



Холодні закуски / Cold Appetizers

	g / г	UAH/грн
Ікра лососева з вершковим маслом, лимоном та хрустким тостом <i>Salmon caviar with butter, lemon and crispy toast</i>	30/20/20/30	219-00
Ікра осетрова з вершковим маслом, лимоном та хрустким тостом <i>Sturgeon caviar with butter, lemon and crispy toast</i>	50/20/20/30	2150-00
Плато рибне (сьомга, балік осетровий х/к, палтус х/к) <i>Fish Plateau (salmon, smoked sturgeon, halibut)</i>	90/30/10	297-00
Тигрові креветки з ароматом імбиру під соусом «Тисяча островів» з овочевим міксом <i>Tiger shrimps with ginger flavor with "Thousand Islands" sauce with vegetable mix</i>	60/90/55/20	225-00
Карпаччо з лосося з рукколою під соусом «Вінегрет» з сиром Пармезан <i>Carpaccio of salmon with arugula, Vinaigrette Sauce and Parmesan cheese</i>	100/35/35/15	297-00
Асорті італійських брускетт (з лососем, з хамоном, з сиром Фета) <i>Assorted Italian bruschetta's (with salmon, prosciutto, Feta cheese)</i>	100/100/80	215-00
«Капрезе» з соусом «Песто» (сир Моцарелла, помідори, базилік, кедрові горішки) <i>Caprese with Pesto sauce</i> <i>(Mozzarella cheese, tomatoes, basil, pine nuts)</i>	225/40/5	195-00
Карпаччо з молоді телятини з каперсами, помідорами Черрі та печерицями <i>Veal carpaccio with capers, cherry tomatoes and mushrooms</i>	100/20/20/15	295-00
Плато де Фромаж з сухофруктами та медом (сир Бергадер, сир Камамбер, сир Голландський, сир Козиний, сухофрукти, мед) <i>Plateau de Fromazh with dried fruit and honey</i> <i>(Berbader cheese, Camembert cheese, Gouda cheese, dried fruit, honey)</i>	120/50/30	229-00




Салати / Salads

	g / г	UAH/грн.
Салат «Грецький» <i>Greek salad</i>	300	147-00
Лосось «Гравлакс» з мікс-салатом (лосось, овочевий шифонад, водорості хіяші, гуакамолє, помідори Чері, маринований імбир, соус імбирний) <i>Salmon «Gravlax» with mixed salad</i> (salmon, lettuce, algae hayashi, guacamole, cherry tomatoes, pickled ginger, ginger sauce)	50/120/100	245-00
Салат «Нісуаз» з рожевим тунцем (тунець, овочевий шифонад, яйце папот, анчоуси) <i>Nicoise salad with tuna</i> (tuna, mixed salad, poached egg, anchovies)	100/40/5/1шт	189-00
Салат з сиром Бергадер та медово-горіховою заправкою (овочевий шифонад, виноград, яблука, сир Бергадер, соус медовий) <i>Salad with Bergader cheese and honey sauce</i> (mixed salad, grapes, apples, cheese Bergader, honey sauce)	300	230-00
Теплий салат з телятиною, цибулею Конфі та соусом «Східний» <i>Warm salad with veal, onion under oriental sauce</i>	30/265/55	245-00
Салат «Цезар» з курячою грудкою та беконом <i>Caesar salad with chicken and bacon</i>	300	229-00
Теплий салат з морепродуктами (чорна тигрова креветка, морський коктейль, авокадо, помідори Черрі на листях шифонаду) <i>Warm salad with seafood</i> (black tiger shrimp, sea cocktail, avocado, Cherry tomatoes on salad leaves)	100/100/50	365-00
Салат з качиною грудкою на хрустких листях шифонаду під медово-імбирною заправкою <i>Salad with duck on crispy salad leaves under honey ginger dressing</i>	285	259-00



Гарячі закуски / Hot Appetizers

	g / г	UAH/грн
«Кіш-лорен» з білими грибами, беконом та сиром Чеддер <i>Kish-Laurent with cepts, bacon and cheese</i>	160/50	136-00
Мідії «Гратіне» з печерицями, паприкою під соусом «Голандський» <i>Mussels "Hratine" with mushrooms under Hollandaise sauce</i>	200/30	196-00
Креп з шпинатовим фланом, сиром Пармезан, під соусом «Голандез» <i>Crepes with spinach flan, Parmesan cheese under Holandez sauce</i>	200/20/20	196-00
Запечений баклажан з цибулевим «Стіфаво», кедровими горішками та родзинками <i>Baked eggplant with onion, pine nuts and raisins</i>	230/50	175-00
Тигрові креветки по-сенегальки у яблучно-перцевому соусі «Пірі-пірі» <i>Tiger Shrimps in apple-pepper Piri-piri sauce</i>	75/50	270-00
Ескалоп із фуа-гра з яблуками по-французьки <i>Escalope of foie gras with apples a la French</i>	120/70/50	565-00



Супи / Soups

	g / г	UAH/грн
Суп- крем «Аржантей» з трюфельною олією <i>Cream soup "Argenteuil" with truffle oil</i>	300/15/10	145-00
Угорський суп-гуляш з телятиною та червоної паприкою <i>Hungarian soup "Goulash" with beef and red paprika</i>	300/35/10	175-00
Юшка «Монастирська» <i>Soup "Monasteryska"</i>	300/20	135-00
Суп- пюре з гарбуза, селери та тигровою креветкою з грінками з Пармезану <i>Cream soup of pumpkin, celery and tiger shrimp with a croute of parmesan</i>	300/30/10	185-00
Суп рибний «Егейське море» <i>Fish Soup «Aegean Sea»</i>	250/130	185-00



Гарячі рибні страви / Main fish courses

	g / г	UAH/грн
Форель річкова «по-балканськи» з овочами «Мелі-мело» <i>Trout River “a la Balkan” with stewed vegetables</i>	180/125/50/50	298-00
Палтус «Гратіне» з соусом Песто та яблуками по-французьки <i>Halibut fillet “Hratine” with Pesto sauce and apple «a la French»</i>	175/50/30	390-00
Сьомга з мідіями в шампанському під соусом «Сабайон» <i>Salmon with mussels in champagne with “Sabayon” sauce</i>	200/150/50/50	435-00
Дорада Рома під соусом «Дана-блю» <i>Dorado Roma under “Dana Blue” sauce</i>	250/150/50	420-00
Сібас смажений на рожні з шпинатом <i>Seabass roasted on a broiling rack with spinach</i>	250/100/50/25	390-00

Гарячі м'ясні страви / Main meat courses

	г / 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	228-00
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>	150/50/50/50/20	320-00
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>	150/50/40/30/50/14	315-00
Стейк з свинини з картоплею по- селянськи та соусом «Джексон» <i>Grilled pork with potatoes and Jackson sauce</i>	250/150/75/50	285-00
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	365-00
Філе «А ля крем» по-ельзаськи з картоплею «Гратен» <i>Fillet "a la cream" with scalloped potatoes</i>	150/100/50/7	320-00
Стейк «Рібай» <i>Steak Ribay</i>	за 100 гр	145-00
Стейк «Ті-Боун» <i>Steak T-Bone</i>	за 100 гр	169-00

Паста та страви з борошна / Pasta and Dishes from Flour


	g / г	UAH/грн
«Карбонара» беконом та печерицями (Спагеті, бекон, печериці, вершки, сир Пармезан) <i>Carbonara with bacon and mushrooms</i> <i>(Pasta, bacon, mushrooms, cream, Parmesan cheese)</i>	300	165-00
«Болоньез» (Спагеті, телятина, помідори, сир Пармезан) <i>Bolognese</i> <i>(Pasta, beef, tomatoes, Parmesan cheese)</i>	335	185-00
«Дімаре» з лососем та морепродуктами (Спагеті, тигрові креветки, морський коктейль, лосось, сир Пармезан) <i>"Dimare" with salmon and seafood</i> <i>(Pasta, shrimp, sea cocktail, salmon, Parmesan cheese)</i>	300	235-00
«Кувер» свіжа випічка з вершковим маслом <i>Bread basket</i> <i>Fresh pastry served up with butter</i>	25/50/50/50	34-00

Гарніри / Garnish

Картопля фрі <i>French fries</i>	200	85-00
Картопля по-селянськи <i>Baked potatoes</i>	200	65-00
Шпинат смажений <i>Fried spinach</i>	100	112-00
Овочі запечені на грилі <i>Grilled vegetables</i>	250	89-00

Соуси / Sauces

Соус «Пеппер» <i>Pepper sauce</i>	50	35-00
Соус «Ткемалі» <i>Plum sauce</i>	50	35-00
Соус малиново-імбирний <i>Sauce with raspberry and ginger</i>	50	45-00



Десерти / Desserts

	g / г	UAH/грн
«Блек форест» з «п'яною вишнею» <i>«Black Forest» with cherries in liqueur</i>	110	55-00
Мафін «Шоколадна лава» з ванільним морозивом <i>Muffins "Chocolate lava" with vanilla ice cream</i>	50/30/50/25/10	98-00
«Тірамісу» в авторському стилі <i>Tiramisu in the author's style</i>	135/30	126-00
Мільфей із свіжого ананасу під соусом «Кокайн» <i>Milfey with fresh pineapple under sauce "Kokayn"</i>	125/30/10	145-00
Ягідний Чіз-кейк <i>Berry Cheesecake</i>	130	65-00
Морозиво з фруктами <i>Ice cream with fruits</i>	300	145-00