

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Мікс-брускет: лосось, бурата, червона ікра

Ікра з домашнім маслом та хрусткими тостами:

- лососева
- осетрова
- щуча

Карпачо з телятини з трюфельним соусом та песто з черемші

Севіче з дорадо з пряним соусом, філе апельсина та авокадо

 Тартар з лосося зі свіжим огірком, спіруліною, червоною ікрою та чіпсами з капусти кале

Тартар з яловичини з хрустким бріошем, салатом ромен та прянощами

Паштет з курячої печінки зі злаковими грінками

Бурата з маринованими томатами чері та морозною томатною стружкою

 Ікра з кабачків та овочів з хрусткими грінками

САЛАТИ

Солодкий вугор з морськими водоростями та горіховим соусом

Креветки з авокадо, полуницею та лимонним дресингом

 "Вежа Дюбарі" з яловичиною та пармезаном з медово-гірчичною заправкою

Салат по-міланськи з хрустким курчам

Зелений салат з чіпсами з капусти кале, броколі та медово-гірчичним соусом

Овочевий салат з грецьким сиром фета

Салат з трьох видів томатів, городньою зеленню та сиром бурата

Місо баклажан з картопляним пюре, яйцем пашот та трюфельною заправкою

СУПИ

 Український борщ з квасолею, білими грибами та грінками

Рибний суп на кокосовому молоці

Сирний курячий суп з броколі, молодим шпинатом та томатами чері

Холодний буряковий суп

ПАСТА

Фреш паста зі зморшками, трюфельним соусом та свіжим карпатським трюфелем

Равіолі з раковими шийками, кукурудзою та соусом біск

 Папарделе з томленими яловичими щічками та соусом деміглас

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ ТА ГАРНІРИ

 Запечений сир камамбер з вишневим кюлі, трюфельним медом та ягодами

Картопляне пюре класичне / з трюфельною олією

Батат фірі

Запечений баклажан з кремом з бурати та томатами

 Стейк з трьох видів капусти з горіховим кремом та лимонним соусом

Овочі гриль / овочі аль-денте

Хлібна корзина з вершковим маслом

 рекомендації по вину

980 / Riesling

1800 / Pinot Noir

3900 / Cotes de Provance

1600 / Viognier

1250 / Chablis / Pinot Noir

980 / Sparkling

960 / Cotes de Provance

820 / Sauvignon Blanc

650 / Solaris

980 / Chianti Classico

680 / Zinfandel

870 / Sparkling

860 / Cotes de Provance

860 / Pouilly Fume

720 / Vermentino / Soave Clasikko

760 / Sancerre / Sauvignon Blanc New World

680 / Spanish Red

960 / Pouilly fume / Rose Provance

680 / Vermentino

590 / Grape Distillate

Chateau Edem

650 / Pouilly-Fume

620 / Chardonnay / Viogner

560 / Rose Cabernet Cortis

860 / Langhe Nebbiolo / Barbaresco

980 / Pinot Grigio

820 / Chianti Classico

740 / Champagne Brut / Gewurztraminer

280/360 / Albarino/Chablis

340 / Pinot Noir

580 / Chianti

580 / Chablis

420 / Pinot Noir / Riesling

200

*плата за обслуговування:
11,5% буде додано до вашого рахунку
*ціни в ГРН

М'ЯСО І ПТИЦЯ

- Медальйони з телятини зі спаржею, пюре з цвітної капусти та винним соусом
- Телятина особуко по-міланськи зі свіжою зеленню і цедрою лайма
- Піріг з дичини з соте з білих карпатських грибів
- Каре телятини з картоплею хасельбек, вершковим мусом та свіжим карпатським трюфелем

- Качка Россіні з фуа-гра та соусом де касіс
- Філе оленини з картопляно-трюфельним пюре, журавлинним соусом та свіжим карпатським трюфелем
- Курча Тапака з печеним баклажаном, соусом песто та томатним соусом
- Бургер на бріюші з хрусткою цибулею та сиром чедер
- Кебаб з індички з морквяним кремом та томленим шпинатом
- Біфстроганов з картопляним пюре та малосольними огірками

Стейки:

Рібай (USA)	(за 100 г)	1500
Філе Міньйон Prime (ARG)	(за 100 г)	1700

РИБА

- Томлений восьминіг з томатним соте, хрусткою картоплею та соусом з блакитного сиру
- Чилійський сібас з соусом путанеска та чіпсами з капусти кале
- Філе червоної форелі з кіноа, спаржею та ікорним соусом
- Річкова форель, запечена на грилі з вершковим шпинатом, песто з черемші та соусом чимічурі
- Філе дорадо з кабачково-фенхелевим пюре та овочами
- Дорадо, запечене в соляній скорині: подається зі соусом з 3 видів ікри та молодого картоплею

УКРАЇНСЬКІ СТРАВИ

- Асорті місцевого сала з грінками з житнього хліба
- Карпатський банош з бринзою та білими грибами
- Деруни з м'ясною засмажкою та сметаною / з білими грибами
- Котлети зі щуки з картопляним пюре та соусом біск
- Міні-голубці з савойської капусти з філе домашньої птиці
- Вареники:
 - з рубленою яловичиною
 - з домашнім сиром та сметаною
 - з картоплею
- Картопля по-селянськи з білими грибами
- Оселедець зі смаженою картоплею, маринованою цибулею та грінками на пивній заквасці

ДЕСЕРТИ

- Яблучний татен з ванільним кремом
- Тірамісу
- Чізкейк з полуницею та лаймом
- Вафельний торт з горіховим морозивом
- Десерт сабайон з сезонними ягодами та хрумким тістом філо
- Морозиво власного виробництва
- Сорбет власного виробництва

рекомендації
по вину

1400 / Bordeaux Red Blend / Pimot Noir Burgundi

1250 / Valpolicella

1300 / Malbec/Carmanere

1100 / Barolo / Burbaresco

980 / Bordeaux Red Blend / Vintage Port

1700 / Barolo / Syrah

860 / Chianti Classico

1100 / Franciacorta

820 / Franciacorta / Gavi

980 / Red Bordeaux

2100 / Meursault

1900 / Chateau Montelena Chardonnay

1200 / Meursault

980 / Sovigner Gris

1100 / Vermentino

2200 / Champagne Blanc de Blanc

460 / Рекомендуємо
міцні напої

690

520/640

980

560

520

390

340

280

560

380 / Рекомендуємо
до десертів:

420

- Dulong Sauternes

480

- Ruby Porto

380

- Pedro ximenez sherry

450

- Solera Ratafia de Champagne Liquer

250

280

 - шеф рекомендує

 - вегетаріанська страва