

# Шеф рекомендує

Качине філе Розе з гарбузово-труфельним пюре та бобами едамаме	370	780
Брускета з качкою, грейпфрутом та сиром Шевр	290	480
Гарбузове ризотто з чорною тріскою та соусом моцарелла	330	880
Гарбузово-кокосовий пікантний суп з м'ясом краба та чорним кав'яром	285	1020

## 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"><li>• на пару або на грилі, подається з картоплею фрі та зеленим салатом</li><li>• паста з лобстером, готуємо з вершковим або томатним соусом на Ваш вибір (рекомендовано на компанію для двох гостей)</li></ul>	100	855*
*Клешня Норвежського краба	100	1500*

\*ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

## КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

Карпачо лосось	180	680
Тартар з лосося та авокадо	195	780
Тартар з телятини та горіховим соусом	190	500
Тартар з креветок та смаженим авокадо	190	490
Асорті тартару з гребінцем, креветкою та лососем	175	950



## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Оселедець північних морів із смаженою картоплею	90/150	320
Качине перфе з малиною	240	490
Ікра на вибір:		
щуки	50/90	970
лосося	50/90	1100
осетра	30/90	3100
В парі до вина: артишоки, фаршировані перці, в'ялені томати, оливки, маслини, грісіні	325	550
Італійські м'ясні делікатеси	210	640
Асорті елітних сирів	260	650
Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри	280	580
Вітелло тонато з каперсами та боніто	170	840
Сир Буррата власного виробництва на вибір:		
з карамелізованою грушею	250	310
з руколюю та томатами Чері	260	350

---

---

## ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбіфом	190	480
*Брускета з м'ясом краба	135	1 100
Брускета з маринованим лососем та крем-сиром	220	580
Брускета з томатами та сиром Страчателла	280	330

---

---

## САЛАТИ

Салат Капрезе з соусом Песто	240	320
Салат з креветкою, авокадо та руколюю	260	550
Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами та соусом чилі-бальзамік	270	370
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	260	690
Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами	300	650
Салат з вугрем та водоростями під горіховим соусом	260	750
*Салат з м'ясом краба та авокадо	210	1560
Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами	250	350



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Котлета Beyond Meat	300	640
Бургер від Мішеля Сайкалі	350/125	890
*Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	220	980
*Бєбі кальмар фарширований креветкою та дорадо під соусом Дюксель	160	540
Спрінг-роли з креветкою та кав'яром	190	460

---

---

## СУПИ

*Сирний суп з крабом	310	1040
Уха із дорадо та лосося з дров'яної пічки	400	420
Борщ червоний з телятиною, пампушками та салом	500	520
*Том Ям із морепродуктами	400	650

---

---

## ДОМАШНЯ ЛІПКА

Равіолі з тигровими креветками	220	800
*Паста равіоля з крабом, трюфельним соусом та чорною ікрою	170	880
Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та в'яленими томатами	230	380

---

---

## ПАСТА І РИЗОТО

Blanket паста з олениною, сиром та м'ятою	280	720
*Паста з морепродуктами	330	1140
Тальятеле з білими грибами	300	450
Ризото з восьминомом у вершково-томатному соусі	275	920
Ризото з білими грибами та чорним трюфелем	260	770
Ризото з креветками, сиром страчателла та соусом песто	350	740



## ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піца Маргарита	410	320
Піца Шість сирів	540	520
Піца Д'явола	575	500
Піца Капрезе	525	490
Піца Карбонара	460	460
Піца з Мартаделою та в'яленими томатами	545	560
Піца з лисичками та італійський трюфелем	490	890
Піца з гребінцем та королівським манго	550	1440
Фокача з розмарином	250	160
Фокача з пармезаном	265	220

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

*Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами	325/150/100/100	2 700
Лосось з пюре із копченого часника та соусом Карі	330	910
Гратен з трьох видів риби та трюфельним дюкселем	175	620
Котлети із щуки з голландським соусом та картопляним пюре	330	540
Філе Дорадо зі шпинатом, імбирем та мармуровою цибулею	240	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
Тунець	100*	325
«Суперстейк» лосось	100*	450
Морський язик	100*	650
*Чорна тріска	100*	960

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту



## ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

Телячі щічки з трюфельним пюре і соусом з маринованого перцю	400	560
Курча гриль мариноване в кефірі з морквяним пюре	410	410
М'ясо фазана з картоплею та соусом деміглас	370	1 080
Рулька ніжного кролика з сезонними овочами та яблучним демігласом	400	680
Філе міньон оленини з хрумкою цибулею порей та соусом WINE	240	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	180/60/20	300
Шашлик зі свинини	180/60/20	380
Шашлик з яловичини	180/60/20	860
Каре телятини	100*	350
Каре ягняти, Нова Зеландія	100*	880

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

## ГАРНІРИ

Авокадо на грилі	130	350
Картопляний крем	200	140
Припущене броколі альденте з сиром пармезан	210	340
Смажена картопля з білими грибами та цибулею шніт	210	290
Овочі гриль	210	280
Шпинат з пармезаном	75	220
Спаржа на пару або грилі	100	620
Артишоки-гриль	100	300
Соус: аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі	40	80
Соус вершково-медовий	40	120
Хлібний кошик	210	150



## ДЕСЕРТИ

Шоколадний шторм	150	<b>380</b>
Медовик	180	<b>295</b>
Фісташковий крем-брюле	135	<b>365</b>
Авторський сметанник	180	<b>380</b>
Наполеон	230	<b>340</b>

---

---

\* 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.

