives	210	<b>359</b>

## Страви з м'яса / Meat dishes

<b>Теплий телячий язик</b> на пюре з петрушки з цибулею конфі Veal tongue on a bed of parsley purée and onion confit	210	<b>259</b>
<b>Гьоза з кроликом</b> з соусом <i>паприк</i> та базиліком Rabbit gyoza with paprika sauce and basil	190	<b>249</b>
<b>Обсмажене філе індички</b> з морквяним муссом, запеченими томатами черрі та вершковим соусом унагі Seared turkey fillet with carrot mousse, baked cherry tomatoes, and unagi cream sauce	390	<b>319</b>
<b>Тушкована качина ніжка з гречкою</b> , печеним яблуком і соусом <i>демі-гляс</i> Braised duck leg served with buckwheat, baked apple and <i>demi-glace</i>	360	<b>349</b>
<b>Філе тушованого кролика</b> з полентою та грибним соусом Stewed rabbit with polenta and <i>porcini</i> sauce	320	<b>339</b>
<b>Медальйон з телятини</b> з пюре із пастернаку, ледь обсмаженими овочами (бейбі-кукурудза, соєві боби, капуста романеско, спаржева квасоля) та винним соусом Veal medallion with parsnip purée, poached vegetables (baby corn, soya beans, romanesco cabbage, green beans) and wine sauce	370	<b>399</b>

## Додатки / Additions

<b>Хліб на заквасці (пшеничний / гречаний)</b> / Sourdough bread (wheat / buckwheat)	90	<b>10</b>
<b>Соломка з пармезаном та кунжутом</b> / Parmesan cheese straws with sesame	100	<b>50</b>
<b>Оливки</b> / Olives	100	<b>90</b>

## Десерти / Desserts

<b>Грецький йогуртовий тарт з варенням із трояндових пелюстків</b> Greek yogurt tart with confiture of rose petals	110	<b>129</b>
<b>Яблучна тарта з корицею та лавандою</b> ; подається з ванільним морозивом Apple tart with cinnamon and lavender; served with vanilla ice-cream	110/50	<b>129</b>
<b>Філадельфія чізкейк</b> / Philadelphia cheesecake	140	<b>149</b>
<b>Медовий торт з сметанним кремом</b> Soft honey cake with light custard cream	160	<b>149</b>
<b>Кекс із сухофруктами та горіхами</b> (журавлина, чорнослив, родзинки, мигдаль, фундук) Dried fruit and nut cake (cranberry, prunes, raisins, almonds, hazelnuts)	100	<b>90</b>