

## Холодні закуски / Cold Appetizers

	g / г	UAH/грн
<b>Ікра лососева з вершковим маслом, лимоном та хрустким тостом</b> <i>Salmon caviar with butter, lemon and crispy toast</i>	30/20/20/30	<b>189-00</b>
<b>Ікра осетрова з вершковим маслом, лимоном та хрустким тостом</b> <i>Sturgeon caviar with butter, lemon and crispy toast</i>	50/20/20/30	<b>2150-00</b>
<b>Плато рибне</b> (сьомга, балік осетровий х/к, палтус х/к) <i>Fish Plateau (salmon, smoked sturgeon, halibut)</i>	90/30/10	<b>297-00</b>
<b>Смажені тигрові креветки з овочевим міксом</b> <i>Fried tiger shrimp with a vegetable mix</i>	60/90/55/20	<b>225-00</b>
<b>Карпаччо з лосося з рукколою під соусом «Вінегрет» з сиром Пармезан</b> <i>Carpaccio of salmon with arugula, Vinaigrette Sauce and Parmesan cheese</i>	100/35/35/15	<b>245-00</b>
<b>Асорті італійських брускетт</b> (з лососем, з хамоном, з сиром Фета) <i>Assorted Italian bruschetta's (with salmon, prosciutto, Feta cheese)</i>	100/100/80	<b>215-00</b>
<b>«Капрезе» з соусом «Песто»</b> (сир Моцарелла, помідори, базилік, кедрові горішки) <i>Caprese with Pesto sauce</i> <i>(Mozzarella cheese, tomatoes, basil, pine nuts)</i>	225/40/5	<b>185-00</b>
<b>Карпаччо з телятини з каперсами, помідорами Черрі та печерицями</b> <i>Veal carpaccio with capers, cherry tomatoes and mushrooms</i>	100/20/20/15	<b>275-00</b>
<b>Плато де Фромаж з сухофруктами та медом</b> (сир Бергадер, сир Камамбер, сир Голландський, сир Козиний, сухофрукти, мед) <i>Plateau de Fromazh with dried fruit and honey</i> <i>(Berhader cheese, Camembert cheese, Gouda cheese, dried fruit, honey)</i>	120/50/30	<b>195-00</b>



## Салати / Salads

	g / г	UAH/грн.
<b>Салат «Грецький»</b> <i>Greek salad</i>	300	137-00
<b>Лосось по-норвежськи з мікс-салатом та мексиканським гуакамоле</b> <i>Salmon with mixed salad and guacamole</i>	50/120/100	193-00
<b>Салат «Нісуаз» з рожевим тунцем</b> (тунець, овочевий шифонад, яйце папот, анчоуси ) <i>Nicoise salad with tuna</i> ( <i>tuna, mixed salad, poached egg, anchovies</i> )	100/40/5	187-00
<b>Салат з сиром Бергадер та медово-горіховою заправкою</b> (овочевий шифонад, виноград, яблука, сир Бергадер, соус медовий) <i>Salad with Bergader cheese and honey sauce</i> ( <i>mixed salad, grapes, apples, cheese Bergader, honey sauce</i> )	150/50/80/20	198-00
<b>Теплий салат з телятиною, цибулею Конфі та соусом «Східний»</b> <i>Warm salad with veal, onion under oriental sauce</i>	30/200/45	245-00
<b>Салат «Цезар» з курячою грудкою та беконом</b> <i>Caesar salad with chicken and bacon</i>	50/30/150/45	229-00
<b>Теплий салат з морепродуктами</b> (чорна тигрова креветка, морський коктейль, авокадо, помідори Черрі на листях шифонаду) <i>Warm salad with seafood</i> ( <i>black tiger shrimp, sea cocktail, avocado, Cherry tomatoes on salad leaves</i> )	100/100/50	326-00
<b>Салат з смаженою на грилі качиною грудкою на хрустких листях шифонаду під медово-імбирною заправкою</b> <i>Salad with grilled duck on crispy salad leaves under honey ginger dressing</i>	35/200/45	259-00



## Гарячі закуски / Hot Appetizers

	g / г	UAH/грн
<b>«Кіш-лорен» з білими грибами, беконом та сиром Чеддер</b> <i>Kish-Laurent with cepts, bacon and cheese</i>	160/50	<b>123-00</b>
<b>Мідії «Гратіне» з печерицями, паприкою під соусом «Голандський»</b> <i>Mussels "Hratine" with mushrooms under Hollandaise sauce</i>	200/30	<b>185-00</b>
<b>Креп з шпинатовим фланом, сиром Пармезан, під соусом «Голандез»</b> <i>Crepes with spinach flan, Parmesan cheese under Holandez sauce</i>	200/20/20	<b>185-00</b>
<b>Запечений баклажан з цибулевим «Стіфаво», кедровими горішками та родзинками</b> <i>Baked eggplant with onion, pine nuts and raisins</i>	230/50	<b>175-00</b>
<b>Тигрові креветки по-сенегальки у яблучно-перцевому соусі «Табаско»</b> <i>Tiger Shrimps in apple-pepper Tabasco sauce</i>	60/50	<b>222-00</b>
<b>Ескалоп із фуа-гра з яблуками по-французьки</b> <i>Escalope of foie gras with apples a la French</i>	120/70/12/50	<b>450-00</b>



## Супи / Soups

	g / г	UAH/грн
<b>Суп- крем «Аржантей» з трюфельною олією</b> <i>Cream soup "Argenteuil" with truffle oil</i>	300/15/10	<b>137-00</b>
<b>Угорський суп-гуляш з телятиною та червоної паприкою</b> <i>Hungarian soup "Goulash" with beef and red paprika</i>	300/35/10	<b>137-00</b>
<b>Суп-крем з білими грибами</b> <i>Cream soup with ceps</i>	300/20	<b>125-00</b>
<b>Суп- пюре з гарбуза, селери та тигровою креветкою з грінками з Пармезану</b> <i>Cream soup of pumpkin, celery and tiger shrimp with a croute of parmesan</i>	300/30/10	<b>149-00</b>
<b>Суп рибний «Егейське море»</b> <i>Fish Soup «Aegean Sea»</i>	250/130	<b>185-00</b>



## Гарячі рибні страви / Main fish courses

	g / г	UAH/грн
<b>Форель річкова «по-балканськи» з овочами «Мелі-мело» <i>Trout River “a la Balkan” with stewed vegetables</i></b>	180/125/50	<b>256-00</b>
<b>Палтус «Гратіне» з соусом Песто та яблуками по-французьки <i>Halibut fillet “Hratine” with Pesto sauce and apple «a la French»</i></b>	175/50/30	<b>320-00</b>
<b>Сьомга з мідіями в шампанському під соусом «Сабайон» <i>Salmon with mussels in champagne with “Sabayon” sauce</i></b>	160/150/50/50	<b>350-00</b>
<b>Дорада Рома під соусом «Дана-блю» <i>Dorado Roma under “Dana Blue” sauce</i></b>	250/150/50	<b>387-00</b>
<b>Сібас смажений на рожні з шпинатом <i>Seabass roasted on a broiling rack with spinach</i></b>	250/100/50/25	<b>350-00</b>
<b>Шашлик із сома з смаженими баклажанами, печерицями та помідором «Провансаль» <i>Skewers of catfish with fried eggplant, mushrooms and tomatoes «Provencal»</i></b>	200/150/50	<b>275-00</b>

## Гарячі м'ясні страви / Main meat courses

	g / г	UAH/грн
Стейк з курки «А ля Америка» з беконом на грилі та картоплею «Джексон» та соусом «Мадера» <i>Grilled chicken "a la America" with grilled bacon and potatoes "Jackson" and Madera sauce</i>	225/100/80/40/50	198-00
Курка по-Медітеранськи фарширована сиром Фета, базиліком, трюфельною пастою з гарячим Мелі-мело та соусом «Наполітен» <i>Mediterranean chicken stuffed with feta cheese, basil, truffle paste with hot Meli-Melo under Napoliten sauce</i>	170/150/50	225-00
Качина грудка «Мегре» з капустою «Зауеркраут», грушами по-французьки під малиново-імбирним соусом <i>Duck "Megre" with cabbage "Zauerkraut", pears a la French under raspberry-ginger sauce</i>	100/100/50/50	275-00
Копчений кролик з білими грибами, ананасами, яблуками «Карамелізе», картопляним пюре, помідорами Черрі та мигдальним соусом <i>Smoked rabbit with ceps, pineapple, caramelized apples, mashed potatoes, cherry tomatoes under Almond Sauce</i>	150/120/50	285-00
Стейк з свинини з картоплею по- селянськи та соусом «Джексон» <i>Grilled pork with potatoes and Jackson sauce</i>	250/150/75/50	245-00
Телятина фарширована вишнею з овочами гриль під вишнево-імбирним соусом <i>Veal stuffed with cherry served with grilled vegetables under cherry and ginger sauce</i>	150/150/30	325-00
Філе «А ля крем» по-ельзаськи з картоплею «Гратен» <i>Fillet "a la cream" with scalloped potatoes</i>	150/100/50	265-00
Стейк «Рібай» <i>Steak Ribay</i>	за 100 гр	139-00
Стейк «Ті-Боун» <i>Steak T-Bone</i>	за 100 гр	139-00

## Паста та страви з борошна / Pasta and Dishes from Flour

	g / г	UAH/грн
<b>«Карбонара» беконом та печерицями</b> (Спагеті, бекон, печериці, вершки, сир Пармезан) <i>Carbonara with bacon and mushrooms</i> (Pasta, bacon, mushrooms, cream, Parmesan cheese)	300	145-00
<b>«Болоньез»</b> (Спагеті, телятина, помідори, сир Пармезан) <i>Bolognese</i> (Pasta, beef, tomatoes, Parmesan cheese)	335	185-00
<b>«Дімаре» з лососем та морепродуктами</b> (Спагеті, тигрові креветки, морський коктейль, лосось, сир Пармезан) <i>"Dimare" with salmon and seafood</i> (Pasta, shrimp, sea cocktail, salmon, Parmesan cheese)	300	235-00
<b>«Кувер»</b> свіжа випічка з вершковим маслом <i>Bread basket</i> <i>Fresh pastry served up with butter</i>	20/60/50/60	32-00

## Гарніри / Garnish

<b>Картопля фрі</b> <i>French fries</i>	200	65-00
<b>Картопля по-селянськи</b> <i>Baked potatoes</i>	200	45-00
<b>Шпинат смажений</b> <i>Fried spinach</i>	100	89-00
<b>Овочі запечені на грилі</b> <i>Grilled vegetables</i>	200	89-00

## Соуси / Sauces

<b>Соус «Пеппер»</b> <i>Pepper sauce</i>	50	25-00
<b>Соус сливовий</b> <i>Plum sauce</i>	50	25-00
<b>Соус малиново-імбирний</b> <i>Sauce with raspberry and ginger</i>	50	45-00



## Десерти / Desserts

	g / г	UAH/грн
<b>«Блек форест» з «п'яною вишнею»</b> <i>«Black Forest» with cherries in liqueur</i>	110	<b>45-00</b>
<b>Мафін «Шоколадна лава»</b> <b>з ванільним морозивом</b> <i>Muffins "Chocolate lava" with vanilla ice cream</i>	50/30/50/25/10	<b>75-00</b>
<b>«Тірамісу» в авторському стилі</b> <i>Tiramisu in the author's style</i>	135/30	<b>98-00</b>
<b>Мільфей із свіжого ананасу під соусом</b> <b>«Кокайн»</b> <i>Milfey with fresh pineapple under sauce "Kokayn"</i>	125/30/10	<b>128-00</b>
<b>Ягодний Чіз-кейк</b> <i>Berry Cheesecake</i>	130	<b>65-00</b>
<b>Морозиво з фруктами</b> <i>Ice cream with fruits</i>	300	<b>135-00</b>