

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 азійським соусом</i>	100	795*
Клешні краба <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азійським соусом</i>	100	890*
Лобстер на Ваш вибір: • <i>на пару або на грилі, подається з картоплею фрі та зеленим салатом</i> • <i>паста з лобстером, готуємо з вершковим або томатним соусом на Ваш вибір (рекомендовано на компанію для двох гостей)</i>	100	605*

*ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

Карпачо з восьминогом та соусом Peppercorn	110	735
Карпачо з філе качки <i>та базиліковою холодною піною</i>	200	435
Тартар з палтуса та насінням чіа	280	585
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 бріошем	150	265
Ікра на вибір: щуки або лосося	60/60	455/645
Каннолі з тунця та судака	130	345
Обвуглений персик з палтусом та кардамоновим соусом	210	375
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	515
Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри	250	385
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 Капрезе з соусом Песто	220	275
Салат з літнім хумусом та ферментованою молодою морквою	235	255
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	210	375
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


Квіти цукіні з кав'яром щуки	200	685
Котлета Beyond Meat	320	585
Бургер з мармурової яловичини	420	525
Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	210	495
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 лимонним чебрецем <i>Подається з сиром Убріако</i>	330	495
Качуко з новозеладськими мідіями та морським черенком	400	525
Том Ям із морепродуктами	40	535

ПАСТА І РИЗОТО

Ньокі зі страчателою та соусом Pepper	290	320
Ризото з восьминогом 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 в'яленими томатами	290	325
Равіолі з сиром Горгонзола, тархуном та чилійським сибасом	300	499
Равіолі з тигровими креветками	310	465
Сaramelle з сибасом та телятиною	310	599
Зелені равіолі з морською рибою	320	295

ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

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

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Палтус з піною манго-чілі	210	595
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	2 450
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*	785
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	565
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*	430
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

Наполеон карамелізований з горіховим праліне	200	245
Сметанник	200	245
Медовик	170	275
Полунично-йогуртовий десерт	180	255

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.

