

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">• 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
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	130	840
Сир Буррата власного виробництва на вибір:		
з карамелізованою грушею	250	310
з руколою 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 руколою	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	210	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	380
Медовик	180	295
Фісташковий крем-брюле	135	365
Авторський сметанник	180	380
Наполеон	230	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.

