

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: <ul style="list-style-type: none">• 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)	100	855

*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 мрамуровою 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



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.

