

Холодні закуски

КРЕМ БРЮЛЕ З ФУА-ГРА з персиковим чатні, ваніллю та булочками	650
СЕВІЧЕ З ДИКОГО СІБАСА з грейпфрутом та ананасовим граніте	950
ТАРТАР З КРАБА в поєднанні з ківі, огірком, кінзою та лаймом	1700
ПАРОВІ БУЛОЧКИ з яловичим спагетті, картопляним мусом та кисло-солодким соусом	450
МІКС БРУСКЕТ ІЗ ТРЬОХ ВИДІВ: - червона ікра, крем сир, гуакамоле з авокадо - бріош запечений з моцарелою, анчоусами та базиліком - креветка з пряним сирним мусом та руколою	760
САЛЬСА з копченого баклажану, томатів та трюфельною олією	370
ТАРТАР З ТУНЦЯ в поєднанні з тартаром з гребінця в супроводі лемонграсу та олії чілі	850
ТАРТАР З ЯЛОВИЧИНИ з пряними спеціями, хрусткою грінкою та в'яленим жовтком	480
ЧОРНА ОСЕТРОВА ІКРА з хрусткими грінками та вершковим маслом	2700

Салати

САЛАТ З ТОМЛЕНОЇ КАЧКИ руколою, сирним мусом, лавандовим соусом та мармеладом з журавлини	580
САЛАТ З БАКЛАЖАНОМ картопляним пюре, томатною сальсою, яйцем пашот та козячим сиром	420
САЛАТ ЦЕЗАР у сучасній інтерпретації з куркою/лососем	420/580
ОВОЧЕВИЙ САЛАТ з мусом з сиру фета, оливками та прованським соусом	340
САЛАТ З М'ЯСОМ КРАБА свіжим огірком, спіруліною та соусом Гамадарі	1550
САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ з лісовими грибами, різновидом салату, соусом мацухіса та сиром пармезан	590
САЛАТ З МАРИНОВАНИМ ГАРБУЗОМ сиром рікотта, руколою та горіховим соусом	290

Паста і різотто

РІЗОТТО З УСТРИЧНИМИ ГРИБАМИ <i>фуа-гра, трюфельним маслом та соусом Порто</i>	720
РІЗОТТО З МОРЕПРОДУКТАМИ <i>з соусом буйабес та томатною пудрою</i>	950
РАВІОЛІ ЗІ ЩУКИ <i>з вершково-рибним соусом, картопляним gratenem та ікрою щуки</i>	540
СПАГЕТТІ З БЕКОНОМ <i>та томатним соусом</i>	390
СПАГЕТТІ З МОРЕПРОДУКТАМИ <i>з вершковим соусом та томатами конкасе</i>	790

Супи

МИСЛИВСЬКИЙ СУП <i>з телятиною та дичиною, нутом та пиріжком з бринзою та грибами</i>	460
СУП З ЛІСОВИХ ГРИБІВ <i>з овочевим спагетті, трюфелем, в супроводі з грибним пате та фокачею</i>	550
СУП З МОРЕПРОДУКТАМИ <i>та рисовою локшиною в японському стилі</i>	490
ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП <i>на кокосовому молоці з імбирем та корицею</i>	340

Десерти

МОРОЗИВО ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА	130
КЛАСИЧНИЙ ЧІЗКЕЙК <i>з ванільним морозивом</i>	450
ШОКОЛАДНИЙ ДЕСЕРТ <i>з бейлісом та фундуком</i>	390
НЕЗВИЧАЙНИЙ НАПОДЕОН <i>з заварним кремом та ягодами</i>	340
СИГАРА <i>з білими грибами, сирним мусом та соусом з печеного шоколаду</i>	340
ЛИМОННЕ ТІСТЕЧКО <i>з свіжими томатами, базиліком та журавлиною</i>	280
ЕКЛЕР КАВОВО-ШОКОЛАДНИЙ	290
ОБЛІПИХОВА ТАРТА <i>з апельсином</i>	310
СОРБЕТ <i>з яблук з нашого саду</i>	110

Таряги закуски

БУРГЕР З АМЕРИКАНСЬКОГО М'ЯСА на бріюші з фуа-грою, сиром чеддер та трюфелем	860
ЗАПЕЧЕНА ЦВІТНА КАПУСТА ТА БРОКОЛІ з мусом на основі кокосового молока, арахісу та печеної капусти	360
ЕСКАЛОП ФУА-ГРА з грушевим чатні та соусом Порто	1100
РУМ'ЯНЕ ФЕРМЕРСЬКЕ КУРЧА з хрусткою скоринкою, з соусом з запеченого часнику	690

М'ясо

БІФ ВЕЛЛІНГТОН з яловичиною, шпинатом та тушкованим грибами	890
БІФ РОСІНІ з фуа-гра, трюфельною пастою та гранатово-журавлиновим соусом	900
КАРЕ ТЕЛЯТИНИ з лісовими грибами, буряковим мусом та соусом деміглас	790
КАЧИНА ГРУДКА зі спаржею та пюре з батату	790
ТОМЛЕНЕ ЯГНЯ у вині з овочами на подушці з сальси з баклажану, томатів та соусом деміглас	950
ФІЛЕ КОСУЛІ з мусом з пастернаку та сорбетом з персика	1100

Стейк

З американського м'яса бичків
120 днів зернового відкорму

НЬЮ-ЙОРК ПРАЙМ АМЕРИКА	(за 100 г) 790
РІБАЙ КОБЕ АВСТРАЛІЯ	(за 100 г) 1700
РІБАЙ ПРАЙМ АМЕРИКА	(за 100 г) 790
ФІЛЕ МІНЬОН ПРАЙМ АМЕРИКА	(за 100 г) 1300

Таріри

АВТОРСЬКЕ КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ: Класичне з вершковим маслом	150
З хрустким беконом	200
З трюфельним соусом	250
З блакитним сиrom	200
СОЛОДКИЙ ПЕРЕЦЬ запечений в хоспері	200
ЗАПЕЧЕНІ ЛІСОВІ ГРИБИ з сиrom моцарела та томатами	490
СОТЕ ЗІ СПАРЖІ	380
КУКУРУДЗА ЗАПЕЧЕНА В ХОСПЕРІ з соусом Айолі	200
ЗАПЕЧЕНИЙ БАКЛАЖАН з грецьким йогуртом, соусом чімічурі, томатами та кінзою	340
КІЛЬЦЯ ЦИБУЛІ В ТЕМПУРІ	270
КАРТОПЛЯ ФРІ	150

Руба

ФІЛЕ ДОРАДО НА ПАРУ з соусом біск, лемонграссом та овочами	870
ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНИЙ В ХОСПЕРІ з картопляно-сирним пюре, спаржею та ерінгами	920
СТЕЙК З КОПЧЕНОГО ОСЕТРА з соусом Тартар	1150
ТУНЕЦЬ РОСІНІ з фуа-гра та соусом Порто	1100
ФІЛЕ ФОРЕЛІ запечене на грінках у вершково-кедровому соусі та сиrom пармезан	690

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

*ціни в ГРН

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