

## 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 дьукселем	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
«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
Кукурудза гриль з вершковим маслом	240	220
Кукурудза гриль з тар таром креветки	270	390
Кукурудза гриль з соусом із червоною ікрою	260	360



## 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.

