

# Устриці

Фін де Клер №2

1 шт

150

Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак

## Для старту

<b>Курячий паштет з бріюш</b> та вишневим компоте	120/60/50	<b>270</b>
<b>Форшмак по-одеськи</b> подаємо з хрусткими грінками з бородинського хліба та вершковим маслом з пряними травами	170	<b>210</b>
<b>Сет італійських сирів</b> Грано Подано, Пріма Донна, Горгонзола Дольче, Асіаго, мед	160/70	<b>490</b>
<b>Сет м'ясних антипасті</b> Прошутто, Копа, салямі Мілано, салямі Наполі Піканте	160	<b>490</b>
<b>Карпачо з лосося</b> у медово-гірчичному соусі з пармезаном і руколою	160	<b>510</b>
<b>Карпачо з витриманої яловичини</b> з трюфельним соусом та пармезаном	180	<b>530</b>
<b>Тартар з телятини</b> з трюфельним крем-сиром	170/70	<b>490</b>
<b>Тартар з лосося</b> з кремом з баклажана	150/50	<b>460</b>
<b>Соління домашні:</b> капуста, помідори, огірок	300	<b>245</b>
<b>Тарілка домашніх м'ясних делікатесів</b> буженина, ростбіф, ковбаса, сало та гірчиця	160/30	<b>510</b>
<b>Ікра червона</b>	60/60	<b>860</b>

## Моцарела домашнього приготування

<b>Моцарела Бурата з власної сироварні</b>	1 шт	199
Мішечок, наповнений м'якою вершковою крем-начинкою, виготовленою зі шматочків Моцарели та вершків		
<b>Моцарела з власної сироварні</b>	1 шт	145
М'який сир з ніжним вершковим смаком		
<b>Сет сирів з власної сироварні:</b>	600	480
Моцарела, Бурата, Страчатела подається з соусом песто		

## Салати

<b>Салат Грецький</b>	250	330
з в'яленими томатами та каперсами		
<b>Салат з кальмаром,</b>	280	380
запеченою картоплею, листям салату та соусом песто		
<b>Салат з тигровими креветками,</b>	200	480
руколою, авокадо, томатами чері та пармезаном		
<b>Салат з морепродуктами,</b>	225	410
руколою та мусом з авокадо		
<b>Салат з ростбіфом</b>	230	390
та білими грибами		
<b>Цезар з соковитим курчам на грилі</b>	260	330
з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом		
<b>Салат з підкопченою качиною грудкою,</b>	270	540
запеченим бататом та грушею		
<b>Салат з буратою із власної сироварні</b>	330	385
подаємо з трьома видами томатів, домашнім песто та бальзаміком		

## Брускети

<b>Брускета з лососем</b>	190	345
та соусом крем-чилі		
<b>Брускета з сиром страчатела</b>	200	195
та в'яленими томатами		
<b>Брускета з ростбіфом</b>	160	185
з запеченим цукіні, подаємо з соковитим ростбіфом су-від		
<b>Брускета з підкопченою качиною грудкою</b>	200	350
та грушею		

## Тарячі закуски

<b>Устриці запечені</b> з сиром горгонзола та пармезаном	3шт	495
<b>Печені перці "Капі"</b> з сиром страчатела	270	325
<b>Сир халумі</b> з грушею, вишневим компоте та горіхом фундук	250	420
<b>Гриль-лаваш з моцарелою, томатами і зеленню</b> запечений на вогні лаваш з сиром і соковитими томатами	220	195

## Супи

<b>Бульйон курячий</b> з домашньою локшиною та перепелиним яйцем	300	139
<b>Домашній червоний борщ з телятиною</b> подаємо зі сметаною	300	199
<b>Тайський суп з лососем, креветками та кальмаром</b>	300	425
<b>Окрошка з креветками</b>	340	420
<b>Окрошка з куркою та телятиною</b>	350	295
<b>Смаколики до борща:</b> генеральське сало, зелень, часник, перець гострий, бородинський хліб	60	80

## Паста і ризотто

<b>Спагеті Карбонара</b> домашня паста з класичним соусом та беконом	300	315
<b>Пенне з куркою</b> та сиром чеддер	270	330
<b>Фетучіні з тигровими креветками</b> з цукіні, томатами чері та томатною сальсою	340	395
<b>Ризотто з білими грибами та трюфельним ароматом</b> з вершковим соусом і пармезаном	340	410

## Основні страви

<b>Філе дорадо</b> з бобами едамаме та соусом бер блан	210	<b>510</b>
<b>Медальони з індички</b> в панчетті	300	<b>550</b>
<b>Телячі щічки</b> з пюре з батата та димною цибулею	300	<b>560</b>
<b>Соковита телятина</b> з запеченим бататом та перцевим соусом	250/50	<b>650</b>
<b>Біфштекс з телятини</b> з яєчною з карамелізованою спаржевою квасолею та соусом з білих грибів	340	<b>620</b>
<b>Карамелізована печінка</b> на подушці з картопляного пюре	300	<b>260</b>
<b>Тигрові креветки</b> в солодкому чілі	250	<b>655</b>

## М'ясо та птиця

<b>Шашлик з курчати</b> соковите м'ясо з вогню	100	<b>155</b>
<b>Шашлик зі свинини</b> соковите м'ясо з вогню, рекомендуємо з соусом BBQ	100	<b>185</b>
<b>Шашлик з телятини</b> ніжна вирізка	100	<b>420</b>
<b>Ребра барбекю*</b>	100	<b>185</b>
<b>Люля-кебаб</b> з курча та пряним соусом	240	<b>280</b>
<b>Шашлик з індички</b> соковите м'ясо з вогню	100	<b>210</b>

## М'ясо з хосперу

### М'ЯСО НА КІСТОЦІ

<b>Каре телятини *</b> подаємо з часниковим мармеладом	100	<b>245</b>
---	-----	------------

### СТЕЙКИ

<b>Філе мінйон *</b> рекомендуємо прожарку медіум	100	<b>380</b>
<b>Стейк Рібай (Аргентина) *</b>	100	<b>550</b>

\* ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження м'яса. Середня вага стейка від 300 г

## НА КОМПАНІЮ

### Сет м'ясний на компанію:

900/300

1650

запечені свинячі ребра, кебаб з курча, шашлик з індички, каре телятини, картопля запечена, соус барбекю і пряний соус

## Риба та морепродукти приготовані на грилі

<b>Дорадо</b> запікаємо цілу рибу в хоспері	1 шт	490
<b>Гребінці *</b>	100	780
<b>Щупальця восьминога *</b>	100	850
<b>Тигрові креветки*</b>	100	570
<b>Стейк з лосося *</b> приготований на вогні до золотистої скоринки	100	350

\* ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

## РЕКОМЕНДУЄМО СОУС

<b>Барбекю / Аджика / Сирний</b> домашнього приготування	50	80
---	----	----

## Тарніри

<b>Запечена картопля на грилі</b> приготована на відкритому вогні	200	95
<b>Кукурудза</b> приготована на відкритому вогні	100	89
<b>Картопля фрі</b>	150	115
<b>Запечений хрусткий батат</b>	180	225
<b>Овочі на грилі</b> солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан	200	255

## Випічка

**Хлібний кошик**  
хрустка чіабата

100 75

# Десерти

<b>Крем-брюле</b> з манговим сорбетом	100/50	<b>225</b>
<b>Чізкейк Баскський</b> з грушею	260	<b>230</b>
<b>Цитрусова тарта</b> з бергамотом та каламансі з меренгою	160	<b>230</b>
<b>Чізкейк капучино</b> з карамельним ганашем та ванільною еспумою	220	<b>260</b>
<b>Мільфей</b> з шоколадним ганашем, фісташковим кремом та сезонними ягодами	200	<b>290</b>
<b>Шоколадний фондан</b> подаємо з ванільним морозивом	100/50	<b>240</b>
<b>Морозиво ванільне, шоколадне</b> власного приготування	50	<b>80</b>
<b>Сорбети манго, полуниця з м'ятою</b> власного приготування	50	<b>80</b>