

Afternoon Tea

щодня з 15:00
традиційні сендвічі, скони та десерти

з чаєм на вибір 940
з чаєм та шампанським **Pierre Morlet Cuvee Suivie Brut** 1680

сет розраховано на 2-х гостей

УСТРИЦІ

FRUITS DE MER

Устриці **Gillardeau** (подаються 6/12 раковин) 980/1950

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

ENTREES

Рієт з лосося гарячого копчення
та мусом з білого хріна (200 г)

340

Коктейль з креветками,
червоною ікрою, мусом з авокадо
та соусом Cocktail (175 г)

280

Севіче з авокадо, гречаними
чіпсами та цитрусовим соусом (190 г)

290

Карпачо сібас з ревенем
і рожевим перцем (200 г)

360

Карпачо з лосося з кумкватом та
цитрусовим маслом (200 г)

390

Тартар із тунця з мусом
із авокадо та соусом Цитрон (160 г)

440

Терін із фуагра
з фруктовим чатні (150 г)

410

Карпачо з телятини,
чіпсами з пармезану та соусом
Ворчестер (190 г)

450

Стейк тартар з телятини з білим
хріном і пармезаном (180 г)

430

Хамон Іберіко Себо та Іберіко
Бейота з каперсами (80 г)

490

САЛАТИ

SALADES

Овочевий салат з томатами чері, зеленою спаржею,
авокадо, редисом, фенхелем і йогуртовим соусом (300 г)..... 280

Салат з кольорових томатів, сиром chèvre
та підсмаженим гарбузовим насінням (370 г)..... 350

Теплий салат з восьминогом конфі, молодою картоплею,
запеченими томатами, шпинатом і гірчичним соусом (240 г) 620

Зелений салат з тигровими креветками,
морським гребінцем і соусом з юзу та апельсина (230 г) 540

Салат з копченим лососем,
авокадо, яйцем пашот і трюфельним соусом (330 г) 420

Бурата з в'яленими та кольоровими томатами,
базиліком і оливковим соусом (280 г)..... 420

Ростбіф із запеченим солодким перцем, грибами,
томатами чері, карамелізованими горіхами
та хрустким листям салата (180 г)..... 360

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ ENTREES CHAUDES

Benedict Royal	(250 г)	295
Морські гребінці зі шпинатним кулі та кремом Монте	(220 г)	510
Устриці , запечені з шампанським Pierre Morlet (сімейний рецепт Шеф-кухаря Робана Каснабе)	(220 г)	650
Фуа гра з білим виноградом, маринованим у вині Sancerre і портвейні	(150 г)	420
Зелена спаржа з яйцем пашот, грейпфрутом і соусом Hollandaise	(265 г)	320
Ескарго , запечені з томатним конкасе та прованським маслом	(200 г)	320
Сир Брі , запечений з білим вином Sancerre, часниковими чіпсами, Трюфельним медом, тостами й цибулевим конфітюром	(205 г)	380

РИБА POISSONS et CRUSTACES

Доверсоль , смажена з лимонним пряженим маслом	(100 г)	300
Лосось зі щавелевим соусом (рецепт 1962 року, створений зіркою французької гастрономічної кухні П'єром Труагро ***)	(220 г)	410
Сібас з тапенадами з артишока та чорних оливок і томатним соусом	(280 г)	470
Дорадо En papillote на подушці з томатів, оливок Каламата та духмяних трав	(300 г)	410
Восьминіг у середземноморському соусі з оливками каламата, каперсами та томатами чері з пряними травами	(270 г)	810
Волован з морепродуктами , тихоокеанським лососем, сібасом, дорадо, судаком та шафрановим соусом	(270 г)	590
Равіолі з копченим лососем , креветками та кукурудзяним кремом Біск	(250 г)	340
Соте з морських гребінців та лисичок у вершковому соусі з естрагоном	(300 г)	490

М'ЯСО та ПТИЦЯ VIANDES

Фермерське курча з рататуєм і соусом Бордолез	(420 г)	490
Паризький шніцель з ікрою лосося й кукурудзяним соусом Берблан	(265 г)	460
Качина ніжка конфі з підсмаженим роменом, зеленою спаржею і пюре з зеленого горошка	(355 г)	450
Качина грудка на пюре з батату, спрінг ролом і ягідним соусом	(250 г)	420
Равіолі з кроликом , грибами Шиітаке та морквяно-анісовим пюре	(250 г)	340
Теляча печінка з яблуками, хрустким беконом, цибулевим конфітюром і соусом Мадера	(310 г)	390
Філе телятини Ангус , запечене в листовому тісті з ароматними травами (за рецептом Едуарда Лубе)	(190 г)	480
“Рібай” стейк (Америка) з картоплею фрі та соусом Барбекю	(340 г)	1850

СУПИ

SOUPES et POTAGES

Буйабес (марсельський рибний суп).....	(660 г).....	690
Гаспачо по-андалузьки	(200 г).....	220
Пряний томатний крем-суп з грінкою з тапенадом з чорних оливок.....	(350 г).....	240
Крем-суп з білими грибами, лисичками, гливами та еспумою з сиру Брі.....	(260 г).....	260
Куряче консоме та равіолі з фуа гра, зеленим горошком і естрагоном.....	(390 г).....	290
Ліонський цибулевий суп	(330 г).....	270

РИЗОТО та ПАСТА

RISOTTO et PASTA

Паста з тигровими креветками та оливковим соусом з часником.....	(270 г).....	350
Тальятеле з білими грибами у вершковому соусі.....	(300 г).....	360
Ризото з морепродуктами та шафраном.....	(300 г).....	610

ГАРНІРИ

GARNITURES

Спаржа (приготована за Вашим бажанням гриль/на пару)	(100 г).....	290
Свіжі зелені трави з соусом Vinagrette	(100 г).....	140
Молодий шпинат з родзинками у вершковому соусі	(150 г).....	240
Картопляне пюре з трюфельним маслом	(200 г).....	160
Смажена картопля з лисичками.....	(200 г).....	160
Картопля фрі	(150 г).....	150
Батат фрі	(200 г).....	250
Овочі гриль (авокадо, зелена спаржа, ромен, солодкий перець, томати чері, цукіні, баклажан).....	(200 г).....	280

Сирне плато / Plateau de fromages francaise

з каштановим медом і конфітюром (215 г)

640

ДЕСЕРТИ

DESSERTS

Café gourmand (70/20/15 г) 180	Київський торт за авторським рецептом Citronelle (180 г) 170
Персик Мельба з малиновим кулі та ванільним морозивом (рецепт легенди французької гастрономії Огюста Ескоф'є, 1892 рік (160 г) 180	Шоколадний торт «Опера» (150 г) 180
Крем-брюле з лавандою та медовим морозивом (200 г) 190	Шоколадний фондан з сиром chevre та ванільним морозивом (150 г) 180
Мільфей з малиною та бузиновим кремом (215 г) 260	Чіа в кокосовому молоці з манговим пюре (200 г) 160
Лимонна тарта з курдом з юзу та хрусткою меренгою (150 г) 160	Сорбети та морозиво (50 г) 90

Afternoon Tea

served daily from 3 p.m.
traditional sandwiches, scones & desserts

with tea for your choice 940
with tea & Champagne Pierre Morlet Cuvee Suivie Brut 1680

2 persons set

OYSTERS

FRUITS DE MER

Gillardeau oysters (served 6/12) 980/1950

COLD APPETIZERS

ENTREES

Hot smoked salmon rillettes,
white horseradish mousse (200 g)

340

Shrimps cocktail
with salmon caviar, avocado mousse
& Cocktail sauce (175 g)

280

Avocado & citrus ceviche
with buckwheat chips (190 g)

290

Sea bass carpaccio,
rhubarb & rose pepper (200 g)

360

Salmon carpaccio,
kumquat & citrus oil (200 g)

390

Tuna tartar & avocado mousse
with citron sauce (160 g)

440

Foie gras terrine served
with fruit chutney (150 g)

410

Beef carpaccio
with parmesan chips & Warchester-
shire sauce (190 g)

450

Veal steak tartar,
white horseradish & parmesan (180 g)

430

Jamon
Iberico de Cebo, Jamon Iberico de
Bellota with capers (80 g)

490

SALADS

SALADES

Vegetable salad, cherry tomatoes, green asparagus,
avocado, radish, fennel & yogurt sauce (300 g) 280

Colored tomatoes salad,
chèvre cheese, baked pumpkin seeds (370 g) 350

Octopus confit salad, new potatoes, spinach & moutarde sauce (240 g) 620

Green salad with tiger prawns,
sea scallop, yuzu & orange sauce (230 g) 540

Smoked salmon salad
with avocado, poached egg & truffle sauce (330 g) 420

Buratta, sun-dried & colored tomatoes,
basil, olive sauce (280 g) 420

Roast beef, baked bell pepper, mushrooms, cherry tomatoes,
caramelized almond, crispy new salad leaves (180 g) 360

HOT APPETIZERS

ENTREES CHAUDES

Benedict Royal	(250 g)	295
Scallops with spinach & Monte cream.....	(220 g)	510
Oysters baked with Pierre Morlet champagne (family recipe by Chef Robin Casnabet).....	(220 g)	650
Foie gras , grapes marinated with Sancerre & Port Wine	(150 g)	420
Green asparagus with poached egg, grapefruit & Hollandaise sauce.....	(265 g)	320
Escargo , baked with tomato concasse & olive oil	(200 g)	320
Brie cheese baked with Sancerre wine & garlic chips, served with onion confiture, truffle honey & toasts.....	(205 g)	380

FISH

POISSONS et CRUSTACES

Dover Sole , covered in baked lemon butter.....	(100 g)	300
Salmon with sorrel sauce (recipe, created by Pierre Truagro ***- the star of French gastronomic cuisine, 1962).....	(220 g)	410
Sea bass , artichoke & black olive tapenades, tomato sauce.....	(280 g)	470
Dorado en papillote , stuffed with Kalamata olives, cherry tomatoes & spicy herbs.....	(300 g)	410
Octopus in Mediterranean sauce with kalamata olives, capers & cherry tomatoes in spicy herbs	(270 g)	810
Vol-au-vent , seafood, Pacific salmon, sea bass, dorado, pike perch, saffron sauce.....	(270 g)	590
Smoked salmon ravioli , prawns & Bisque cream-sauce	(250 g)	340
Sauteed scallops & chanterelles in a creamy sauce with tarragon.....	(300 g)	490

MEAT and POULTRY

VIANDES

Farm chicken , ratatouille & Bordeaux sauce.....	(420 g)	490
Paris schnitzel , salmon caviar, Beurre Blanc corn sauce.....	(265 g)	460
Duck leg confit , roasted romaine salad, asparagus & green pea puree	(355 g)	450
Duck breast , sweet potato puree, spring roll & berry sauce.....	(250 g)	420
Rabbit ravioli with Shiitake mushrooms & carrot-anise puree	(250 g)	340
Veal liver , apples, crispy bacon, onion confiture, Madeira sauce	(310 g)	390
Angus veal fillet , baked in crispy dough with fresh herbs	(190 g)	480
“Ribeye” steak (USA) with French fries & Barbecue sauce.....	(340 g)	1850

SOUPS

SOUPES et POTAGES

Bouillabaisse (Marseille fish soup).....	(660 g).....	690
Andalusian gazpacho	(200 g).....	220
Spicy tomato cream soup, black olives tapenade toast.....	(350 g).....	240
Mushroom cream soup, Brie cheese espuma.....	(260 g).....	260
Chicken consommé, foie gras ravioli, green peas, tarragon.....	(390 g).....	290
Lyon style onion soup	(330 g).....	270

RISOTTO & PASTA

RISOTTO et PASTA

Pasta with tiger shrimps & olive sauce.....	(270 g).....	350
Creamy tagliatelle with ceps.....	(300 g).....	360
Seafood & saffron risotto.....	(300 g).....	610

SIDES

GARNITURES

Asparagus (for your choice – steamed or grilled).....	(100 g).....	290
New crispy salad leaves & Vinagrette sauce.....	(100 g).....	140
Spinach, stewed with raisins in creamy sauce.....	(150 g).....	240
Mashed potatoes with truffle oil.....	(200 g).....	160
Fried potatoes & chanterelles	(200 g).....	160
French fries	(150 g).....	150
Deep fried sweet potato	(200 g).....	250
Grilled vegetables (avocado, green asparagus, romaine salad, pepper, cherry tomatoes, zucchini, eggplant).....	(200 g).....	280

French cheese plateau / Plateau de fromages française
with chestnut honey and jam (215 g)

640

DESSERTS

DESSERTS

Café gourmand (70/20/15 g) 180	Kyiv cake by Citronelle (180 g) 170
Melba peach with raspberry coulis & vanilla ice cream (the French gastronomy legend Auguste Escoffier recipe, 1892) (160 g) 180	“Opera” chocolate cake (150 g) 180
Creme brulee with lavender & honey ice cream (200 g) 190	Chocolate fondant with chevre cheese & vanilla ice-cream (150 g) 180
Raspberry mille-feuille with elderberry cream (215 g) 260	Coconut milk chia seeds with mango puree (200 g) 160
Lemon and yuzu meringue tart (150 g) 160	Sorbets & ice cream (50 g) 90