# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, грн
Устрица Фин де Клер	1 шт.	120,00*
Устрица Средиземноморская	1 шт.	120,00*
Устрица Спесиаль	1 шт.	120,00*
Брускетты     с томатами и анчоусом     с лососем и авокадо     с маринованным баклажаном	2 шт./70 2 шт./100 2 шт./80	80,00 140,00 80,00
с артишоком, каперсами и сыром Маскарпоне     с телятиной под соусом Tuna     с сырным муссом Рокфор и инжиром	2 IIIT./80 2 IIIT./100 2 IIIT./80	140,00 110,00 140,00
Форель Неро на картофельных оладьях	190	198,00
Тигровые креветки с Гуакамоле и артишоком	220	350,00
Икра щуки со сметаной и зеленью	100/100	250,00
Сельдь на печеном картофеле	220	100,00
Тар-тар из норвежской форели	150	264,00
Тар-тар из тунца с мескатой	230	428,00
Тар-тар из молодого бычка	150	190,00
Тайский тар-тар из телятины	180	190,00
Крабовый мильфей	130	415,00
Моцарелла «Буффало-Капрезе» со свежим базиликом	270	235,00
Карпаччо из маринованного лосося с Пармезаном	140/50	275,00
Карпаччо из говядины с рукколой	160	298,00
Татаки из маринованной телятины	180	298,00
Форшмак из сельди	130	115,00
Сало генеральское	100	123,00
Royal Black Caviar	50/60/30	3000,00*
Закуска из голубого краба с угрем и креветками	250/80	860,00
СРЕДИЗЕМНОМОРСКОЕ ПЛАТО Омар, Испанские мидии, Гребешок, Устрица Спесиаль, Устрица Средиземноморская, Тигровые креветки 6/8 Подается с тремя видами соусов (Рекомендовано на 2 — 3 персоны)	1500/ 12 устриц/ 300/200	3870,00*

### САЛАТЫ

	Выход, г	Цена, грн
Салат с нежной индейкой под горчичным соусом	290	298,00
«Цезарь» с тигровыми креветками	290	335,00
«Цезарь» с курицей	290	263,00
Салат из мраморной телятины и сыром Бавария	230	285,00
«Панцанелла» с ароматом трюфеля	220	190,00
Микс-салат с помидорами черри	150	178,00
Салат из свежих овощей с сыром Фета	260	187,00
«Оливье» с перепелиным яйцом	200	183,00
Салат с морепродуктами	290	397,00*
Теплый салат с осьминогом, рукколой, каперсами и оливками	270	450,00

<sup>\*</sup> На указанные позиции скидка не распространяется Цены указаны в гривнах

	Выход, г	Цена, грн
Салат с тигровыми креветками и лососевой икрой	170	397,00
Теплый салат с печеными овощами и сыром Сент-Мор-де-Турен	260	295,00
Салат с копченым угрем и грибами шиитаки	240	430,00
Салат с малосольным тайменем, авокадо, яйцом-пашот и красной икрой	200	320,00
Салат с маринованным лососем, хияши-вакаме и сыром филадельфия	210	342,00

#### ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход, г	Цена, грн
Эскалоп из фуа-гра с пикато из персика	80/110/30	495,00*
Запеченный козий сыр с грушей в карамели	210	450,00
Камчатский краб, запеченный с брынзой и шпинатом	200	575,00
Карибский тунец в хрустящей корочке под соусом Нори	110/70	365,00
Соте из осьминога, морского гребешка, тигровых креветок, чилийских мидий и розового кальмара с чесночными крутонами	200/180/40	485,00*
Спринг-роллы с угрем и урюком	125/60	346,00
Гребешки Saint Jacques под сливочным соусом с красной икрой	130/120/100	580,00*
Омар-термидор	100***	290,00*
Омар на гриле под биско-соусом	100***	290,00*
ОМАР ПО-КОРОЛЕВСКИ В ТРИ ВЫНОСА	1440	5950,00*

- Салат из омара с маринованным лососем, рукколо $\bar{\mathrm{N}}$  и помидорами черри
- Японский сет из омара
- Мясо омара под соусом Тернье (Рекомендовано на 2-3 персоны)

#### СУПЫ И ПАСТА

	Выход, г	Цена, грн
Украинский борщ с домашними пампушками	350/60/30	98,00
Сырный суп с куриными сердечками	300	96,00
Буйабес по марсельским мотивам	290/40	195,00*
Мисо-суп с артишоком и индюшиными пупками	280	198,00
Суп «Том Ям Кунг»	280	198,00*
Суп из индейки на углях	320	96,00
Спагетти Бианко Парчини с ароматом трюфеля	250/30	238,00
Спагетти Карбонара	320/30	238,00
Meatbolls с пастой и вялеными томатами	350	225,00
Фарфалле болоньезе	350	255,00

<sup>\*</sup> На указанные позиции скидка не распространяется Цены указаны в гривнах

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	•	
	Выход, г	Цена, грн
Карпатская форель с печеным картофелем	210/150/70	256,00
Стейк из норвежской форели с крем-пюре из сельдерея и грибами шиитаки	140/160	384,00
Запеченная Дорадо с персиковым чатни	250/100	426,00
Жареное филе морской ершовки под шафрановым соусом	190/60/100	395,00
Соте из язычков кролика с чесночными крутонами	200/40/150	375,00
Фрикассе из фермерского цыпленка с кус-кусом	300	207,00
Жареный цыпленок по-домашнему	420/140/120	254,00
Бефстроганов из телятины с корнишонами и печеным картофелем	200/160	298,00
Куриные котлеты в стиле Ретро с картофельным пюре	150/150/20	176,00
Котлета по-аджарски	180/150/60	275,00
Томленая утка с рассыпчатой гречневой кашей под сырным соусом	300	265,00
Касуле из утки	150/180	380,00
Медальоны из телятины с картофелем Помоне под смородиновым соусом	300	370,00
Pot-au-feu из барашка	170/120/80	376,00
Томленая телячья щека в горчичном соусе	250	238,00
Запеченные свиные щечки с белыми грибами, картофелем и беконом	280	254,00
Жаркое из телятины с белыми грибами	350	250,00
МЯСО НА МАНГА	ΛE	
	Выход, г	Цена, грн
Запеченый испанский поросенок с ароматной корочкой (Рекомендовано на 2 — 3 персоны)	890	970,00
Стейк Нью-Йорк Prime / USA	240	857,00*
Стейк Рибай с белыми грибами / USA	290/120	757,00
Каре ягненка	100/20	298,00*
Ребра теленка DELICACY	100/20	320,00*
Шашлык из свинины	160/20/90	245,00
Шашлык из телятины	160/20/90	395,00
Шашлык из индейки	160/20/90	198,00
	000 /00 /00	01055

200/20/90

200/50

210,00

295,00\*

Люля-кебаб из индейки

Котлеты из дикого кабана и косули

<sup>\*</sup> На указанные позиции скидка не распространяется \*\*\* Цена за 100 г живого веса

#### РЫБА НА ГРИЛЕ\*

	Выход, г	Цена, грн
Морской язык	100/20	396,00*
Камбала Тюрбо	100/20	215,00*
Камбала Плейс	100/20	120,00*
Δοραλο	100/20	142,00*
Стейк из черной трески	100/20	610,00*
Стейк из чилийского сибаса	100/20	610,00*
Стейк из тунца Bluefin	100/20	295,00*
Стейк из норвежской форели	100/20	180,00*
Барабулька	100/20	160,00*
Корюшка	100/20	120,00*
СОУСЫ		
Anyeura	<i>Выход, г</i> 100	Цена, грн <b>42 00</b>
Аджика	80	42,00
Соус Сацебели	80	60,00 67,00
Кисло-сладкий соус BBQ	100	
Соус Биск	100	65,00 65,00
Соус шампань	100	05,00
ГАРНИРЫ		
	Выход, г	Цена, грн
Картофельное пюре с трюфельным маслом	100	55,00
Запеченные овощи с оливками	250	195,00
Сливочный шпинат	100	130,00
Картофель по-домашнему	100	79,00
Овощи-гриль с ореховым соусом	250/50	248,00
Белые грибы на гриле с луком	100	190,00
Запеченные томаты в прованских травах	100	82,00
Кус-кус	100	70,00
Брокколи в сливочно-чесночном соусе	100	95,00
ДЕСЕРТЫ		
Наполеон в стиле LEO с клубничным соусом	<sub>Выход,</sub> г 180/35/40	Цена, грн 180,00
Черничная Panna cotta с маракуйей	110/30	163,00
Парфе с цукатами и лаймовым соусом	80/55/40	186,00
	150/25/25	215,00
Тирамису	160/30/60	215,00
Чизкейк с ванильно-малиновым соусом	100/30/50	215,00 147,00
Панна котта с малиновым соусом	160/40/50	147,00
Крем-брюле с ванильным мороженым и малиновым кюли		,
Мороженое (шоколадное, ванильное, ореховое)	40	70,00
Сорбет (клубника, черника, апельсин, лимон, облепиха)	40	50,00
Сырная коллекция с соусом Мастардо	170/100/20/40	428,00

<sup>\*</sup> На указанные позиции скидка не распространяется Цены указаны в гривнах