

MENU

Вага, г
Weight, g

Ціна, грн
Price, hrn

Салати / Salads

Теплий салат із бейбі-кальмарами з пікантним соусом, авокадо, грушею та листям салату маш із грейпфрутовою заправкою Warm squid salad with spicy sauce, avocado, pear, and mâche salad with grapefruit dressing	180	299
Буррата із жовтими та рожевими томатами, руколою і соусом песто Burrata cheese with yellow and pink heirloom tomatoes, arugula, and pesto	300	319
Салат зі шпинатним фалафелем, томатами, солодким перцем, слайсами редису та соусом тахіні Spinach falafel salad, tomatoes, sweet pepper, radish slices, and tahini dressing	200	229
Ледь обсмажений тунець на пюре з авокадо та сиру рикотта Lightly seared tuna on a bed of avocado ricotta mash	200	359
Салат з тигрових креветок гриль з авокадо, томатами, листям салату Бостон і пластинками Пармезану Grilled tiger prawns with avocado, tomatoes, Boston lettuce, and Parmigiano	190	349
Салат Олів'є з м'ясом камчатського краба та домашнім майонезом <i>Salade russe</i> with Kamchatka crab and homemade mayonnaise	190	399
Салат з ростбїфом на подушці з баклажанового пюре і тахіні, томатами черрі та міксом руколи і латука із гранатовою заправкою Roastbeef salad on a bed of baked eggplant purée with tahini, cherry tomatoes, arugula and lettuce mix with pomegranate dressing	220	279

Закуски / Starters

Восьминіг із водоростями хіяши, жовтими томатами, маш-салатом, соусом унагі та гірчиною заправкою Octopus with hiyashi seaweed, yellow tomatoes, mâche salad, unagi sauce, and mustard dressing	190	309
Тартар з тунця, авокадо, салат маш, Пармезан, гірчичний соус та бальсаміко Tuna tartar, avocado, mâche salad, Parmigiano, mustard balsamico dressing	180	349
Риба-меч власного копчення із соусом манго та чілі, рожевими томатами, філе апельсинів та руколою з медово-гірчиною заправкою і сванською сіллю Smoked swordfish with mango chili sauce, pink heirloom tomatoes, orange fillets and arugula with honey mustard dressing and Svanetian salt	220	299
Карпаччо з телятини з руколою та сиром Пармезан Veal carpaccio with arugula and Parmigiano	100	229

Супи / Soups

Холодний суп гаспачо із жовтих томатів із слайсами восьминога Cold gazpacho soup of yellow tomatoes with sliced octopus	330	199
Спеціальна окрошка на легкій сметані (з індичкою); подається з гірчицею Cold Okroshka soup with vegetables, turkey, and light sour-cream; served with mustard	270	189
Овочевий суп (цвітна капуста, морква, цуккіні, зелений горошок) з кіноа Vegetable soup (cauliflower, carrot, zucchini, sweet peas) with quinoa	350	159
Крем-суп з молодого горошку з креветками, червоною ікрою та мікрогрінном Cream of young green peas with prawns, red caviar, and microgreens	280	189
Курячий бульйон з домашньою локшиною, фрикадельками з індички та перепелиними яйцями Chicken bouillon with homemade noodles, turkey meatballs, and quail eggs	280	179

Страви з риби / Fish dishes

Фаршировані кальмари з рисом Arborio та томатно-базиліковим соусом Stuffed squid with Arborio rice and tomato-basil sauce	320	389
Паровий лосось з аспарагусом, томатами черрі, оливками каламата та каперсами Steamed salmon with asparagus, cherry tomatoes, kalamata olives, and capers	310	389
Філе сібаса з пюре із цвітної капусти та овочевим рататуєм (цуккіні, солодкий перець, морква, зелений горошок) Sea bass fillet with cauliflower purée and ratatouille (zucchini, sweet pepper, carrot, green pea)	250	359
Кларій запечений із соусом унагі, теріякі та солодким чілі; подається з паровими овочами (солодкий перець, цвітна капуста, брокколі, соеві боби, молодий зелений стручковий горошок) Clarias baked with unagi, teriyaki, and sweet chili sauce; served with steamed vegetables (sweet pepper, cauliflower, broccoli, soya beans, young green pea pods)	325	399
Соте з бейбі-кальмарів на подушці з кіноа та шпинату з соусом із жовтих томатів та сиром Гауда Squid sauté on a bed of quinoa and spinach with yellow tomatoes sauce and Gouda cheese	300	369
Польпетте з кларія на подушці з пюре із зеленого горошку та томатно-базиліковим соусом Clarias polpette on a bed of green pea purée and tomato basil sauce	250	299

Страви з м'яса / Meat dishes

Голубці з кроликом (подаються з соусом із жовтих томатів та пармезаном) Cabbage rolls Golubtsi stuffed with rabbit (served with sauce of yellow tomatoes)	340	279
Теплий телячий язик на пюре з петрушки з цибулею конфі Veal tongue on a bed of parsley purée and onion confit	210	279
Обсмажене курча з ікрою із цуккіні та чатні із солодкого перцю Fried chicken with zucchini spread and sweet pepper chutney	305	289
Тушкова качина ніжка з гречкою , печеним яблуком і соусом <i>демі-гляс</i> Braised duck leg served with buckwheat, baked apple and <i>demi-glace</i>	360	359
Гьоза з індичкою та сирним соусом з Горгонзолою Turkey gyoza with Gorgonzola cheese sauce	180	229
Медальйон з телятини з хумусом із тахіні та овочевим брунзазом Veal medallion with hummus and tahini and mixed vegetable brunoise	330	399

Додатки / Additions

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

Десерти / Desserts

Десерт Elle / Elle dessert	100	149
Грецький йогуртовий тарт з варенням із трояндових пелюстків Greek yogurt tart with confiture of rose petals	110	129
Яблучна тарта з корицею та лавандою; подається з ванільним морозивом Apple tart with cinnamon and lavender; served with vanilla ice-cream	110/50	129
Філадельфія чізкейк / Philadelphia cheesecake	140	149
Медовий тортик зі сметанним кремом Soft honey cake with light custard cream	160	149

**якщо ви маєте алергію на будь-які продукти, будь ласка, обов'язково повідомте про це офіціанта*
**if you have food allergies, please, inform your waiter*