

## ЗАКУСКИ

Устриці Мушля Файна . . . . . 3 шт . . 98 грн 86 коп.

Чорний кав'яр осетра . . . . . 30 г . 998 грн 42 коп.

Червоний кав'яр форелі . . . . . 30 г . 198 грн 73 коп.

Карпачо з лосося . . . . . 150 г . 169 грн 47 коп.

Тартар із лосося . . . . . 150 г . 169 грн 19 коп.

Лосось гравлак . . . . . 150 г . 139 грн 27 коп.  
із пікантним крем-сиром

Оселедець дунайський . . . . . 180 г . 128 грн 67 коп.

Карпачо з яловичини . . . . . 150 г . 149 грн 29 коп.

Тартар з яловичини . . . . . 150 г . 149 грн 11 коп.

Асорті м'ясе . . . . . 200 г . 169 грн 27 коп.  
(рулет курячий, язик відварний,  
парма, салями мілано)

Сало генеральське з гірчицею . . 180 г . 98 грн 27 коп.  
та грінками з чорного хліба

Торт із курячої печінки . . . . . 200 г . 98 грн 82 коп.  
з морквяною глазур'ю

Яйця фаршировані . . . . . 150 г . 79 грн 27 коп.  
печінкою тріски

Тріо паштетів . . . . . 300 г . 169 грн 77 коп.  
(з курячої печінки, з копченої  
скумрії та осетру, гороховий)

Асорті сирів . . . . . 150 г . 169 грн 22 коп.  
(шевр із пажитником, пармезан,  
умбріоконі у вині, горгонзола дольче)

Ікра з баклажанів . . . . . 150 г . 89 грн 27 коп.

Мариновані овочі . . . . . 200 г . 98 грн 11 коп.

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Жульєн із курки . . . . . 150 г . 149 грн 27 коп.  
та лісових грибів

Жульєн із краба  
з пряним соусом . . . . . 80 г . 298 грн 66 коп.

Курячі крильця . . . . . 200 г . 112 грн 53 коп.

Креветки . . . . . 300 г . 229 грн 08 коп.  
у винно-часниковому соусі

Соте з морепродуктів . . . . . 300 г . 189 грн 23 коп.  
з медовим соусом

## САЛАТИ

Мімоза з тунцем . . . . . 250 г . . . 96 грн 12 коп.

Салат зі смаженою куркою, . . . . 250 г . . 118 грн 75 коп.  
томатами, яйцем, роменом  
та крутонами

Салат із курячою печінкою . . . . . 250 г . . 127 грн 17 коп.

Салат з мусом із авокадо . . . . . 250 г . . 128 грн 85 коп.  
та цвітної капусти

Мікс салатів . . . . . 250 г . . 137 грн 27 коп.  
з креветками та кальмарами

Справжній олів'є з раковими . . . . 250 г . . 159 грн 09 коп.  
шийками та чорним кав'яром

Салат із буратою . . . . . 270 г . . 178 грн 21 коп.  
та рожевими томатами

Салат із крабом та авокадо . . . . . 250 г . . 298 грн 27 коп.

## СУПИ

Курячий бульйон . . . . . 300 г . . 87 грн 11 коп.

Суп Міністроне . . . . . 300 г . . 89 грн 26 коп.

Борщ із пампушками . . . . . 300 г . . 92 грн 65 коп.

Суп-пюре з баклажанів . . . . . 300 г . . 98 грн 33 коп.

Суп з морепродуктами . . . . . 300 г . . 159 грн 57 коп.

Київський суп-пюре з каштанів . 300 г . . 159 грн 27 коп.  
та білих грибів

[www.borysov.com.ua](http://www.borysov.com.ua)

Привіт! Я - Дмитро Борисов. Київ – це моя безумовна любов. Як і гастрономія. Багато років я шукав ідею, яка б об'єднала все це – захоплення містом, спогади про дитинство та, звісно, їжу. Так ми створили Chicken Kyiv. Це не машина часу у 80-і, а, скоріше, ідея про те, якими вони б могли бути. Сподіваюся, що коли ви будете тут снідати яйцями-пашот з ігристим, обідати зеленим борщем або вечеряти котлетою по-київськи, коли вам принесуть лимонад, як у дитинстві, «олів'є» з раками та паюсним кав'яром, коли буде грати український джаз, ви зрозумієте та відчуєте це.



Котлета по-київськи – культова страва. Обов'язково – з цілої грудинки, з рідким центром, соковитим м'ясом та тонкою хрусткою скоринкою. Як би я радив насолоджуватися нею? По-перше, ближче до кістки зробити невеликий прокол спеціальною шпажкою, аби трохи масла та соку витекло на трюфельне пюре. Потім, підтримуючи котлету за кістку, я нарізав би її рівними шматками. Останній, звісно, з'їв би просто, тримаючи його в руках за папільйотку. Смачного!



## ОСНОВНІ СТРАВИ

Рубана котлета з півня ..... 300 г .. 122 грн 24 коп.  
з картопляним пюре  
та малосольними томатами

Котлета Cordon Bleu ..... 300 г .. 159 грн 21 коп.  
з горгонзолою в панчеті та картопляним пюре

Класична котлета ..... 350 г .. 178 грн 25 коп.  
по-київськи з трюфельним пюре

Гола котлета по-київськи ..... 300 г .. 178 грн 27 коп.

Котлета по-київськи ..... 300 г .. 189 грн 11 коп.  
із судака з пюре з цвітної  
капусти та міксом салатів

Шніцель з маринованої ..... 250 г .. 137 грн 67 коп.  
курячої грудки з салатом  
зі свіжих овочів

Підкопчена куряча ніжка ..... 250 г .. 148 грн 21 коп.  
з яблучним чатні та міксом салатів

Куряча грудка ..... 280 г .. 169 грн 67 коп.  
із зеленим рисом

Курча-гриль з салатом ..... 400 г .. 182 грн 87 коп.

BBQ-курча із зеленим ..... 400 г .. 182 грн 22 коп.  
салатом

Вареники з куркою ..... 200 г .. 98 грн 76 коп.  
та грибним соусом

Чорні вареники з судаком ..... 200 г .. 129 грн 27 коп.

Вареники з крабом ..... 200 г .. 209 грн 32 коп.  
та вершково-трюфельним соусом

Зелені тальятеле ..... 300 г .. 119 грн 32 коп.  
з куркою та креветками

Стейк із лосося ..... 300 г .. 248 грн 41 коп.  
з овочами-гриль

Медальйони з мрамурової ..... 300 г .. 257 грн 12 коп.  
яловичини на поленті  
під грибним соусом

Філе судака з аспарагусом, ..... 300 г .. 278 грн 08 коп.  
креветками та базиліковим соусом

Крабові котлети ..... 300 г .. 298 грн 22 коп.  
з картопляним пюре  
та шпинатом

# HEALTHY МАКРОБІОТИЧНЕ МЕНЮ ВІД ЮЛІЇ СКИБИ

## САЛАТИ ТА ЗАКУСКИ

Хумус із авокадо та міксом салатів	250 г	98 грн 11 коп.
Салат з руколою та білими грибами	220 г	129 грн 21 коп.

## БУТЕРБРОДИ НА БЕЗДРІЖДЖОВОМУ ХЛІБІ

з малосольною тюлькою	95 г	32 грн 02 коп.
з рубаною малосольною фореллю	130 г	59 грн 93 коп.
з томатами та копченим тофу	120 г	59 грн 00 коп.
зі смаженими білими грибами	130 г	69 грн 21 коп.

## СУП

Гарбузовий суп з калганом та крабовим м'ясом	300 г	159 грн 21 коп.
--	-------	-----------------

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Цвітна капуста на грилі з цитрусовим тахіні	220 г	89 грн 12 коп.
Міафей із сочевиці та нуту з томатним конкасе	250 г	98 грн 63 коп.

## ОСНОВНІ СТРАВИ

Перлотто з білими грибами	250 г	98 грн 23 коп.
Безглютенові лінгвіні з мідіями та в'яленою ботаргою камбали	300 г	98 грн 74 коп.
Судак з полентою під кунжутно-імбирним соусом	350 г	189 грн 23 коп.
Камбала з гороховим пюре	300 г	239 грн 12 коп.

[www.borysov.com.ua](http://www.borysov.com.ua)

Шукали найбільш гармонійні поєднання локальних продуктів, баланс між легкістю страв та насиченим смаком. Знайшли. Разом з Юлією Скибою, експертом з макробіотичного харчування, створили меню, яке гарантовано робить нас стрункішими, бадьорішими та, врешті-решт, щасливішими.

