Устриці

Фін де Клер №2 Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак	1 шт	150

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
Сет італійських сирів Грано Подано, Пріма Донна, Горгонзола Дольче, Асіаго, мед	160/70	490
Сет м'ясних антіпасті 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 котою	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

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
Бургер з соковитою яловичиною на грилі та картопляними діпами	NEW	305/150/50	560

М'ясо з хосперу

М'ЯСО НА КІСТОЧЦІ

Каре телятини * подаємо з часниковим мармеладом		100	255

СТЕЙКИ

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

NEW **Сет ковбасок з дичини:** 420/160/30/30 — **1450**
ковбаски-гриль з косулі Блек голд, іспанського кабана оленя з прованськими травами та оленя з каєнським перцем

Риба та морепродукти приготовані на грилі

Дорадо 1 шт — **510**
запікаємо цілу рибу в хоспері

Гребінці * 100 — **780**

Щупальця восьминога * 100 — **850**

Тигрові креветки* 100 — **570**

Стейк з лосося * 100 — **350**
приготований на вогні до золотистої скоринки

* ціна вказана за 100 г підготовленного до смаження продукту

РЕКОМЕНДУЄМО СОУС

Барбекю / Аджика / Сирний 50 — **80**
домашнього приготування

Гарніри

Запечена картопля на грилі 200 — **95**
приготована на відкритому вогні

Картопляне пюре 180 — **135**
з сиром страчатела та пармезаном

Кукурудза 100 — **89**
приготована на відкритому вогні

Картопля фрі 150 — **125**

Запечений хрусткий батат 180 — **225**

Овочі на грилі 200 — **255**
солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан

Смажена картопля 335 — **335**
з грибами гливами та печерицями

Випічка

Хлібна тарілка 170 — **150**
з трюфельним маслом

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**