

## ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Мікс-брускет: лосось, бурата, червона ікра	980 / Riesling
Ікра з домашнім маслом та хрусткими тостами:	
• лососева	1700 / Pinot Noir
• осетрова	3800 / Cotes de Provence
• щуча	1500 / Viognier
Карпачо з восьминога з крем-сиром, авокадо та японським соусом	1250 / Aged oak Chardonnay
🍷 Севіче з дорадо з пряним соусом, філе апельсина та авокадо	960 / Sparkling
Тартар з лосося зі свіжим огірком, спіруліною, червоною ікрою та чіпсами з капусти кале	860 / Cotes de Provence
Тартар з яловичини з хрустким бріошем, салатом ромен та прянощами	780 / Sauvignon Blanc
Паштет з курячої печінки зі злаковими грінками	620 / Solaris
Бурата з маринованими томатами чері та морозною томатною стружкою	980 / Chianti Classico
Печений болгарський перець з крем-сиром ланне та хрустким мигдалем	720 / Riesling
🍷 Ікра з кабачків та овочів з хрусткими грінками	640 / Zinfandel

## САЛАТИ

Солодкий вугор з морськими водоростями та горіховим соусом	870 / Sparkling
Креветки з авокадо, полуницею та лимонним дресінгом	860 / Cotes de Provence
Фермерське курча з соусом цезар, молодим горошком та перепелиними яйцями	680 / Solaris
🍷 "Вежа Дюбарі" з яловичиною та пармезаном з медово-гірчичною заправкою	840 / Telti Kuruk
Салат зі слабосоленим лососем, кіноа та японським соусом	860 / Riesling Troken
Овочевий салат з грецьким сиrom фета	640 / Pinot Grigio
Салат з печеними коренеплодами гарбузовим пюре та мусом з сиру бринза	580 / Spanish Red

## СУПИ

🍷 Український борщ з квасолею, білими грибами та грінками	590 / Grape Distillate
Рибний суп на кокосовому молоці	650 / Pouilly-Fume
Курячий суп у східному стилі	520 / Chianti Classico
Гарбузовий крем суп зі сиrom страчатела та злаковими галетами	480 / Chardonnay

## ПАСТА

Фреш паста з морепродуктами, томатами та вершковим соусом	980 / Riesling Semi Sweet
Равіолі з креветками та соусом біск	940 / Pouilly-Fume
🍷 Паста орзо з гребінцем фуагрою та свіжим трюфелем	1200 / Intense Rose
Папарделе з томленими яловичими щічками та соусом деміглас	760 / Chianti Classico

## ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ ТА ГАРНІРИ

🍷 Запечений сир камамбер з вишневим кюлі, трюфельним медом та ягодами	680 / Souvignier Gris
Місо баклажан з картопляним пюре, яйцем пашот та трюфельною заправкою	620 / Telti Kuruk
Картопляне пюре класичне / з трюфельною олією	280/360 / Albarino/Chablis
Батат фрі	340 / Pinot Noir
Запечений баклажан з кремом з бурати та томатами	580 / Chianti
🍷 Стейк з трьох видів капусти з горіховим кремом та лимонним соусом	580 / Chablis
Овочі гриль / овочі аль-денте	380 / Kurni

Хлібна корзина з вершковим маслом

200

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

## М'ЯСО І ПТИЦЯ

Філе телятини з баклажаном фрі буряковим хумусом та соусом деміглас	1350	/ Barolo
Телятина особуко по-міланськи зі свіжою зеленню і цедрою лайма	1200	/ Valpolicella
Піріг з дичини з соте з білих карпатських грибів	1250	/ Malbec/Carmanere
Каре телятини з картоплею хасельбек, вершковим мусом та свіжим карпатським трюфелем	1100	/ Barbera / Zinfandel
🍄 Томлена качина ніжка з яблучно-бузиновим пюре, карамелізованим яблуком та винним соусом	960	/ Barbera / Zinfandel
🍄 Філе оленини з каштановим пюре, грибами ерінгами та соусом з журавлини	1650	/ Barbera / Zinfandel
Бургер на бріоші з хрусткою цибулею та сиром чедер	980	/ Rioja/ Valpolicella Ripasso
Курча табака з хрустким баклажаном	840	/ Rhone Red
Кебаб з індички з морквяним кремом та томленим шпинатом	760	/ Franciacorta
🍄 Біфстроганов з картопляним пюре та малосольним огірком	980	/ Red Bordeaux

### Стейки:

Рібай (USA)	(за 100 г)	1400
Філе Мінйон Prime (ARG)	(за 100 г)	1500

## РИБА

Дикий сібас з королівською креветкою, хрусткою спаржею та соусом біск	1850	/ Pinot Noir
🍄 Томлений восьминіг з томатним соте, хрусткою картоплею та соусом з блакитного сиру	1800	/ Meursault
Філе червоної форелі з овочами, хрусткою спаржею та соусом берблан	1100	/ Sauvignon Blanc
Річкова форель з креветочним мусом, хрустким броколіні, ікорним соусом та чіпсами з капусти кале	920	/ Cabernet Cortis Rose
Філе дорадо з кабачково-фенхелевим пюре та овочами	980	/ Vermentino

## УКРАЇНСЬКІ СТРАВИ

Асорті місцевого сала з грінками з житнього хліба	420	/ Рекомендуємо міцні напої нашого виробництва:
Карпатський банош з бринзою та білими грибами	670	
Деруни з м'ясною засмажкою та сметаною / з білими грибами	480/620	- кальвадос,
Котлети зі щуки з картопляним пюре та соусом біск	960	- граппа,
Міні-голубці з савойської капусти з філе домашньої птиці	520	або
Вареники:		- класична українська горілка
• з рубленою яловичиною	480	
• з домашнім сиром та сметаною	380	
• з картоплею	320	
Картопля по-селянськи з білими грибами	280	
Оселедець зі смаженою картоплею, маринованою цибулею та грінками на пивній заквасці	560	

## ДЕСЕРТИ

Яблучний татен з ванільним кремом	380	/ Рекомендуємо до десертів:
Тірамісу	450	- Dulong Sauternes
Шоколадне суфле	350	- Ruby Porto
Вафельний торт з горіховим морозивом	420	- Pedro ximenez sherry
Бананово-карамельна тарта	410	
Сливовий піріг	390	- Jerez Pedro Ximenes
Морозиво:		
• горіхове / крем-брюле / шоколадне / ванільне	250	
• сорбети власного виробництва	280	