

грн/UAH

Холодні закуски / Cold appetizers

Тар-тар з яловичини з кунжутним маслом/150/85 г 250
Beef Tartar with sesame oil/150/85 g

Тріо тар-тарів (морський гребінець, лосось, тунець)/60/45/50/75 г 495
Trio Tartar (scallops, salmon, tuna)/ 60/45/50/75 г

Карпаччо з оленини/70/30/50/30/10 г 355
Venison Carpaccio/ 70/30/50/30/10 g

Тріо карпаччо (середземноморський восьминіг, лосось, тунець)/50/50/50/200 г 625
Trio Carpaccio (mediterranean octopus, salmon, tuna)/ 50/50/50/200 g

Пате з фуа -гра на бриоші з сезонними ягодами /100/150 г
Pate de foie gras on a brioche with seasonal berries /100/150 g 495

Огіркові роли з ікрою щуки /170 г 335
Cucumber Rolls with Pike Caviar/170 g

Фермерська моцарелла в авокадо з помідорами чері/350 г 405
Farmer's Mozzarella in Avocado with Cherry Tomatoes/350 g

Антипасті /50/150 г 255 
Antipasti 50/150 g

Акваріум / Aquarium*

Лобстер з соусами від Шефа та салатом із авокадо* / 1шт/100/150 г 2595
*Рекомендуємо страву нв 2 Персони


Lobster with Chef's Sauces and Avocado Salad* /1pc/100/150 g
*The dish is recommended for 2 Persons

Свіжі устриці з акваріума на Ваш вибір/ 1 шт/15/10 г 145
Fresh oysters of your choice from the aquarium/ 1 pc/15/10 g


Салати / Salads

Салат з копченою качкою/250 г 250
Smoked Duck Salad /250 g

*знижка на дану позицію не поширюється
*discount does not apply on this position

	грн/UAH
Салат "Цезар" з чіккен боллами і кукурудзяними чіпсами/270 г Caesar Salad with Chicken Balls and Corn Chips/270 g	295 
Салат з козячим сиром та манговим пюре/250 г Goats Cheese and Mango Sauce Salad/250 g	445
Салат "Теракота" з морепродуктами/250 г Terracotta Seafood Salad /250 g	595
Яловичина по-тайськи на соковитому шпинаті/250 г Thai Beef with Juicy Spinach/250 g	345

Супи / Soups

Овочевий італійський суп з хрусткою брускеттою/300/25 г Italian Vegetable Soup with Bruschetta/300/25 g	225
Фермерський суп (ситний суп з фермерської яловичини)/350 г Farmer's Soup (Thick & Hearty Beef Soup)/350 g	125 
Томатний суп з морепродуктами / 300/50г Tomato Seafood Soup 300/50 g	625
Суп-крем з лісовими грибами і трюфельним ароматом/ 250/10г Wild Mushroom Cream Soup with Truffle Aroma/ 250/10g	295
Суп-пюре із кукурудзи з креветками на хрусткій брускеті/ 270/90г Cream Corn Soup with Shrimps and Crispy Bruschetta/ 270/90g	285

Гарячі закуски / Hot Appetizers

Морські гребінці "Сен Жак" з голандським соусом і шпинатом/ 75/120 г St. Jacques Scallops with Hollandaise Sauce and Spinach/ 75/120 g	535
Восьминіг по-середземноморськи з соусом з горгонзоли/ 100/200г Mediterranean Octopus with Gorgonzola Sauce/ 100/200g	655
Качина ніжка з пюре з квасолі із трюфельним ароматом і маринованою сливою/ 120/175 г Duck Leg with Bean Puree, Marinated Plum and Truffle Aroma/ 120/175 g	315

	грн/UAH
Кальмари в темпурі на кус-кусі з чорнилом каракатиці та соусом Айолі/100/200 г	
Tempura Squid on Couscous with Cuttlefish Ink and Aioli Sauce/100/200 g	255
Ескалопи фуа-гра з айвовим пюре і ягодами/135/150 г	
Escalopes of Foie Gras with Quince Puree and Berries/135/150 г	475
Різотто Негро з креветками, каракатицею та бебі-кальмарами/300/15 г	
Risotto Negro with Shrimps, Cuttlefish and Baby Squids/300/15 g	495
Перлотто з томленою качкою і білими грибами/350 г	
Perlotto with Stewed Duck and Porcini Mushrooms/350 g	365
Лінгвіні з морепродуктами/350г	
Seafood Linguine/350 g	445
Аньолотті з індичкою на вершковому пюре з порею /200/125 г	
Turkey Agnolotti in Creamy Leek Puree/200/125 g	245

Страви приготовані в іспанській дров'яній печі Josper/ Dishes cooked in Josper Oven

М'ясо/ Meat

Каре телятини (Україна)* / 100/25 г	
Rack of Veal (Ukraine)* / 100/25 g	205
Каре ягняти (Нова Зеландія)* / 100/25 г	
Rack of Lamb (New Zealand)* / 100/25 g	595
Рібай стейк (Австралія) ** / 100/25 г	
* Орієнтовна вага стейка 300 г	
Ribeye Steak (Australia)* / 100/25 g	
**The average weight of a steak is 300 grams	495
Філе-мінйон (США)* / 100/25 г	
* Орієнтовна вага стейка 300 г	
Filet Mignon (USA)* / 100/25 g	
*The average weight of a steak is 300 grams	835

*Вагу м'яса вказано у сирому вигляді. Вага готової страви залежить від обраного Вами ступеня прожарювання

*The above mentioned weight of meat is the weight of raw meat. The weight of the finished dish depends on a customer's choice of a rare, medium or well-done steak.

	грн/UAH
Курчата (Україна)* / 1шт(500)/100 г	
Chicken (Ukraine)* / 1шт(500)/100 g	375
Філе телятини (Україна) 5-6 місяців* / 100/25 г	
Veal Fillet (Ukraine) 5-6 Months / 100/25 g	225

Риба та морепродукти/Fish and Seafood

Середземноморський восьминіг / 100/25 г	
Mediterranean Octopus / 100/25 g	635
Тигрові креветки / 100/2 5г	
Tiger Shrimps / 100/25 g	350
Морські гребінці / 100/2 5 г	
Scallops / 100/25 g	595
Чилійський сібас / 100/2 5 г	
Chilean Seabass / 100/25 g	655
Лосось / 100/2 5 г	
Salmon / 100/25 g	265
Лаврак / 100/2 5 г	
European Seabass / 100/25 g	285
Дорадо / 100/2 5 г	
Dorado / 100/25 g	245

Соуси/ Sauces



Цитрон / 50г	
Citron / 50 g	45
Томатний (гострий, в азіатському стилі) / 50г	
Tomato (spicy, Asian-style) / 50 g	45
Перцевий (з асорті перців) / 50г	
Pepper (made from assorted peppers) / 50 g	45

Рокфор/ 50 г	грн/UAH
Roquefort / 50 g	45
Ягідний/ 50 г	
Berry / 50 g	45

Овочі/ Vegetable

Помідори/ 100 г	
Tomato / 100 g	75
Баклажани/ 100 г	
Eggplant / 100 g	65
Цукіні/ 100 г	
Zucchini/ 100 g	65
Спаржа/100 г	
Asparagus/ 100 g	195
Картопля/100 г	
Potato/ 100 g	55
Солодкий перець/100 г	
Bell pepper/ 100 g	85
Кукурудза/100 г	
Corn/ 100 g	55
Морква/100 г	
Carrot/ 100 g	55
Селера/100 г	
Celery/ 100 g	55
Цибуля червона/100 г	
Red Onion/ 100 g	45
Гриби/100 г	
Mushrooms/ 100 g	75

Основні страви / Main Courses

Рибна котлета "Пан Київ" в тісті катаіфі з соусом кімчі/150/125/30 г Fish Cutlet "Mr. Kiev" in Kataifi Dough with Kimchi Sauce/150/125/30g	375
Голець з фетою і шпинатом на пармантье з цвітної капусти /200/130г Arctic Char with Spinach, Feta Cheese and Cauliflower Parmentier/200/130г	455
Чилійський сібас на пюре з молодого горошку і овочевою сальсою/150/200 г Chilean Seabass with Young Pea Puree and Vegetable Salsa/150/200g	1035
Дорадо в чорній солі/ 1шт.(350)/100 г Dorado in Black Salt/ 1шт.(350)/100g	695
Стейк Міньйон від шефа/175/50/100 г Chef's Filet Mignon /175/50/100 g	1985
Каре ягня з Табуле і фірмовим соусом/150/130/30 г Lamb with Tabouli and Special Sauce/150/130/30 g	715
Фарширована ніжка фермерської курки з середземноморським соусом/200/100 г Stuffed Farm Chicken Leg with Mediterranean Sauce/200/100 g	275
Філе української качки на пюре з батату з цитрусами та кумкватом /175/175 г Ukrainian Duck Fillet with Sweet Potato Puree, Citrus Fruit and Kumquat/175/175 g	425
Кіноа з овочами/300 г Quinoa with Vegetables/300 g	315 
Міні Тако в солодкому перці/200/50г Mini Taco Stuffed Bell Peppers/200/50g	195 

Десерти / Desserts

Панакота авторська з конфітюром з фейхоа і мандарином/200 г Chef's Panna Cotta with Feijoa and Tangerine Confiture /200 g	195
Тірамісу/170 г Tiramisu /170 g	175
Чізкейк/150/60 г Cheesecake/150/60 g	170
грн/UAH	

	грн/UAH
Груша з шоколадним соусом і ванільним морозивом/ 175/125г	
Pear with Chocolate Sauce and Vanilla Ice Cream/ 175/125g	195
Десерт "Бейліс"/ 120/50г	
Baileys Dessert/ 120/50g	215
Київський торт за оригінальним рецептом/ 100/30/20г	
Original Kiev Torte/ 100/30/20g	170
Сорбет в авторській подачі:	
Полуничний/60/20/15 г	
Strawberry/60/20/15 g	125
Манго/60/20/15 г	
Mango/60/20/15 g	125
Морозиво в авторській подачі:	
Ванільне/60/20/15 г	
Vanilla/60/20/15 g	125
Шоколадне /60/20/15 г	
Chocolate/60/20/15 g	125
Асорті італійських сирів з карамелізованими горіхами/125/250 г	
Italian cheeses mix and caramelized nuts/125/250 g	495