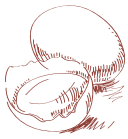
СНІДАНКИ

Авокадо тост з сьомгою та яйцем пашот
250 г
146 ₴



Яєчня скрембл з сиром, томати – гриль та бекон
270 г
119 ₴

ЧАЙ З НАТУРАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ

ГРАНАТ ТА КІНЗА / СМОРОДИНА ТА ІМБИР
500 мл 98 ₴

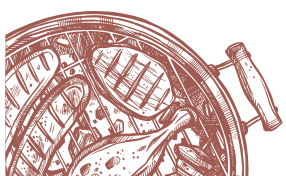
ШЕФ КУХАР РЕКОМЕНДУЄ

страви з білими грибами

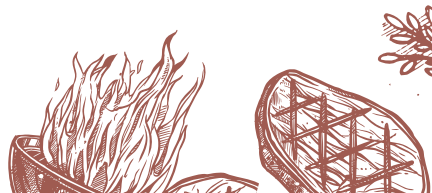
	г (g)	ціна (price)
ЮШКА з білими грибами та перловкою	350	139 ₴
ДЕРУНИ з соусом із білих грибів	200/100	139 ₴
ЯЗИК яловичий на грилі з соусом із білих грибів	100/40	179 ₴
КОТЛЕТКИ з трьох видів м'яса, картопляним пюре та грибним соусом	150/150/70	179 ₴
ФІЛЕ МІНЬЙОН з трюфельним соусом та білими грибами	150/100	290 ₴

ВЕЛИКЕ ЗАСТІЛЛЯ ДЛЯ КОМПАНІЇ*

	г (g)	ціна (price)
*__ДОШКА ГРУЗИНСЬКИХ ЗАКУСОК, МАРИНАДІВ ТА СИРІВ__ Асорті пхалі, соління, язик яловичий, бадріджані, сир надугі, сулугуні копчений, горіхи, зелень, лаваш	2200	1290 ₴
*__ДОШКА ІТАЛІЙСЬКИХ ВИТРИМАНИХ СИРІВ, М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ, МАРИНАДІВ ТА СОУСІВ__ Сир брі, пармезан, дорблю, моцарт, пекоріно; салямі мілано, салямі неаполє, прошуто, коппа; мариновані перець, гриби, корнішони та оливки; соуси: песто, гірчичний, намазка сирна, цибулево-вишневий чатні; паштет з курячої печінки, грінки	1145	1290 ₴
*__ВЕЛИКЕ РИБНЕ ЗАСТІЛЛЯ__ Мідії у вершковому соусі, королівські креветки, кальмар, шашлик з сьомги, сібас на грилі, смажена ставридка, скумбрія запечена, рис дикий, соуси: кисло-солодкий, песто, шпинатний	1870/250/210	3900 ₴
*__ВЕЛИКЕ ЗАСТІЛЛЯ ПО-УКРАЇНСЬКИ__ Рулька запечена, медальйони в беконі, каре телятини, вирізка зі свинини, ребро свинне, курячі ковбаски гриль, картопля смажена, овочі гриль з трьома видами соусів до м'яса *Пропозиція для справжніх м'ясоїдів та поціновувачів традиційних українських страв*	3000/800/210	3900 ₴
*__ВЕЛИКЕ ЗАСТІЛЛЯ ПО-ГРУЗИНСЬКИ__ Каре ягняти, каре телятини, ребро свинне, перепілка тапака, сулугуні, печериці смажені, картопля печена, томати свіжі *М'ясо готується за старовинним рецептом в грузинських травах і спеціях та подається в кецах*	2850/2750	4900 ₴



*Знижка не розповсюджується



Час приготування страви від 30 хв. до 2 годин

BREAKFAST

Avocado toast with salmon, poached egg
250 g
146 ₴

Scrambled eggs with cheese, grilled tomatoes and bacon
270 g
119 ₴

NATURAL TEA

Pomegranate and cilantro / currants and ginger
500 ml 98 ₴

CHEF RECOMMENDS

porcini mushrooms dishes

	г (g)	ціна (price)
SOUP with porcini mushrooms and pearl barley	350	139 ₴
POTATO PANCAKES with porcini mushroom sauce	200/100	139 ₴
GRILLED BEEF TONGUE with sauce of mushrooms	100/40	179 ₴
CUTLETS with three types of meat, mashed potatoes and porcini mushroom sauce	150/150/70	179 ₴
FILET MIGNON with truffle sauce and porcini mushrooms	150/100	290 ₴

GREAT DISHES FOR THE COMPANY*

	г (g)	ціна (price)
* **GEORGIAN SNACKS, MARINADES AND CHEESE** Assorted phali, pickles, beef tongue, badrijani, nadugi cheese, smoked suluguni, nuts, herbs, pita	2200	1290 ₴
* **ITALIAN CHEESE, MEAT DELICACIES, MARINADES AND SAUCES** Brie cheese, parmesan, dorblue, mozart, pecorino; salami milano, salami naples, prosciutto, koppa; pickled peppers, mushrooms, gherk ins and olives; sauces: pesto, mustard, cheese pate, onion-cherry chutney; chicken liver pate, croutons	1145	1290 ₴
* **GREAT FISH PLATEAU** Mussels in cream sauce, king prawns, squid, salmon kebab, grilled seabass, fried horse mackerel, baked mackerel, wildrice, sauces: sweet and sour, pesto, spinach	1870/250/210	3900 ₴
* **UKRAINIAN STYLE** Baked pork knuckle, medallions in bacon, rack of veal, pork tenderloin, pork ribs, grilled sausages, fried potatoes, grilled vegetables with three types of meat sauces	3000/800/210	3900 ₴
* **GEORGIAN STYLE** Rack of lamb, rack of veal, pork ribs, quail tapaka, suluguni cheese, fried mushrooms,baked, potato,tomatoes	2850/2750	4900 ₴

*Discount does't apply

Cooking time from 30 min to two hours