

Устриці

Фін де Клер №2

1 шт

150

Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак

Для старту

Курячий паштет з бріош та вишневим компоте	120/60/50	270
Слабосолена тюлька з бейбі картоплею	430	285
Тар-тар з тунця з імбирним соусом та гуакамоле	235	595
Форшмак по-одеськи подаємо з хрусткими грінками з бородинського хліба та вершковим маслом з пряними травами	170	210
Сет італійських сирів Грано Подано, Пріма Донна, Горгонзола Дольче, Асіаго, мед	160/70	490
Сет м'ясних антипасті Прошутто, Копа, салямі Мілано, салямі Наполі Піканте	160	490
Карпачо з лосося у медово-гірчичному соусі з пармезаном і руколою	160	510
Карпачо з витриманої яловичини з імбирним соусом та пармезаном	180	530
Тартар з телятини з трюфельною пана котюю	170/70	470
Тартар з лосося з кремом з баклажана	150/50	520
Соління домашні: капуста, помідори, огірок	300	245

Моцарела домашнього приготування

Моцарела Бурата з власної сироварні Мішечок, наповнений м'якою вершковою крем-начинкою, виготовленою зі шматочків Моцарели та вершків	1 шт	199
Моцарела з власної сироварні М'який сир з ніжним вершковим смаком	1 шт	145

Салати

Салат Грецький з в'яленими томатами та каперсами	250	330
Салат з креветками та апельсиновим дресингом	220	480
Зелений салат з індичкою, авокадо та артишоками	260	445
Салат з сиром халумі та креветками	265	495
Цезар з соковитим курчам на грилі з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом	260	330
Салат з буратою із власної сироварні подаємо з трьома видами томатів, домашнім песто та бальзаміком	330	385
Теплий салат з гриль-телятиною, копченою страчателою та артишоками	290	540
Салат з морепродуктами, обсмаженими в білому вині	230	595
NEW Салат з тунцем на грилі, спаржевою квасолею та артишоками	245	620

Брускети

Брускета з лососем та авокадо-мусом	210	395
Брускета з прошуто, грушею та соусом горгонзола	350	380
Брускета з ростбіфом та печеним перцем	280	420

Гарячі закуски

Домашні голубці з ніжним вершковим соусом	250	375
Камамбер з інжирним джемом та малиновим кюлі	275	445
Чилійські мідії в соусі горгонзола з хрусткою чіабатою	260/60	480
Креветки темпура з соусом манго-айолі	190	350
Сир халумі з трюфельним медом та ягодами	250	440
Гриль-лаваш з моцарелою, томатами і зеленню запечений на вогні лаваш з сиром і соковитими томатами	220	195

Супи

Бульйон курячий з домашньою локшиною та перепелиним яйцем	300	145
Домашній червоний борщ з телятиною подаємо зі сметаною	300	225
Тайський суп з лососем, креветками та кальмаром	300	425
Гарбузовий крем-суп з креветками	320	290
Смаколики до борща: генеральське сало, зелень, часник, перець гострий, бородинський хліб	60	105

Паста і ризотто

Спагеті Карбонара домашня паста з класичним соусом та беконом	300	335
Вершковий фетучіні з креветками з томатами черрі та зеленню	260	410
Ризотто чотири сира	300	315
Гарбузовий ризотто з підкопченою качиною грудкою	350	375
Паста з кроликом та грибами у вершковому соусі	340	485
Паста з куркою та сиром горгонзола	320	325
Ризотто з білими грибами та трюфельним ароматом з вершковим соусом і пармезаном	340	450

Основні страви

Соковите філе дорадо з артишоками, чорними оливками та томатами чері	250	620
Соковита телятина з запеченим бататом та перцевим соусом	250/50	650
Антрекот зі свинини * з печеною картоплею	100	175
Томлені телячі щічки з трюфельною полентою	390	565
Курячий шніцель на соте з цвітної капусти	325	420
Томлений кролик з картопляним пюре та грибами	320	545
Тигрові креветки в солодкому чілі	250	655
Телячий язик на грилі з гливами у вершковому соусі	170	335

М'ясо та птиця

Шашлик з курчати соковите м'ясо з вогню	100	155
Шашлик зі свинини соковите м'ясо з вогню, рекомендуємо з соусом BBQ	100	185
Шашлик з телятини ніжна вирізка	100	390
Ребра барбекю зі свинини*	100	195
Ребра барбекю з яловичини*	100	210
Люля-кебаб з курча та пряним соусом	240	290
Шашлик з індички соковите м'ясо з вогню	100	210

М'ясо з хосперу

М'ЯСО НА КІСТОЦІ

Каре телятини * подаємо з часниковим мармеладом	100	255
---	-----	-----

СТЕЙКИ

Філе міньйон * рекомендуємо прожарку медіум	100	390
Стейк Рібай (Аргентина) *	100	550
NEW Біфштекс з телятини та сиром Чедер	310	565

* 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

1700

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

Риба та морепродукти приготовані на грилі

Дорадо запікаємо цілу рибу в хоспері	1 шт	510
Гребінці *	100	780
Щупальця восьминога *	100	850
Тигрові креветки*	100	570
Стейк з лосося * приготований на вогні до золотистої скоринки	100	350

* ціна вказана за 100 г підготовленого до смаження продукту

РЕКОМЕНДУЄМО СОУС

Барбекю / Аджика / Сирний домашнього приготування	50	80
---	----	----

Тарніри

Запечена картопля на грилі приготована на відкритому вогні	200	95
Картопляне пюре з сиром страчатела та пармезаном	180	135
Кукурудза приготована на відкритому вогні	100	89
Картопля фрі	150	125
Запечений хрусткий батат	180	225
Овочі на грилі солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан	200	255
Смажена картопля з грибами гливами та печерицями	335	335

Випічка

Хлібна тарілка з трюфельним маслом	170	150
Грісіні	100	95

Десерти

Крем-брюле з манговим сорбетом	100/50	225
Чізкейк Баскський з грушею	260	230
Цитрусова тарта з бергамотом та каламансі з меренгою	160	230
Чізкейк капучино з карамельним ганашем та ванільною еспумою	220	280
Мільфей з шоколадним ганашем, фісташковим кремом та сезонними ягодами	200	290
Шоколадний фондан подаємо з ванільним морозивом	100/50	240
Морозиво ванільне, шоколадне власного приготування	50	80
Сорбети манго, полуниця з м'ятою власного приготування	50	80
Наполеон	150	190
Сирники із заварним кремом і сезонними ягодами	250	285