

МЕНЮ

ЗАКУСКИ

Асорті сирів та ягід 

Сирне асорті, подається з ягодами та грисині, 130/115 г

Форшмак 

Мус із оселедця, цибулі-шалот, яблука, сиру Філадельфія та ікри щуки.

Подається з грінками із чорного хліба, 230 г

Профітролі з паштетом із качиною печінки



Профітролі з ніжним паштетом із качиною печінки в поєднанні з цибулевим конфітюром, 125 г

Смажена фуа-гра 

Смажена фуа-гра у поєднанні з карамелізованою грушею та соусом із какао. Подається з бріошем, 120/120/80/30/20 г

Тартар із тунця 

Свіжий тунець, каперси, цибуля-шалот, приправлені соусом нюок-мам і соусом Табаско. Подається з мусом із авокадо та тостами, 210 г

Тартар із лосося 

Свіжий лосось, цибуля-шалот, приправлені соусом нюок-мам, оливковою олією, соусом Табаско. Подається з еспума із хрину та тостами, 165/70 г

Тартар із яловичини 

Тартар зі свіжої яловичої вирізки з каперсами, корнішонами, цибулею-шалот, петрушкою, соєвим соусом і соусом шрирача. Подається з картоплею фрі та чипсами з лаваша зі спеціями, 250/100/30 г

САЛАТИ


Домашній салат 

Сезонні овочі зі сметаною або соняшниковою олією на Ваш вибір, 300 г

Салат «Цезар»

Листя салату, пластівці сиру Пармезан, подається з крутонами та заправкою «Цезар»

Класичний з беконом, 180 г 

З куркою на грилі та беконом, 210 г 


З креветками, 240 г 

Салат із цитрусами та кіноа 

Салат зі свіжих цитрусових у поєднанні з листям салату, авокадо, кіноа та томатами чері, заправлений цитрусовим соусом, 250 г

Оберіть додаток на Ваш смак:

Курка на грилі, 50 г 

Креветки, 50 г 

Салат із тунцем гриль 

Смажений тунець, мікс листя салату, томати чері, перепелині яйця та гірчичний соус з оливковою олією, 215 г

СУПИ

Український борщ 

Традиційний український суп з яловичиною, буряком, томатами, картоплею, капустою, червоним перцем. Подається зі сметаною, українськими пампушками, грінками з чорного хліба, салом та зеленою цибулею, 350/175 г

Бульйон з куркою 

Бульйон з м'ясом курки, локшиною та перепелиним яйцем, 380 г

Каштановий крем-суп 

Традиційний французький крем-суп із каштана, 270 г

Суп із морепродуктами 

Пікантний суп із морепродуктами у середземноморському стилі з мідіями, морськими гребінцями, кальмарами та креветками, 400 г

ГРН

1450

895

425

2450

995

855

1350

445

725

825

1150

775

195

325

855

545

445

595

1150

ДОМАШНІ ВАРЕНИКИ

Вареники з картоплею 

Українська національна страва з картоплею. Подається зі сметаною та смаженими грибами з цибулею, 200/85/80 г

Вареники з капустою та м'ясом качки



Українська національна страва з тушкованою капустою і качиним м'ясом конфі. Подається зі сметаною та хрусткою цибулею-порей, 245/80 г

Пельмені 

Класичні пельмені з м'ясом. Подаються з руколою та сметаною, 240/80 г

ПАСТА

Оберіть пасту на Ваш смак (можливе приготування без глютену):


Спагеті, тальятеле, пене, 150/20 г 

До кожного виду пасти окремо подається сир Пармезан 

Оберіть Ваш соус:

Карбонара 

Вершковий соус з беконом і сиром Пармезан, 150 г

Аль Помодоро Фреско 

Томати, базилік і кедрові горіхи, 125 г

Болоньезе 

Поєднання фаршу із яловичини та томатного соусу, 150 г

Фрутї ді Маре 

Мідії, морські гребінці, тигрові креветки, кальмар у поєднанні з томатним соусом, 200 г

ГРИЛЬ МЕНЮ


*Ціна вказана за 100 г готової страви

Стейк Рібай (США) 

Ціна за 100 г. Приблизний вихід 300-400 г

Стейк Тендерлоін (США) 

Ціна за 100 г. Приблизний вихід 150-250 г

Стейк Тендерлоін (Україна) 

Ціна за 100 г. Приблизний вихід 150-250 г

Філе лосося 


Ціна за 100 г. Приблизний вихід 150-250 г

Філе сібаса 

Ціна за 100 г. Приблизний вихід 100-200 г

Філе дорадо 

Ціна за 100 г. Приблизний вихід 100-200 г

Філе тунця 

Ціна за 100 г. Приблизний вихід 150-250 г


Куряче філе 


Ціна за 100 г. Приблизний вихід 200-300 г

ПОДАЄТЬСЯ З СОУСОМ НА ВАШ ВИБІР:

Шафрановий, 50 г 

Блек пепер, 50 г 

Ред вайн, 50 г 

Кафе де Парі, 75 г 

ГРН

445

495

495

655

525

725

1550

2950*

2550*

950*

680*






















790*

720*




















































750*

390*

ГАРНІРИ

Картопляне пюре, 150 г	  
Картопля фрі, 150 г	 
Рис відварний, 165 г	   
Овочі гриль, 250 г	     
Гречана каша, 250 г	   
Спаржа на грилі, 85 г	 

ОСНОВНІ СТРАВИ

Котлета по-київськи	    
Дві котлети із курячого м'яса з вершковим маслом і травами, подаються з картопляним пюре, 310 г	
Бефстроганов	    
Яловича вирізка в традиційному українському стилі, приготована з вершками, гірчицею, цибулею та соленими огірками. Подається з картопляним пюре, 375 г	
Молоде курча	     
Молоде курча без кісток, смажене на грилі. Подається зі смаженою картоплею та баклажановою ікрою, 200/150/80 г	
Качина ніжка конфі	 
Качина ніжка конфі з п'ятьма спеціями та запеченим ананасом, 150/95 г	
Гречана каша з качиним м'ясом	     
Подається з білими грибами та соусом із червоного вина, 220 г	
Тунець на грилі з цукіні	      
Тунець, цукіні та салат ромен, обсмажені на грилі, подаються з кунжутним соусом, 150/130/40 г	
Сібас на грилі	      
Філе сібаса, смажене на грилі, подається з рисом і шафрановим соусом, 130/150/40 г	
Лосось зі смаженою картоплею	     
Запечене філе лосося зі спеціями каджун. Подається зі смаженою картоплею та йогуртовим соусом, 190/180/50 г	
Соте з морепродуктів	      
Тигрова креветка, кальмар, восьминіг, мідії, морські гребінці в медовому соусі. Подаються з грінками із булочки бріюш, 300/40 г	

ГРН

185
185
185
325
185
545

ДЕСЕРТИ

Фруктова тарілка	 
<i>Асорті сезонних фруктів та ягід</i>	
Велика - 450 г	1450
Середня - 225 г	725
Торт «Київський»	     
Традиційний торт по-київськи з безе, горіхами та кремовою начинкою, 125 г	
Медовик	  
Медовий торт з вершковим кремом, 110 г	
Наполеон	   
Листкові коржі із заварним кремом і свіжими ягодами, 110 г	
Тирамісу	     
Вершковий мус із сиром маскарпоне та італійським савоярді з амарето, 100 г	
Фондан із молочного шоколаду	   
Теплий десерт на основі молочного шоколаду з екзотичним соусом і шматочками свіжого манго, подається з сорбетом із маракуї, 180 г	
Матча крем-брюле	   
Класичний крем-брюле з чаєм матча, 170 г	
Чизкейк із солоною карамеллю	     
Чизкейк на основі сиру буко з солоною карамеллю та шоколадно-горіховою начинкою, 125 г	
Трубочка зі згущеним молоком, 45 г	   
Морозиво	        
На Ваш вибір: ванільне, шоколадне, фісташкове, кавове, чорничне, буряково-малинове, пломбір на козячому молоці, «після восьми», морозиво з віскі, 50 г	
Сорбет	     
На Ваш вибір: маракуя, манго-каламансі, лайм-кокос, червоний апельсин, ревінь, соу-сеп із ревенем, грейпфрут-полуниця, 50 г	

ГРН

595
695
1450
945
945
1550
1250
1550
1850

1450
725
315
315
325
295
645
525
375
75
145
145
145

ЛЕГЕНДА



Легка страва



Веганська страва



Вегетаріанська страва



Містить яйця



Містить лактозу



Не містить лактози



Містить горіхи



Містить кунжут



Містить глютен



Містить сою



Містить селеру



Без глютену



Містить яловичину



Містить свинину



Містить курятину



Містить морепродукти



Містить алкоголь



Містить рибу



Приготування страви займає більше 20 хв



Містить гірчицю





Містить SO₂

12% за обслуговування будуть додані до Вашого рахунка.
Усі ціни вказані в гривнях і включають 20% ПДВ.


MENU

STARTERS


Assorted cheeses and berries 
Assorted cheese served with berries and grissini, 130/115 g


Forshmak 
Herring mousse, shallot, apple, Philadelphia cheese and pike caviar.
Served with toasted black bread, 230 g

Profiteroles with duck pate 
Profiteroles with tender duck liver pate in combination with onion
confiture, 125 g


Fried foie gras 
Fried foie gras in combination with caramelized pear and cocoa sauce.
Served with brioche, 120/120/80/30/20 g

Yellowfin Tuna tartare 
Fresh tuna, capers, shallot seasoned with nuoc mam sauce, Tabasco.
Served with avocado mousse and toasts, 210 g

Salmon tartare 
Fresh salmon, shallot flavoured with nuoc mam sauce, olive oil and
Tabasco. Served with horseradish espuma and toasts, 165/70 g


Beef tartare 
Fresh beef tenderloin tartare with capers, gherkins, shallot, parsley,
soy sauce and sriracha sauce. Served with French fries and lavash chips
with spices, 250/100/30 g

SALADS


Garden Salad 
Seasonal vegetables, dressed with sour cream or
sunflower oil, 300 g

Caesar Salad
Salad leaves, Parmesan flakes, served with croutons and Caesar
dressing


Classic with bacon, 180 g 

With grilled chicken and bacon, 210 g 

With prawns, 240 g 

Salad with quinoa and citrus 
Fresh citrus salad in combination with salad leaves, avocado, quinoa
and cherry tomatoes, seasoned with citrus sauce, 250 g

Choose addition on your preference:

Chicken, 50 g 

Prawns, 50 g 


Grilled Tuna Salad 
Tuna with mixed garden greens, cherry tomatoes and quail eggs
with mustard-olive oil dressing, 215 g

SOUPS

Ukrainian borsch 
Traditional Ukrainian soup with beef, beetroots, tomatoes, potatoes,
cabbage and red peppers. Served with sour cream, Ukrainian buns,
rye croutons, salo and green onion, 350/175 g

Chicken broth 
Broth with chicken meat, noodles and quail egg, 380 g

Cream of chestnut soup 
Traditional French creamy chestnut soup, 270 g

Seafood soup 
Mediterranean-style piquant seafood soup with mussels, scallops,
squids and prawns, 400 g

UAH

1450

895

425

2450

995

855

1350

445

725

825

1150

775

195

325

855

545

445


595


1150

UAH

HOMEMADE VARENYKY

Varenyky with potatoes 
Ukrainian dumplings with potatoes. Served with sour cream and
roasted mushrooms with onion, 200/85/80 g


Varenyky with cabbage and duck 
Ukrainian dumplings with stewed cabbage and duck confit.
Served with sour cream and crispy leek, 245/80 g

Pelmeni 
Classic dumplings with meat. Served with arugula and sour
cream, 240/80 g

PASTA

Choose pasta on your preference (gluten free available):

Spaghetti, tagliatelle, penne, 150/20 g 


Served with Parmesan cheese aside 

Choose sauce on your preference:

Carbonara 
A creamy sauce with bacon and Parmesan cheese, 150 g

Al Pomodoro Fresco 
Tomatoes, basil and pine nuts, 125 g

Bolognese 
Mix of beef mince and tomato sauce, 150 g


Frutti di Mare 
Mussels, scallops, tiger prawns, squid combined with tomato
sauce, 200 g


GRILL MENU

**Price per 100 g of the dish*

Rib-eye Steak (USA) 
Price per 100 g. Approx. serving 300-400 g


Tenderloin Steak (USA) 
Price per 100 g. Approx. serving 150-250 g

Tenderloin Steak (Ukraine) 
Price per 100 g. Approx. serving 150-250 g

Salmon fillet 
Price per 100 g. Approx. serving 150-250 g

Sea bass fillet 
Price per 100 g. Approx. serving 100-200 g

Dorado fillet 
Price per 100 g. Approx. serving 100-200 g

Tuna fillet 
Price per 100 g. Approx. serving 150-250 g

Chicken fillet 
Price per 100 g. Approx. serving 200-300 g

SERVED WITH SAUCE OF YOUR CHOICE:














Saffron, 50 g 

Black pepper, 50 g 

Red wine, 50 g 

Cafe de Paris, 75 g 

SIDE DISHES

- Mashed potatoes, 150 g   
- French fries, 150 g  
- Boiled rice, 165 g    
- Grilled vegetables, 250 g     
- Buckwheat porridge, 250 g    
- Grilled asparagus, 85 g  

MAIN COURSES

- Chicken Kyiv**    
Two chicken cutlets stuffed with butter and herbs, served with mashed potatoes, 310 g
- Beef Stroganoff**     
Beef tenderloin in traditional Ukrainian style with cream, mustard, onion and pickled cucumbers. Served with mashed potatoes, 375 g
- Poussin**     
Grilled poussin without bones. Served with fried potatoes and eggplant caviar, 200/150/80 g
- Duck leg confit**  
Duck leg confit with five spices, served with roasted pineapple, 150/95 g
- Buckwheat with duck**    
Served with porcini mushrooms and red wine sauce, 220 g
- Grilled tuna with zucchini**     
Grilled tuna, zucchini and romaine lettuce, served with sesame sauce, 150/130/40 g
- Grilled sea bass**     
Grilled sea bass fillet, served with boiled rice and saffron sauce, 130/150/40 g
- Salmon with fried potatoes**     
Baked salmon fillet with cajun spices. Served with fried potatoes and yogurt sauce, 190/180/50 g
- Seafood saute**      
Tiger prawn, squid, octopus, mussels, scallops in honey sauce. Served with brioche croutons, 300/40 g

UAH

185

185

185

325

185

545

595

695

1450

945

945

1550

1250

1550

1850

UAH

DESSERTS

- Fruit Platter**  
Assorted seasonal fruits and berries
Large - 450 g 1450
Medium - 225 g 725
- Kyiv cake**     
Traditional Kyiv cake with meringue, nuts and cream filling, 125 g 315
- Honey cake**  
Honey biscuit with butter cream, 110 g 315
- Napoleon cake**   
Puff pastry with custard and fresh berries, 110 g 325
- Tiramisu**    
Creamy mascarpone mousse with amaretto-flavoured Italian savoiardi, 100 g 295
- Milk chocolate fondant**   
Warm dessert based on milk chocolate with exotic sauce and fresh mango slices, served with passion fruit sorbet, 180 g 645
- Matcha creme brulee**   
Classic creme brulee with matcha powder, 170 g 525
- Salted caramel cheesecake**    
Cheesecake based on buko cheese with salted caramel and chocolate-nut filling, 125 g 375
- Waffle roll with condensed milk, 45 g**   
75
- Ice cream**     
Of your choice: vanilla, chocolate, pistachio, coffee, bilberry, beetroot-raspberry, goat milk plombir, after eight, ice cream with whiskey, 50 g 145
- Sorbet**    
Of your choice: passion fruit, mango-calamansi, lime-coconut, red orange, rhubarb, soursop-rhubarb, grapefruit-strawberry, 50 g 145

LEGEND



Light Meal



Vegan



Vegetarian



Contains Eggs



Contains Lactose



Lactose Free



Contains Nuts



Contains Sesame Seeds



Contains Gluten



Contains Soy



Contains Celery



Gluten Free



Contains Beef



Contains Pork



Contains Chicken



Contains Seafood



Contains Alcohol



Contains Fish



Preparation of the dish takes more than 20 min



Contains Mustard



Contains SO₂

12% service charge will be added to your bill.
All prices are in UAH and are inclusive of 20% VAT.