

УСТРИЦІ

Фін де клер №2	1 шт	195
Біла перлина №2	1 шт	220
Чорна перлина №2	1 шт	265
*Жилардо №2	1 шт	390
*Чорна королева №2	1 шт	295

*подаємо з винним соусом та лимоном

КРАБ ТА ЛОБСТЕР

Лобстер Термідор	100	910
Лобстер на Ваш вибір:	100	910
<ul style="list-style-type: none">• 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)		

*Ціна вказана за 100 г живого краба або лобстера

КАРПАЧО ТА ТАРТАРИ

Карпачо лосось	180	510
Тартар з лосося та авокадо	170	620
Тартар з телятини та горіховим соусом	270	480
Тартар з креветок та смаженим авокадо	230	490



ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Оселедець північних морів із смаженою картоплею	100/140	320
Паштет з курячої печінки з цибулевим мармеладом та бріошем	150	280
Ікра на вибір:		
щуки	60	970
лосося	60	970
осетра	30	2700
В парі до вина: артишоки, фаршировані перці, в'ялені томати, оливки, маслини, грісіні	300	550
Італійські м'ясні делікатеси	220	640
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	720
Сир Буррата власного виробництва на вибір: з карамелізованою грушею з руколою та томатами Чері	250/270	310/350

ІТАЛІЙСЬКІ БРУСКЕТИ

Брускета з ростбіфом	220	460
*Брускета з м'ясом краба	180	1250
Брускета з маринованим лососем та крем-сиром	220	475
Брускета з томатами та сиром Страчателла	240	330
Брускета з прошутто	250	400

САЛАТИ

Салат Капрезе з соусом Песто	220	295
Салат з креветкою, авокадо та руколою	250	520
Салат з карамелізованою курячою печінкою, томатами та соусом чилі-бальзамік	250	365
Салат з маринованим лососем та пікантним соусом	230	550
Салат з теплою телятиною, соусом Теріякі та овочами	250	575
Салат з вугрем та водоростями під горіховим соусом	300	750
*Салат з м'ясом краба та авокадо	260	1560
Салат із сиром Страчателла та карамелізованими баклажанами	250	350



ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Котлета Beyond Meat	320	585
Бургер від Мішеля Сайкалі	450	890
*Голубці з краба під соусом моцарелла-базилік	210	980
*Бебі кальмар фарширований креветкою та дорадо під соусом Дюксель	130	420
*Фаршировані артишоки м'ясом краба	250	1680
Шатобріан з аргентинським соусом	300	720
Спрінг-роли з креветкою та кав'яром	190	440

СУПИ

*Сирний суп з крабом	320	1040
Уха із дорадо та лосося з дров'яної пічки	320	380
Борщ червоний з телятиною, пампушками та сметаною	330/40	345
*Том Ям із морепродуктами	400	625

ДОМАШНЯ ЛІПКА

Равіолі з тигровими креветками	310	720
Паста равіолі з рибою-меч	260	840
*Паста равіоля з крабом, трюфельним соусом та чорною ікрою	270	820
Равіолі з кроликом, сиром Пармезан та в'яленими томатами	290	350

ПАСТА І РИЗОТО

Ризото з восьминомом у вершково-томатному соусі	320	920
*Паста з морепродуктами	400	1140
Тальятеле з білими грибами та сиром таледжіо	340	415
Ризото з білими грибами та чорним трюфелем	300	770
Ризото з креветками, сиром страчателла та соусом песто	300	740



ПІЦА З ДРОВ'ЯНОЇ ПЕЧІ

Піца Маргарита	350	300
Піца Чотири сири	340	450
Піца Д'явола	620	450
Піца Капрезе	605	440
Піца Карбонара	610	440
Піца з Мартаделлою та в'яленими томатами	540	550
Піца з лисичками та італійський трюфелем	500	850
Піца з гребінцем та королівським манго	560	1 420
Фокача з розмарином	200	150
Фокача з пармезаном	200	200

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

*Плато зі смажених морепродуктів з картоплею, спаржею та двома соусами	400/150/120	2 700
Лосось з пюре із копченого часника та соусом Карі	380	850
Гратен з трьох видів риби та трюфельним дьукселем	220	570
Котлети із щуки з голландським соусом та картопляним пюре	280	460
Рум'яна риба-меч з соусом біск	170	1 150
Крокета з кав'яром та м'ясом королівського крабу	200	1 260
Креветка гриль з картопляно-кокосовим пюре	210	910
Філе дорадо з котлетою із цукіні	250	740

СВІЖИЙ ВИЛОВ

ЗА ВАШИМ БАЖАННЯМ ГОТУЄМО НА ГРИЛІ АБО НА ПАРУ

Кальмар бєбі	100	440
Креветки	100	810
Гребінець	100	980
Восьминіг	100	1450
Дорадо	100*	265
Тюрбо	100*	475
Тунець	100*	325
Тріска	100*	1180
«Суперстейк» осетр	100*	470
«Суперстейк» лосось	100*	350
Морський язик	100*	650

*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту



ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

Телячі щічки з трюфельним пюре і соусом з маринованого перцю	360	540
Качине філе з кимчі та соусом з копчених мідій	350	740
Курча гриль мариноване в кефірі з морквяним пюре	380	410
Біфштекс з витриманої телятини «Торне де Россіні» з фуагрою	300	1 670
М'ясо фазана з картоплею та соусом деміглас	250	1 080
Рулька ніжного кролика з сезонними овочами та яблучним демігласом	520	665

М'ЯСО

ПРИГОТОВАНЕ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ

Філе Мінйон, Америка	100	1 350
Стейк Рібай, Америка	100	890
Стейк Рібай, Україна	100*	330
Шашлик зі стегна курки	180/30/20	300
Шашлик зі свинини	180/30/20	380
Шашлик з яловичини	180/30/20	720
Свинні ребра BBQ	100*	330
Каре телятини	100*	350
Каре ягняти, Нова Зеландія	100*	720

*ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

ГАРНІРИ

Картопляне пюре	260	140
Припущене броколі альденте з сиром пармезан	220	340
Смажена картопля з білими грибами та цибулею шніт	290	285
Овочі гриль	200	275
Шпинат з пармезаном	135	220
Спаржа на пару або грилі	140	620
Артишоки-гриль	110	300
Соус: аджика, перцевий, барбекю, тартар, зелений айолі	30	75
Хлібний кошик з нашої пекарні	350/30	115



ДЕСЕРТИ

Спокуса	250	480
Шоколадний шторм	150	375
Медовик	170	295
Кавово-лаймова Панна котта	140	240
Фісташковий крем-брюле	150	365
Французький десерт «Paris-Brest»	250	365

* на дані позиції знижки не розповсюджуються

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.

