

СЕЗОН СПАРЖИ ASPARAGUS SEASON

Сендвіч зі спаржею, лососем слабосоленим, яйцем пашот, сиром вершковим та голландським соусом (сніданок) Sandwich with asparagus, mild-cured salmon, poached egg, cream cheese and Hollandaise sauce (breakfast)	595
Спаржа запечена в беконі з яйцем пашот та голландським соусом (сніданок) Baked bacon-wrapped asparagus with poached egg and hollandaise sauce (breakfast)	370
Спаржа з грилю Grilled asparagus	290
Спаржа з грилю з сиром Пармезан Grilled asparagus with Parmesan cheese	325
Спаржа з Бурратою, помідорами чері, соусом песто та кедровими горішками Asparagus with Burrata, cherry tomatoes, pesto and pine nuts	690
Спаржа з хамоном іберіко та сиром Пармезан Asparagus with Iberico ham and Parmesan cheese	390
Спаржа з ростбіфом Вітелло Тоннато та сиром Пармезан Baked asparagus with Vitello Tonnato roast beef and Parmesan cheese	420
Спаржа запечена з помідорами чері та сиром Пармезан в італійських травах Asparagus baked with cherry tomatoes and Parmesan cheese in Italian herbs	390
Запечена спаржа з хумусом, оливками та маслинами з оливковою олією Baked asparagus with hummus, olives and olive oil	390

ЗАКУСКИ APPETIZERS

Хліб домашній / Homemade bread пшеничний, житній / wheat, rye	10 1 шт
Італійська міні фокача / Focaccia - з оливковою олією, розмарином та сіллю морською plain pizza dough with olive oil and rosemary	80 1 шт
Італійська міні фокача / Focaccia - з оливковою олією, помідорами чері, розмарином та Пармезаном plain pizza dough with olive oil, cherry tomatoes and rosemary	210 1 шт
БРУСКЕТИ НОРВЕЗЬКІ з лососем слабо соленим Гравлак власного приготування, руколюю, помідорами чері, авокадо, пастами оливковою та з в'ялених помідорів NORWEGIAN BRUSCHETTA with homemade cured salmon Gravlax, arugula, cherry tomatoes, avocado, olive paste and sun-dried tomato paste	585 за сет
Антипасто з 6 видів сирів Рокфор, Ементаль, Брі, Гауда 1000 днів, козячий сир, Пармезан, з маслинами, оливками, в'яленими помідорами та хрумкими крекерами A platter of cheese Roquefort, Emmental, Brie, Gouda 1000 days, goat cheese, Parmesan, with olives, sun-dried tomatoes and toasts for cheese	590 200г
Асорті зі свіжих овочів помідори, огірки, перець болгарський та зелень A platter of vegetables, tomatoes, cucumbers, bell peppers	120 190г
Огірки квашені Sour cucumbers	65 150г
Оливки та маслини, в оливковій олії з травами Olives in olive oil with herbs	280 100г
Масло часникове Garlic butter	65 40г

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please

**АСОРТИ МОРСЬКЕ
A PLATTER of FISH**

Ікра лососева (червона) 290
Red caviar 20g

Ціна за 50g
price per 50g

Лосось / Salmon 149

- лосось копчений на вишневих дровах власного приготування
homemade salmon smoked on cherry wood
- слабосолений Гравлак власного приготування
homemade mild-cured salmon Gravlax

Осетрина власного приготування, 375
з соусом хрін
Homemade sturgeon,
with horseradish sauce

Смажений вугор з соусом Кабаякі та кунжутом 244
Broiled eel with Kabayaki sauce and
sesame seeds

Тартар з лосося 560
з гуакамолем, кунжутом та імбиром маринованим 150g
подається з руколою, помідорами чері та тостами
Salmon tartare
with guacamole, sesame and marinated ginger
served with arugula, cherry tomatoes and toasts

Татакі з тунця Bluefin з манго, авокадо, лаймом, 600
червоною цибулею, кунжутом та кінзою 100/150
Bluefin tuna tataki with mango, avocado, lime, red
onion, sesame seeds and cilantro

Оселедець з картоплею запеченою, цибулею 280
маринованою в оливковій олії 300g
Herring with potato, marinated onions
in olive oil

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

АСОРТИ М'ЯСНЕ
власного приготування
HOUSE SPECIALTY MEAT SELECTION

	ціна за 50г price per 50g
Ростбїф Вітелло Тоннато Roast beef Vitello Tonnato	190
Качка фарширована з журавлиним соусом та печеними яблуками в глазурі маракуїї Stuffed duck with apples in maracuya glaze and cranberry sauce	145
Паштет з фуа-гра, з ягодами сезонними та соусом з мадери Foie gras pâté with berries and Madeira sauce	550
Паштет з м'яса дикого кабана зі сливовим соусом Wild boar meat pâté with plum sauce	220
Террін з качки з карамелізованою грушею з ягодами та журавлиним соусом Duck terrine with caramelized pear with berries and cranberry sauce	185
Ковбаски з молодої телятини та свинини з гірчицею та соусом хрін Sausages with veal and pork with mustard and horseradish sauce	115
Тартар з яловичини з каперсами, корнішонами та яйцем, з тостами Beef tartare with capers, gherkin and egg, with toasts	655 200г
Язик телячий з каперсами, маслинами, помідорами чері та соусом з хрону Boiled calf's tongue with capers, olives and cherry tomatoes	360 100/120
Рулетик з хамона іберіко, песто, Страчателли, персика та руколи Roll of jamon iberico, pesto, Stracciatella, peach and arugula	165 75г

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please

Хамон іберіко з динею
Jamon iberico with melon

380
80/150

Вінницьке сало

з огірками квашеними, грінками з чорного хліба та хроном

Free - range salo (lard)

with sour cucumbers, rye bread toasts and horseradish

240
100/50/100

Пивний набір

в'ялена грудка качки, хамон іберіко, бастурма, саямі французька, ковбаса та полядвця копчені з оливками, маслами та помідорами в'яленими

A platter of meat for beer

cured duck breast, jamon iberico, basturma, French salami, smoked sausage and ham with olives and sun-dried tomatoes

390
150г

БУРГЕРИ / BURGERS

подаються з картоплею фрі та зеленим салатом
served with French fries and green salad

З яловичини "Ангус"

котлета з мармурового м'яса з англійським сиром, помідорами, огірками маринованими, карамелізованою цибулею та луїзіанським соусом

With Angus beef

beef burger with British cheese, tomatoes, pickled cucumbers, caramelized onion and Louisiana sauce

980

The best burger

котлета з яловичини з англійським сиром, беконом, помідорами, цибулею, огірками маринованими, луїзіанським соусом та соусом голландез

beef burger with British cheese, bacon, tomatoes, onion, pickled cucumbers and Louisiana and cheese sauces

640

Подвійний The best burger

подвійна котлета з яловичини з подвійним англійським сиром, беконом, помідорами, цибулею, огірками маринованими, луїзіанським соусом та соусом голландез

Double The best burger

beef burgers with double British cheese, bacon, tomatoes, onion, pickled cucumbers and Louisiana and cheese sauces

880

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

САЛАТИ / SALADS

Океан , мікс овочевий з морепродуктами (лосось, осетрина, тунець Bluefin татакі, креветки королівські)	790 380г
Ocean , with seafood and vegetables (salmon, sturgeon, Bluefin tuna tataki, king prawns, Irish mussels)	
Королівські креветки в дині King prawns in melon	790 350/300
Салат з лососем гарячого копчення з авокадо та помідорами чері Hot smoked salmon salad with avocado and cherry tomatoes	630 300г
Овочевий з сьомгою слабосоленою Гравлакс , перепелиними яйцями, помідорами чері, авокадо та сиром Пармезан Vegetable with mild-cured salmon quail eggs , cherry tomatoes, avocado and Parmesan cheese	630 280г
Шотландський теплий салат з філе лосося гарячого копчення власного приготування з печеною картоплею під зеленим салатом, з огірками, помідорчиками чері, авокадо та перепелиними яйцями Scottish warm salad with homemade hot smoked salmon with baked potatoes under the green salad, cucumbers, cherry tomatoes, avocado and quail's eggs	580 270г
Овочевий з королівськими креветками, з манго, руколою та соусом бальзамік Salad with grilled king shrimps, mango, arugula and Balsamic dressing	510 250г
Цезар з лососем гарячого копчення салат ромен з помідорами чері, перепелиними яйцями, соусом Цезар та витриманим сиром Пармезан Caesar with hot smoked salmon, cherry tomatoes, quail's eggs, Caesar sauce and Parmesan cheese	595 300г
Нісуаз овочевий мікс з тунцем татакі, анчоусами, каперсами, оливками, яйцем та гірчичним соусом Nicoise with tuna tataki, anchovies, vegetables, olives, capers, egg and mustard sauce	490 350г

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

<p>Мікс овочевий з руколою зі смаженим вугром та креветками з соусом “Унагі” та кунжутом Arugula with eel and shrimps with Unagi sauce and sesame</p>	<p>670 250/80</p>
<p>Вінегрет овочевий з оселедцем з домашньою олією “Vinaigrette” vegetable mix with herring</p>	<p>320 200/70</p>
<p>Печені овочі з медальйоном з телятини з грилю Grilled vegetables with grilled veal</p>	<p>590 330г</p>
<p>Цезар, з куркою, хамоном іберіко, та сиром Пармезан Caesar, with chicken, jamon iberico and Parmesan</p>	<p>550 300г</p>
<p>З в’яленою качиною грудкою, паштетом з фуа-гра, качкою фаршированою, карамелізованою грушею та руколою Arugula with duck breast, foie gras, stuffed duck and caramelized pear</p>	<p>870 300г</p>
<p>Французький овочевий з паштетом з дикого кабана, хамоном іберійко та з грінкою з запеченим козячим сиром French with wild boar meat pâté, jamon iberico and toast with baked goat cheese</p>	<p>580 300г</p>
<p>Мікс овочевий з телячою вирізкою запеченою в китайському стилі з помідорами чері та карамелізованими яблуками Vegetable mix with China style veal with cherry tomatoes and caramelized apples</p>	<p>630 220/100</p>
<p>Мікс овочевий з телячим язиком у французькому соусі з помідорами, огірками та перепелиними яйцями Vegetable salad with calf’s tongue in French sauce with tomatoes cucumbers and quail’s eggs</p>	<p>370 280г</p>
<p>Салат з запеченим ростбїфом Вітелло Тоннато, свіжою руколою, помідорами чері та сиром Пармезан Salad with roast beef Vitello Tonnato, cherry tomatoes, arugula and Parmesan cheese</p>	<p>480 230г</p>
<p>Салат з запеченим козячим сиром, хрумкими баклажанами, авокадо та помідорами чері Salad with baked goat’s cheese with crispy eggplants, avocado, and cherry tomatoes</p>	<p>530 300г</p>

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

Зелений салат з буряком, сиром Фета та горіхами грецькими з оливковою олією першого віджиму та соком лайму Green salad with beets, Feta cheese and walnuts with dressing of extra virgin olive oil and lime juice	280 300г
Грецький / Greek помідори, огірки, перець болгарський, синя цибуля, маслини, сир Фета tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onion, olives, Feta cheese	350 350г
Мікс овочевий з авокадо Vegetable salad with avocado	360 300г
Буррата з помідорами чері та руколою Burrata with cherry tomatoes and arugula	640 125/ 200
Смажені персики з Бурратою, хамоном та руколою Fried peaches, Burrata cheese, jamon and arugula	620 360г
Капрезе, помідор фарширований моцарелою на подушці з авокадо, з песто, кедровими горішками та фісташками Caprese, tomato stuffed with mozzarella on a pillow of avocado, with pesto, pine nuts and pistachios	590 260г
З капусти з насінням гарбуза та гарбузовою олією Cabbage with pumpkin seeds and pumpkin oil	220 250г

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Ескалоп з Фуа-гра, з ягодами та соусом з Мадери Foie gras escallop, with berries and Madeira sauce	980 90/ 100
Смажена теляча печінка по-домашньому з цибулею смаженою та з соусом Бордо Fried calf liver with onion and Bordeaux sauce	480 180/50
Качка фарширована з печеними в печі яблуками, свіжими ягодами та журавлиним соусом Stuffed duck with baked apples, fresh berries and cranberry sauce	290 за 100г per 100g

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

Млинець з лососем копченим на вишневих дровах з овочами, сиром Грюєр та соусом теріякі запечений в сковорідці	640
Crêpe with hot smoked salmon, vegetables, Gruyère cheese and Teriyaki sauce baked in oven	
Сир Ементаль, в ніжній хрумкій скоринці, смажений з соусом з манго та яблучним компоте з маракуєю	525
Fried Emmental cheese, in a delicate crispy crust with mango sauce and apples	100/50
Баклажани запечені в глечик у печі з помідорами та сиром Моцарела	580
Furnese – baked aubergines with tomatoes and Mozzarella cheese	300г
Спаржа з ростбіфом Вітелло Тоннато та Пармезаном	560
Baked asparagus with Vitello Tonnato roast beef and Parmesan cheese	200г
Деруни зі сметаною або грибним соусом	350
Potato pancakes with mushroom sauce or sour cream	200/100
Жульєн з білих грибів у вершковому соусі	390
Wild mushroom julienne	150г
КУКУРУДЗЯНА КАША / POLENTA запечена в печі / furnese baked	
<ul style="list-style-type: none"> • зі шкварками та Пармезаном 310 <li style="padding-left: 20px;">with bacon and Parmesan 250г • з грибами білими 430 <li style="padding-left: 20px;">with porcini 250г 	
КОВБАСКИ ДОМАШНІ / HOMEMADE SAUCAGES запечені в печі в сковорідці / furnese – baked in the pan	
<ul style="list-style-type: none"> • з молоді телятини та свинини з карамелізованою цибулею 440 <li style="padding-left: 20px;">with veal and pork 200/250 <li style="padding-left: 20px;">with caramelized onion and mustard • Кров'янка 360 <li style="padding-left: 20px;">з тушкованою капустою зі шкварками та яблуками 150/250 <li style="padding-left: 20px;">Krovуanka (Blood sausages) <li style="padding-left: 20px;">with stewed cabbage, cracklings and apples 	
ЧЕБУРЕКИ ДОМАШНІ / HOMEMADE CHEBUREKS	285
<ul style="list-style-type: none"> • з м'ясом телятини та ягнятини <li style="padding-left: 20px;">with veal and lamb • з фермерським сиром та ароматними травами <li style="padding-left: 20px;">with cottage cheese and herbs 	1 шт

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

СУПИ / SOUP

Том ям суп з морепродуктами з королівськими креветками, мідіями ірландськими, тріскою та грибами шиїтакі	780 350г
Tom yum soup with seafood king prawns, Irish mussels, cod and shiitake mushrooms	
Уха рибацька з коропа <small>рекомендовано на 2 особи</small> з овочами на курячому бульйоні	540 600г
Uha (Fish soup) with carp <small>recommended for 2 persons</small> and vegetables	
Thai Coconut Curry з креветками, грибами шиїтаке, шпинатом, овочами та локшиною рисовою	660 450г
Thai Shrimp Coconut Curry Noodle Soup	
Spicy Ramen з куркою, грибами шиїтаке, овочами, шпинатом, яйцем та локшиною рисовою	480 450г
Spicy duck ramen with noodles, shiitake and egg	
Традиційний французький цибулевий суп	375
Traditional French onion soup	350г
Юшка з білих карпатських грибів з вушками	430
Wild mushroom soup	300г
Солянка збірна м'ясна	280
Solyanka nourishing mixed meat soup	300г
Капусняк домашній зі свининою з печі	380
Furnace baked homemade kapusniak with pork	350г
Курячий бульйон з фрикадельками та овочами	270
Chicken-soup with vegetables and meat balls	350г
Бульйон по - зальцбурзьки з курячим м'ясом, язиком телячим та домашньою локшиною	270
Salzbur soup with chicken meat, calf tongue and homemade vermicelli	350г
Флячки в глечики з печі з грибами білими	490
Furnace baked tripe soup with wild mushrooms	450г
Борщ український з м'ясом та пампушками з часником	320
Ukrainian meat borsch with doughnut with garlic	300/50

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

Чанахи в глечику з печі **650**
750г
з трьома видами м'яса (свининою, телятиною та ягнятиною),
овочами, квасолею, свіжими помідорами та коріандром
Chanakhy in the pot
with pork, veal, lamb, vegetables, beans, tomatoes and coriander

Крем - суп зі шпинатом та сиром Фета **350**
350г
Spinach creamy-soup with Feta cheese

Холодний суп «Окрошка» **260**
300г
з полядницею копченою, яйцем, редискою, огірками, свіжою
зеленню, квасом та сметаню
Cold soup "Okroshka"
with ham, egg, radish, cucumbers, kvas and sour cream

РИБНИЙ МАРКЕТ / FISH MARKET

Паелья іспанська рекомендовано на 2особи **2100**
1100г
з лососем, тріскою, різними видами креветок, мідіями
ірландськими, молюсками **Вонголе**, кальмарами та овочами
Spanish paella recommended for 2 persons
with different kinds of prawns, mussels, shellfishes, squid rings,
salmon, cod and vegetables

Мідії Мариньєр **480**
400г
у білому вині з цибулею та зеленню
Mussels Mariniere
in white wine with spices

Креветки королівські смажені на грилі **520**
150г
з соусом **Mary Rose**
Grilled king prawns
served with Mary Rose sauce

Королівські креветки по-іспанськи **560**
200г
запечені з часником подаються з грінками
Spanish style king prawns
baked with garlic, served with toasts

"Fish and Chips" **950**
250/250
традиційна англійська страва з дикої океанічної тріски тріски
смаженої, з картоплею фри, соусом тартар та тайським солодким
соусом чілі
traditional English fish dish with French fries,
tartar sauce and Thai sweet chili sauce

Філе лосося з креветками королівськими та **890**
200/90/150
шпинатом запечені з в соусі з кокосового молока
та сиром Пармезан
Salmon, king shrimps and spinach baked with
coconut cream and Parmesan cheese

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please

Лосось “Батерфляй” з червоною ікרוю, на подушці з тушкованого шпинату та з соусом вершковим “Butterfly” steak of salmon with red caviar , on the pillow of braised spinach and cream sauce	940 200/150
Тосканський лосось з помідорами чері та шпинатом в крем соусі Tuscan salmon with cherry tomatoes and spinach in cream sauce	840 200/300
Стейк осетрини на грилі зі спаржею та вершковим соусом Grilled sturgeon with asparagus	1 350 280г
Філе чорної тріски в імбирно-соєвій глазури Black cod fillet in a ginger-soy glaze	1 480 200г
Філе тунця Bluefin на грилі з перцем болгарським, горошком зеленим, перепелиним яйцем та червоною ікרוю Grilled Bluefin tuna fillet with bell peppers, peas, quail egg and red caviar	680 150/100/5
КОРОП (ціла риба) запечений в печі FURNACR - BAKED CARP	
<ul style="list-style-type: none"> • Зі свіжими помідорами та овочами With tomatoes and vegetables • У сметані In sour cream 	740 500/300 740 500/300

РИБА ПО-ДОМАШНЬОМУ / HOME-MADE STYLE FISH

Запечена в печі в мідній сковорідці з картоплею Гратен
Furnace - baked in the copper pot with potato Gratin

ціна за 100г
price per 100g

Осетрина / Stergeon	710
Чорна тріска / Black cod	940
Лосось / Salmon	360
Дорада / Dorado	315
Сібас / Seabass	315
Форель / Trout	230

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

РИБА НА ГРИЛІ / GRILLED FISH

з овочами та вершковим соусом
with veggies and cream sauce

Чорна тріска (філе) Black cod (filet)	910
Осетрина (стейк) Sturgeon (steak)	680
Лосось (філе) Salmon (filet)	315
Дорадо (ціла риба) Dorado (whole fish)	295
Сібас (ціла риба) Seabass (whole fish)	295
Форель прісноводна (ціла риба) Trout (whole fish)	210

ШАШЛИКИ З ГРИЛЮ

з грибами та вершковим соусом, подаються на вугіллі

GRILLED SHASHLYK

with mushrooms and cream sauce, served on coals

З осетрини / Sturgeon	1200
З лосося / Salmon	660
Морський лосось, осетрина, креветки королівські Seafood salmon, sturgeon, king prawns	970

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

М'ЯСНИЙ МАРКЕТ / MEAT MARKET

СТЕЙКИ З ГРИЛЮ з овочами та соусом GRILLED STEAKS with vegetables and sauce

ціна за 100г
price per 100g

Філе Міньйон Wague ^{150-200g} , мрамурове м'ясо високої якості з Японії Filet Wague ^{150-200g}	2500
Філе Міньйон мрамуровий USA ^{180-250g} Marbled Mignon USA ^{180-250g}	1130
Стейк Ріб-Ай мрамуровий USA ^{350-450g} Marbled Rib-Eye steak USA ^{350-450g}	870
Стейк Стріплойн з бельгійської молочної телятини ^{170g} Belgian milk-fed veal Striploin steak ^{170g}	540
Каре молочної бельгійської телятини ^{350-450g} Belgian milk-fed veal rib ^{350-450g}	520
Ошийок зі свинини Pork neck	220
Стейк зі свинної полядвиці Pork steak	240
Куряче філе Chicken breast	195
Печені овочі на грилі Selection of grilled vegetables	450 350g

Вага продукту зазначена в сирому вигляді. / The weight of raw product

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

ШАШЛИКИ З ГРИЛЮ / GRILLED SHASHLYK

з картоплею печеною в печі на дровах та соусом, подаються на вугіллі
with bake potatoes and tomato sauce, served on a coals

«Чорний Кіт» ошийок свинини, філе телятини, курки, ягнятини, ковбаски домашні з овочами	1250 550/350
“Black Cat” shashlyk pork, veal, chicken, lamb, homemade sausage with vegetables	
Зі свинини <small>ошийок</small> з овочами	580 250/150
Pork shashlyk with vegetables	
З вирізки молоді яловичини з овочами	950 250/150
Veal fillet shashlyk with vegetables	
З вирізки ягнятини з печерицями	615 180/150
Lamb fillet shashlyk with mushrooms	
З курки з ананасом	390 250/150
Chicken shashlyk with pineapple	

ЯЛОВИЧИНА СМАЖЕНА та ЗАПЕЧЕНА ROASTED and BAKED BEEF

Біфштекс з яловичини подається з картопляним пюре та соусом з Мадери з білими грибами	1650 250/200
Beefsteak with mashed potatoes and Madeira sauce with porcini mushrooms	
Біфштекс “au Poivre” подається з картопляним пюре, спаржею в хрумкому беконі та гострим вершковим соусом	1250 250/250
Beefsteak au Poivre with mashed potatoes, bacon wrapped asparagus and spicy-cream sauce	

Вага продукту зазначена в сирому вигляді. / The weight of raw product

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

Філе молодой телятини з овочами з соусом К'янти з вишнями Амарена подається з картопляним пюре та овочами (капуста броколі та цвітна, горошок зелений) Veal fillet with Chianti sauce and Amarena cherries with mashed potatoes and vegetables	950 200/150
Медальйон з яловичини з картопляним пюре та соусами вершковим та Деміглас Medallion grilled beef fillet with mashed potatoes, cream and Demi-glace sauces	890 150/150
Телятина з баклажанами та помідорами запечена в глечик у печі Furnace - baked in a pot veal with eggplants and tomatoes	1 100 200/350
Телятина в хересі з голубим сиром запечена в сковорідці Veal in Sherry furnace - baked in the copper pot with blue cheese	1 250 200/150
Телятина з чорносливом в вершковому соусі запечена в печі подається з рисом на пару Veal fillet with prunes furnace - baked with cream sauce served with steamed rice	980 350/200
Щічки молочної бельгійської телятини тушковані в соусі деміглас з хересом з ароматними травами подаються з картопляним пюре Braised Belgian milk-fed veal cheeks with mashed potatoes	980 150/150
Котлета по-домашньому з картопляним пюре та соленими овочами Homemade chopped cutlet with mashed potato and sour cucumbers	380 150/200

СВИНИНА СМАЖЕНА та ЗАПЕЧЕНА **ROASTED and BAKED PORK**

Запечене в глечик у ароматне жарке <small>рекомендовано на 2 особи</small> зі свинини (ребра та ошийок), з картоплею та розмарином Furnace roast pork ribs and neck in jug <small>recommended for 2 persons</small> with potatoes and rosmary	690 600/400
Свинина (ошийок) печена на грилі з персиками та сиром з блакитною пліснявою Grilled pork neck with peaches and blue cheese	540 200/250

Вага продукту зазначена в сирому вигляді. / The weight of raw product

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

“Pepper “ стейк

зі спаржею в беконі, картопляним пюре з копченостями та гострим вершковим соусом

Pepper steak

with bacon wrapped asparagus, mashed potatoes with a ham and spicy cream sauce

780
200/250

Чанахи в глечики з печі

з трьома видами м'яса (свининою, телятиною та ягнятиною), овочами, квасолею, свіжими помідорами та коріандром

Chanakhy in the pot

with pork, veal, lamb, vegetables, beans, tomatoes and coriander

890
750г

Реберця по-віденськи в гірчично-медовій глазури

з картоплею запеченою та салатом Коул Слоу

Vienna style ribs in honey-mustard glaze

with baked potatoes and Cole Slaw salad

750
550/250

Свинина по-домашньому

запечена в сковорідці в печі зі сметаною, картоплею та грибами

Homemade style pork

with potatoes, mushrooms and sour cream
furnace - baked in the pot

820
250/300/200

КРОЛИК / RABBIT

Фермерський кролик по-італійськи

запечений в печі з білим вином, розмарином, маслинами та оливками, подається з картоплею з печі

Free-range rabbit

furnace - baked with white wine, rosemary and olives served with baked potatoes

960
400/150

ЯГНЯТИНА / LAMB

Ягнятина “слоу кук” тушкована в червоному вині з розмарином,

з кус-кусом з мигдалем, м'ятою та зернятами гранату

Slow Cooked Lamb stewed in red wine with rosemary,

with couscous with almonds, mint and pomegranate seeds

980
400/150

Реберця ягняти з грилю з Пармезаном та розмарином з овочами з грилю

Garlic Parmesan grilled lamb ribs with grilled vegetables

890
200/100

Азійські реберця ягняти з грилю подаються з рисом

Asian grilled lamb ribs served with rice

890
200/100

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

ПТИЦЯ / POULTRY

Печена качка в яблуках в апельсиновій глазури Roasted duck with apples in orange glaze	895 350/150
Грудка качки печена зі смаженою фуа-гра з вишневим соусом та свіжими ягодами Baked duck breast and fried foie gras, with cherry sauce and berries	970 150/50
Курка запечена в хересі в іспанському стилі подається з кус-кусом Spanish style chicken roast in sherry served with cuscus	770 450г
Манго - чілі куряче філе подається з рисом Mango Chili Chicken fillet served with rice	380 200/100
Пряна корейська курка Кацу подається з рисом на пару Spicy Korean Chicken Katsu served with steamed rice	370 200/100
Кисло-солодка сичуанська курка Гунбао з овочами, ананасом, кеш'ю та рисом на пару Sichuan sour-sweet chicken Kung Pao with vegetables, pineapple, cashew and steamed rice	420 250г
Котлета пожарська - хрумке куряче філе паніроване в сухарях подається з яблуками печеними в печі, з ягодами та соусом з екзотичних фруктів Chicken cutlet pojarski - crispy breaded chicken fillet served with oven-baked apples, berries and exotic fruit sauce	395 250г

ВАРЕНИКИ / VARENYKY

З картоплею / With potato з маслом та сметаною / with butter and sour cream	320 300/100
З картоплею / With potato з шкварками / with cracklings	320 300/50
З картоплею / With potato з соусом з білих грибів / with mushroom sauce	390 300/100
З капустою та білими грибами з маслом та сметаною With cabbage and porcini mushroom with butter and sour cream	350 300/100

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

З м'ясом (зі свинини, телятини та м'яса індички) With meat (pork, veal and turkey)	370 300/20
З м'ясом гуски зі сливовим соусом With goose meat with plum sauce	370 250/50
З вишнями зі сметаною та вишневим соусом With cherry with sour cream and cherry sauce	490 300/100
З маком з медом With poppy seeds with honey	350 300/20
Галицьке асорті вареників з картоплею, м'ясом, м'ясом гуски, капустою та білими грибами з маслом та сметаною Galicja style selection of varenyky with potato, meat, goose meat, cabbage and porcini mushroom served with butter and sour cream	370 300/100
Пельмені з м'ясом індички Pelmeny (dumplings) with turkey meat	370 300/20

КЛАСИЧНА ПАСТА PASTA

Паста Карбонара з лососем та креветками королівськими з вершковим соусом та сиром Пармезан Pasta Carbonara with salmon, king prawns, cream sauce and shaved Parmesan	615 300/100
Паста Карбонара класична з копченим беконом з хамоном іберіко, вершковим соусом та сиром Пармезан Pasta Carbonara with bacon, jamon iberico, cream sauce and shaved Parmesan	420 300/100
Спагеті "Болоньєзе" з помідорами, телятиною та сиром Пармезан Spaghetti "Bolognese" with tomatoes, veal and Parmesan	490 300/150

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.

ГАРНІРИ / SIDE DISHES

Картопля запечена в печі Furnace - baked potatoes	90 250г
Картопля Гратен / Gratin potatoes	210 250г
Картопля смажена по-домашньому з беконом, грибами та цибулею Home style fried potatoes with a bacon, mushrooms and onion	150 250г
Картопляне пюре / Mashed potato	150 250г
Картопля відварна / Boiled potatoes	120 250г
Картопля фри / French fries	95 200г
Рис відварний / Boiled rice	95 200г
Шпинат тушкований в соусі крем Spinach braised in cream sauce	150 за 100г per 100g

Якщо у Вас алергія або непереносимість продуктів повідомте офіціанта, будь ласка.
If you have an allergy or food intolerance inform the waiter, please.