

УСТРИЦІ

| | | |
|--------------------|------|-----|
| *Фін де клер №2* | 1 шт | 195 |
| *Біла перлина №2* | 1 шт | 220 |
| *Чорна перлина №2* | 1 шт | 265 |
| *Жилардо №2 | 1 шт | 390 |
| *Чорна королева №2 | 1 шт | 295 |

*подаємо з винним соусом та лимоном

КРАБ ТА ЛОБСТЕР

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| *Лобстер Термідор | 100 | 855* |
| *Лобстер на Ваш вибір: | 100 | 855* |
| • на пару або на грилі, подається з картоплею фрі та зеленим салатом | | |
| • паста з лобстером, готуємо з вершковим або томатним соусом на Ваш вибір (рекомендовано на компанію для двох гостей) | | |

*Ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

| | | |
|--------------------------------------------------|-----|-----|
| Карпачо лосось | 180 | 680 |
| Тартар з лосося та авокадо | 170 | 780 |
| Тартар з телятини та горіховим соусом | 270 | 480 |
| Тартар з креветок та смаженим авокадо | 230 | 490 |
| Асорті тартару з гребінцем, креветкою та лососем | 230 | 950 |



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

| | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Оселедець північних морів із смаженою картоплею | 100/140 | 320 |
| Качине перфе з малиною | 240 | 450 |
| Ікра на вибір: | | |
| щуки | 60 | 970 |
| лосося | 60 | 970 |
| осетра | 30 | 2700 |
| В парі до вина: артишоки, фаршировані перці, в'ялені томати, оливки, маслини, грісіні | 300 | 550 |
| Італійські м'ясні делікатеси | 220 | 640 |
| Асорті елітних сирів | 240 | 550 |
| Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри | 250 | 580 |
| Вітелло тонато з каперсами та боніто | 170 | 720 |
| Сир Буррата власного виробництва на вибір: з карамелізованою грушею з руколою та томатами Чері | 250/270 | 310/350 |

ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

| | | |
|----------------------------------------------|-----|------|
| Брускета з ростбіфом | 220 | 460 |
| *Брускета з м'ясом краба | 180 | 1250 |
| Брускета з маринованим лососем та крем-сиром | 250 | 580 |
| Брускета з томатами та сиром Страчателла | 240 | 330 |
| Брускета з прошутто | 250 | 400 |

САЛАТИ

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Салат Капрезе з соусом Песто | 220 | 295 |
| Салат з креветкою, авокадо та руколою | 250 | 520 |
| Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами та соусом чилі-бальзамік | 250 | 365 |
| Салат з маринованим лососем та пікантним соусом | 230 | 690 |
| Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами | 250 | 575 |
| Салат з вугрем та водоростями під горіховим соусом | 300 | 750 |
| *Салат з м'ясом краба та авокадо | 260 | 1560 |
| Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами | 250 | 350 |



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

| | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Котлета Beyond Meat | 320 | 585 |
| Бургер від Мішеля Сайкалі | 450 | 890 |
| *Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік | 210 | 980 |
| *Бебі кальмар фарширований креветкою та дорадо під соусом Дюксель | 130 | 420 |
| *Фаршировані артишоки м'ясом краба | 250 | 1680 |
| Шатобріан з аргентинським соусом | 300 | 720 |
| Спрінг-роли з креветкою та кав'яром | 190 | 440 |

СУПИ

| | | |
|---------------------------------------------------|--------|------|
| *Сирний суп з крабом | 320 | 1040 |
| Уха із дорадо та лосося з дров'яної пічки | 320 | 420 |
| Борщ червоний з телятиною, пампушками та сметаною | 330/40 | 345 |
| *Том Ям із морепродуктами | 420 | 650 |
| Окрошка з Раковими шийками | 320 | 1200 |
| Окрошка з Лососем та червоним кав'яром | 320 | 650 |
| Окрошка з Олениною | 320 | 750 |

ДОМАШНЯ ЛІПКА

| | | |
|------------------------------------------------------------|-----|-----|
| Равіолі з тигровими креветками | 310 | 720 |
| *Паста равіоля з крабом, трюфельним соусом та чорною ікрою | 270 | 820 |
| Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та в'яленими томатами | 290 | 350 |

ПАСТА І РИЗОТО

| | | |
|--------------------------------------------------------|-----|------|
| Blanket паста з олениною, сиром та м'ятою | 310 | 720 |
| *Паста з морепродуктами | 400 | 1140 |
| Тальятеле з білими грибами та сиром таледжіо | 340 | 415 |
| Ризото з восьминомом у вершково-томатному соусі | 320 | 920 |
| Ризото з білими грибами та чорним трюфелем | 300 | 770 |
| Ризото з креветками, сиром страчателла та соусом песто | 300 | 740 |



ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

| | | |
|------------------------------------------|-----|------|
| Піца Маргарита | 350 | 330 |
| Піца Чотири сири | 340 | 490 |
| Піца Д'явола | 620 | 500 |
| Піца Капрезе | 605 | 490 |
| Піца Карбонара | 610 | 490 |
| Піца з Мартаделлою та в'яленими томатами | 540 | 600 |
| Піца з лисичками та італійський трюфелем | 500 | 890 |
| Піца з гребінцем та королівським манго | 560 | 1440 |
| Фокача з розмарином | 200 | 170 |
| Фокача з пармезаном | 200 | 220 |

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

| | | |
|---------------------------------------------------------------------------|-------------|-------|
| *Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами | 400/150/120 | 2 700 |
| Лосось з пюре із копченого часника та соусом Карі | 380 | 910 |
| Гратен з трьох видів риби та трюфельним дукселем | 220 | 570 |
| Котлети із щуки з голландським соусом та картопляним пюре | 280 | 460 |
| Креветка гриль з картопляно-кокосовим пюре | 210 | 910 |
| Філе Дорадо зі шпинатом, імбирем та мармуровою цибулею | 260 | 680 |

СВІЖИЙ ВИЛОВ

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ ГОТУЄМО НА ГРИЛІ АБО НА ПАРУ

| | | |
|---------------------|------|------|
| *Кальмар бебі | 100* | 440 |
| *Креветки | 100* | 810 |
| *Гребінець | 100* | 980 |
| *Восьминіг | 100* | 1450 |
| Дорадо | 100* | 265 |
| Тюрбо | 100* | 475 |
| Тунець | 100* | 325 |
| Тріска | 100* | 1180 |
| «Суперстейк» лосось | 100* | 450 |
| Морський язик | 100* | 650 |

*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту



ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

| | | |
|--------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| Телячі щічки з трюфельним пюре і соусом з маринованого перцю | 360 | 540 |
| Качине філе з кимчі та соусом з копчених мідій | 350 | 740 |
| Курча гриль мариноване в кефірі з морквяним пюре | 380 | 410 |
| М'ясо фазана з картоплею та соусом демігляр | 250 | 1 080 |
| Рулька ніжного кролика з сезонними овочами та яблучним деміглярсом | 520 | 665 |
| Філе міньон оленини з хрумкою цибулею порей та соусом WINE | 280 | 1 150 |

М'ЯСО

ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

| | | |
|----------------------------|-----------|-------|
| *Філе Міньон, Америка | 100* | 1 350 |
| *Стейк Рібай, Америка | 100* | 890 |
| *Стейк Рібай, Аргентина | 100* | 650 |
| Шашлик зі стегна курки | 180/30/20 | 300 |
| Шашлик зі свинини | 180/30/20 | 380 |
| Шашлик з яловичини | 180/30/20 | 720 |
| Каре телятини | 100* | 350 |
| Каре ягняти, Нова Зеландія | 100* | 720 |

*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

ГАРНІРИ

| | | |
|--------------------------------------------------------|-----|-----|
| Картопляне пюре | 260 | 140 |
| Припущене броколі альденте з сиром пармезан | 220 | 340 |
| Смажена картопля з білими грибами та цибулею шніт | 290 | 285 |
| Молода картопля з бобами едамаме | 300 | 380 |
| Овочі гриль | 200 | 275 |
| Шпинат з пармезаном | 135 | 220 |
| Спаржа на пару або грилі | 140 | 620 |
| Артишоки-гриль | 110 | 300 |
| Соус: аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі | 30 | 75 |
| Соус вершково-медовий | 70 | 200 |
| Хлібний кошик | 200 | 150 |



ДЕСЕРТИ

| | | |
|-----------------------------------------------------------|-----|-----|
| Шоколадний шторм | 150 | 375 |
| Медовик | 170 | 295 |
| Фісташковий крем-брюле | 150 | 365 |
| Авторський сметанник | 175 | 380 |
| Кокосовий а-ля Тірамісу з полуницею та тропічним сорбетом | 180 | 340 |
| Ігристе желе з полуницею та морозивом кранч | 170 | 320 |

* на дані позиції знижки не розповсюджуються

ЦЕЙ ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПРОСПЕКТ МІСТИТЬ МАТЕРІАЛИ ЩОДО ПРОДУКЦІЇ ТА ЇЇ ВИРОБНИКІВ,
ЯКА РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА ТЕРИТОРІЇ ЗАКЛАДУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ «МАЯК».
ОРИГІНАЛ МЕНЮ ЗБЕРІГАЄТЬСЯ В КУТОЧКУ СПОЖИВАЧА І НАДАЄТЬСЯ НА ПЕРШУ ВИМОГУ.
ЦІНИ ВКАЗАНІ В НАЦІОНАЛЬНІЙ ВАЛЮТІ – ГРИВНІ.

