

## УСТРИЦІ

Фін де клер №2*	1 шт	135
Біла перлина №2*	1 шт	170
Чорна перлина №2*	1 шт	180
Жилардо №2	1 шт	345
Чорна королева №2	1 шт	235

\*подаємо з винним соусом та лимоном

## КРАБ ТА ЛОБСТЕР

Лобстер Термідор	100	690*
Краб <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азіатським соусом</i>	100	795*
Клешні краба <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азіатським соусом</i>	100	1 050*
Лобстер на Ваш вибір: • 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	660*

\*ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

## КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

Карпачо з восьминогом та соусом Peppercorn	110	735
Карпачо лосось	180	425
Карпачо з філе качки <i>та базиліковою холодною піною</i>	200	435
Тар тар з лосося та авокадо	170	480
Тартар з телятини та горіховим соусом	270	375
Тартар з креветок та смаженим авокадо	230	385



## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та бріюшем	150	265
Ікра на вибір: щуки або лосося	60/60	455/645
Каннолі з тунця та судака	130	345
Тарталетка з мусом пармезан та карабінеро	140	275
Терін з креветок та соусом зелений чай	190	445
В парі до вина: артишоки, фаршировані перці, в'ялені томати, оливки, маслини, грісіні	300	465
Італійські м'ясні делікатеси	220	595
Сирне плато з грісіні	220	545
Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри	250	455
Вітелло тоннато з каперсами, в'яленими томатами та соусом Вітелло	170	435

## ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбіфом	220	295
Брускета з маринованим лососем та крем-сиром	220	345
Брускета з томатами та сиром Страчателла	240	255
Брускета з м'ясом краба	220	795
Брускета з прошутто	250	315

## САЛАТИ

Салат з креветкою, авокадо та руколою	250	455
Салат Капрезе з соусом Песто	220	275
Салат з літнім хумусом та ферментованою молодю морквою	235	255
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	210	415
Салат з чилійським сібасом, початками кукурудзи в глазурі зелений чай	190	535
Салат з м'ясом краба, солодким манго, авокадо та шпинатом з цитрусово-імбирним соусом	220	1 050
Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами	350	415
Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами чері та соусом чилі-бальзамік	270	295
Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами	250	295



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Котлета Beyond Meat	320	585
Бургер з мармурової яловичини	420	525
Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	210	555
Млинці з курятиною та грибами	250	235
Бєбі кальмар фарширований креветкою та дорадо під соусом Дюксель	130	345

---

---

## СУПИ


Борщ червоний з телятиною, пампушками та сметаною	330/40	235
Сирний суп з крабом	320	495
Качуко з новозеладськими мідіями та морським черенком	400	525
Том Ям із морепродуктами	40	535

---

---

## ПАСТА І РИЗОТО

Паста з морепродуктами	400	565
Ньокі зі страчателою та соусом Pepper	290	320
Ризото з восьминомом у вершково-томатному соусі	320	750
Ризото з креветками, шафраном та аспарагусом	320	888
Тальятеле з телячими томленими щічками	380	315
Пікантна паста А-ля Оліо з в'яленими томатами та анчоусами	340	320



## РАВІОЛІ

Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та вяленими томатами	290	325
Равіолі з сиром Горгонзола, тархуном та чилійським сибасом	300	499
Равіолі з тигровими креветками	310	475
Зелені равіолі з морською рибою	320	295

## ПІЦЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піцца Маргарита	350	225
Піцца Чотири сири	660	365
Піцца Альпіна	670	355
Піцца з білими грибами	590	425
Піцца Д'явола	620	335
Піцца Капрезе	605	345
Піцца Карбонара	610	365
Піцца з анчоусами	610	295
Фокача з розмарином	200	135
Фокача з пармезаном	200	155

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Лосось з пюре із копченого часника та соусом Карі	380	535
Гратен з трьох видів риби та трюфельним дюкселем	220	465
Філе дорадо з котлетою із цукіні	250	485
Краб із авокадо панко з ікорним соусом	450	3 200
Рибні крокети в горіховій паніровці та соусом сезам	220	645
Сибас з базиліковим морозивом та картопляним гратеном	250	595
Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами	400/150/120	1 999



## СВІЖИЙ ВИЛОВ

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ ГОТУЄМО НА ГРИЛІ АБО НА ПАРУ

Кальмар бебі	100*	295
Креветки	100*	520
Гребінець	100*	625
Восьминіг	100*	885
Дорадо	100*	199
Тюрбо	100*	325
Тунець	100*	325
«Суперстейк» лосось	100*	350
Морський язик	100*	475

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

## ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

Телятина з бобами едамаме, крем сиром та соусом оранж	320	595
Качине філе з кимчі та соусом з копчених мідій	350	585
Рулька ніжного кролика з сезонними овочами та яблучним демігласом	520	665
Телячі щічки з трюфельним пюре і соусом з маринованого перцю	360	375

## М'ЯСО

ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Філе Міньйон, Америка	100*	766
Стейк T-Bone, Америка	100*	499
Стейк Рібай, Америка	100*	770
Стейк Нью Йорк	100*	1 350
Стейк Рібай, Україна	100*	255
Шашлик зі стегна курки	180/30/20	255
Шашлик зі свинини	180/30/20	310
Шашлик з яловичини	180/30/20	545
Каре телятини	100*	325
Каре ягняти, Україна	100*	555

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту



## ГАРНІРИ

Картопляне пюре	260	135
Припущене брокколі альденте з сиром пармезан	220	235
Запечений баклажан з томатами і кінзою	180	215
Смажена картопля з грибами та цибулею	280	190
Овочі гриль	200	275
Шпинат з пармезаном	135	199
Артишоки-гриль	110	255
Соус: <i>аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі</i>	30	75
Хлібний кошик з нашої пекарні	350/30	115

---

## ДЕСЕРТИ

Крем-брюле з карамельною скоринкою та сорбетом тропік	230	265
Дует чізкейку класичного із ягідним	230	245
Терпкий лимонний тарт з ніжною меренгою	190	225
Наполеон карамелізований з горіховим праліне	200	245
Сметанник	200	245
Медовик	170	275

---

## КРАФТОВІ ЦУКЕРКИ

Чорний шоколад чилі	30	75
Зелений банан	30	75
Коктейль вишня-меліса	30	75
Горіх-грильж-фісташка	30	75
М'ята-лемонграс	30	75

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.

