

КАНАПКИ ТА ЗАКУСКИ

CANAPÉ AND APPETIZERS

Гречана канапка з вершковим сиром і кав'яром оселедця або щуки Buckwheat canapé with cream cheese and herring or pike caviar	35 г/г	30 ₴	Мушля Файна, устриці аффіновані в Україні з трьома (щавлевою гранітою, огірковим понзу та соусом бернар)	1 шт/pcs	59 ₴
Підкопчений сом із свіжим огірком та вершково-картопляним кремом з соусом Smoked catfish with fresh cucumbers and creamy potato puree with sauce	40 г/г	30 ₴	Mushlya Fayna, oysters refined in Ukraine with three sauces (sorrel granita, cucumber Ponzu, sauce Bernard)	3 шт/pcs	169 ₴
Рублена слабосолена форель з яблуком та огірком із пряним соусом Chopped soft-salted trout with apple and cucumber with spicy sauce	35 г/г	30 ₴	Чорний кав'яр осетра на льоду зі збитим вершковим маслом та хлібцями Sturgeon black caviar on ice with whipped butter and toasts	28 г/г	899 ₴
Форшмак із яблучним желе Forschmack with apple jelly	35 г/г	30 ₴	Запечений перець із соусом бограч та снігом із бринзи Baked pepper with Bograch sauce and bryndza snow	80 г/г	98 ₴
Паштет з гороху та горіхової пасти на злаковому хлібці Pate of pea and nut paste with cereal bread	30 г/г	30 ₴	Філе сома з цитрусом та попкорном із рису Catfish fillet with citrus and rice popcorn	100 г/г	129 ₴
Фуагра маринована з желе із хереса Marinated foie gras with sherry jelly	40 г/г	30 ₴	Тартар із яловичини з гречаним чіпсами Beef tartare with buckwheat chips	100 г/г	129 ₴
Годиво / Pate	30 г/г	30 ₴	Паштет із печінки цесарки та фазану із збитою в ніжний мус морквою зі свіжовипеченим хлібом та збитим вершковим маслом Liver pate of pheasant and guinea fowl with a delicate whipped carrot mousse with freshly baked bread and whipped butter	180 г/г	149 ₴
Ростбіф з яйцем у злаковому хлібці Roast beef with egg in cereal bread	50 г/г	39 ₴	Виноградні равлики півдюжини Half a dozen of snails	225 г/г	198 ₴
Кров'янка з цибулевим мармеладом у житньому хлібі Blood sausages with onion marmalade in rye bread	50 г/г	39 ₴	Раки, рапани, мідії томлені в аджиці Crayfish, rapana and mussels stewed in adjika sauce	200 г/г	198 ₴
Форель власного посолу з персиком в молочному хлібці Marinated trout with peach in milk bread	50 г/г	39 ₴	Жульєн з грибами та раковими шийками Julienne with mushrooms and crayfish tails	100 г/г	198 ₴
Сет кав'яру оселедця, щуки та осетра Caviar set (herring, pike and sturgeon)	130 г/г	629 ₴			

САЛАТИ / SALADS

Брокколи в томатному лече Broccoli in lecsó (vegetable stew)	100 г/г	49 ₴	Бурата з фермерськими томатами та м'ятно-горіховим соусом Burrata with farmed tomatoes and peppermint sauce	120 г/г	49 ₴
Грильована цвітна капуста з соусом бограч, тартаром із свіжих та в'ялених томатів та горіхами із зеленню Grilled cauliflower with Bograch sauce, tartare of fresh and dried tomatoes and nuts with greens	100 г/г	49 ₴	Смажений сир халумі з щавлевою гранітою та сезонними ягодами Fried Halumi cheese with sorrel granite and seasonal berries	100 г/г	49 ₴

ГАСТРОНОМІЧНИЙ БЕЗЛІМІТз 15⁰⁰ до 18⁰⁰

БУДЬ ЯКА ПЛЯШКА ВИНА

ТА БЕЗМЕЖНА КІЛЬКІСТЬ КАНАПОК

UNLIMITED GASTRONOMYfrom 15⁰⁰ till 18⁰⁰

ANY BOTTLE OF WINE

AND UNLIMITED CANAPÉS

СЕТИ | SETS**МАЛИЙ СЕТ КАНАПОК** чотири канапки та келих вина 128 €**SMALL CANAPE SET** four canapes and glass of wine**ВЕЛИКИЙ СЕТ КАНАПОК** сім канапок та пляшка вина 298 €**BIG CANAPE SET** seven canapes and a bottle of wine**М'ЯСНИЙ СЕТ** мацик, сиров'ялена ковбаса, копчена качка 149 €**MEAT SET** raw cured pork, jerky sausage, smoked duck**СЕТ ОБІДНІЙ** по буднях / з 12⁰⁰ до 15⁰⁰ 128 €

будь-яка основна страва та салат з келихом вина або морсу

LUNCH SET on weekdays from 12:00 till 15:00

any main dish with a salad and a glass of wine or fruit drink

СИРНИЙ СЕТ (чотири види сиру та келих вина) 149 €**CHEESE SET** (four kinds of cheeses and a glass of wine)

з молока корови: (качотта молода, лабне, камамбер)

з молока буйволиць: (вершковий)

з молока кози: (корольок, кротен білий, кротен в золі, томат, сніжний виноград, серце тумана, піколо, блан)

From cow milk: (Young Caciotta, Labneh, Camembert)

From buffalo milk: (creamy cheese)

From goat milk: (Korolyok, White Crottin, Crottin in ashes, Tommette, Snow grapes, Fog heart, Piccolo, Blanc)

ОСНОВНІ СТРАВИ**MAIN DISHES****Смажений калкан з підкопченою устрицею,** 250 г/г **398 €**

соусом голандез та спаржею

Fried brill with smoked oyster, Hollandaise sauce and asparagus**Вугор з Шацьких озер** гарячого копчення з овочевим рагу 200 г/г **398 €****Hot-smoked eel from Shatsky lakes with vegetable ragout****Котлета з курки де-воляй** з картопляним пюре та сирним соусом 250 г/г **219 €****Chicken Cutlet De Volaille with mashed potatoes and cream cheese****Шия ягня** запечена під соусом деміглас з баклажановим пюре 450 г/г **249 €****Lamb neck baked with eggplant puree in demi-glace sauce****Кострець яловичини** маринований у гострих помідорах 300 г/г **249 €**

із смаженою медовою редискою

Rump of beef marinated in spicy tomatoes with honey roasted radishes**ДЕСЕРТИ / DESSERTS****Мигдальний** 90 г/г **98 €****бісквіт Джоконда**

з каштановим сиропом,

вершковим кремом із

каштаном та цикорієм

Almond biscuit cake**Joconde with chestnut syrup**

and cream with chestnut and

chicory

Муале 110 г/г **98 €****з ліщиною,**

грушевим кремом та

молочним шоколадом

Molten cake with hazelnuts,

pear cream

and milk chocolate

Ванільний 90 г/г **98 €****бісквіт**

з ягідним джемом із бузини

та ганашем із горіхової

пасти

Vanilla cake with elderberry

jam and peanut ganache