

## ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Хліб домашній / Homemade bread</b><br>Пшеничний, житній / wheat, rye                                                                                                                                                                                                                                           | <b>10</b><br>1 шт    |
| <b>Набір грінок</b><br>з часниковою глазур'ю<br><b>Toasts</b><br>with garlic glaze                                                                                                                                                                                                                                | <b>50</b><br>за сет  |
| <b>БРУСКЕТИ НОРВЕЗЬКІ</b><br>з лососем слабо соленим Гравлакс власного приготування, руколою, помідорами чері, авокадо, пастами оливковою та з в'ялених помідорів<br><b>NORWEGIAN BRUSCHETTA</b><br>with homemade cured salmon Gravlox, arugula, cherry tomatoes, avocado, olive paste and sun-dried tomato paste | <b>585</b><br>за сет |
| <b>Антипасто з 6 видів сирів</b><br>Рокфор, Ементаль, Брі, Гауда 1000 днів, козячий сир, Пармезан з оливками, маслинами та крекерами до сиру<br><b>A platter of cheese</b><br>Roquefort, Emmental, Brie, Gouda 1000 days, goat cheese, Parmesan, with olives and toasts for cheese                                | <b>590</b><br>200г   |
| <b>Асорті зі свіжих овочів</b><br>помідори, огірки, перець болгарський та зелень<br><b>A platter of vegetables</b><br>tomatoes, cucumbers, bell peppers                                                                                                                                                           | <b>120</b><br>190г   |
| <b>Хумус домашній</b><br>подається з марокканськими оливками, оливковою олією, травами, перцем чілі та грінкою з французького багета<br><b>Homemade hummus</b><br>served with Moroccan olives, olive oil, herbs, chili and toasted French baguette                                                                | <b>230</b><br>100/50 |
| <b>Огірки квашені</b><br><b>Sour cucumbers</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>65</b><br>150г    |
| <b>Маслини</b><br><b>Olives</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>280</b><br>100г   |
| <b>Масло часникове</b><br><b>Garlic butter</b>                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>65</b><br>40г     |

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

## АСОПТИ МОРСЬКЕ / A PLATTER of FISH

Ікра лососева (червона)  
Red caviar

290  
20г

ціна за 50г  
price per 50g

Лосось / Salmon

149

- запечений / baked
- лосось копчений на вишневих дровах власного приготування  
homemade salmon smoked on cherry wood
- слабосолений Гравлак власного приготування  
homemade mild-cured salmon Gravlox

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

ТАРТАР / TARTARE

подається з руколою, помідорами чері та тостами  
served with arugula, cherry tomatoes and toasts

- з лосося 560  
з гуакамоле, кунжутом та імбиром маринованим 150г  
salmon  
with avocado guacamole, sesame and marinated ginger
- з тунця 560  
з гуакамоле, кунжутом та імбиром маринованим 150г  
tuna  
with avocado guacamole, sesame and marinated ginger

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

Карпаччо з лосося 520  
з каперсами, оливковою олією та вершковим сиром 100г  
Salmon carpaccio  
with capers, olive oil and cream cheese

Оселедець з картоплею запеченою, цибулею 280  
маринованою та соусом бальзамік 300г  
Herring with potato, marinated onions  
and sauce balsamic

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

|                                                                                                                                                                                                                               |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Ростбіф Вітелло Тоннато</b><br><b>Roast beef Vitello Tonnato</b>                                                                                                                                                           | <b>190</b>               |
| <b>Качка фарширована</b><br>з журавлиним соусом та печеними яблуками в глазурі маракуйї<br><b>Stuffed duck</b> , with apples in maracuya glaze and cranberry sauce                                                            | <b>145</b>               |
| <b>Паштет з фуа-гра</b><br>ягодами сезонними та соусом з мадери<br><b>Foie gras pâté</b><br>with berries and Madeira sauce                                                                                                    | <b>550</b>               |
| <b>Паштет з печінки телячої</b><br>з соусом з журавлини та ягодами свіжими<br><b>Calf's liver pate</b><br>with cranberry sauce and berries                                                                                    | <b>180</b>               |
| <b>Лотаринзький м'ясний паштет</b><br>з квашеними огірочками, тостами та соусом хрін<br><b>Lorraine meat pâté</b><br>with sour cucumbers and toasts                                                                           | <b>120</b>               |
| <b>Тартар з молодой яловичини</b><br>з каперсами, корнішонами та яйцем, з тостами<br><b>Beef tartare</b><br>with capers, gherkin and egg served with toasts                                                                   | <b>655</b><br>200г       |
| <b>Карпаччо з яловичини</b><br>з помідорами чері, руколою, сиром Пармезан, соусом Чимічурі та кедровими горішками<br><b>Beef carpaccio</b><br>with cherry tomatoes, arugula, Parmesan cheese, Chimichurri sauce and pine nuts | <b>655</b><br>100/80     |
| <b>Язик телячий</b><br>з каперсами, маслинами, помідорами чері та соусом з хрону<br><b>Boiled calf's tongue</b><br>with capers, olives and cherry tomatoes                                                                    | <b>360</b><br>100/100/50 |
| <b>Вінницьке сало</b><br>з огірками квашеними, грінками з чорного хліба з часником та хроном<br><b>Free - range salo (lard)</b><br>with sour cucumbers, rye bread toasts with garlic and horseradish                          | <b>240</b><br>10/50/100  |
| <b>Хамон Іберіко з динею</b><br><b>Jamon Iberico with melon</b>                                                                                                                                                               | <b>380</b><br>80/150     |

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

### **Пивний набір**

в'ялена грудка качки, хамон іберіко, бастурма, салями французька, ковбаса та полядвиця копчені з оливками, маслинами 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**

**200г**

## **БУРГЕРИ / BURGERS**

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

### **З котлетою з філе рубленого лосося**

**680**

з помідорами, цибулею, каперсами, зеленню та французьким соусом з діжонською гірчицею

### **Salmon burger**

with tomatoes, onion, capers, greens and mustard sauce

### **З яловичини "Ангус"**

**980**

котлета з мрамурового 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

### **The best burger**

**640**

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

### **Подвійний The best burger**

**880**

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

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

### Фрутті ді Маре

мікс овочевий з осетриною, тунцем Bluefin татакі, вугром смаженим, лососем печеним, королівськими креветками та мідіями ірландськими з соусом бальзамік

790  
380g

### Frutti di Mare

vegetable mix with sturgeon, Bluefin tuna tataki, salmon, broiled eel, king prawns and Irish mussels with balsamic dressing

### Креветки королівські в авокадо

з овочевим гаспачо та руколою

570  
150/50

Avocado with king prawns

with gazpacho salsa and arugula

### Королівські креветки в дині

з солодко-гострим соусом з майонезом та рисом

575  
350/300

King prawns in melon

with sweet and spicy mayo sauce and rice

### Салат з лососем гарячого копчення з авокадо та помідорами чері

630  
300g

Hot smoked salmon salad with avocado and cherry tomatoes

Овочевий з сьомгою слабосоленою Гравлакс, перепелиними яйцями, помідорами чері, авокадо та сиром Пармезан

630  
280g

Vegetable with mild-cured salmon

quail eggs, cherry tomatoes, avocado and Parmesan cheese

### Шотландський

580  
300g

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

Овочевий з королівськими креветками, з манго, руколою та соусом бальзамік

510  
250g

Salad with grilled king shrimps, mango,

arugula and Balsamic dressing

### Цезар з лососем гарячого копчення

595  
300g

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

Овочевий з копченим вугром та королівськими креветками

620  
150/140

з соусом Кабаякі

Vegetable salad with broiled eel and king prawns

with Kabayaki sauce

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

**Мексиканський**

мікс овочевий з королівськими креветками та солодко-гострим пікантним соусом

**Mexican**

vegetable salad with king prawns and spicy sauce

**540**

350г

**Нісуаз**

овочевий мікс з тунцем татакі, анчоусами, каперсами, оливками, яйцем та гірчичним соусом

**Nicoise**

with tuna tataki, anchovies, vegetables, olives, capers, eggs and mustard sauce

**490**

350г

**Цезар з куркою** приготовленою на грилі,

салатом ромен, соусом Цезар та витриманим сиром Пармезан

**Caesar with grilled chicken,**

Caesar sauce and Parmesan cheese

**550**

300г

**Салат з печеною грудкою качки,**

паштетом з фуа-гра з карамелізованою грушею та грінками з козячим сиром

**Salad with baked duck breast, foie gras pâté**

with caramelized pear and toasts with goat cheese

**860**

300г

**Салат з в'яленою грудкою качки, паштетом з фуа-гра, качкою фаршированою з ягідним соусом**

**Salad with dry-cured duck breast, foie gras pâté**

and stuffed duck with berry sauce

**710**

280/50

**Теплий салат з печінкою фуа-гра, паштетом**

з фуа-гра, телячою печінкою, печеними яблуками та зеленню

**Hot salad with foie gras, calf's liver, foie gras pâté,**

baked apples and lettuce

**1 450**

350г

**Легкий зелений салат зі смаженою курячою печінкою, карамелізованою грушею, соусом бальзамік та руколою**

**220**

250г

**Light green salad with fried chicken liver, caramelized pear, balsamic sauce and arugula**

**Теплий салат з медальйоном телятини з овочами гриль**

**Hot salad with veal medallion and grilled vegetables****590**

200/100

**Зелений салат з запеченим ростбіфом Вітелло Тоннато, помідорами чері, сиром Пармезан та руколою**

**480**

230г

**Salad with roast beef Vitello Tonnato, cherry tomatoes, arugula and Parmesan cheese**

**Салат з телятиною в гостро-медовому соусі,**  
з руколою, кунжутом та сиром Пармезан  
**Salad with veal in spicy-honey sauce,**  
with arugula, sesame and Parmesan cheese

**820**  
230г

**Салат з запеченим козячим сиром,**  
хрумкими баклажанами, авокадо та помідорами чері  
**Salad with baked goat's cheese**  
with crispy eggplants, avocado, and cherry tomatoes

**530**  
300г

**Грецький**  
помідори, огірки, перець болгарський, цибуля синя, сир Фета та  
маслини  
**Greek salad**  
tomatoes, cucumbers, red onion, olives, Feta cheese

**350**  
350г

**Салат з печеним буряком, сиром Фета, горіхами**  
грецькими, руколою та соусом бальзамік  
**Green salad with beets, Feta cheese and walnuts**  
with balsamic

**280**  
250г

**Мікс овочевий з авокадо з соусом бальзамік**  
**Vegetable salad with avocado**  
with balsamic dressing

**360**  
300г

**Домашній**  
овочевий з фермерським сиром та сметаною  
**Home salad**  
vegetables with cottage cheese and sour cream

**330**  
300г

**Салат з печених на грилі овочів,**  
з сиром Фета та соусом песто  
**Grilled vegetables salad,**  
with Feta cheese and pesto

**520**  
350г

**Капрезе,**  
Велика Burrata з помідорами, авокадо, соусом песто та руколою  
**Caprese,**  
tomatoes, avocado, Mozzarella Burrata, pesto sauce, pine nuts and  
arugula

**950**  
120/250

**З капусти**  
з насінням гарбуза та гарбузовою олією  
**Cabbage**  
with pumpkin seeds and pumpkin oil

**220**  
250г

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

## POKE BOWLS

з кіноа, водоростями, авокадо, імбиром маринованим, овочами, цибулею, бобами едамаме, арахісом та кунжутом  
with quinoa, seaweed, avocado, ginger, vegetables, edamame beans, peanuts and sesame

- З лососем / With salmon **650**  
450г
- З Ahi тунцем / With Ahi tuna **650**  
450г
- З лососем, Ahi тунцем, креветками та вугром **860**  
With salmon, Ahi tuna, smoked eel and king shrimps 450г

з кіноа, авокадо, овочами, цибулею, бобами едамаме та кукурудзою  
with quinoa, avocado, vegetables, onion, edamame beans and corn

- Вегетаріанський / Vegetarian **450**  
350г
- “Beef” теріякі / “Beef” Teryiaki **735**  
450г

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Ескалоп з Фуа-гра **960**  
на теплому грушевому торті в карамелі, **90/100/50**  
з лісових ягід та соусом з портвейну

**Foie gras escallop**  
on the hot pear cake in caramel  
with berries and Porto sauce

Качка фарширована **290**  
з печеними в печі Jospet яблуками, свіжими ягодами та **за 100г**  
журавлиним соусом **per 100g**

**Stuffed duck**  
with baked apples, fresh berries and cranberry sauce

Печінка теляча смажена по-домашньому **480**  
з цибулею та соусом з мадери **180/50**  
**Fried calf's liver with onion and Madeira sauce**

Спаржа з ростбіфом Вітелло Тоннато та **560**  
Пармезаном **200г**  
**Baked asparagus with Vitello Tonnato roast beef 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

### **Кров'янка**

запечена в печі Josper з капустою тушкованою, шкварками та яблуками

**Krovyanka (Blood sausages)**

furnace-baked with stewed cabbage, cracklings and apples

**360**  
150/250

### **Французький овочевий рататуй запечений в**

сковорідці (баклажани, кабачки, помідори) в оливковій олії та травах

**French ratatouille baked in a pan with olive oil and herbs**

**420**  
350г

### **Жульєн з білих грибів у вершковому соусі**

**Wild mushroom julienne**

**390**  
150г

### **Баклажани запечені з помідорами та сиром**

**Моцарелла з печі**

**Furnace-baked eggplants with tomatoes and**

**Mozzarella cheese**

**480**  
300г

### **Деруни**

зі сметаною або грибним соусом

**Potato pancakes**

with mushroom sauce or sour cream

**350**  
200/100

## **PIZZOTTO / RISOTTO**

- італійське  
creamy risotto

**480**  
200г

- з королівськими креветками  
with king prawns

**660**  
200/80

- з білими грибами  
with porcini mushrooms

**780**  
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

## СУПИ / SOUPS

|                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                       |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|----------------|
| Іспанський з продуктами моря<br>з осетриною, лососем, чорною тріскою, дикою неркою,<br>креветками королівськими, мідіями ірландськими та<br>помідорами свіжими<br><b>Spanish seafood soup</b><br>sturgeon, salmon, black cod, sockeye salmon, king shrimps,<br>Irish mussels and tomatoes | рекомендовано на 2 особи<br>recommended for 2 persons | 1 120<br>500г  |
| Уха рибацька<br>зі свіжої річкової форелі та коропа<br><b>Uha (Fish soup)</b><br>with trout and carp                                                                                                                                                                                      | рекомендовано на 2 особи<br>recommended for 2 persons | 650<br>500/450 |
| Thai Coconut Curry з креветками, грибами<br>шиїтаке, шпинатом, овочами та локшиною<br>рисовою<br><b>Thai Shrimp Coconut Curry Noodle Soup</b>                                                                                                                                             |                                                       | 660<br>450г    |
| Spicy Ramen з куркою, грибами шиїтаке, овочами,<br>шпинатом, яйцем та локшиною рисовою<br><b>Spicy chicken ramen with noodles, shiitake and egg</b>                                                                                                                                       |                                                       | 480<br>500/450 |
| Крем - суп зі шпинатом та сиром Пармезан<br><b>Spinach creamy-soup with Parmesan cheese</b>                                                                                                                                                                                               |                                                       | 350<br>300г    |
| Крем-суп з білих грибів<br><b>Porcini mushroom creamy-soup</b>                                                                                                                                                                                                                            |                                                       | 490<br>300г    |
| Крем - суп з ароматних свіжих помідорів<br>з мусом з голубого сиру<br><b>Fresh tomato creamy-soup,</b><br>with blue cheese mousse                                                                                                                                                         |                                                       | 380<br>300г    |
| Суп цибулевий по-французьки<br><b>Onion soup a'la France</b>                                                                                                                                                                                                                              |                                                       | 375<br>300г    |
| Бульйон з куркою<br>з домашньою локшиною та овочами<br><b>Chicken soup</b><br>with homemade noodles and vegetables                                                                                                                                                                        |                                                       | 270<br>300г    |
| Борщок<br>з вушками з білими грибами<br><b>Borshchok</b>                                                                                                                                                                                                                                  |                                                       | 280<br>300г    |
| Гаспачо іспанський<br><b>Gazpacho</b>                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                       | 260<br>300г    |

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

### Борщ український з яловичиною

та пампушками з часником

### Ukrainian Borsch

with beef and doughnuts with garlic and dill

320

400г

### Суп м'ясний Галицький рекомендовано на 2 особи

з ягнятиною, телятиною, свининою, куркою, картоплею та овочами  
запечений в печі Josper

850

500г

### Galisia style meat soup recommended for 2 persons

with lamp, veal, pork, chicken and vegetables baked in Josper

### Капусняк домашній

зі свининою, телятиною, овочами та шкварками запечений в  
горщику в печі Josper

480

350г

### Homemade kapusnyak

with pork, veal and vegetables in the pot baked in Josper oven

### Солянка / Solyanka

збірна м'ясна

nourishing mixed meat soup

280

300г

### Флячки домашні запечені

з телятиною та сметаною

### Tripe soup with veal and sour cream

baked in the pot

380

330г

## РИБНИЙ MARKET / FISH MARKET

### Паелья іспанська рекомендовано на 2 особи

з лососем, сібасом вільного вилову, різними видами креветок,  
мідіями ірландськими, молюсками Вонголе, кальмарами та  
овочами

2100

1100г

### Spanish paella recommended for 2 persons

with different kinds of prawns, mussels, shellfishes, squid rings,  
salmon, wild seabass and vegetables

### Креветки королівські смажені на грилі

з соусом Mary Rose

### Grilled king prawns

served with Mary Rose sauce

520

150г

### Королівські креветки по-іспанськи,

запечені з часником, подаються з багетом французьким

### Spanish style shrimps baked with garlic

Served with French baguette

560

200г

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

**Мідії Мариньєр відварені** **580**  
у білому вині зі спеціями цибулею, часником та зеленню **450г**  
**Mussels Mariniere in white wine with spices, onion and garlic**

**Новозеландські мідії запечені з песто та сиром** **850**  
**Пармезан** **225г**  
**Baked New Zealand mussels with pesto and**  
**Parmesan**

**Осетрина зі спаржею та італійським ризотто** **1530**  
**Sturgeon with asparagus and Italian risotto** **450г**

**Філе сібаса вільного вилову по-середземноморськи** **1850**  
**Mediterranean-style wild seabass fillet** **280г**

**Філе чорної тріски в імбирно-соєвій глазури** **1580**  
**Black cod fillet in a ginger-soy glaze** **250г**

**Лосось з креветками, шпинатом та запеченою** **990**  
**пікантною спаржею з пармезаном** **200/250**  
**Salmon with shrimps, spinach and baked spicy**  
**asparagus with Parmesan cheese**

**Тосканський лосось зі шпинатом та помідорами** **840**  
**чері в крем соусі** **200/300**  
**Tuscan salmon with spinach and cherry tomatoes in**  
**cream sauce**

**Філе тунця Bluefin на грилі з перцем болгарським,** **680**  
**горошком зеленим, перепелиним яйцем та** **100/130/5**  
**червоною ікрою**  
**Grilled Bluefin tuna fillet with bell peppers, peas, quail**  
**egg and red caviar**

**КОРОП (ціла риба)**  
**запечений в печі**  
**Furnace - baked carp**

**З овочами в помідоровому соусі** **740**  
**with vegetables in tomato sauce** **500/300**

**У домашній сметані з цибулею** **740**  
**with sour cream and onion** **500/300**

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 grilled vegetables and cream sauce

Ціна за 100г  
Price per 100g

|                                                      |     |
|------------------------------------------------------|-----|
| Чорна тріска<br>Black cod                            | 910 |
| Осетрина (стейк)<br>Sturgeon                         | 680 |
| Лосось (філе)<br>Salmon                              | 330 |
| Сібас (ціла риба)<br>Sea bass (whole fish)           | 295 |
| Дорадо (ціла риба)<br>Dorado (whole fish)            | 295 |
| Форель прісноводна (ціла риба)<br>Trout (whole fish) | 210 |

## ШАШЛИКИ З ГРИЛЮ / GRILLED SHASHLYK

з грибами та вершковим соусом, подаються на вугіллі  
with mushrooms and cream sauce, served on coals

|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| З осетрини<br>Sturgeon                                                                         | 1200 |
| З лосося<br>Salmon                                                                             | 660  |
| Морський<br>лосось, осетрина, креветки королівські<br>Seafood<br>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

## ШАШЛИКИ З ГРИЛЮ / GRILLED SHASHLYK

з овочами та мексиканським соусом, подаються на вугіллі  
with vegetables and tomato sauce, served on a coals

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Циганський                                                | 860    |
| зі свинини, телятини, курки, ягнятини, язика телячого     | 350/50 |
| Gipsy shashlyk - pork, veal, chicken, lamb, calf's tongue |        |
| З вирізки молодшої телятини                               | 950    |
| Veal fillet shashlyk                                      | 250/50 |
| Зі свинини                                                | 580    |
| Pork shashlyk                                             | 250/50 |
| З вирізки ягнятини                                        | 615    |
| Lamb fillet shashlyk                                      | 200/50 |
| З курки, з ананасом                                       | 380    |
| Chicken shashlyk with pineapple                           | 250/50 |
| Печені овочі на грилі                                     | 450    |
| Selection of grilled vegetables                           | 400г   |

## СТЕЙКИ З ГРИЛЮ/ GRILLED STEAKS

Ціна за 100г  
Price per 100g

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| Філе Міньйон Wague <sup>150-200g</sup> , мрамрове м'ясо          | 2500 |
| високої якості з Японії                                          |      |
| Filet Wague <sup>150-200g</sup>                                  |      |
| Філе Міньйон мрамровий USA <sup>180-250g</sup>                   | 1130 |
| Marbled Mignon USA <sup>180-250g</sup>                           |      |
| Стейк Ріб-Ай мрамровий USA <sup>350-450g</sup>                   | 870  |
| Marbled Rib-Eye steak USA <sup>350-450g</sup>                    |      |
| Стейк Стріплойн з бельгійської молочної телятини <sup>170г</sup> | 540  |
| Belgian milk- fed veal Striploin steak <sup>170g</sup>           |      |
| Каре молочної бельгійської телятини <sup>350-450г</sup>          | 520  |
| Belgian milk- fed veal rib <sup>350-450g</sup>                   |      |

Вага продукту зазначена або непереносимість 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

Ціна за 100г  
Price per 100g

**Біфштекс «Амадеус», філе яловичини смажене на грилі** 1150  
з картопляним пюре та овочами з грилю (броколі, спаржа 250/200  
баклажан, кабачок, помідори чері) та соусом Деміглас  
**Beefsteak “Amadeus”**  
with mashed potato, grilled vegetables (cherry tomatoes,  
eggplant, broccoli, asparagus) and demi-glace sauce

**Медальйон** 890  
вирізка молоді яловичини з картопляним пюре, смаженими 150/150  
білими грибами та соусами деміглас та вершковим  
**Medallion**  
beef fillet with mashed potato, fried porcini mushrooms  
and demi-glace and cream sauces

**Молода телятина з овочами гриль** 790  
з мексиканським та перцевим соусами 200/150  
**Grilled veal with vegetables**  
with Mexican and pepper sauces

**Вирізка молоді оленини** 735  
подається з соусом з диких ягід (журавлини та брусниці) за 100г  
**Venison tenderloin** per 100g  
served with wild berry sauce

**Каре молоді баранини** 890  
смажене на грилі з яблуками, соусом з портвейну та 200/50  
розмарином  
**Grilled rack of lamb**  
served with baked apples and Porto sauce with rosemary

**Соковита свинина запечена на вугіллі** 410  
з мексиканським соусом 250/50  
**Juicy pork baked on charcoal**  
with Mexican 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

## ЯЛОВИЧИНА СМАЖЕНА та ЗАПЕЧЕНА ROASTED and BAKED BEEF

|                                                                                                                                                                                                                                      |                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| <b>Віденська телятина в бульйоні Тафельшпітц</b><br>з фрітатою, картоплею смаженою, шпинатом тушкованим<br><b>Viennese boiled beef "Tafelspitz"</b><br>with frittata, fried potatoes, stewed spinach and horseradish                 | <b>990</b><br>300/700      |
| <b>"Блюдо голодного мужа"</b><br>соковита теляча вирізка запечена в сковорідці з овочами та картоплею подається з мексиканським соусом<br><b>"Hungry husband's dish"</b><br>pan baked juicy veal fillet with vegetables and potatoes | <b>1350</b><br>350/250/250 |
| <b>Молода яловичина запечена з печінкою фуа – гра</b><br>та вершковим соусом в печі <b>Josper</b><br><b>Josper oven-baked veal with foie gras and cream sauce</b>                                                                    | <b>1450</b><br>200/50/100  |
| <b>Телятина в гірчичному соусі "Dijon"</b><br><b>Veal in mustard sauce "Dijon"</b>                                                                                                                                                   | <b>1050</b><br>250/100     |
| <b>Шніцель по – віденськи</b><br>з вирізки молодшої яловичини панірований в сухарях,<br>подається з ягідним соусом та лимоном<br><b>Wiener Schnitzel with berry sauce</b>                                                            | <b>980</b><br>250/50       |
| <b>Щічки молочної бельгійської телятини тушковані</b><br>в соусі деміглас з хересом з ароматними травами<br>подаються з картопляним пюре<br><b>Braised Belgian milk-fed veal cheeks</b><br>with mashed potatoes                      | <b>980</b><br>250/150      |
| <b>Оссо-буко alla Milanese</b><br>в соусі з тим'яником з італійським ризотто<br><b>Osso buco alla Milanese with risotto</b>                                                                                                          | <b>890</b><br>300/200      |
| <b>Смажена медова теляча печінка</b><br>з цибулею та картопляним пюре<br><b>Sauted honey calf's liver</b><br>with onion and mashed potato                                                                                            | <b>510</b><br>150/200      |
| <b>Язик телячий</b><br>з картоплею та грибами запечений в сковорідці в печі<br><b>Calf's tongue</b><br>with potatoes and mushrooms baked in the pan                                                                                  | <b>580</b><br>350g         |
| <b>Котлета по-домашньому</b><br>(з телятини та м'яса індички) з картопляним пюре<br>та соленими овочами<br><b>Homemade chopped cutlet</b><br>(beef and turkey) with mashed potato and sour cucumbers                                 | <b>380</b><br>170/200      |

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

## СВИНИНА СМАЖЕНА та ЗАПЕЧЕНА ROASTED and BAKED PORK

Соковита вирізка “Au pied de cochon” фарширована  
та запечена в хрусткій скоринці  
подається з картоплею та білими грибами  
Tender juicy pork fillet “Au pied de cochon”  
served with potatoes and porcini mushrooms **630**  
250/200/50

Вирізка печена в печі Josper  
з беконом та печеними яблуками в кальвадосі  
Josper oven baked pork fillet  
with bacon and baked apples in Calvados **530**  
250/150

Соковита свинина  
запечена в горщику з картоплею, сметаною та часником  
Juicy pork  
Josper oven baked in a pot with potatoes, sour cream and garlic **590**  
250/300/150

Реберця по-віденськи в гірчично-медовій глазурі  
з картоплею запеченою та салатом Коул Слоу  
Vienna style ribs in honey-mustard glaze  
with baked potatoes and Cole Slaw salad **750**  
550/300

## ЯГНЯТИНА / LAMB

Каре молоді баранини  
смажене на грилі з яблуками, соусом з портвейну та розмарином  
Grilled rack of lamb  
served with baked apples and Porto sauce with rosemary **890**  
200/50

## КРОЛИК / RABBIT

Фермерський кролик по-італійськи  
запечений з білим вином, розмарином, оливками та маслинами  
Free-range rabbit  
stewed with olives **960**  
400г

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

## ПТИЦЯ / POULTRY

**Печена качка** <sup>1/4шт</sup>  
в яблуках з соусом з кальвадосу  
**Roasted duck** <sup>1/4pc</sup>  
with apples and Calvados sauce

**850**  
350/150

**Шефердський пиріг з качкою**  
з білими грибами, овочами та чорносливом  
запечений з гратеном з картопляного пюре в печі  
**Duck Shepherds Pie**  
with porcini, vegetables, prunes and mashed potato Gratin

**780**  
450г

**Соковита качина грудка з фуа-гра**  
з фруктами та ягодами з соусом Бордо  
**Juicy duck breast with foie gras**  
with fruits and berries and Bordeaux sauce

**970**  
150/50/100

**Глазуроване куряче філе**  
в медово-імбирному соусі  
подається рисом  
**Glazed chicken fillet in honey-ginger sauce**  
served with rice

**360**  
200/150

**Куряче філе зі спаржею та цитрусовим соусом з**  
**каперсами**  
**Chicken fillet with asparagus and citrus sauce with**  
**capers**

**490**  
150/100

**Котлета по-київськи**  
з фруктами та соусом з кальвадосу  
**Modern-day Kiev**  
with fruits and Calvados sauce

**465**  
210/120

**Куряче філе запечене в хересі з часником**  
**та кус-кусом**  
**Chicken fillet roast in sherry with garlic with**  
**cuscus**

**590**  
350г

**Кисло-солодка сичуанська курка Гунбао**  
з овочами, ананасом, горіхами кеш'ю та рисом на пару  
**Sichuan sour-sweet chicken Kung Pao**  
with vegetables, pineapple, cashew and steamed rice

**420**  
250г

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

**КЛАСИЧНА ПАСТА та МЛИНЧИКИ**  
**PASTA and CREPES**

**Спагеті морське**

з королівськими креветками, мідіями ірландськими, молюсками  
Вонголе кальмарами та соусом зі свіжих томатів

**Spaghetti Frutti di Mare**

with king shrimps, Irish mussels, Vongole shellfish, squid rings and  
fresh tomato sauce

**875**  
350/250

**Паста Карбонара** з лососем та креветками королівськими  
з вершковим соусом та сиром Пармезан

**Pasta Carbonara**

with salmon, king prawns, cream sauce and shaved Parmesan

**570**  
300/100

**Паста Карбонара класична**

з копченим беконом, хамоном Іберіко, вершковим соусом  
та сиром Пармезан

**Pasta Carbonara**

with bacon, jamon iberico, cream sauce and shaved Parmesan

**465**  
300/100

**Спагеті “Болоньєзе”**

з помідорами, телятиною та сиром Пармезан

**Spaghetti “Bolognese”**

with tomatoes, veal and Parmesan

**490**  
300/150

**Паста Матрічіана**

з соусом зі свіжих помідорів та Пармезаном

**Pasta Matriciana**

with tomato sauce and Parmesan

**560**  
300/100

**Млинчики з червоною ікрою та сметаною**

**Crêpes with red caviar and sour cream**

**490**  
100/25/50

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

**ВАРЕНИКИ та ПЕЛЬМЕНІ ДОМАШНІ**  
**HOMEMADE VARENYKY and PELMENY (DUMPLINGS)**

|                                                                                                                                                                                                                                                             |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>З картоплею</b><br>з маслом та сметаною<br><b>With potato</b><br>with butter and sour cream                                                                                                                                                              | <b>320</b><br>280/100 |
| <b>З картоплею</b><br>з шкварками<br><b>With potato</b><br>with cracklings                                                                                                                                                                                  | <b>320</b><br>280/50  |
| <b>З картоплею</b><br>з соусом з білих грибів<br><b>With potato</b><br>with mushroom sauce                                                                                                                                                                  | <b>450</b><br>280/100 |
| <b>З капустою та білими грибами</b><br>з маслом та сметаною<br><b>With cabbage and porcini</b><br>with butter and sour cream                                                                                                                                | <b>370</b><br>280/100 |
| <b>З м'ясом</b><br>(зі свинини, телятини та м'яса індички)<br><b>With meat</b><br>(pork, veal and turkey)                                                                                                                                                   | <b>370</b><br>280/20  |
| <b>З м'ясом гуски</b><br>з журавлиним соусом<br><b>With goose meat</b><br>with cranberry sauce                                                                                                                                                              | <b>370</b><br>250/50  |
| <b>З вишнями</b><br>з вишневим соусом та сметаною<br><b>With cherry</b><br>with cherry sauce and sour cream                                                                                                                                                 | <b>490</b><br>280/100 |
| <b>З маком</b><br>з медом<br><b>With poppy seeds</b><br>with honey                                                                                                                                                                                          | <b>350</b><br>280/20  |
| <b>Галицьке асорті вареників</b><br>з картоплею, м'ясом, м'ясом гуски, капустою та білими грибами<br>з маслом та сметаною<br><b>Galicia style selection of varenyky</b><br>with potato, meat, goose meat, cabbage and porcini<br>with butter and sour cream | <b>370</b><br>300/100 |
| <b>Пельмені з м'ясом індички</b><br><b>Pelmeny (dumplings) with turkey meat</b>                                                                                                                                                                             | <b>370</b><br>300/20  |

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

## КАРТОПЛЯ У ФОЛЬЗІ / POTATOES in FOIL

запечена в печі Jospier / baked in Jospier oven

|                                                                                        |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| З маслом та часником<br>with butter and garlic                                         | 95<br>200г    |
| З сиром<br>with cheese                                                                 | 140<br>220г   |
| Зі шкварками та цибулею<br>with cracklings and onion                                   | 120<br>200/75 |
| З жульєном з білих грибів та сметаною<br>with porcini mushroom julienne and sour cream | 195<br>200/80 |

## ГАРНІРИ / SIDE DISHES

|                                                                                                                                                                            |                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Картопля молода запечена в сковорідці з маслом,<br>сметаною, часником та свіжим кропом<br>New potatoes baked in a pan with butter, sour cream,<br>garlic and dill          | 285<br>350г                |
| Картопля смажена по-домашньому<br>з цибулею та шкварками<br>запечена в печі в мідній сковорідці<br>Potatoes with onion and cracklings<br>furnace - baked in the copper pan | 145<br>250г                |
| Картопля Гратен<br>Gratin potatoes                                                                                                                                         | 210<br>250г                |
| Кнедлі картопляні віденські<br>зі шкварками (або маслом) та зеленню<br>Potato dumplings, with cracklings and onion                                                         | 125<br>200г                |
| Картопля запечена з часником та зеленню<br>Baked potatoes with garlic                                                                                                      | 95<br>200г                 |
| Картопляне пюре<br>Mashed potato                                                                                                                                           | 150<br>250г                |
| Картопля відварна, з маслом та кропом<br>Boiled potatoes, with butter and dill                                                                                             | 120<br>200г                |
| Картопля фрі<br>French fries                                                                                                                                               | 95<br>200г                 |
| Рис відварний<br>Boiled rice                                                                                                                                               | 95<br>200г                 |
| Шпинат тушкований в соусі крем<br>Spinach braised in cream sauce                                                                                                           | 150<br>за 100г<br>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