

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	500
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	490
Ікра на вибір:		
щуки	60	970
лосося	60	1100
осетра	30	3100
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	650
Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри	250	580
Вітелло тонато з каперсами та боніто	170	840
Сир Буррата власного виробництва на вибір: з карамелізованою грушею з руколою та томатами Чері	250/270	310/350

ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбіфом	220	480
*Брускета з м'ясом краба	180	1 100
Брускета з маринованим лососем та крем-сиром	250	580
Брускета з томатами та сиром Страчателла	240	330

САЛАТИ

Салат Капрезе з соусом Песто	220	320
Салат з креветкою, авокадо та руколою	250	550
Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами та соусом чилі-бальзамік	250	370
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	230	690
Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами	250	650
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	640
Бургер від Мішеля Сайкалі	450	890
*Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	210	980
*Бєбі кальмар фарширований креветкою та дорадо під соусом Дюксель	130	540
Спрінг-роли з креветкою та кав'яром	190	460

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

ДОМАШНЯ ЛІПКА

Равіолі з тигровими креветками	310	800
*Паста равіоля з крабом, трюфельним соусом та чорною ікрою	270	880
Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та в'яленими томатами	290	380

ПАСТА І РИЗОТО

Blanket паста з олениною, сиром та м'ятою	310	720
*Паста з морепродуктами	400	1140
Тальятеле з білими грибами	340	450
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	320
Піца Чотири сири	340	490
Піца Д'явола	620	500
Піца Капрезе	605	490
Піца Карбонара	610	460
Піца з Мартаделою та в'яленими томатами	540	560
Піца з лисичками та італійський трюфелем	500	890
Піца з гребінцем та королівським манго	560	1440
Фокача з розмарином	200	160
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 дюкселем	220	600
Котлети із щуки з голландським соусом та картопляним пюре	280	540
Філе Дорадо зі шпинатом, імбирем та мармуровою цибулею	260	720

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	560
Качине філе з кимчі та соусом з копчених мідій	350	760
Курча гриль мариноване в кефірі з морквяним пюре	380	410
М'ясо фазана з картоплею та соусом деміглас	250	1 080
Рулька ніжного кролика з сезонними овочами та яблучним демігласом	520	680
Філе міньон оленини з хрумкою цибулею порей та соусом WINE	280	1 150

М'ЯСО

ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Філе Міньйон, 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	860
Каре телятини	100*	350
Каре ягняти, Нова Зеландія	100*	880

*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	290
Молода картопля з бобами едамаме	300	380
Овочі гриль	200	280
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	380
Медовик	170	295
Фісташковий крем-брюле	150	365
Авторський сметанник	175	380
Кокосовий а-ля Тірамісу з полуницею та тропічним сорбетом	180	340

* 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.

