

## Шеф рекомендує

|                                                                           |     |     |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| new Салат з тунцем та полуницею                                           | 360 | 650 |
| new Салат з квітами цукіні, полуницею та соусом кав'яр                    | 340 | 780 |
| new Квіти цукіні фаршировані креветками з соусом бер-нуазет               | 165 | 600 |
| new Вершково-томатне ризото з тар таром з морепродуктів та квітами цукіні | 380 | 980 |
| new Вареники з полуницею                                                  | 375 | 420 |

|                                                                 |     |     |
|-----------------------------------------------------------------|-----|-----|
| new Вершкове консоме з лисичками та томленим м'ясом кролика     | 350 | 680 |
| new Лазанка з карамельними лисичками та аргентинською фісташкою | 340 | 540 |
| new Бебі картопля з маслом ГХІ та молодими лисичками            | 240 | 420 |

## УСТРИЦІ

|                    |      |     |
|--------------------|------|-----|
| *Фін де клер №2*   | 1 шт | 210 |
| *Біла перлина №2*  | 1 шт | 250 |
| *Чорна перлина №2* | 1 шт | 280 |
| *Жилардо №2        | 1 шт | 390 |
| *Чорна королева №2 | 1 шт | 310 |

\*подаємо з винним соусом та лимоном

## КРАБ ТА ЛОБСТЕР

|                                                                                                                                                                                                                                                                           |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| *Лобстер Термідор                                                                                                                                                                                                                                                         | 100 | 980*  |
| *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 | 980*  |
| *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 |
| new Татакі з тунця та азійським дрейсінгом                        | 175 | 620 |
| new Карпачо з телятини червоним кав'яром та п'ємонтським трюфелем | 160 | 600 |
| Асорті карпачо з гребінцем, лососем та тунцем Блю Фін             | 200 | 980 |

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

|                                                                                       |        |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Оселедець північних морів із смаженою картоплею                                       | 90/150 | 320  |
| Качине перфе з малиною                                                                | 240    | 500  |
| 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    | 570  |
| Італійські м'ясні делікатеси                                                          | 210    | 640  |
| Асорті елітних сирів                                                                  | 260    | 670  |
| Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри                                       | 280    | 590  |
| Вітелло тонато з каперсами та боніто                                                  | 130    | 840  |
| Сир Буррата власного виробництва: з руколою та томатами Чері                          | 260    | 440  |

## ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

|                                              |     |      |
|----------------------------------------------|-----|------|
| Брускета з ростбіфом                         | 190 | 480  |
| *Брускета з м'ясом краба                     | 135 | 1100 |
| Брускета з маринованим лососем та крем-сиром | 220 | 580  |
| Брускета з томатами та сиром Страчателла     | 280 | 340  |

## САЛАТИ

|                                                                             |     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Салат з креветкою, авокадо та руколою                                       | 260 | 600  |
| Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами та соусом чилі-бальзамік | 270 | 390  |
| Салат з маринованим лососем та пікантним соусом                             | 260 | 690  |
| Салат з вугрем та водоростями під горіховим соусом                          | 260 | 760  |
| *Салат з м'ясом краба та авокадо                                            | 210 | 1570 |
| Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами                  | 250 | 380  |
| Салат з томленою індичкою та карамельною грушею                             | 225 | 460  |
| new Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами                     | 300 | 680  |



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

|                                                                   |         |     |
|-------------------------------------------------------------------|---------|-----|
| Котлета Beyond Meat                                               | 300     | 650 |
| 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     | 550 |
| Спрінг-роли з креветкою та кав'яром                               | 190     | 490 |

СУПИ

|                                                |     |      |
|------------------------------------------------|-----|------|
| *Сирний суп з крабом                           | 310 | 1100 |
| Уха із дорадо та лосося з дров'яної пічки      | 400 | 450  |
| Борщ червоний з телятиною, пампушками та салом | 500 | 520  |
| *Том Ям із морепродуктами                      | 400 | 700  |
| new Окрошка з соковитим курчам                 | 435 | 410  |
| new Окрошка з королівською креветкою           | 480 | 860  |
| new Окрошка з ніжним ростбіфом                 | 400 | 450  |

ДОМАШНЯ ЛІПКА

|                                                                            |     |     |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| *Паста равіоля з крабом, трюфельним соусом та чорною ікрою                 | 170 | 880 |
| Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та в'яленими томатами                   | 230 | 560 |
| new Конфеті з асорті м'яса, чорним італійським трюфелем та соусом Деміглас | 230 | 620 |
| Равіолі з качкою в перцево вершовому демігласі                             | 280 | 460 |

ПАСТА І РИЗОТО

|                                                                        |     |      |
|------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| *Паста з морепродуктами                                                | 330 | 1200 |
| Тальятеле з білими грибами                                             | 300 | 500  |
| Ризото з білими грибами та чорним трюфелем                             | 260 | 770  |
| Ризото з креветками, сиром страчателла та соусом песто                 | 350 | 770  |
| new Джемелі з качкою, грушею, припущеним шпинатом та зеленою фісташкою | 345 | 580  |



ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

|                                                    |     |     |
|----------------------------------------------------|-----|-----|
| Піца Маргарита                                     | 410 | 330 |
| Піца Шість сирів                                   | 540 | 530 |
| Піца Д'явола                                       | 575 | 510 |
| Піца Карбонара                                     | 460 | 470 |
| Піца з Мартаделою та в'яленими томатами            | 545 | 570 |
| Піца з лисичками та італійський трюфелем           | 490 | 890 |
| new Піца з прошуто молодого моцарелою та фісташкою | 500 | 670 |
| new Біф піца                                       | 590 | 690 |
| 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   |
| Котлети із щуки з голландським соусом та картопляним пюре              | 330             | 560   |
| Філе Дорадо зі шпинатом, імбирем та мармуровою цибулею                 | 240             | 760   |
| new Соте з морепродуктів та хрустким бріошем – з вершковим соусом      | 270             | 1760  |
| – з томатним соусом                                                    | 270             | 1760  |

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 | 690   |
| Рулька ніжного кролика з сезонними овочами та яблучним демігласом | 400 | 820   |
| Філе міньон оленини з хрумкою цибулею порей та соусом WINE        | 240 | 1 150 |
| Качине філе Розе з гарбузово-трюфельним пюре та бобами едамаме    | 370 | 780   |
| new Качина ніжка конфі з грушею та капустою пак чой               | 380 | 600   |
| Каре телятини зі шпинатом та білими грибами                       | 250 | 820   |

М'ЯСО

ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

|                            |           |       |
|----------------------------|-----------|-------|
| *Філе Мінйон, Америка      | 100*      | 1 350 |
| *Стейк Рібай, Америка      | 100*      | 900   |
| *Стейк Рібай, Аргентина    | 100*      | 670   |
| 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*      | 360   |
| Каре ягняти, Нова Зеландія | 100*      | 880   |

\*Ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

ГАРНІРИ

|                                                        |     |     |
|--------------------------------------------------------|-----|-----|
| new Картопля молода з бобами едамами                   | 300 | 380 |
| Авокадо на грилі                                       | 130 | 360 |
| Картопляний крем                                       | 200 | 150 |
| Припущене броколі альденте з сиром пармезан            | 210 | 360 |
| Смажена картопля з білими грибами та цибулею шніт      | 210 | 310 |
| Овочі гриль                                            | 210 | 310 |
| Шпинат з пармезаном                                    | 75  | 220 |
| Спаржа на пару або грилі                               | 100 | 620 |
| Артишоки-гриль                                         | 100 | 310 |
| Соус: аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі | 40  | 80  |
| Соус вершково-медовий                                  | 40  | 120 |
| Хлібний кошик                                          | 210 | 150 |



ДЕСЕРТИ

|                        |     |     |
|------------------------|-----|-----|
| Шоколадний шторм       | 150 | 400 |
| Медовик                | 180 | 310 |
| Фісташковий крем-брюле | 135 | 380 |
| Авторський сметанник   | 180 | 380 |
| Наполеон               | 230 | 340 |
| Дубайський шоколад     | 100 | 550 |

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.

