

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
- 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, руколою, помідорами чері, авокадо, пастами оливковою та в'ялених помідорів NORWEGIAN BRUSCHETTA with homemade cured salmon Gravlox, 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

ASOPTI MOPCЬKE
A PLATTER of FISH

Ікра лососева (червона)
Red caviar

290
20г

Ціна за 50г
price per 50g

Лосось / Salmon

149

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

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

375

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

244

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

560
150г

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

600
100/150

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

280
300г

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

Ростбіф Вітелло Тоннато Roast beef Vitello Tonnato	190
Качка фарширована з журавлиним соусом та печеними яблуками в глазурі маракуйї 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 молодोї 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

240
100/50/100

Free - range salo (lard)

with sour cucumbers, rye bread toasts and horseradish

Пивний набір

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

390
150г

A platter of meat for beer

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

БУРГЕРИ / BURGERS

подаються з картоплею фрі та зеленим салатом

served with French fries and green salad

З яловичини "Ангус"

980

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

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

Океан , мікс овочевий з морепродуктами (лосось, осетрина, тунець Bluefin татакі, креветки королівські) Ocean , with seafood and vegetables (salmon, sturgeon, Bluefin tuna tataki, king prawns, Irish mussels)	790 380г
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.

Мікс овочевий з руколою зі смаженим вугром та креветками

з соусом "Унагі" та кунжутом

Arugula with eel and shrimps
with Unagi sauce and sesame

670
250/80

Вінегрет овочевий з оселедцем

з домашньою олією

"Vinaigrette" vegetable mix with herring

320
200/70

Печені овочі з медальйоном з телятини з грилю

Grilled vegetables with grilled veal

590
330г

Цезар, з куркою, хамоном іберіко, та сиром Пармезан

Caesar, with chicken, jamon iberico and Parmesan

550
300г

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

870
300г

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

580
300г

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

630
220/100

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

370
280г

Салат з запеченим ростбіфом Вітелло Тоннато,

свіжою руколою, помідорами чері та сиром Пармезан

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

480
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

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

280
300г

Green salad with beets, Feta cheese and walnuts with dressing of extra virgin olive oil and lime juice

Грецький / Greek

350
350г

помідори, огірки, перець болгарський, синя цибуля, маслини, сир Фета
tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onion, olives, Feta cheese

Мікс овочевий з авокадо

360
300г

Vegetable salad with avocado

Буррата з помідорами чері та руколою

640
125/ 200

Burrata with cherry tomatoes and arugula

Смажені персики з Бурратою, хамоном та руколою

620
360г

Fried peaches, Burrata cheese, jamon and arugula

Капрезе, помідор фарширований моцарелою на подушці з авокадо, з песто, кедровими горішками та фісташками

590
260г

Caprese, tomato stuffed with mozzarella on a pillow of avocado, with pesto, pine nuts and pistachios

З капусти з насінням гарбуза та гарбузовою олією

220
250г

Cabbage with pumpkin seeds and pumpkin oil

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Ескалоп з Фуа-гра, з ягодами та соусом з Мадери

980
90/100

Foie gras escallop, with berries and Madeira sauce

Смажена теляча печінка по-домашньому з цибулею смаженою та з соусом Бордо

480
180/50

Fried calf liver with onion and Bordeaux sauce

Качка фарширована

290
за 100г
per 100g

з печеними в печі яблуками, свіжими ягодами та журавлиним соусом

Stuffed duck

with baked apples, fresh berries and cranberry sauce

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 Crêpe with hot smoked salmon, vegetables, Gruyère cheese and Teriyaki sauce baked in oven	640
Сир Ементаль, в ніжній хрумкій скоринці, смажений з соусом з манго та яблучним компоте з маракуєю Fried Emmental cheese, in a delicate crispy crust with mango sauce and apples	525 100/50
Баклажани запечені в глечик у печі з помідорами та сиром Моцарела Furnese – baked aubergines with tomatoes and Mozzarella cheese	580 300г
Спаржа з ростбіфом Вітелло Тоннато та Пармезаном Baked asparagus with Vitello Tonnato roast beef and Parmesan cheese	560 200г
Деруни зі сметаною або грибним соусом Potato pancakes with mushroom sauce or sour cream	350 200/100
Жульєн з білих грибів у вершковому соусі Wild mushroom julienne	390 150г
КУКУРУДЗЯНА КАША / POLENTA запечена в печі / furnese baked	
• зі шкварками та Пармезаном with bacon and Parmesan	310 250г
• з грибами білими with porcini	430 250г
КОВБАСКИ ДОМАШНІ / HOMEMADE SAUCAGES запечені в печі в сковорідці / furnace – baked in the pan	
• з молоді телятини та свинини з карамелізованою цибулею with veal and pork with caramelized onion and mustard	440 200/250
• Кров'янка з тушкованою капустою зі шкварками та яблуками Krov'yanka (Blood sausages) with stewed cabbage, cracklings and apples	360 150/250
ЧЕБУРЕКИ ДОМАШНІ / HOMEMADE CHEBUREKS	285 1 шт
• з м'ясом телятини та ягнятини with veal and lamb	
• з фермерським сиром та ароматними травами with cottage cheese and herbs	

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

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 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

650
750г

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

350
350г

Холодний суп "Окрошка"
з полядницею копченою, яйцем, редискою, огірками, свіжою
зеленню, квасом та сметаною
Cold soup "Okroshka"
with ham, egg, radish, cucumbers, kvas and sour cream

260
300г

РИБНИЙ МАРКЕТ / FISH MARKET

Паелья іспанська рекомендовано на 2 особи
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

2100
1100г

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

480
400г

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 грінками
Spanish style king prawns
baked with garlic, served with toasts

560
200г

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

950
250/250

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

890
200/90/150

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 ікрою, 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

840
200/300

Tuscan salmon with cherry tomatoes and spinach in cream sauce

Стейк осетрини на грилі зі спаржею та вершковим соусом

1350
280г

Grilled sturgeon with asparagus

Філе чорної тріски в імбирно-соевій глазури
Black cod fillet in a ginger-soy glaze

1480
200г

Філе тунця Bluefin на грилі з перцем болгарським, горошком зеленим, перепелиним яйцем та червоною ікрою

680
150/100/5

Grilled Bluefin tuna fillet with bell peppers, peas, quail egg and red caviar

КОРОП (ціла риба) запечений в печі
FURNACR - BAKED CARP

- Зі свіжими помідорами та овочами
With tomatoes and vegetables

740
500/300

- У сметані
In sour cream

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 ^{350-450г} Marbled Rib-Eye steak USA ^{350-450g}	870
Стейк Стріплойн з бельгійської молочної телятини ^{170г} Belgian milk- fed veal Striploin steak ^{170g}	540
Каре молочної бельгійської телятини ^{350-450г} 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 350г

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 ошийок

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 молодій телятини з овочами

з соусом К'янті 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 глечики в печі

Furnace - baked in a pot veal with eggplants and
tomatoes

1100
200/350

Телятина в хересі

з голубим сиром запечена в сковорідці

Veal in Sherry

furnace - baked in the copper pot with blue cheese

1250
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 глечики ароматне жарке рекомендовано на 2 особи
зі свинини (ребра та ошийок), з картоплею та розмарином
Furnace roast pork ribs and neck in jug recommended for 2 persons
with potatoes and rosemary

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	570 300/100
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	465 300/100
Спагетті "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.

ГАРНИРИ / SIDE DISHES

Картопля молода запечена в сковорідці з маслом, сметаною, часником та свіжим кропом New potatoes baked in a pan with butter, sour cream, garlic and dill	285 350г
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.