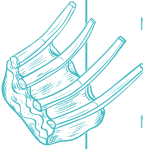


## Шеф рекомендує

 <b>new*</b> Галантин із м'ясом зайця та бобами едамаме	225	685
<b>new*</b> Каре дикого кабана з перцевим соусом та гарбузовим пюре	330	920
<b>new*</b> Бефстроганов з оленини, італійським трюфелем та журавлиною	380	980
<b>new*</b> Салат з козулею, білими грибами та каштанами	360	860



Філе Морського язика з овочами гриль та карамельними лисичками	350	1785
Гарбузовий Том Ям із морепродуктами	280	875
Томат з Дорадо, сиром страчателла та щучим кав`яром	360	865
*Гарбузове ризото з шийкою лобстера та білими грибами	310	2130

### УСТРИЦІ

*Фін де клер №2*	1 шт	215
*Бебі Кіс №4	1 шт	280
*Жилардо №2	1 шт	395
*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	785
Тартар з телятини та горіховим соусом	190	505
Татакі з тунця та азійським дрейсінгом	175	620
Карпачо з телятини, червоним кав'яром та п'ємонтським трюферем	160	615
Асорті карпачо з гребінцем, лососем та тунцем Блю Фін	200	990

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Оселедець північних морів із смаженою картоплею	90/150	330
Качине перфе з малиною	240	515
Ікра на вибір:		
щуки	50/90	980
лосося	50/90	1100
осетра	30/90	3200
В парі до вина: артишоки, фаршировані перці, в'ялені томати, оливки, маслини, грісіні	325	590
Італійські м'ясні делікатеси	210	650
Асорті елітних сирів	235	695
Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри	280	598
Вітелло тонато з каперсами та боніто	130	850
Сир Буррата власного виробництва: з руколою та томатами Чері	260	510

## ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбїфом	190	490
*Брускета з м'ясом краба	135	1 150
Брускета з маринованим лососем та крем-сиром	220	585
Брускета з томатами та сиром Страчателла	280	350

## САЛАТИ

Салат з креветкою, авокадо та руколою	260	650
Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами та соусом чилі-бальзамік	270	410
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	260	695
Салат з вугрем та водоростями під горіховим соусом	260	775
*Салат з м'ясом краба та авокадо	210	1850
Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами	250	410
Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами	300	720



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Котлета Beyond Meat	300	660
Бургер від Мішеля Сайкалі	300/125	1150
*Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	220	990
*Бєбі кальмар фарширований креветкою та дорадо під соусом Дюксель	160	560
Спрінг-роли з креветкою та кав'яром	190	520

---

---

## СУПИ

*Сирний суп з крабом	310	1250
Уха із дорадо та лосося з дров'яної пічки	400	485
Борщ червоний з телятиною, пампушками та салом	500	545
*Том Ям із морепродуктами	400	845

---

---

## ДОМАШНЯ ЛІПКА

Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та в'яленими томатами	230	585
Конфеті з асорті м'яса, чорним італійським трюфелем та соусом Деміглас	230	625

---

---

## ПАСТА І РИЗОТО

*Паста з морепродуктами	330	1205
Тальятеле з білими грибами	300	575
Ризото з білими грибами та чорним трюфелем	260	795
Ризото з креветками, сиром страчателла та соусом песто	350	825



## ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піца Маргарита	410	350
Піца Шість сирів	540	650
Піца Д'явола	575	530
Піца Карбонара	460	510
Біф піца	590	700
Фокача з розмарином	250	170
Фокача з пармезаном	265	230

---

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

*Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами	325/150/100/100	2710
Лосось з пюре із копченого часника та соусом Карі	210	910
Котлети із щуки з голландським соусом та картопляним пюре	330	585
Філе Дорадо зі шпинатом, хумусом та хрусткими лисичками	295	825
Соте з морепродуктів та хрустким бріошем		
– з вершковим соусом	270	1915
– з томатним соусом	270	1915

---

## СВІЖИЙ ВИЛОВ

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ ГОТУЄМО НА ГРИЛІ АБО НА ПАРУ

*Кальмар бебі	100*	440
*Креветки	100*	815
*Гребінець	100*	995
*Восьминіг	100*	1450
Дорадо	100*	270
Тунець	100*	525
«Суперстейк» лосось	100*	450
Морський язик	100*	685

\*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	725
Підкопчене качине філе Розе з гарбузово-трюфельним пюре та бобами-едамаме	370	790
Качина ніжка конфі з грушею та капустою пак чой	380	645
Каре телятини зі шпинатом та білими грибами	295	975

---

---

## М'ЯСО

### ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

*Філе Мінйон, Америка	100*	1450
*Стейк Рібай, Америка	100*	1250
*Стейк Рібай, Аргентина	100*	890
Шашлик зі стегна курки	180/60/20	365
Шашлик зі свинини	180/60/20	445
Шашлик з яловичини	180/60/20	930
Каре телятини	100*	370
Каре ягняти, Нова Зеландія	100*	960

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

---

---

## ГАРНІРИ

Картопля молода з бобами едамама	300	400
Авокадо на грилі	130	370
Картопляний крем	200	200
Припущене броколі альденте з сиром пармезан	210	370
Смажена картопля з білими грибами та цибулею шніт	210	355
Овочі гриль	210	320
Шпинат з пармезаном	75	225
Спаржа на пару або грилі	100	630
Артишоки-гриль	100	350
Соус: аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі	40	90
Соус вершково-медовий	40	150
Хлібний кошик	210	130



## ДЕСЕРТИ

new	Гарбузовий баський чізкейк з місо карамеллю	230	420
new	Шварцвальд з вишневим морозивом	200	450
	Шоколадний шторм	150	435
	Медівник	180	365
	Наполеон	230	375