

	RAW-BAR	
	Устриці Фін де Клер <i>Oysters Fine de Claire</i>	98
	Устриці Тарбурьєш <i>Oysters Tarbouriech</i>	168
NEW	Устриці Сан Мішель <i>Oysters Saint Michel</i>	78
	Креветки Карабінерос (100 г/г) <i>Carabineros shrimps</i>	550

ЗАКУСКИ • APPETIZERS

	Тако з телятиною, овочами і перцевим соусом <i>Taco with veal, vegetables and pepper sauce</i>	188
	Хрусткий тако з тунцем, овочами та спайсі соусом <i>Crispy taco with tuna, vegetables and spicy sauce</i>	298
	Ікра кабачкова з чабататою <i>Squash spread with ciabatta</i>	170
	Пате з оленини з ялівцем та брусничним соусом <i>Venison pate with juniper and cowberry sauce</i>	298
	Нижній паїтет з печінки домашнього курчати з брусничним соусом <i>Tender chicken liver pate with cowberry sauce</i>	198
	Оселедець північних морів із запеченою бебі-картоплею <i>Herring from northern seas with baked baby-potatoes</i>	160
	Тахіні з пітою <i>Tahini with pita</i>	250
NEW 	Хумус на баклажані <i>Hummus on baked eggplant</i>	290
	Ікра щуки з хрусткими тостами і домашнім маслом <i>Pike caviar with crispy toasts and butter</i>	298
	Ікра чорна осетрова з тостами та маслом (10 г) <i>Black sturgeon caviar with toasts and butter</i>	400
	Ікра норвезького лосося з тостами та маслом <i>Caviar of Norwegian salmon with toasts and butter</i>	400
NEW 	Ікра овочева домашня <i>Homemade roasted vegetable spread</i>	280
NEW	Форшмак за авторським рецептом <i>Forshmak from the chef</i>	290
NEW	Холодець з півня <i>Chicken aspic</i>	240
NEW	Підкопчений оселедець домашнього засолу в діжці з картоплею по-курушавельськи <i>Smoked homemade herring in a barrel with potatoes</i>	350
NEW	Бріош з тартаром з краба під соусом Понзу <i>Brioche with crab tartare</i>	498
NEW 	Тірадїто з лакедри <i>Yellowtail tiradito</i>	498
NEW 	Татакі тунець з цибулевим мармеладом та часником фрі <i>Tuna tataki with onion marmalade and fried garlic</i>	498

TAPTAР • TARTARE





	*з лосося з в'яленими томатами та авокадо <i>*salmon with sundried tomatoes and avocado</i>	295
	*з тунця з гуакамоле з авокадо <i>*tuna with avocado guacamole</i>	398
	*з дорадо з ікрою щуки <i>*dorado with pike caviar</i>	298
	*VERANDA з телятини з м'яким сиром Agrel та трюфелями <i>*VERANDA from veal with soft cheese Agrel and truffles</i>	298
NEW	Тартар з лакедри <i>Yellowtail tartare</i>	498
NEW	Дует тартарів з лосося та тунця з чорною ікрою <i>Duet of salmon and tuna tartars with black caviar</i>	498

КАРПАЧО • CARPACCIO



	Карпачо з оленини з лохиною <i>Venison carpaccio with blueberries</i>	398
	Карпаччо з телятини з бальзамічним мармеладом і трюфельним маслом <i>Veal carpaccio with balsamic marmalade and truffle oil</i>	250
NEW	Карпаччо з тунця з шисо-трюфельним соусом <i>Tuna carpaccio with shiso-truffle sauce</i>	450
NEW	Карпаччо з восьминога <i>Octopus carpaccio</i>	580
	Карпаччо з лосося з цедрою лайма та соусом Базилік <i>Salmon carpaccio with lime zest and basil sauce</i>	260
NEW	Тріо карпаччо з лосося, лакедри та тунця <i>Three types of carpaccio: salmon, yellowtail, tuna</i>	660



ДО ВИНА • TO WINE

 Домашні італійські оливки <i>Homemade italian olives</i>	115
 Артишок маринований <i>Marinated artichokes</i>	165
 В'ялені томати <i>Sundried tomatoes</i>	115
Пармська шинка з джемом <i>Parma ham with jam</i>	115
Хамон з інжирним варенням <i>Jamon with fig confiture</i>	398
Асорті італійських сирів з гарбузовим джемом <i>Italian cheese plate with pumpkin jam</i>	398
Вишукана м'ясна італійська гастрономія з лігурійськими оливками <i>Exquisite Italian cold cuts with Ligurian olives</i>	440
 Асорті ЕКО-сирів власного приготування (Бурата, Буфало, Страчатела) <i>Assorted homemade ECO-cheeses (Burrata, Buffalo, Stracciatella)</i>	550
Хлібний кошик з домашнім вершковим маслом <i>Bread basket with homemade butter</i>	120

ПІД ГОРІЛКУ • TO VODKA








Рибне асорті власного засолу та копчення <i>Smoked and salted fish platter (homemade)</i>	430
М'ясне асорті власного приготування (маринований бочок молодого поросяти, буженина, телячий язик, сало домашнє з прорізом) <i>Homemade cold cuts (marinated flank of a young piglet, cold boiled pork, veal tongue, homemade lard, chicken roll-ups)</i>	398
 Асорті маринованих грибів <i>Assorted pickled mushrooms</i>	295
 Асорті солінь <i>Assorted pickles</i>	190
Сало генеральське <i>General's lard</i>	150

САЛАТИ • SALADS

Овочеві • Salads with vegetables

- NEW**  Салат з паростків соняшника з васабі майонезом 240
Sunflower sprouts salad with wasabi mayonnaise
-  Салат з авокадо, манго, томатами, цибулею та гострим перцем 380
 *Salad with avocado, mango, tomatoes, onions and hot pepper*
-  Салат з узбецьких томатів з базиліком, кримською цибулею і домашнім маслом 420
Salad with Uzbek tomatoes, basil, red onions and homemade oil
-  Салат з гуакамоле з томами чері і мікс-салатом 265
Guacamole with cherry tomatoes and mixed salad
-  Мікс з руколи, обсмажених білих грибів та кедрових горіхів 270
Mix of arugula, roasted porcini mushrooms and pine nuts

Салати з сиром і овочами • Salads with cheese and vegetables

- NEW**  ЕКО-Буррата з нашої сироварні з овочевим тартаром і гаспачо 298
 *Eco-Burrata from our cheese factory with vegetable tartare and gazpacho*
-  Узбецькі томати з домашньою Страчателлою 450
Uzbek tomatoes with homemade Stracciatella
- NEW**  Капрезе "Чіпріані" з оливками 278
 *Caprese "Cipriani" with olives*
- NEW**  Салат з печеними овочами та сиром Таледжіо 250
Salad with baked vegetables and Taleggio cheese
- NEW**  Салат Грецький 260
Greek salad

САЛАТИ • SALADS

Салати з рибою і морепродуктами • Salads with fish and seafood

NEW	Салат зі слабосоленим лососем і авокадо гриль <i>Salad with lightly salted salmon and grilled avocado</i>	360
	Азіатський салат з вугром і авокадо під горіховим соусом <i>Asian salad with eel and avocado with nut sauce</i>	385
NEW	Шуба з золотою рибкою <i>Dressed goldfish (traditional Ukrainian salad)</i>	170
	Салат «Олів'є» з лососем і червоною ікром <i>"Olivier" salad with salmon and red caviar</i>	198
	Салат з м'ясом камчатського краба з соусом Васабі і авокадо <i>Salad with king crab meat, avocado and wasabi sauce</i>	580
	Фреш-салат з тунцем, сезонними томатами і авокадо під шисо-соевим соусом <i>Fresh tuna salad with seasonal tomatoes and avocado under a shiso-soy sauce</i>	530
	Салат з рапанами, печеними овочами і соусом песто <i>Rapana salad with baked vegetables and Pesto sauce</i>	280
	Салат з руколою, креветками тигровими, авокадо, томатами чері під гірчично-медовим соусом <i>Arugula with tiger shrimps, avocado, cherry tomatoes and mustard-honey sauce</i>	370
	Салат з лобстера зі стиглими томатами і манго <i>Lobster salad with ripe tomatoes and mango</i>	1200
	 Салат з морепродуктами та кукурудзяними качанами <i>Seafood salad with babycorn</i>	520
NEW	Салат з восьминогом і картоплею <i>Salad with octopus and potatoes</i>	580

САЛАТИ • SALADS

М'ясні • Salads with meat

Олів'є з домашнім майонезом:
"Olivier" salad with homemade mayonaise:

*з телячим язиком власного копчення 170
*with smoked veal tongue

*з домашньою бужениною 170
*with homemade cold boiled pork

Салат з курячою печінкою, помідорами, яблуками і мікс-салатом під
гірчично-медовим соусом 260
Salad with chicken liver, tomatoes, apples and mustard-honey sauce

Салат з теплою телятиною і бебі-овочами в цибулевому соусі 298
Salad with warm veal and baby-vegetables in onion sauce

 Салат «VERANDA» з фермерським ЕКО-курчам з тандира 298
Salad VERANDA with farm eco-chicken from tandoor

NEW Авторський салат "Чорний Цезар" з чорнилом каракатиці
та креветкою зі свининою на лимонній траві 398
Signature salad "Black Caesar" with cuttlefish ink, shrimps and pork on lemon grass

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ • HOT APPETIZERS

Спрінг-рол з качкою темпура 280
Spring roll with tempura duck

Деруни з золотистою цибулею і сметаною:
Potato pancakes with fried onions and sour cream:


 *класичні *classic 165

 *з грибами *with mushrooms 170

*з м'ясом *with meat 175



 Лаваш Хоровоц з сиром сулугуні, травами і томатами 130
Lavash Khorovats with suluguni cheese, herbs and tomatoes

Фуа-гра з брусницею та спрінг-ролом з качки 498
Foie gras with cowberries and duck spring-rolls








 Баклажан карамелізований з козячим сиром в кисло-солодкому
шисо соусі 298
Caramelized eggplant with goat cheese in sweet n' sour shiso sauce

Гребінець гриль на пюре з трюфелем і пармезаном
з голландським соусом 280
Grilled scallop with truffled mashed potatoes and hollandaise sauce

БРУСКЕТИ • BRUSCHETTA

 *з томатами і базиліком *with tomatoes and basil	140
 *з сиром Фета, печеним баклажаном і маслом кукурудзяного зародка *with feta cheese, baked eggplant and corn germ oil	145
*зі слабосоленим лососем *with low salted salmon	210
*з креветками і томатами чері *with shrimps and cherry tomatoes	210
*з ростбіфом і руколою *with roast beef and arugula	180

ТОСКАНСЬКА ПІЦЦА НА ТОНКОМУ ТІСТІ • TUSCAN PIZZA ON VERY THIN DOUGH

 Фокача з італійськими травами Focaccia with Italian herbs	90
 Маргарита Margarita	150
 Піцца з горгонзолою та грушею Pizza with gorgonzola and pear	255
 Буфаліно з томатами чері і руколою Buffalino with cherry tomatoes and arugula	270
Прошутто Котто з грибами Prosciutto Cotto with mushrooms	230
 Діабло Diablo	210
Прошутто ді Парма Prosciutto di Parma	270
Чотири сири з трюфелями Four cheese with truffles	498
Чотири сезони Four seasons	240
NEW Піцца Кальцоне Pizza Calzone	270
 З артишоками та в'яленими томатами With artichokes and sundried tomatoes	290
 Дольче з ягодами Dolce with berries	450




ПАСТА І РІЗОТО • PASTA AND RISOTTO

NEW	Спагеті Болоньез <i>Spaghetti Bolognese</i>	215
NEW	 Спагеті з креветками і чилі-томатним соусом <i>Spaghetti with shrimps and chilli-tomato sauce</i>	290
	Шпинатні равіолі з рикотою, м'ясом краба та тигровими креветками <i>Spinach ravioli with ricotta, crabmeat and tiger shrimps</i>	520
	Спагеті з морепродуктами та рожевими томатами <i>Seafood spaghetti with pink tomatoes</i>	425
	Домашні спагеті з соусом Карбонара <i>Homemade spaghetti Carbonara</i>	215
	Равіолі з органічною телятиною і свіжим трюфелем <i>Ravioli with organic veal and fresh truffle</i>	350
NEW	Тальятеле з гребінцем і трюфелем <i>Tagliatelle with scallop and truffle</i>	580
	Равіолі з кроликом та соусом з білих грибів <i>Ravioli with rabbit and porcini mushrooms sauce</i>	285
	Спагеті з цілим лобстером <i>Spaghetti with whole lobster</i>	1600
NEW	 Різото з буряком і козячим сиром <i>Risotto with beet and goat cheese</i>	285
NEW	 Різото з Песто <i>Risotto with Pesto</i>	285
	 Різото з білими грибами <i>Risotto with porcini mushrooms</i>	280
NEW	Різото з чорнилами каракатиці, сиром Страчатела та королівським крабом <i>Risotto with cuttlefish ink, Strachatella cheese and king crab</i>	680
NEW	 Азіатська локшина з овочами і грибами <i>Asian soba noodles with vegetables, chicken and shrimps</i>	350

СУПИ • SOUPS

NEW 	Гарбузовий крем-суп <i>Cream of pumpkin soup</i>	380
NEW 	Крем-суп з баклажанів <i>Cream of eggplant soup</i>	320
NEW 	Харчо <i>Traditional Georgian soup Kharcho</i>	220
	Крем-суп з білих грибів з сиром Маскарпоне і свіжим трюфелем <i>Cream of porcini mushrooms soup with Mascarpone cheese and fresh truffle</i>	330
NEW 	Малайзійський суп "Лакса" <i>Malaysian soup "Laksa"</i>	490
NEW 	Том Ям з грибами Цаогу <i>Tom Yum with Cao Gu mushrooms</i>	350
	Рибна юшка в казані <i>Fish soup in a wok</i>	280
	Насичений бульйон з фазана <i>Rich pheasant broth</i>	260
	Домашній український борщ з печі: <i>Homemade Ukrainian borsch from the oven:</i>	
	*з качкою <i>*with duck</i>	195
	*з телятиною <i>*with veal</i>	195
NEW	Сирний суп з морквою та курячим філе <i>Cheese soup with carrots and chicken</i>	220
	Овочевий суп "Мінестроне" <i>Vegetable soup «Minestrone»</i>	180

ВАРЕНИКИ ДОМАШНІ • HOMEMADE VARENIKI

	*з картоплею і грибами *with potatoes and mushrooms	130
	*з м'ясом *with meat	160
	*з телячими щічками в соусі з буряка *with calf cheeks in beetroot sauce	170
	*з вишнею *with cherry	130
	*з сиром (солоні/солодкі) *with cottage cheese (sweet/salty)	170
	Пельмені сибірські Siberian dumplings	170
NEW	Пельмені з олениною в бульйоні з тельбухами Venison dumplings in giblets broth	320
NEW	Пельмені зі щукою та ікрою щуки Dumplings with pike and pike caviar	260

АВТОРСЬКІ ГАРЯЧІ СТРАВИ SIGNATURE HOT DISHES

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ • FISH AND SEAFOOD

NEW	Тепан овочі з креветками <i> Teppanyaki vegetables with shrimps</i>	398
	Філе дорадо з в'яленими томатами та картоплею пюре <i> Dorado fillet with sundried tomatoes and mashed potatoes</i>	450
NEW	Філе чилійського сібаса в соусі Том Ям <i> Chilean sea bass fillet with Tom Yum sauce</i>	950
	Філе сібаса в капусті з в'яленими томатами, чері, бебі-горохом і текілою <i> Sea bass fillet in cabbage with sundried tomatoes, cherry tomatoes, baby peas and tequila</i>	430
	Філе білої риби на томатах пелаті <i> White fish fillet on pelatti tomatoes</i>	430
NEW	Стейк з дикого сібаса на подушці з теплих овочів <i> Wild sea bass steak on a warm vegetables bed</i>	680
NEW	Дикий сібас в Теріякі-трюфельному соусі <i> Wild sea bass in Teriyaki-truffle sauce</i>	680
NEW	Чорна тріска з соусом місо <i> Black cod with Miso sauce</i>	950
NEW	Морський язик по-прованськи с овочами в сковорідці <i> Provence style doversole with vegetables in a pan</i>	2100
NEW	Соте з морепродуктів в азіатському соусі <i> Sauteed seafood in Asian sauce</i>	2500

АВТОРСЬКІ ГАРЯЧІ СТРАВИ SIGNATURE HOT DISHES

М'ЯСО, ПТИЦЯ • MEAT AND POULTRY

NEW	Теляча вирізка з чорнилом каракатиці в пепер соусі <i>Veal tenderloin with cuttlefish ink in pepper sauce</i>	480
	Медальйони з телятини з овочами на пару і ягідним соусом <i>Veal medallions with steamed vegetables and berry sauce</i>	420
NEW	Ніжка кролика, томлена з булгуром <i>Stewed rabbit leg with bulgur</i>	380
	Телячі щічки з овочами в пікантному соусі <i>Veal cheeks with vegetables in spicy sauce</i>	255
NEW	Качина грудинка з кіноа та мармеладом з апельсина <i>Duck breast with quinoa and orange marmalade</i>	550
	Біфштекс з телятини з фуа-гра та грибами шиїтаке <i>Minced beefsteak with foie gras and shiitake mushrooms</i>	498
NEW 	Курка в жовтому Карі з рисом <i>Chicken in yellow Curry with rice</i>	380
	Авторський листковий голубець VERANDA <i>Signature puff stuffed cabbage VERANDA</i>	380
	Лопатка ягняти по-пекінськи (з булочками бао, огірком, гострим перцем, томатами, айсбергом, соусом Пекіндак і кисло-солодким тайським соусом) <i>Peking style lamb shoulder (with bao buns, cucumber, hot peppers, tomatoes, lettuce, Peckindak sauce and sweet 'n' sour Thai sauce)</i>	2100
Котлети від шефа • Cutlets from chef		
	*з курки з картопляним пюре <i>*chicken with mashed potatoes</i>	198
	*з щуки з картопляним пюре <i>*pike with mashed potatoes</i>	228
	*з дикого кабана з соусом з опеньків <i>*wild boar meat with honey agarics sauce</i>	398
NEW	Краб-кейк з васабі пюре і соусом Тартар <i>Crab-cake with wasabi mashed potatoes and Tartar sauce</i>	630
	Котлета по-київськи з індички, з картопляним пюре і лісовими грибами <i>Chicken Kiev with mashed potatoes and wild mushrooms</i>	310

АВТОРСЬКІ ГАРЯЧІ СТРАВИ SIGNATURE HOT DISHES

Ціни за 100 г, підготовленої до смаження риби та морепродуктів
Prices per 100 g prepared for cooking fish and seafood

	Дорадо/Сібас на Ваш вибір (приготована в солі, на пару) <i>Dorado/Sea Bass on Your choice (cooked in salt, steamed)</i>	135
	Бєбі-кальмар в білому соусі <i>Baby-squid in white sauce</i>	220
	Карасики смажені з цибулею <i>Crucians fried with onions</i>	95
	Барабулька смажена з цибулею <i>Fried mullet with onions</i>	140
	Морський гребінець гриль <i>Grilled scallop</i>	310
NEW	Дикий сібас в солі <i>Wild sea bass in salt</i>	250
	Лобстер Термідор <i>Lobster Thermidor</i>	370
	Кальмари гриль <i>Grilled squid</i>	220
	Восьминіг гриль <i>Grilled octopus</i>	620
NEW	Три фаланги краба на пару з трьома соусами (половина краба) <i>Three crab phalanges steamed with three sauces (half crab)</i>	580

ТАНДИР • TANDOOR

Ціни за 100 г, підготовленого до смаження м'яса
Prices per 100 g prepared for cooking meat

Соковитий свинячий антрекот <i>Juicy pork sirloin</i>	125
Теляча вирізка <i>Veal tenderloin</i>	165
Каре молодого теляти <i>Rack of veal</i>	165
Вирізка молодого ягняти <i>Lamb tenderloin</i>	230
Вирізка оленя <i>Venison fillet</i>	415
Каре новозеландського ягняти <i>Rack of lamb (New Zealand)</i>	385
Качина грудинка з чатні <i>Duck breast with chutney</i>	250
Куряче філе <i>Chicken fillet</i>	95
Хрустке курча <i>Crispy whole chicken</i>	95
Тандирна перепічка <i>Tandoor bread</i>	70



СТРАВИ НА ВІДКРИТОМУ ВОГНІ • DISHES ON OPEN FIRE



Ціни за 100 г, підготовлених до смаження м'яса та риби
Prices per 100 g prepared for cooking meat and fish

Стейк з сьомги <i>Salmon steak</i>	195
Шашлик з вирізки теляти <i>Veal fillet</i>	165
Стейк Рибай Prime (Американська органічна яловичина) <i>Ribeye Prime steak (American organic beef)</i>	410
Філе-мінйон Prime (Американська органічна яловичина) <i>Fillet Mignon steak (American organic beef)</i>	460
Пікантне каре молодого теляти <i>Rack of veal</i>	165
Нижнє куряче філе <i>Chicken fillet</i>	95
Каре новозеландського ягняти <i>Rack of lamb (New Zealand)</i>	385
Соковитий свинячий антрекот <i>Juicy pork sirloin</i>	125
Вирізка молодого ягняти <i>Lamb tenderloin</i>	230
Вирізка оленя <i>Venison fillet</i>	415
Хрустке курча <i>Crispy whole chicken</i>	95
Автентична японська яловичина Wagyu – елітне м'ясо з інтенсивною мрамуровістю і високим вмістом ненасичених жирів без шкідливих кислот	
Лукум Вагю <i>Lokum Wagyu</i>	2800
Стейк Вагю в хоспері 100 г <i>*Wagyu steak in jospers 100 g</i>	1500

ПІЧ • DISHES FROM THE OVEN

	Томлена фермерська качка з медовими яблуками <i>Stewed farm duck with honey apples</i>	598
NEW	Рапани в вершково-шафрановому соусі <i>Rapana in creamy-saffron sauce</i>	290
	Бефстроганов з картопляним пюре <i>Beef stroganoff with mashed potatoes</i>	290
🌿	Тальятеле з телячими щічками в перцевому соусі <i>Tagliatelle with veal cheeks in pepper sauce</i>	398
	Свинячі ребра в тайському соусі <i>Pork ribs in Thai sauce</i>	350
NEW	Гомілка молодого ягняти з печеною картоплею та білими грибами <i>Young lamb pot with baked potatoes and porcini mushrooms</i>	768
	Ціна за 100 г, підготовленої до смаження риби та морепродуктів <i>Prices per 100 g prepared for cooking fish and seafood</i>	
	Дорадо з італійськими травами <i>Dorado with Italian herbs</i>	198
	Сібас в імбирно-м'ятному соусі <i>Sea Bass in ginger-mint sauce</i>	175
	Тигрова креветка з часниковим маслом <i>Tiger shrimp with garlic butter</i>	280
	Дика риба в печі • Wild fish in the oven	
	Золота форель <i>Golden trout</i>	380
	Дикий сібас в м'ятному соусі з картоплею <i>Wild sea bass in mint sauce with potatoes</i>	350
	Риба голец <i>Fish char</i>	270


ГАРНІРИ • GARNISHES

NEW  Шпинат з вершковим маслом <i>Spinach with butter</i>	150
Картопля • Potatoes	
 *вершкове пюре <i>*mashed potatoes</i>	85
*пюре з ікрою щуки <i>*mashed potatoes with pike caviar</i>	120
 *смажена по-домашньому <i>*panfried</i>	90
*запечена з салом <i>*baked with lard</i>	98
 *запечена з розмарином <i>*baked with rosemary</i>	80
 *фрі <i>*french fries</i>	80
 Броколі в часниково-соевому соусі <i>Broccoli in garlic-soy sauce</i>	130
 Овочі гриль <i>Grilled vegetables</i>	185
 Спаржа з білими грибами <i>Asparagus with porcini mushrooms</i>	298
 Овочі, запечені в печі <i>Oven baked vegetables</i>	185
 Рис паровий <i>Steamed rice</i>	75
 Томлена гречка з грибами <i>Stewed buckwheat with wild mushrooms</i>	130
 Спаржа <i>Asparagus</i>	199

СОУСИ • SAUCES

NEW 	Перцевий соус <i>Pepper sauce</i>	40
	Аджика <i>Adjika</i>	30
	Шатобріан <i>Chateaubriand</i>	55
	Ткемалі <i>Tkemali</i>	55
	BBQ <i>BBQ</i>	85
	Наршараб <i>Narsarab</i>	55
	Тартар <i>Tartare</i>	30

СТРАВИ ЗА ПРЕДЗАМОВЛЕННЯМ (ЗА ДОБУ) • DISHES ON PRE-ORDER (ORDER THE DAY IN ADVANCE)

	Молоде ЕКО-ягня, запечене цілим, з картоплею та свіжими овочами (5-7 кг) <i>Whole ECO-lamb baked with potatoes and fresh vegetables (5-7 kg)</i>	1000
	Соковита теляча грудинка «Бріскет» зі смокера <i>Juicy veal brisket from the smoker</i>	380

ДЕСЕРТИ • DESSERTS







NEW	Тертій пиріг з чорною смородиною <i>Black currant cobbler pie</i>	220
NEW	Вагаші з морозивом зелений чай <i>Wagashi with green tea ice cream</i>	190
	Фірмовий десерт VERANDA з ягодами <i>Signature dessert VERANDA with berries</i>	220
	Тотони із заварним кремом і шоколадним соусом <i>Totons with custard and chocolate sauce</i>	175
	Панакота з топленого молока з ягідним соусом <i>Pannacotta with berry sauce</i>	185
	Тірамісу з кавовим мармеладом <i>Tiramisu with coffee marmalade</i>	175
	Печений чізкейк з сиру Філадельфія <i>Baked cheesecake from Philadelphia cheese</i>	195
	Наполеон з полуничним соусом і заварним кремом <i>Napoleon with strawberry sauce and custard</i>	165
	Великий яблучний тарт з ванільним морозивом <i>Big apple tart with vanilla ice cream</i>	280
	Шоколадний флан з пломбіром <i>Chocolate flan with ice cream</i>	165
	Шоколадна сфера з праліне та лісовими горіхами <i>Chocolate sphere with praline and hazelnut</i>	260
	Каталонський десерт <i>Catalan dessert</i>	195
	Домашня сирна запіканка зі сметаною та полуничним соусом <i>Cottage cheese pudding with sour cream and strawberry sauce</i>	155
	Десерт Чіа з кокосовим молоком та горіхами <i>Chia Dessert with coconut milk and nuts</i>	175
	Піца Дольче з ягодами <i>Dolce pizza with berries</i>	450
	Цукерка ручної роботи з лісовим горіхом <i>Handmade candy with hazelnut</i>	35

НАПОЇ ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ • HOMEMADE DRINKS


Узвар із сухофруктів <i>Uzvar from dried fruits</i>	35
Домашній компот з ягід <i>Berry drink</i>	35
Журавлинний морс <i>Cranberry drink</i>	35
Компот зі смородини <i>Black currant drink</i>	35

СОРБЕТИ ТА МОРОЗИВО ВЛАСНОГО ПРИГОТУВАННЯ • HOMEMADE SORBET AND ICE CREAM

Сорбет • Sorbet

 *маракуйя <i>*passion fruit</i>	75
 *лісова ягода <i>*wild berry</i>	75
 *манго <i>*mango</i>	75
NEW  *малина-базилік <i>*raspberry-basil</i>	75
 *Юдзу <i>*Yuzu</i>	75
 *Філадельфія <i>*Philadelphia</i>	75

Морозиво • Ice cream

*з лісовими горіхами <i>*with hazelnuts</i>	75
*пломбір <i>*plombiere ice cream</i>	75
*шоколадне <i>*chocolate</i>	75
NEW Домашній пломбір в стаканчику <i>Homemade milk ice cream in waffle based cone</i>	75
NEW  Зелений чай <i>Green tea</i>	75
Пінаколада <i>Pina colada</i>	75
NEW Морозиво Спекулос <i>Ice cream Speculoos</i>	75

Ціни в даному меню вказані в національній валюті України – гривні
The prices in this menu are in the national currency of Ukraine – UAH.