

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 / COLD APPETIZERS

Хліб домашній / Homemade bread Пшеничний, житній / wheat, rye	10 1шт
Набір грінок з часниковою глазур'ю Toasts with garlic glaze	50 за сет
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 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 оливками, маслинами та крекерами до сиру A platter of cheese Roquefort, Emmental, Brie, Gouda 1000 days, goat cheese, Parmesan, with olives 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
Хумус домашній подається з марокканськими оливками, оливковою олією, травами, перцем чілі та грінкою з французького багета Homemade hummus served with Moroccan olives, olive oil, herbs, chili and toasted French baguette	230 100/50
Огірки квашені Sour cucumbers	65 150г
Маслини Olives	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 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 Gravlax

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 гуакамолі, кунжутом та імбиром маринуваним 150г
salmon
with avocado guacamole, sesame and marinated ginger
- з тунця 560
з гуакамолі, кунжутом та імбиром маринуваним 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

Ростбіф Вітелло Тоннато Roast beef Vitello Tonnato	190
Качка фарширована з журавлиним соусом та печеними яблуками в глазури маракуйї Stuffed duck, with apples in maracuya glaze and cranberry sauce	145
Паштет з фуа-гра ягодами сезонними та соусом з мадери Foie gras pâté with berries and Madeira sauce	550
Паштет з печінки телячої з соусом з журавлини та ягодами свіжими Calf's liver pate with cranberry sauce and berries	180
Лотаринзький м'ясний паштет з квашеними огірочками, тостами та соусом хрін Lorraine meat pâté with sour cucumbers and toasts	120
Тартар з молодой яловичини з каперсами, корнішонами та яйцем, з тостами Beef tartare with capers, gherkin and egg served with toasts	655 200g
Карпаччо з яловичини з помідорами чері, руколою, сиром Пармезан, соусом Чимічурі та кедровими горішками Beef carpaccio with cherry tomatoes, arugula, Parmesan cheese, Chimichurri sauce and pine nuts	655 100/80
Язик телячий з каперсами, маслинами, помідорами чері та соусом з хрону Boiled calf's tongue with capers, olives and cherry tomatoes	360 100/100/50
Вінницьке сало з огірками квашеними, грінками з чорного хліба з часником та хроном Free - range salo (lard) with sour cucumbers, rye bread toasts with garlic and horseradish	240 1 0/50/100
Хамон Іберіко з динею Jamon Iberico with melon	380 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, салямі французька, ковбаса та полядвіця 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

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

Salmon burger

with tomatoes, onion, capers, greens and mustard sauce

680

З яловичини "Ангус"

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

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

Фрутті ді Маре

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

790
380g

Frutty 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

Avocado with king prawns

with gazpacho salsa and arugula

570
150/50

Королівські креветки в дині

з солодко-гострим соусом з майонезом та рисом

King prawns in melon

with sweet and spicy mayo sauce and rice

575
350/300

Салат з лососем гарячого копчення з авокадо та помідорами чері

Hot smoked salmon salad with avocado and cherry tomatoes

630
300g

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
280g

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
300g

Овочевий з королівськими креветками, з манго,

руколою та соусом бальзамік

Salad with grilled king shrimps, mango,

arugula and Balsamic dressing

510
250g

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
300g

Овочевий з копченим вугром та королівськими креветками

з соусом Кабаякі

Vegetable salad with broiled eel and king prawns

with Kabayaki sauce

620
150/140

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

1450
350г

Легкий зелений салат зі смаженою курячою печінкою,

кармелізованою грушею, соусом бальзамік та руколою

Light green salad with fried chicken liver, caramelized

pear, balsamic sauce and arugula

220
250г

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

Salad with roast beef Vitello Tonnato,

cherry tomatoes, arugula and Parmesan cheese

480
230г

Салат з телятиною в гостро-медовому соусі, **820**
з руколою, кунжутом та сиром Пармезан **230г**
Salad with veal in spicy-honey sauce,
with arugula, sesame and Parmesan cheese

Салат з запеченим козячим сиром, **530**
хрумкими баклажанами, авокадо та помідорами чери **300г**
Salad with baked goat's cheese
with crispy eggplants, avocado, and cherry tomatoes

Грецький **350**
помідори, огірки, перець болгарський, цибуля синя, сир Фета та **350г**
маслини
Greek salad
tomatoes, cucumbers, red onion, olives, Feta cheese

Салат з печеним буряком, сиром Фета, горіхами **280**
грецькими, руколою та соусом бальзамік **250г**
Green salad with beets, Feta cheese and walnuts
with balsamic

Мікс овочевий з авокадо з соусом бальзамік **360**
Vegetable salad with avocado **300г**
with balsamic dressing

Домашній **330**
овочевий з фермерським сиром та сметаною **300г**
Home salad
vegetables with cottage cheese and sour cream

Салат з печених на грилі овочів, **520**
з сиром Фета та соусом песто **350г**
Grilled vegetables salad,
with Feta cheese and pesto

Капрезе, **950**
Велика Burrata з помідорами, авокадо, соусом песто та руколою **120/250**
Caprese,
tomatoes, avocado, Mozzarella Burrata, pesto sauce, pine nuts and
arugula

З капусти **220**
з насінням гарбуза та гарбузовою олією **250г**
Cabbage
with pumpkin seeds and pumpkin oil

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” Teryaki **735**
450г

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

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

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
журавлиним соусом **за 100г**
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 ростбїфом 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 **360**
запечена в печі Josper з капустою тушкованою, шкварками та яблуками 150/250

Кровуанка (Blood sausages)
furnace-baked with stewed cabbage, cracklings and apples

Французький овочевий рататуй запечений в сковорідці (баклажани, кабачки, помідори) в оливковій олії та травах **420**
French ratatouille baked in a pan with olive oil and herbs 350г

Жульєн з білих грибів у вершковому соусі **390**
Wild mushroom julienne 150г

Баклажани запечені з помідорами та сиром **480**
Моцарелла з печі 300г
Furnace-baked eggplants with tomatoes and Mozzarella cheese

Деруни **350**
зі сметаною або грибним соусом 200/100
Potato pancakes
with mushroom sauce or sour cream

PIZZOTTO / RISOTTO

- італійське **480**
creamy risotto 200г

- з королівськими креветками **660**
with king prawns 200/80

- з білими грибами **780**
with porcini mushrooms 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 <small>рекомендовано на 2 особи</small> з осетриною, лососем, чорною тріскою, дикою неркою, креветками королівськими, мідіями ірландськими та помідорами свіжими Spanish seafood soup <small>recommended for 2 persons</small> sturgeon, salmon, black cod, sockeye salmon, king shrimps, Irish mussels and tomatoes	1 120 500г
Уха рибацька <small>рекомендовано на 2 особи</small> зі свіжої річкової форелі та коропа Uha (Fish soup) <small>recommended for 2 persons</small> with trout and carp	650 500/450
Thai Coconut Curry з креветками, грибами шіїтаке, шпинатом, овочами та локшиною рисовою Thai Shrimp Coconut Curry Noodle Soup	660 450г
Spicy Ramen з куркою, грибами шіїтаке, овочами, шпинатом, яйцем та локшиною рисовою Spicy chicken ramen with noodles, shiitake and egg	480 500/450
Крем - суп зі шпинатом та сиром Пармезан Spinach creamy-soup with Parmesan cheese	350 300г
Крем-суп з білих грибів Porcini mushroom creamy-soup	490 300г
Крем - суп з ароматних свіжих помідорів з мусом з голубого сиру Fresh tomato creamy-soup, with blue cheese mousse	380 300г
Суп цибулевий по-французьки Onion soup a'la France	375 300г
Бульйон з куркою з домашньою локшиною та овочами Chicken soup with homemade noodles and vegetables	270 300г
Борщок з вушками з білими грибами Borshchok	280 300г
Гаспачо іспанський Gazpacho	260 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 <small>рекомендовано на 2 особи</small> з ягнятиною, телятиною, свининою, куркою, картоплею та овочами запечений в печі Jospier Galisia style meat soup <small>recommended for 2 persons</small> with lamp, veal, pork, chicken and vegetables baked in Jospier	850 500г
Капусняк домашній зі свининою, телятиною, овочами та шкварками запечений в горщику в печі Jospier Homemade kapusnyak with pork, veal and vegetables in the pot baked in Jospier oven	480 350г
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 РИЯКЕТ / FISH MARKET

Паелья іспанська <small>рекомендовано на 2 особи</small> з лососем, сібасом вільного вилову, різними видами креветок, мідіями ірландськими, молюсками Вонголе, кальмарами та овочами Spanish paella <small>recommended for 2 persons</small> with different kinds of prawns, mussels, shellfishes, squid rings, salmon, wild seabass and vegetables	2100 1100г
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 у білому вині зі спеціями цибулею, часником та зеленню Mussels Mariniere in white wine with spices, onion and garlic	580 450г
Новозеландські мідії запечені з песто та сиром Пармезан Baked New Zealand mussels with pesto and Parmesan	850 225г
Осетрина зі спаржею та італійським ризотто Sturgeon with asparagus and Italian risotto	1530 450г
Філе сібаса вільного вилову по-середземноморськи Mediterranean-style wild seabass fillet	1850 280г
Філе чорної тріски в імбирно-соєвій глазури Black cod fillet in a ginger-soy glaze	1580 250г
Лосось з креветками, шпинатом та запеченою пікантною спаржею з пармезаном Salmon with shrimps, spinach and baked spicy asparagus with Parmesan cheese	990 200/250
Тосканський лосось зі шпинатом та помідорами чері в крем соусі Tuscan salmon with spinach and cherry tomatoes in cream sauce	840 200/300
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	680 100/130/5
КОРОП (ціла риба) запечений в печі Furnace - baked carp	
З овочами в помідоровому соусі with vegetables in tomato sauce	740 500/300
У домашній сметані з цибулею with sour cream and onion	740 500/300

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 Black cod	910
Осетрина (стейк) Sturgeon	680
Лосось (філе) Salmon	330
Сібас (ціла риба) Sea bass (whole fish)	295
Дорадо (ціла риба) Dorado (whole fish)	295
Форель прісноводна (ціла риба) 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 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

ШАШЛИКИ З ГРИЛЮ / GRILLED SHASHLYK

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

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

СТЕЙКИ З ГРИЛЮ/ GRILLED STEAKS

	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 ^{180-250г} 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

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 з картопляним пюре та овочами з грилю (броколі, спаржа баклажан, кабачок, помідори чері) та соусом Деміглас
Beefsteak “Amadeus”
with mashed potato, grilled vegetables (cherry tomatoes, eggplant, broccoli, asparagus) and demi-glace sauce

1150
250/200

Медальйон
вирізка молодої яловичини з картопляним пюре, смаженими білими грибами та соусами деміглас та вершковим

890
150/150

Medallion
beef fillet with mashed potato, fried porcini mushrooms and demi-glace and cream sauces

Молода телятина з овочами гриль
з мексиканським та перцевим соусами
Grilled veal with vegetables
with Mexican and pepper sauces

790
200/150

Вирізка молодої оленини
подається з соусом з диких ягід (журавлини та брусниці)
Venison tenderloin
served with wild berry sauce

735
за 100г
per 100g

Каре молодої 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

Соковита свинина запечена на вугіллі
з мексиканським соусом
Juicy pork baked on charcoal
with Mexican sauce

410
250/50

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**

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

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 глазури
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 молодій 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 ^{1/4шт} в яблуках з соусом з кальвадосу Roasted duck ^{1/4pc} 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)

З картоплею **320**
з маслом та сметаною 280/100
With potato
with butter and sour cream

З картоплею **320**
з шкварками 280/50
With potato
with cracklings

З картоплею **450**
з соусом з білих грибів 280/100
With potato
with mushroom sauce

З капустою та білими грибами **370**
з маслом та сметаною 280/100
With cabbage and porcini
with butter and sour cream

З м'ясом **370**
(зі свинини, телятини та м'яса індички) 280/20
With meat
(pork, veal and turkey)

З м'ясом гуски **370**
з журавлиним соусом 250/50
With goose meat
with cranberry sauce

З вишнями **490**
з вишневим соусом та сметаною 280/100
With cherry
with cherry sauce and sour cream

З маком **350**
з медом 280/20
With poppy seeds
with honey

Галицьке асорті вареників **370**
з картоплею, м'ясом, м'ясом гуски, капустою та білими грибами 300/100
з маслом та сметаною
Galicia style selection of varenyky
with potato, meat, goose meat, cabbage and porcini
with butter and sour cream

Пельмені з м'ясом індички **370**
Pelmeny (dumplings) with turkey meat 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 with butter and garlic	95 200г
З сиром with cheese	140 220г
Зі шкварками та цибулею with cracklings and onion	120 200/75
З жульеном з білих грибів та сметаною with porcini mushroom julienne and sour cream	195 200/80

ГАРНІРИ / SIDE DISHES

Картопля смажена по-домашньому з цибулею та шкварками запечена в печі в мідній сковорідці Potatoes with onion and cracklings furnace - baked in the copper pan	145 250г
Картопля Гратен Gratin potatoes	210 250г
Кнедли картопляні віденські зі шкварками (або маслом) та зеленню Potato dumplings with cracklings and onion	125 200г
Картопля запечена з часником та зеленню Baked potatoes with garlic	95 200г
Картопляне пюре Mashed potato	150 250г
Картопля відварна з маслом та кропом Boiled potatoes with butter and dill	120 200г
Картопля фрі 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