

# Меню кухни

## БРУСКЕТТЫ

Брускетта с сыром Филадельфия и маринованным цукини	70	48,00
Брускетта с печеным болгарским перцем и соусом Песто	70	59,00
Брускетта с ростбифом и соусом Вителло тонато	70	59,00
Брускетта с сыром Филадельфия и маринованными лососем	70/25	79,00
Брускетта с Тартаром из авокадо	70	60,00
Брускетта с тунцом и сальсой из помидоров черри	70/25	59,00
Брускетта с Горгонзолой и вялеными томатами	70	79,00
Брускетта с лососем и перепелиным яйцом	70	59,00

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Антипасты маринованных овощей /оливки, вяленые помидоры, артишоки, маринованный цукини/	180	164,00
Антипасты сезонных овощей	280	100,00
Антипасты сырное	205	288,00
Антипасты мясное	185	272,00
Пате из куриной печени с луковым конфи́тором	190	79,00
Тартар из лосося	140	185,00
Тартар из тунца	200	239,00
Тартар из телятины	160	195,00
Карпаччо из лосося	160	170,00
Карпаччо из телятины	180	165,00

## СУПЫ

Гаспачо	300	69,00
Крем суп из зеленого горошка	300	65,00
Вегетарианский овощной суп	300	78,00
Куриный бульон с перепелиным яйцом	300	80,00

## САЛАТЫ

Салат с сезонными овощами, маринованными артишоками и обжаренными тыквенными семечками	275	98,00
Микс салат с запеченной свеклой и мягким козьим сыром	200	112,00
Микс салат с тунцом и цитрусовой заправкой	190	169,00
Теплый салат с телятиной и гранатовым соусом	230	230,00
Салат со слабосоленым лососем и сыром Филадельфия	200	220,00

## ДОПОЛНИТЕЛЬНО

Оливки	50	60,00
Вяленые томаты	50	90,00
Артишоки маринованные в специях и оливковом масле	50	200,00
Фундук	50	160,00
Кедровые орешки	50	175,00
Гриссини	50	60,00
Рисовые чипсы	50	50,00

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Запеченный Камамбер с вареньем из дикой брусники	120/50	225,00
Тигровые креветки-гриль с пикантным базиликово-лаймовым соусом	150/30	325,00
Мидии Гратината	250	155,00
Саптимбокка из телятины с пармской ветчиной и легким соусом из зеленого горошка с мятой	170	150,00

## ПАСТА

С тремя видами помидор	330	175,00
С морепродуктами	330	228,00
Карбонара	250	130,00

## РИЗОТТО

С белыми грибами	250	190,00
Четыре сыра	250	210,00
С морепродуктами и чернилами каракатицы	250	260,00

## РЫБА

Дорадо запеченная с соусом из белого вина	280	285,00
Лосось запеченный с цитрусовым соусом	195	255,00
Тунец на гриле с томатной сальсой	225	298,00

## ПТИЦА И МЯСО

Филе куриное-гриль с соусом из Горгонзолы	200	158,00
Утиная грудка с винно-вишневым конфи́тором	250	298,00
Стейк Филе Миньон (за 100гр)	100	120,00
Медальоны с соусом из белых грибов	225	336,00

## ГАРНИРЫ

Овощи-гриль	155	79,00
Картофель по-тоскански	250	40,00
Овощной микс на пару	220	69,00
Шпинат сливочный с чесночным ароматом	120	90,00

## Дегустационный сет

990 грн



## ДЕСЕРТЫ

Шоколадный фондан	160	115,00
Лавандовая панна-котта	150	76,00
Крем-Брюле	175	80,00
Мороженное	50	50,00
Сорбет	50	60,00
Шоколадная конфета ручной работы	1 шт	15,00

## БРУСКЕТТИ

Брускетта из сиром Филадельфия и маринованным цукіні	70	48,00
Брускетта з печеним болгарським перцем і соусом Песто	70	59,00
Брускетта з ростбифом і соусом Вителло тонато	70	59,00
Брускетта із сиром Філадельфія і маринованими лососем	70/25	79,00
Брускетта з Тартаром із авокадо	70	60,00
Брускетта з тунцем і сальсою з помідорів чері	70/25	59,00
Брускетта з Горгонзолою і вяленими томатами	70	79,00
Брускетта з лососем і перепелиним яйцем	70	59,00

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Антипасті маринованих овочів /оливки, вялені помідори, артишоки, мариновані цукіні/	180	164,00
Антипасті сезонних овочів	280	100,00
Антипасті сирних делікатесів	205	288,00
Антипасті м'ясних делікатесів	185	272,00
Пате з курячої печінки з цибульним конфи́тором	190	79,00
Тартар з лосося	140	185,00
Тартар з тунця	200	239,00
Тартар з телятини	160	195,00
Карпаччо з лосося	160	170,00
Карпаччо з телятини	180	165,00

## СУПИ

Гаспачо	300	69,00
Крем суп із зеленого горошка	300	65,00
Вегетаріанський овочевий суп	300	78,00
Курячий бульон з перепелиним яйцем	300	80,00

## САПАТИ

Салат з сезонними овочами, маринованими артишоками і обсмаженим гарбузовим насінням	275	98,00
Мікс салат із запеченим буряком і м'яким козиним сиром	200	112,00
Мікс салат з тунцем і цитрусової заправкою	190	169,00
Теплий салат з телятини та гранатовим соусом	230	230,00
Салат зі слабосоленим лососем і сиром Філадельфія	200	220,00

## ДОДАТКОВО

Оливки	50	60,00
В'ялені томати	50	90,00
Артишоки мариновані в спеціях і оливковій олії	50	200,00
Фундук	50	160,00
Кедрові горішки	50	175,00
Грїссїні	50	60,00
Рисові чїпси	50	50,00

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Запечений Камамбер з джемом із дикіої брусниці	120/50	225,00
Тигрові креветки-гриль з пикантним базиликово-лаймовим соусом	150/30	325,00
Мідії Гратината	250	155,00
Саптимбокка з телятини із пармської шинкою і легким соусом із зеленого горошку та м'ятою	170	150,00

## ПАСТА

З трьома видами помідорів	330	175,00
З морепродуктами	330	228,00
Карбонара	250	130,00

## РИЗОТТО

З білими грибами	250	190,00
Чотири сири	250	210,00
З морепродуктами і чорнилами каракатиці	250	260,00

## РЫБА

Дорадо запечена з соусом із білого вина	280	285,00
Лосось запечений с цитрусовим соусом	195	255,00
Тунець на грилі з томатною сальсою	225	298,00



## ПТИЦА ТА М'ЯСО

Філе куряче-гриль з соусом із горгонзоли	200	158,00
Качина грудка з винно-вишневым конфи́тором	250	298,00
Стейк Філе Мінйон (за 100гр)	100	120,00
Медальйони з соусом із білих грибів	225	336,00

## ГАРНІРИ

Овочи-гриль	155	79,00
Картопля по-тоскански	250	40,00
Овочевий микс на пару	220	69,00
Шпинат вершковий з часниковим ароматом	120	90,00

## ДЕСЕРТИ

Шоколадний фондан	160	115,00
Лавандова панна-котта	150	76,00
Крем-Брюле	175	80,00
Морозиво	50	50,00
Сорбет	50	60,00
Шоколадна цукерка ручної роботи	1 шт	15,00

## BRUSCHETTA

Bruschetta with goat cheese and pickled zucchini	70	48,00
Bruschetta with baked pepper and pesto sauce	70	59,00
Bruschetta with roast beef and vitello-tonato sauce	70	59,00
Bruschetta with Philadelphia cheese and salmon	70/25	79,00
Bruschetta with avocado tartar	70	60,00
Bruschetta with tuna and salsa from cherry tomato	70/25	59,00
Bruschetta with gorgonzola and sun-dried tomatoes	70	79,00
Bruschetta with salmon and quail egg	70	59,00

## COLD PLATTER

Antipasti of the marinated vegetables /olives, dried tomatoes, artichokes, pickled zucchini/	180	164,00
Antipasti of seasonal vegetables	280	100,00
Antipasti of cheese delicacies	205	288,00
Antipasti of meat delicacies	185	272,00
Pate mousse from chicken liver with onion jam and truffle oil	190	79,00
Salmon Tartar	140	185,00
Tuna Tartar	200	239,00
Veal Tartar	160	195,00
Salmon Carpaccio	160	170,00
Veal Carpaccio	180	165,00

## SOUPS

Gazpacho	300	69,00
Cream soup of green peas	300	65,00
Vegetable soup	300	78,00
Chicken clear soup with quail eggs and domestic noodle	300	80,00

## SALADS

Salad with seasonal vegetables, marinated artichokes and fried pumpkin pips	275	98,00
Mix salad with baked beets and soft goat cheese	200	112,00
Mix salad with tuna and citrus dressing	190	169,00
Warm salad with veal and pomegranate sauce	230	230,00
Salad with salmon and Philadelphia cheese	200	220,00

## ADDITIONAL

Olives	50	60,00
Sun-dried tomatoes	50	90,00
Grilled artichokes with spices and olive oil	50	200,00
Hazelnuts	50	160,00
Pine nuts	50	175,00
Grissini	50	60,00
Rice chips	50	50,00

## HOT APPETIZERS

Baked Camembert with wild cowberry jam	120/50	225,00
Grilled tiger shrimps with basil-lime sauce	150/30	325,00
Gratinata mussels	250	155,00
Saltimbocca	170	150,00

## PASTA

Pasta «Three tomatoes»	330	175,00
Pasta with seafood	330	228,00
Spagetti Carbonara	250	130,00

## RISOTTO

Risotto with porcini mushrooms	250	190,00
Risotto with four cheeses	250	210,00
Risotto with seafood and cuttlefish ink	250	260,00

## FISH

Baked Dorado with white wine sauce	280	285,00
Baked salmon with citrus sauce	195	255,00
Grilled tuna with tomato salsa	225	298,00

## MEAT

Grilled chicken fillet with Gorgonzola cheese sauce	200	158,00
Duck breast with wine-cherry confiture	250	298,00
Steak Fillet Mignon (100g)	100	120,00
Medallions with mushroom sauce	225	336,00

## GARNISHES

Grilled vegetables	155	79,00
Potato a la Tuscany	250	40,00
Steam vegetable mix	220	69,00
Creamy spinach with garlic flavour	120	90,00



дату и время спрашивайте у официанта

## DESSERTS

Chocolate fondant	160	115,00
Lavander panna cotta	150	76,00
Crème Brulee	175	80,00
Ice-cream	50	50,00
Sorbet	50	60,00
Handmade chocolate candy	1 p	15,00