

## УСТРИЦІ

*Фін де клер №2*	1 шт	185
*Біла перлина №2*	1 шт	210
*Чорна перлина №2*	1 шт	255
*Жилардо №2	1 шт	380
*Чорна королева №2	1 шт	285

\*подаємо з винним соусом та лимоном

## КРАБ ТА ЛОБСТЕР

*Лобстер Термідор	100	910*
*Клешні краба <i>на Ваш вибір: на пару, з томленим маслом і азіатським соусом</i>	100	1 200*
Норвезький краб <i>свіжого вилу</i>	100	1 299*
*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	910*

\*ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

## КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

Карпачо лосось	180	495
Тартар з лосося та авокадо	170	580
Тартар з телятини та горіховим соусом	270	395
Тартар з креветок та смаженим авокадо	230	470



## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Оселедець північних морів із смаженою картоплею	100/140	235
Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та бріюшем	150	265
Ікра на вибір: щуки	60	455
лосося	60	645
осетра	30	2700
Севіче з креветки та лаврака	220	555
В парі до вина: артишоки, фаршировані перці, в'ялені томати, оливки, маслини, грісіні	300	499
Італійські м'ясні делікатеси	220	595
Сирне плато з грісіні	220	645
Млинці зі слабосолоним лососем та соусом з ікри	250	485
Вітелло тоннато з каперсами, в'яленими томатами та соусом Vitello	170	460
Сир Буррата власного виробництва на вибір: з карамелізованою грушею з руколою та томатами Чері	250/270	290/335

---

---

## ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбіфом	220	295
*Брускета з м'ясом краба	180	885
Брускета з маринованим лососем та крем-сиром	220	425
Брускета з томатами та сиром Страчателла	240	320
Брускета з прошутто	250	375

---

---

## САЛАТИ

Салат Капрезе з соусом Песто	220	275
Салат з креветкою, авокадо та руколою	250	485
Асорті томатів у грецькому йогурті з сиром Страчателла	220	260
Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами чері та соусом чилі-бальзамік	250	295
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	230	520
Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами	350	535
Салат з вугрем та водоростями під горіховим соусом	300	750
*Салат з м'ясом краба та авокадо	260	1195
Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами	250	295



## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Котлета Beyond Meat	320	585
Бургер від Мішеля Сайкалі	450	777
*Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	210	680
Млинці з курятиною та грибами	240	265
*Бебі кальмар фарширований креветкою та дорадо під соусом Дюксель	130	395
*Фаршировані артишоки м'ясом краба	250	975
Домашні деруни з жульеном та чіпсами із білих грибів	290	290
Мармурове фуагра з сублимованими маслинами та імбирною грушею	110/100/70	1150

## СУПИ

*Сирний суп з крабом	320	720
Уха із дорадо та лосося з дров'яної пічки	320	380
Борщ червоний з телятиною, пампушками та сметаною	330/40	275
*Том Ям із морепродуктами	400	625
Окрошка на кефірі з томленою телятиною	300	290
з чорною тріскою та червоним кав'яром	300	510

## ДОМАШНЯ ЛІПКА

Вареники домашньої ліпки з м'ясом	220	245
Равіолі з тигровими креветками	310	475
*Паста равіоля з крабом, трюфельним соусом та чорною ікрою	270	725
Чорні пельмені «Три м'яса»	220	270
Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та в'яленими томатами	290	325

## ПАСТА І РИЗОТО

*Паста з морепродуктами	400	875
Ризото з білими грибами	300	435
Ризото з восьминомом у вершково-томатному соусі	320	860
Тальятеле з білими грибами та сиром таледжіо	340	415
Паста Аля-Карбонара	350	370



## ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піца Маргарита	350	225
Піца Чотири сири	660	390
Піца Альпіна	670	355
Піца з білими грибами	590	425
Піца Д'явола	620	375
Піца Капрезе	605	345
Піца Карбонара	610	390
Піца з анчоусами	610	295
Фокача з розмарином	200	135
Фокача з пармезаном	200	190

## РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

*Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами	400/150/120	2 500
Лосось з пюре із копченого часника та соусом Карі	380	680
Гратен з трьох видів риби та трюфельним дьукселем	220	510
Котлети із щуки з голландським соусом та картопляним пюре	280	415
Чорна тріска зі спаржою та соусом пастернак	120/150	950
*Шийка лобстера з зеленим соусом та мелісою	170/100	1400
Філе дорадо з котлетою із цукіні	250	570

## СВІЖИЙ ВИЛОВ

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ ГОТУЄМО НА ГРИЛІ АБО НА ПАРУ

*Кальмар бебі	100*	440
*Креветки	100*	620
*Гребінець	100*	980
*Восьминіг	100*	1040
Дорадо	100*	245
Тюрбо	100*	425
Тунець	100*	325
Тріска	100*	430
«Суперстейк» осетр	100*	470
«Суперстейк» лосось	100*	350
Морський язик	100*	585

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту



## ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

Телячі щічки з трюфельним пюре <i>і соусом з маринованого перцю</i>	360	420
Бефстроганіф з телятиною та білими грибами	320	585
Качине філе з кимчі <i>та соусом з копчених мідій</i>	350	675
Курча гриль <i>мариноване в кефірі з морквяним пюре</i>	380	385
Біфштекс з витриманої телятини «Торне де Россіні» з фуагрою	300	1555
М'ясо фазана з картоплею <i>та соусом деміглас</i>	250	410
Рулка ніжного кролика <i>з сезонними овочами та яблучним демігласом</i>	520	665

## М'ЯСО

### ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Філе Мінйон, Америка	100*	910
Стейк T-Bone, Америка	100*	599
Стейк Рібай, Америка	100*	890
Стейк Рібай, Україна	100*	330
Шашлик зі стегна курки	180/30/20	280
Шашлик зі свинини	180/30/20	380
Шашлик з яловичини	180/30/20	545
Свинні ребра BBQ	100*	310
Каре телятини	100*	325
Каре ягняти, Україна	100*	595

\*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

## ГАРНІРИ

Картопляне пюре	260	135
Припущене броколі альденте з сиром пармезан	220	235
Смажена картопля з білими грибами та цибулею шніт	290	265
Молода картопля у вершковому соусі з бобами едамаме	250	230
Овочі гриль	200	275
Шпинат з пармезаном	135	199
Артишоки-гриль	110	255
Соус: аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі	30	75
Хлібний кошик з нашої пекарні	350/30	115



## ДЕСЕРТИ

Кавово-лаймова Панна котта	140	240
Ігристе желе з полуницею та морозивом кранч	160	290
«Для неї»	180	340
Фісташковий крем-брюле	150	365
Нетрадиційний мілфей з кремом Абсолют-Діпломат	190	255
Медовик	170	275
Французький десерт «Paris-Brest»	250	325

---

---

\* на дані позиції знижки не розповсюджуються

