

## СНІДАНКИ

Подаємо з 7:00 до 13:00

Боул з тунцем, кіноа, бобами едамаме, авокадо, хаші, морквою, огірком і горіховим соусом (340)	289	Французький омлет з шинкою і сиром. Подається з салатом із томатів і заправляється олією рисових висівок. (170/100)	198
Боул з чаї, кокосом, манго, полуницею, ожиною, пітахайєю та кленовим сиропом (340)	289	Сосиски з індики з картоплею Vitelotte, зеленим салатом з авокадо, томатами та кешью (170/130)	228
Боул з льоном, малиною, бананом, ложиною, кокосовими чіпсами і кленовим сиропом (340)	289	Ранковий бульйон із фазана з раволі (300)	220
Йогурт гранола-Чаї з чорницею, бананом, малиною і кумкватом (340)	264	Ковбаски гриль з картоплею, багетом з яйцем і беконом (300)	228
Цільнозернові органічні насіння вівса на воді або молочі з курагою, грушею, пелюстками мигдалю і сиропом з топінамбура (340)	240	Тортильяс безглютеновий з фермерською куркою, ананасом, сиром і халепеньйо (300)	246
Сирники без цукру і глютену, зі сметаною, ягодами і сиропом з топінамбура (150/60)	220	Яйце пашот з авокадо і кіноа. Сервірується слабосоленим лососем, припущеним аспарагусом і органічними хлібцями з чорного рису (60/190)	298
Французькі крутони з зеленим міксом, камамбером і бальзамічним соусом з білим трюфелем (160/80)	246		

без цукру

без глютену



Боули без цукру та глютену



Яйце пашот з авокадо і кіноа (60/190) 298



Сосиски з індики (170/130) 228



Французький омлет з шинкою і сиром (170/100) 198

## Меню

У кращих традиціях Азії

### В'єтнамські ролі

у рисовому папері з м'ясом краба, ананасом і сиром «Філадельфія»	340
у рисовому папері з креветками, манго, авокадо і сиром «Філадельфія»	220
у рисовому папері з вугрем, омлетом, норі і соусом «Унагі»	256
у рисовому папері з лососем, Хіші Вакаме і ніжним сиром	220
у рисовому папері з сиром «Філадельфія» і тунцем	237
у рисовому папері з мрамурою яловичиною гриль і соусом «Рікотта з зеленою»	260
у рисовому папері з овочами	198

### Закуски

Тірадіто з лосося та соусом «Понзу-юзу» (150)	287
Тартар з тунця, манго і пітахайї (180)	315
Тунець татакі (190)	310
Севіче з морського гребінця з соусом «Понзу-екзотик» (120)	297
Овочевий сет з соусом «Авокадо» (280)	210

### Супи

Том-ям з рибю і морепродуктами (320)	320
Суп з локшиною удон і ніжною перепілкою (320)	225
Місо-суп з бульйоном Даші, тофу і шітаке (250)	185
В'єтнамський суп Фо-Бо зі слайсами телятини і рисовою локшиною (400)	260

### Гарячі страви

Риба-меч у соусі з кокосового молока та жовтого карі (250)	330
Креветки з унікальним камлотським перцем (250)	330
Чийський сібас з грибами Шимеджі та рисовою локшиною (250)	480
Лосось карі по-в'єтнамськи (300)	298
Дорадо по-малайзійськи, з овочами (300)	285
Пад-тай з креветками (тайська локшина) (300)	310
Рис по-азіатськи с качиним філе (250)	330



В'єтнамські ролі у рисовому папері з мрамурою яловичиною гриль (400) 260



Рис по-азіатськи с качиним філе (250) 330



Севіче з морського гребінця (120) 297



Риба-меч у соусі з кокосового молока (250) 330

## Устриці та ікра

Устриці (1шт/шт)	125
Ікра:	
чорна (50/60)	2500
червона (100/60)	425
шуча (130/60)	310

## Супи

Бульйон з курки-цесарки, тортеллі ді буффало та рікоттою (290)	198
Консьоме з трьома видами риби (320)	246
Крем-суп картопляний з лососем і лисичками (320)	248
Гарбузовий суп-пюре з сиром «Філадельфія» і чорним крамблом (310)	160
Буйабес з рибою і морепродуктами (320/60)	280
Крем-суп з морепродуктів зі шпинатом (320)	298

## Салати

Панзанелла з бринзою, подрібненим трюфелем і виноградною олією (150)	220	Листя руколи з томатами і тигровими креветками (7 шт/ 140)	254
Салат с м'ясом краба і авокадо (200)	525	Салат з морепродуктами, креветкою-Екстра і соусом «Екзотика» (300)	495
Капрезе ді буффало з зеленим песто і соусом з мадагаскарською ваніллю (260)	275	Мікс салатів з паровим лососем і горіховим соусом (130)	267
Телятина-гриль з зеленим м'ясом та кунжутним соусом «Айола» (180)	265	Салат з куркою на грилі, латухом і пікантним соусом (220)	227

## М'ясні страви

Скалопінне з телятини, сервірується молодшою картоплею, поресом і шімеджі (250)	330	Медальйони з м'ясою телятини по-ліурійськи (260)	330
Стейк тендерлоін з соусом «Філософія ягід» (250)	330	Медальйони з телятини в тандемі з фуа-гра і соусом із гранатових зерен (150)	298
Шатобріан з легкими слайсами аспарагуса в соусі «вінегрет» (250)	330	Куряче філе-гриль (200)	196
Віденський шніцель (180/100)	296	Кнелі з дістичної цесарки-курки з картоплею «вітелотте» і соусом «Брюмале» (250)	289

## Закуски

Крепси з слабосоленим лососем (180)	240	Бургундські равики з базиліковим соусом і горіхом пекан (6/70)	204
Карпаччо із яловичини та кремом з трюфельної крихти і крутанами (180)	340	Піта з м'ясою яловичиною і соусом гуакамоле (180/160)	290
Карпаччо з лосося з цитрусово-імбирним соусом (200)	268	Бургер з м'ясою яловичиною, сиром Грюйер і соусом «Макко» (300/100)	340
Тартар із тендерлоїна з гірчиною-каперсовим соусом (160)	240	Тортілья з телятиною і перцевою сальсою (230)	249
Тартар з лосося з гірчиною соусом (130/120)	278	Тортілья з м'ясом дістичної перепілки та соусом «Чілі» (230)	249
Фуа-гра з пряною грушею і смородиновим желе (160)	360	Кесадільяс із яловичиною, овочевим м'ясом, кремом з авокадо та начос (350)	296
Іспанські мідії в соусі «Шері» (24 шт)	268		

## Паста

Чорні равики з м'ясом кролика, еспумою з пармезану й трюфелем (130)	240
Карбонара з пармською шинкою і пармезаном (250)	220
Тальятелле з чорними каракатиці та морським гребінцем (220)	270
Паста «Аль помодора» (300)	186
Тальятелле з куркою-цесаркою у вершковому соусі (300)	267
Аньолотті з м'ясою яловичиною, пармезановим кремом і зеленим маслом (230)	230
Паста з морепродуктами (250)	320

## Рибні страви

Стейк з лосося з морепродуктами і пюре з чорними каракатиці (300)	386
Філе лаврака, сервірується чорними сирними равиці з трюфельною нотою, аспарагусом і соусом «Пармезан» (220)	320
Чилійський сібас з припущеним аспарагусом, голандським соусом і трюфельною крихтою (300)	680
Сет морепродуктів (1300)	3600

## Гарніри

Картопля «вітелотте» (150)	120
Картопля (150)	96
Кіноа (100)	120
Кускус (100)	120
Овочі-гриль (150)	120
Аспарагус (150)	250
Боби «Едамаме» на пару з гімалайською сіллю (100)	120



Салат с м'ясом краба і авокадо (200) 525



Капрезе ді буффало (260) 275



Сет морепродуктів (1300) 3600



Фуа-гра з пряною грушею і смородиновим желе (160) 360



Крем-суп картопляний (320) 248



Тартар із тендерлоїна (160) 240



Філе лаврака (220) 320



Медальйони з м'ясою телятини по-ліурійськи (260) 330

## Страви на лава-грилі

Ціна за 100 гр

Карв'яня (Нова Зеландія) з кутабами і табуле ..... (100)	<b>396</b>	Стейк з тунця, Хіші Вакаме, ікраю летиної риби та горіховим соусом ..... (100)	<b>310</b>
Стейк «Нью-Йорк» (США) з соусом «Jack Daniel's» та овочами-гриль ..... (100)	<b>320</b>	Кобія (Нігіта) з мідіями під соусом «бер-блан шафрановий» ..... (100)	<b>450</b>
Стейк «Томагавк» (США) ..... (100)	<b>490</b>	Тигрова креветка-екстра у волні, подається з тартаром із морського гребінця, виноградним маслом та соусом «Чилі-маракуйя» ..... (100)	<b>400</b>
Рібай стейк (США) з овочевими самбосами ..... (100)	<b>390</b>	Морський гребінець ..... (100)	<b>380</b>
Стейк риби-меч з соусом з тропічних фруктів ..... (100)	<b>310</b>	Махі Махі, Сервірується едамаме ..... (100)	<b>310</b>
Чилійський сібас ..... (100)	<b>420</b>		

## Український колорит

Український борщ з генеральським салом, часниковим соусом та сметаною ..... (320/150)	<b>224</b>	Вареники з м'ясом та грибним соусом ..... (200/100)	<b>226</b>
Котлета по-київськи ..... (90/150)	<b>239</b>	Вареники з вишнею ..... (200/80)	<b>198</b>
Млинці з м'ясом та грибами ..... (200/50)	<b>210</b>	Вареники з сиром, сметаною та ванільним кремом ..... (200/80)	<b>198</b>
Млинці с сиром ..... (260)	<b>198</b>		



Карв'яня (Нова Зеландія) з кутабами і табуле ..... (100) **396**



Стейк «Томагавк» (США) ..... (100) **490**



Котлета по-київськи ..... (90/150) **239**



Стейк з тунця ..... (100) **310**

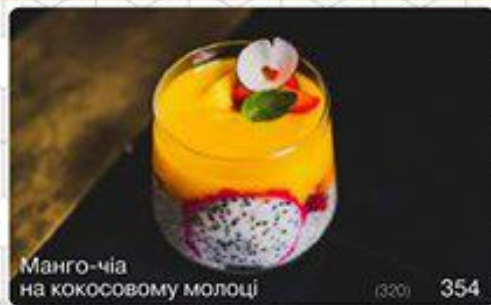
## Десерти

Шоколадний фондан зі свіжими ягодами і ванільним морозивом ..... (160)	<b>330</b>	Манго-чіа на кокосовому/мигдальному молоці з полуницею ..... (320)	<b>354</b>
Ніжне шоколадне тістечко з фундуком ..... (150)	<b>198</b>	Семіфредо з хрусткими грільжними чіпсами ..... (150)	<b>240</b>
Шоколадний медовик ..... (110)	<b>169</b>	«Квартет мотів» ..... (4 шт)	<b>165</b>
Тістечко з солоною карамеллю та горіхами ..... (100)	<b>187</b>	Сирно-ягідний сет ..... (460/460)	<b>1900</b>
Наполеон ..... (150)	<b>169</b>	«Сирний етикет» ..... (420/420)	<b>1900</b>
Крепс десерт «Матча» з ніжною кремовою помадкою ..... (180)	<b>176</b>	«Екзотік фрукт» ..... (1500)	<b>2800</b>
Чізкейк «Нью-Йорк» ..... (140)	<b>176</b>	«Східний натюрморті» Асорті з горіхів і сухофруктів (макадамія, мигдаль, бразильський горіх, грецький горіх, кеш'ю, фундук, родіонка, йогурт, фінік, чорнослив) ..... (1500)	<b>350</b>
Чізкейк «Манго-маракуйя» ..... (140)	<b>240</b>	Сорбет та морозиво ..... (50)	<b>60</b>
Грушевий штрудель ..... (150/30)	<b>149</b>		
Шу з кракеліном і ванільним кремом ..... (70)	<b>150</b>		

вегетаріанська



«Екзотік фрукт» ..... (1500) **2800**



Манго-чіа на кокосовому молоці ..... (320) **354**



Шоколадний фондан ..... (160) **330**



Сирно-ягідний сет ..... (460) **1900**