

Устриці

УСТРИЦЯ ЖИЛАРДО	(за 1 шт)	165
УСТРИЦЯ ФІН ДЕ КЛЕР	(за 1 шт)	120
ІРЛАНДСЬКА УСТРИЦЯ	(за 1 шт)	170
УКРАЇНСЬКА УСТРИЦЯ	(за 1 шт)	110

Стартери

БРУСКЕТТА З КРЕВЕТКАМИ в панко та авокадо		380
СЕВІЧЕ З ДИКОГО СІБАСА з авокадо, юзу та чіпсами з рису		650
ТАРТАР З КРАБА в поєднанні з ківі, огірком, кінзою та лаймом		650
КРЕМОВИЙ МУС З ЛОСОСЕМ маринованим вугрем та чорною ікрою		690
ВІТЕЛЛО ТОНАТО		650
СМАЖЕНІ КРЕВЕТКИ з фенхелем, кабачком гриль та кисло-солодким соусом		600
НАШ СЕКРЕТНИЙ ТАРТАР з яловичини		600
ХАМОН ІБЕРІКО		400
ТАРТАР З ТУНЦЯ з гуакомоле, хрусткими чіпсами кале та крем-сиром		650
КАРПАЧЧО З ГРЕБІНЦЯ		850
ТУНЕЦЬ ТІРАДІТО з манго-маракуєвим соусом та спіруліною		1100
ЧОРНА ОСЕТРОВА ІКРА з хрусткими грінками та вершковим маслом		2100

Салати

САЛАТ З КАБАЧКІВ НА ГРИЛІ в середземноморському стилі, з печеною рікоттою та соусом Чимічурі		250
САЛАТ З БАКЛАЖАНОМ картопляним пюре, томатною сальсою, яйцем пашот та козячим сиром Буше		280
САЛАТ ЦЕЗАР у сучасній інтерпретації з куркою/лососем	390/570	
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ з трьох видів помідорів, буратою та кедровими горіхами		390
САЛАТ З МАРМУРОВОЮ ЯЛОВИЧИНОЮ пастою з насіння гарбуза, печеною капустою пак чой та грибами енокі		850
САЛАТ З М'ЯСОМ КРАБА свіжим огірком, спіруліною та соусом Гамадарі		720
САЛАТ З БЕЙБІ ОВОЧАМИ горіховим соусом, капустою кале та ягодами годжі		290

ВИ МОЖЕТЕ ДОДАТИ ДО САЛАТУ:

Креветки	200
Кальмари	200
Восьминога	900
Татакі з яловичини/з тунця	400

Паста і ризотто

ОВОЧЕВІ СПАГЕТТИ з мусом з батату та спіруліною	400
СПАГЕТТИ З МОРЕПРОДУКТАМИ соусом Буйабес з додаванням томатів	650
ТАРТЕЛІНІ з раковими шийками та сирним мусом	650
ПАСТА ФЕТУЧІНІ з прошутто та томатним соусом	450
ПАСТА КАЧО- Е -ПЕПЕ	400
РІЗОТТО З УСТРИЧНИМИ ГРИБАМИ фуа-гра, чорним трюфелем та соусом Порто	1100
РІЗОТТО З М'ЯСОМ КРАБА соусом біск та овочами	1200

Супи

ОКРОШКА з язиком/овочева	340/280
ЗЕЛЕНИЙ БОРЩ на копчених щічках зі сметаною	280
РАКОВИЙ СУП з гречаною локшиною, томатами черрі, авокадо та шпинатом	390
СУП ТОМ ЯМ з морепродуктами	390
СУП ГУАЦЕТТО з осетрини	390

Десерти

МОРОЗИВО ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА	95
КЛАСИЧНИЙ ЧІЗКЕЙК з ванільним морозивом	450
КИЇВСЬКИЙ ТОРТ з карамелізованим попкорном	360
НЕЗВИЧАЙНИЙ НАПОДЕОН з заварним кремом та ягодами	340
ФІСТАШКОВО-МАЛИНОВА ТАРТА	260
ЛИМОННА ТАРТА з італійською меренгою	250
ТОРТ СПАРТАК з шоколадним соусом та ягодами	260
ЯБЛУЧНИЙ ТАРТ	290
КАВОВО-ШОКОЛАДНЕ ТІСТЕЧКО	250
ЯГІДНА ТАРТА	290
ТІСТЕЧКО ШОКОЛАДНЕ З ФУНДУКОМ	270
ТІСТЕЧКО ЛІСОВА ЯГОДА	290
ДЕСЕРТ МАНГО МАРАКУЯ	320
МАКАРУН	120

Тарячі закуски

МІДІЇ А ЛЯ ТАРАНТИНО в томатному соусі з беконом та зеленню	450
СТЕЙК З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ з мусом на основі кокосового молока, арахісу та печеної капусти	360
ЕСКАЛОП ФУА-ГРА з грушевим чатні та соусом Порто	800
МОРСЬКІ ГРЕБІНЦІ з ізраїльським кускусом та шпінатно-кокосовим соусом	1350
РУМ'ЯНЕ КУРЧА ТАПАКА з хрусткою скоринкою, з соусом з запеченого часнику	550
ВЕДНЕС БУРГЕР з американською яловичиною, печеною картоплею та копченою сметаною	600
ЯЛОВИЧІ СПАГЕТТИ НА ГРИЛІ з секретним соусом та картопляним пюре a la Nusret	850
БУРГЕР З М'ЯСОМ КРАБА з соусом Тартар, авокадо та ікрою щуки	1200

Руба

ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНИЙ В ХОСПЕРІ з картопляно-сирним пюре, спаржею та ерінгами	480
ФІЛЕ ПОРТУГАЛЬСЬКОЇ ТРИСКИ з вершково-кедровим соусом, мусом з зеленого горошку та ікрою щуки	550
СТЕЙК З КОПЧЕНОГО ОСЕТРА з соусом Тартар	850
КАМБАЛА з соусом путанеска на основі каперсів, оливок, томатів	690
ДИКИЙ СІБАС ПРИГОТОВЛЕНИЙ НА ПАРУ подається з томатно-оливковим соусом та мусом з печеної картоплі	800
ТУНЕЦЬ РОСІНІ з фуа-гра, соусом Порто та трюфелем	1100
ЗАПЕЧЕНА КАМБАЛА ТЮРБО з трьома гарнірами з нашого меню на вибір (для 4 осіб)	6000
ЛОБСТЕР запечений з сезонними овочами (пів лобстера)	2000
ВОСЬМИНІГ ПРИГОТОВЛЕНИЙ В ХОСПЕРІ подається з пікантним манговим чатні та овочевим соте	2000

ХЛІБНА КОРЗИНА з вершковим маслом	150
---	-----

*ціни в ГРН

*ПЛАТА ЗА ОБСЛУГОВУВАННЯ:
до вашого рахунку буде додано 8,5%

Таріри

АВТОРСЬКЕ КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ: Класичне з вершковим маслом	150
З хрустким беконом	200
З м'ясним соусом	200
З слайсами трюфеля	500
З блакитним сиром	300
СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ запечений в хоспері	200
ШПІНАТ тушкований з вершковим соусом та пармезаном	200
СОТЕ ЗІ СПАРЖІ	200
КУКУРУДЗА ЗАПЕЧЕНА В ХОСПЕРІ з соусом Айолі та червоною ікрою	250
КАРАМЕЛІЗОВАНА МОРКВА з куркумою та медом	200
КОПЧЕНИЙ БАКЛАЖАН з болгарським перцем та томатами конкасе	200
КІЛЬЦЯ ЦИБУЛІ В ТЕМПУРІ	150

М'ясо

КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ з картопляно-сирним gratenem та соте з кукурудзи	800
БІФ ВЕЛЛІНГТОН з американською яловичиною, шпінатом та тушкованими грибами	1200
БІФ РОСІНІ з фуа-гра, трюфелем та гранатово-журавлиновим соусом	1100
ТЕРІН З ОРГАНІЧНОЇ ПЕРЕПІАКИ у поєднанні з сезонними ягодами та соусом з блакитного сиру	550
КАЧИНА ГРУДКА зі спаржею та пюре з батату	770
ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ томлені у вині власного врожаю Chateau Edem	750
РУДЕТ З ФЕРМЕРСЬКОГО КРОЛИКА в беконі з трюфельною пастою, морквяним мусом та соте з овочів	650

Стейки

З американського м'яса бичків 120 днів зернового відкорму

РІБАЙ ПРАЙМ АМЕРИКА	600 (за 100 г)
НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ АМЕРИКА	600 (за 100 г)
ФІЛЕ МІНЬОН АМЕРИКА	700 (за 100 г)
РІБАЙ КОБЕ АВСТРАЛІЯ	1700 (за 100 г)