

Холодні закуски

КАРПАЧО З ЛОСОСЯ з крижаним апельсином, ягодами годжі	780
ПАТЕ ЗІ СТРАУСА з малиновим джемом і винною ікрою	680
ХРУСТКІ ТЕЛЯЧІ МІЗКИ з маскарпоне та лаймом	590
ТАРТАР ІЗ ЯЛОВИЧИНИ з муштардою та бріошем із пармезаном	740
ТАРТАР ІЗ КРАБА з ківі, огірком та кінзою	1900
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗИК із каперсами бузини, снігом з хрону та соусом вітела-тонато	740
ІКРА З ДОМАШНІМ МАСЛОМ І ХРУСТКИМИ ТОСТАМИ:	
• ікра лососева	1700
• ікра осетрова	3800
• ікра щуки	1500
ТЮЛЬКА ВЛАСНОГО ПОСОЛУ на хрусткій картоплі з цибулею шніт	490
СЕВІЧЕ З ДОРАДО з юзу, манго, чилі та ікрою летючої риби	890
СТРАЧАТЕЛА з томатами, трюфельним ароматом і хрустким багетом	620
КОМПРЕСІЙНИЙ СОДОДКИЙ ПЕРЕЦЬ із базиліком, страчателою та мигдалевим соусом	620
БИТІ ОГІРКИ з чилі, імбирем і кунжутом	490

Салати

ЛОСОСЬ ВЛАСНОГО ПОСОЛУ в сицилійському стилі	680
САЛАТ ІЗ ТОМАТІВ зі страчателою, анчоусами та духмяною олією	620
ХРУСТКЕ КУРЧА ПО-МІЛАНСЬКИ з айсбергом, томатами та соусом з бекону	650
ЗАПЕЧЕНІ ОВОЧІ з соусом чимічурі, зерновим хрустом і сиром Маруга	570

ХЛІБНА КОРЗИНА з вершковим маслом	250
ФІРМОВІ ПАЛЯНИЧКИ НА ВОГНІ	200

Гарніри

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ	
• класичне	250
• з трюфелем	420
• з м'ясним соусом	320
• з беконом	320
• з грибним соусом	300
ЗАПЕЧЕНЕ БРОКОЛІ	420
з рисовим попкорном і горіховим соусом	
КУКУРУДЗА	520
з пармезановою еспумою та ароматною олією	
ВЕРШКОВІ ГРИБИ	610
з томатами, базиліком і пармезаном	
КАРТОПЛЯНІ ПАЛИЧКИ	510
з соусом із печеного часнику	
БАКЛАЖАН	520
із зеленню та соусом із йогурту й чимічурі	
БАТАТ ФРІ	520
з трюфельним айолі	
КАРТОПЛЯ ХАСЕЛЬБЕР	530
з гливами, витриманим сиром і трюфелем	
БАТАТ	540
зі страчателою, томатами, бальзамічною карамеллю та мигдалем	

Десерти

НАПОЛЕОН	620
із заварним кремом і ягодами	
КРЕМ-БРЮЛЕ	420
з ягодами та шоколадною ікрою	
МАЛИНОВА ТАРТА	490
з італійською меренгою	
СИГАРА З БІЛИМИ ГРИБАМИ	480
та соусом із печеного шоколаду	
ШОКОЛАДНИЙ МУС	440
із мигдалевими казенакі	
КИЇВСЬКИЙ ТОРТ	520
у сучасній інтерпретації	
МОРОЗИВО ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА*	250
СОРБЕТИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА*	280

*асортимент запропонує офіціант

*ціни в ГРН

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

Таряги закуски

МОРСЬКИЙ ГРЕБІНЕЦЬ з топінамбуром, манго та хрустким Кале	1600
ФУА-ГРА з портвейном та грушевим чатні	1800
ЗАПЕЧЕНИЙ КІСТКОВИЙ МОЗОК із розмарином, сулугуні та домашніми паляниціями	540
КОРОЛІВСЬКА КРЕВЕТКА з чілі, імбирем і картопляними паличками	870
РУБЛЕНЕ ЯГНЯ на виноградній гілці з овочами, лабне та сумахом	820
ПЕРЕПІАКА з місо-баклажаном і соусом айолі	760

Паста та ризотто

РАВІОЛІ З СОУСОМ КАЧО-Е-ПЕПЕ з рубленою яловичиною і трюфелем	970
РАВІОЛІ З КРОЛИКОМ ерінгами та соусом марсала	840
ТОРТЕЛІНІ З ЛОБСТРОМ соусом біск і кокосовою піною	1500
РІЗОТО З ЕРІНГАМИ фуа-гра та портвейном	1400

Риба

ДОРАДО з вершковим шпинатом і кедровим горіхом	1200
ЛОСОСЬ із чорним рисом, броколі, топінамбуром і ерінгами	980
ЧИЛІЙСЬКИЙ СІБАС із соусом із мідій та овочевим спагеті	1900
ТРІСКА з томатним гарніром, оливками таджаске, картоплею та мигдалем	1500

Супи

БІЛИЙ БОРЩ на колагеновому відварі	590
ЮШКА З КАРПАТСЬКИХ ГРИБІВ з домашньою локшиною	580
ГАРБУЗОВЕ КАПУЧИНО з манго, імбирем і кокосовою піною	450
СУП ІЗ МОРЕПРОДУКТІВ із рибним даші, грибами шіітаке та кімчі	610

М'ясо

БІФ ВЕЛЛІНГТОН із сезонними грибами, шпинатом і соусом деміглас	1200
БІФ РОССІНІ з фуа-гра, чорничним к'юлі та трюфелем	1800
КАЧИНА ГРУДКА з качиним пирогом, пастернаком і шпинатом	920
ТЕЛЯЧІ МІЗКИ з кукурудзяним кремом, грибами та томатами чері	730
ЯГНЯ з печеними овочами, гранатовим соусом і овочевим табуле	860
ЗАПЕЧЕНЕ КУРЧА з кукурудзяним ризото та соусом із панчети	760

Хоспер

СТРІПЛОЇН WAGYU	(за 100 г)	2400
РІБАЙ PRIME USA	(за 100 г)	1400
ФІЛЕ МІНЬЙОН ARGENTINA	(за 100 г)	1500
РІБАЙ PRIME UKRAINE	(за 100 г)	620
КАРЕ ЯГНИТИНИ NEW ZEALAND	(за 100 г)	990
СТЕЙК З ОСЕТРИНИ з битими огірками та соусом тартар	(за 100 г)	520
ТЕЛЯЧИЙ ЯЗИК у хоспері з соусом унагі	(за 100 г)	420