

Устриці

Фін де Клер №2

1 шт

150

Має яскраво виражений солоно-йодовий присмак

Для старту

	Курячий паштет з бріюш та вишневим компоте	120/60/50	270
NEW	Слабосолена тюлька з бейбі картоплею	430	285
NEW	Тар-тар з тунця з імбирним соусом та гуакамоле	235	595
NEW	Соковитий ростбіф на бріюші з трюфельним айолі	150	345
NEW	Вітелло тоннато з картоплею фрі	245	475
	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, саямі Мілано, саямі 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 котю	170/70	470
	Тартар з лосося з кремом з баклажана	150/50	460
	Соління домашні: капуста, помідори, огірок	300	245
	Тарілка домашніх м'ясних делікатесів буженина, ростбіф, ковбаса, сало та гірчиця	160/30	510

Моцарела домашнього приготування

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

Салати

Салат Грецький	250	330
з в'яленими томатами та каперсами		
NEW Салат з креветками	220	480
та апельсиновим дресингом		
NEW Зелений салат з індичкою,	260	445
авокадо та артишоками		
NEW Салат з сиром халумі	265	420
та креветками		
NEW Салат Цезар з телятиною	220	495
NEW Салат з курячою печінкою	210	295
Цезар з соковитим курчам на грилі	260	330
з листям салату, томатами, хрусткими крутонами, перепелиними яйцями під домашнім соусом		
Салат з буратою із власної сироварні	330	385
подаємо з трьома видами томатів, домашнім песто та бальзаміком		
NEW Теплий салат з гриль-телятиною,	290	390
копченою страчателою та артишоками		
NEW Салат з морепродуктами,	230	570
обсмаженими в білому вині		

Брускети

NEW Брускета з лососем	350	390
та авокадо-мусом		
NEW Брускета з прошуто,	350	380
сливою, грушею та соусом горгонзола		
NEW Брускета з ростбіфом	280	365
та печеним перцем		

Тарячі закуски

	Сир халумі з інжиром, вишневим компоте та горіхом фундук	250	420
NEW	Домашні голубці з ніжним вершковим соусом	250	375
NEW	Камамбер з інжирним джемом та малиновим кюлі	275	445
NEW	Чилійські мідії в соусі горгонзола з хрусткою чіабатою	260/60	480
NEW	Креветки темпура з соусом манго-айолі	190	250
	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	149
	Домашній червоний борщ з телятиною подаємо зі сметаною	300	199
	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	90

Паста і ризотто

	Спагеті Карбонара домашня паста з класичним соусом та беконом	300	315
NEW	Вершковий фетучіні з креветками з томатами черрі та зеленню	260	415
NEW	Ризотто чотири сира	300	315
NEW	Гарбузовий ризотто з підкопченою качиною грудкою	350	375
NEW	Паста з кроликом та грибами у вершковому соусі	340	445
NEW	Паста з куркою та сиром горгонзола	320	325
	Ризотто з білими грибами та трюфельним ароматом з вершковим соусом і пармезаном	340	425

Основні страви

NEW	Соковите філе дорадо з артишоками, чорними оливками та томатами чері	250	620
	Соковита телятина з запеченим бататом та перцевим соусом	250/50	650
NEW	Антрекот зі свинини * з печеною картоплею	100	155
NEW	Томлені телячі щічки з трюфельною полентою	390	565
NEW	Курячий шніцель на соте з цвітної капусти	325	395
NEW	Томлений кролик з картопляним пюре та грибами	320	545
	Тигрові креветки в солодкому чілі	250	655
NEW	Телячий язик на грилі з гливами у вершковому соусі	170	290

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	365
	Ребра барбекю зі свинини*	100	185
NEW	Ребра барбекю з яловичини*	100	210
	Люля-кебаб з курча та пряним соусом	240	280
	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	245
---	-----	------------

СТЕЙКИ

Філе міньйон * рекомендуємо прожарку медіум	100	380
Стейк Рібай (Аргентина) *	100	550

* 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

Дорадо запікаємо цілу рибу в хоспері	1 шт	490
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
NEW Картопляне пюре з сиром страчатела та пармезаном	180	125
Кукурудза приготована на відкритому вогні	100	89
Картопля фрі	150	115
Запечений хрусткий батат	180	225
Овочі на грилі солодкий перець, печериці, цукіні, баклажан	200	255
NEW Смажена картопля з грибами гливами та печерицями	335	335

Випічка

NEW Хлібна тарілка з трюфельним маслом	170	135
Грісіні	100	75

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	260
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