

Холодні закуски

БРУСКЕТТА З КРЕВЕТКАМИ в панко та авокадо	360
СЕВІЧЕ З ДИКОГО СІБАСА з авокадо, юзу та чіпсами з рису	690
ТАРТАР З КРАБА в поєднанні з ківі, огірком, кінзою та лаймом	850
КАРПАЧЧО З МАРИНОВАНОГО ГАРБУЗА з соусом гамадарі, козячим сиром, рукболою та кедровими горіхами	280
ВІТЕЛЛО ТОНАТО	480
КРЕВЕТКИ SPİEDİNİ із запеченими овочами в хоспері	600
САЛЬСА з копченого баклажану з томатами та трюфельною олією	320
ХАМОН ІБЕРІКО	360
ТАРТАР З ТУНЦЯ з гуакомоле та крем-сиром	550
ТАРТАР З ЯЛОВИЧИНИ з сирним мусом, крихтою з борбодинського хліба та трюфелем	490
ЧОРНА ОСЕТРОВА ІКРА з хрусткими грінками та вершковим маслом	2100

Салати

САЛАТ З ТОМЛЕНОЇ КАЧКИ руколою, сирним мусом, лавандовим соусом та мармеладом з журавлини	420
САЛАТ З БАКЛАЖАНОМ картопляним пюре, томатною сальсою, яйцем пашот та козячим сиром Буше	280
САЛАТ ЦЕЗАР у сучасній інтерпретації з куркою/лососем	390/460
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ з трьох видів помідорів, буратою та кедровими горіхами	390
САЛАТ З ЦУКІНІ НА ГРИЛІ в середньоморському стилі, солена рикота, зелень та соус чімічурі	360
САЛАТ З М'ЯСОМ КРАБА свіжим огірком, спіруліною та соусом Гамадарі	780
САЛАТ З ЯЛОВИЧИНОЮ пастою з насіння гарбуза, печеним раменом, пармезаном та трюфелем	590

Паста і ризотто

БІО ЗЕЛЕНЕ СПАГЕТТІ <i>з гречаною локшиною, водоростями чука та соусом із броколі</i>	380
НЬОКІ <i>з фаршированими кальмарами та соусом дор блю</i>	460
СПАГЕТТІ З МОРЕПРОДУКТАМИ <i>з вершковим соусом та томатами конкасе</i>	540
ПАСТА ФЕТУЧІНІ <i>з прошутто та томатним соусом</i>	390
ПАСТА КАЧО- Е -ПЕПЕ <i>з яловичим тартаром</i>	400
РІЗОТТО З УСТРИЧНИМИ ГРИБАМИ <i>фуа-гра, чорним трюфелем та соусом Порто</i>	790

Супи

ГАРБУЗОВИЙ СУП <i>на основі мигдалево-кокосового молока та імбиря</i>	260
МИСЛИВСЬКИЙ СУП <i>з дичини</i>	390
СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ <i>та рисовою локшиною в японському стилі</i>	370
ГРИБНИЙ КРЕМ СУП <i>з білих грибів та трюфелем</i>	390

Десерти

МОРОЗИВО ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА	110
КЛАСИЧНИЙ ЧІЗКЕЙК <i>з ванільним морозивом</i>	450
КИЇВСЬКИЙ ТОРТ <i>з карамелізованим попкорном</i>	360
НЕЗВИЧАЙНИЙ НАПОДЕОН <i>з заварним кремом та ягодами</i>	340
ФІСТАШКОВО-МАЛИНОВА ТАРТА	260
ЛИМОННА ТАРТА <i>з італійською меренгою</i>	250
ТОРТ СПАРТАК <i>з шоколадним соусом та ягодами</i>	260
КАВОВО-ШОКОЛАДНЕ ТІСТЕЧКО	250
ТІСТЕЧКО ШОКОЛАДНЕ З ФУНДУКОМ	270
ДЕСЕРТ МАНГО МАРАКУЯ	320

Тарячі закуски

МІДІЇ А ЛЯ ТАРАНТИНО в томатному соусі з беконом та зеленню	550
СТЕЙК З ЦВІТНОЇ КАПУСТИ з мусом на основі кокосового молока, арахісу та печеної капусти	360
ЕСКАЛОП ФУА-ГРА з грушевим чатні та соусом Порто	950
КАРПАТСЬКІ БІЛІ ГРИБИ у вершковому соусі та сиром пармезан	420
РУМ'ЯНЕ КУРЧА ТАПАКА з хрусткою скоринкою, з соусом з запеченого часнику	550
ВЕЛНЕС БУРГЕР з американською яловичиною, печеною картоплею та копченою сметаною	550
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	570
ФІЛЕ ПОРТУГАЛЬСЬКОЇ ТРИСКИ з вершково-кедровим соусом, мусом з зеленого горошку та ікрою щуки	570
СТЕЙК З КОПЧЕНОГО ОСЕТРА з соусом Тартар	850
КАМБАЛА з соусом путанеска на основі каперсів, оливок та томатів	950
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

Тарніри

АВТОРСЬКЕ КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ: Класичне з вершковим маслом	150
З хрустким беконом	200
З слайсами трюфеля	300
З блакитним сиром	200
СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ запечений в хоспері	200
ШПИНАТ тушкований з вершковим соусом та пармезаном	250
СОТЕ ЗІ СПАРЖІ	250
КУКУРУДЗА ЗАПЕЧЕНА В ХОСПЕРІ з соусом Айолі та червоною ікрою	200
КАРАМЕЛІЗОВАНА МОРКВА з куркумою та медом	200
КОПЧЕНИЙ БАКЛАЖАН з болгарським перцем та томатами конкасе	200
КІЛЬЦЯ ЦИБУЛІ В ТЕМПУРІ	270
КАРТОПЛЯ ФРІ	150

М'ясо

КАРЕ НОВОЗЕЛАНДСЬКОГО ЯГНЯТИ з картопляно-сирним гратеном та соте з кукурудзи	950
БІФ ВЕЛЛІНГТОН з американською яловичиною, шпинатом та тушкованими грибами	1200
БІФ РОСІНІ з фуа-гра, трюфелем та гранатово-журавлиновим соусом	900
ДУЕТ НІЖКИ ТА РУЛЕТУ З КРОЛИКА з мусом з буряка, сезонними овочами та соусом з квасу	590
КАЧИНА ГРУДКА зі спаржею та пюре з батату	680
ТЕЛЯЧІ ЩІЧКИ томлені у вині власного врожаю Chateau Edem	560
ФІЛЕ КОСУЛІ з мусом з пастернаку, морквяним мармеладом та сорбетом з персика	840

Стейки

З американського м'яса бичків 120 днів зернового відкорму

РІБАЙ ПРАЙМ АМЕРИКА 690 (за 100 г)

НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ АМЕРИКА 650 (за 100 г)

ФІЛЕ МІНЬОН АМЕРИКА 750 (за 100 г)

РІБАЙ КОБЕ АВСТРАЛІЯ 1700 (за 100 г)

ХЛІБНА КОРЗИНА 150
з вершковим маслом

*ціни в ГРН

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