



**RESTAURANT MENU**  
МЕНЮ РЕСТОРАНЫ

# RESTAURANT MENU

## МЕНЮ РЕСТОРАНУ

### ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

#### COLD REFRESHMENTS

	Вихід, г Output weight, g	Ціна, грн. Price, UAH
ЗАПАШНЕ УКРАЇНСЬКЕ САЛО / Fragrant Ukrainian lard <i>генеральське сало з часником та хрінном</i> <i>general's delight lard with garlic and horseradish</i>	120/10/20	165,00
ОСЕЛЕДЕЦЬ ПРЯНОГО ПОСОЛУ / Spicy salted herring <i>подається з маринованою цибулею та печеною картоплею</i> <i>served with marinated onions and baked potatoes</i>	120/150	155,00
МАРИНОВАНИЙ ЛОСОСЬ / Marinated salmon <i>подається з сиром «Філадельфія» та тостами</i> <i>served with Philadelphia cheese and toast</i>	100/30/30	370,00
СМАЖЕНИНА ДОМАШНЯ / Home-made roast <i>подається з хрінном та гострим перцем</i> <i>served with horseradish and hot pepper</i>	250/30	275,00
АСОРТИ ОВОЧЕВЕ / Assorted vegetables <i>огірки, помідори-чері, болгарський перець, редис, зелень</i> <i>cucumbers, cherry tomatoes, bell peppers, radishes, greens</i>	1/250	195,00
ГУАКАМОЛЕ З ПОКЕ ІЗ СЛАБОСОЛЕНОГО ЛОСОСЯ / Poke guacamole of salted salmon	1/200	320,00
ІКРА ЧЕРВОНА НА КРИЗІ / Red caviar served on ice <i>з маслом, тостами та лимоном</i> <i>with butter, toast and lemon</i>	30/30/30	285,00
ІКРА ЩУЧА / Pike caviar <i>з маслом та брускеттами</i> <i>with butter and bruschettas</i>	40/30/30	420,00
ПІКАНТНА ЗАКУСКА З БАКЛАЖАНІВ ТА СОЛОДКОГО ПЕРЦЮ / Spicy appetizer of eggplant and sweet pepper <i>із хрусткими тостами та руколою</i> <i>with crispy toast and arugula</i>	220/50/15	155,00
РІЗНОСОЛИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА / Delicacies of own production <i>помідори, огірки, квашена капуста, слива</i> <i>tomatoes, cucumbers, sauerkraut, plum</i>	1/350	145,00
ТАРТАР ІЗ ЛОСОСЯ ТА АВОКАДО / Salmon and avocado tartare <i>подається з соусом песто, лимоном, дуєтом свіжих та вялених</i> <i>томатів</i> <i>served with pesto sauce, lemon, and fresh and dried tomatoes duet</i>	210/20/5	345,00

## RESTAURANT MENU

### МЕНЮ РЕСТОРАНУ

КАРПАЧО З ТЕЛЯТИНИ / Veal carpaccio  
з трюфельним маринадом, руколюю та сиром Пармезан  
with truffle oil, arugula and Parmesan cheese

100/30/25 265,00

ДОШКА М'ЯСНИХ ДЕЛІКАТЕСІВ / Meat delicacies board  
прошутто, бастурма, балик, ковбаса брауншвейська  
prosciutto, pastirma, cured fillet of beef, braunschweiger sausage

160/40/20 370,00

ПЛАТО УКРАЇНСЬКИХ СИРІВ / Plateau of Ukrainian cheeses  
Гауда, Королівський, сир з горіхами, бринза, горіхи, виноград, ягоди  
/ Gouda, Royal, cheese with nuts, brinsen cheese, nuts, grapes

200/120/30 340,00

### САЛАТИ

#### SALADS

Вихід, г  
Output  
weight, g

Ціна, грн.  
Price, UAH

МІЛФЕЙ З ТОМАТІВ, МОЦАРЕЛИ ТА КЕДРОВИХ ГОРІХІВ / To-  
mato, mozzarella and pine nut mille-feuille  
(подається з соусом песто)

220/30/5 275,00

САЛАТ З ПЕЧІНКИ ТРИСКИ / Cod liver salad  
з в'яленими томатами, огірком та перепелиним яйцем  
with dried tomatoes, cucumber and quail egg

1/220 225,00

САЛАТ З ЗАПЕЧЕНОГО ГАРБУЗА ТА СИРУ ФЕТА /  
Baked pumpkin and feta cheese salad

1/220 155,00

САЛАТ З РУКОЛИ / Arugula salad  
з томатів чері, моцарели та кедрових горіхів  
cherry tomatoes, mozzarella and pine nuts

1/180 215,00

САЛАТ ОВОЧЕВИЙ / Vegetable salad  
томати, огірки, болгарський перець зі спаржею та гарбузовим  
насінням / tomatoes, cucumbers, bell peppers with asparagus and  
pumpkin seeds

200/40 155,00

САЛАТ «ЦЕЗАР» / Salad «Caesar»  
з пармезаном, беконом, перепелиними яйцями та соусом із  
анчоусів / with Parmesan, bacon, quail eggs and anchovy sauce

- з філе курча / with chicken fillet

1/220 195,00

- з лососем с/с / with slack-salted salmon

1/220 275,00

- з тигровими креветками / with tiger prawns

1/220 345,00

ТЕПЛИЙ САЛАТ З ТЕЛЯТИНОЮ / Warm salad with veal  
під бальзаміко-оливковим соусом  
balsamic olive sauce served

1/220 270,00

## RESTAURANT MENU

### МЕНЮ РЕСТОРАНУ

САЛАТ «ОКСАМИТОВИЙ СМАК» / Salad «Velvet taste»  
 із запеченого буряка з грейпфрутом та сиром Філадельфія  
 of roasted beets with grapefruit and Philadelphia cheese

1/150 160,00

САЛАТ «ОЛІВ'Є» / Olivier salad  
 за класичним рецептом / according to the classic recipe

1/220 155,00

ВІНЕГРЕТ / Vinaigrette  
 з квасолею та руколою / with beans and arugula

1/180 130,00

ОСІННІЙ ВІТАМІННИЙ САЛАТ / Autumn vitamin salad  
 морква, селера, яблуко, імбир, волоський горіх із заправкою  
 зі сметани/ йогурта /оливкового масла  
 carrots, celery, apple, ginger, walnut with sour  
 cream/ yogurt /olive oil dressing

1/220 105,00

### ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

### HOT APPETIZERS

Вихід, г  
 Output  
 weight, g

Ціна, грн.  
 Price, UAH

МЛИНЦІ З ЖУЛЬЄНОМ / Pancakes with julienne  
 з курки та грибів, подається зі сметаною  
 chicken and mushrooms, served with sour cream

160/50 190,00

ОЛАДКИ З КАБАЧКІВ / Zucchini pancakes  
 подаються зі сметаною, білими грибами та бебі-шпинатом  
 served with sour cream, porcini mushrooms and baby spinach

150/50/50 165,00

ДЕРУНИ / Potato fritters

зі сметаною / with sour cream

200/50 125,00

з грибами та цибулею / with mushrooms and onions

200/50/50 175,00

з домашньою ковбасою / with homemade sausage

200/100 220,00

РІЗОТТО / Risotto

з білими грибами / with porcini

1/300 255,00

ПАСТА ФАРФАЛЛЕ З ЛОСОСЕМ В ВЕРШКОВОМУ СОУСІ / Far-  
 falle pasta with salmon in cream sauce

1/300 320,00

ЗЕЛЕНІ ТАЛЪЯТЕЛЛЕ З КРЕВЕТКАМИ / Green tagliatelle with  
 shrimp

білими грибами та червоною ікром  
 porcini mushrooms and red caviar

1/300 395,00

РАТАТУЙ З БАКЛАЖАНІВ / Ratatouille of eggplant

цукіні, сиру Моцарела під соусом песто  
 zucchini, mozzarella cheese with pesto sauce

1/300 255,00

# RESTAURANT MENU

## МЕНЮ РЕСТОРАНУ

СПАГЕТІ КАРБОНАРА / Carbonara spaghetti з беконом, яєчним жовтком, вершками та пармезаном <i>with bacon, egg yolk, cream and Parmesan cheese</i>	1/300	255,00
КОРОЛІВСЬКІ КРЕВЕТКИ / Royal shrimp на спаржі під ягідним соусом <i>served on asparagus with passion fruit sauce</i>	170/15	390,00
ВАРЕНИКИ / Vareniki (Dumplings) На вибір: з картоплею та грибами, з м'ясом, з капустою, з сиром або з вишнями / <i>On choice: with potatoes and mushrooms, with meat, with cabbage, with cheese, or with cherries</i>	250/50	155,00
ПЕЛЬМЕНІ / Pelmeni (Meatpockets) за бажанням варені або смажені / <i>optionally boiled or fried</i>	250/50	165,00

### ПЕРШІ СТРАВИ

#### FIRST COURSES

	Вихід, г Output weight, g	Ціна, грн. Price, UAH
СОЛЯНКА М'ЯСНА / Solyanka (meat peasant's soup) за старовинним рецептом / <i>cooked under ancient recipes</i>	1/300	160,00
БОРЩ « УКРАЇНСЬКИЙ » / Ukrainian Borsch із свиним ребром <i>with pork rib</i>	1/300	150,00
БУЛЬОН З ДОМАШНЬОГО ПІВНЯ / Broth with home rooster та локшиною / <i>and noodles</i>	1/300	150,00
СУП З ФРИКАДЕЛЬКАМИ / Soup with meatballs із індички / <i>of turkey</i>	1/300	135,00
ВЕРШКОВИЙ КРЕМ-СУП З ГРИБІВ / Butter creamy soup of mushroom з білих грибів та печериць / <i>with porcini and champignons</i>	1/300	165,00
КРЕМ-СУП ІЗ БРОКОЛІ / Broccoli cream soup з лососем та в'яленими томатами <i>with salmon and sun-dried tomatoes</i>	1/300	160,00
ГАСПАЧО З ЧОРНИМ КІНОА ТА БРУСКЕТОЮ ІЗ ПАРМЕЗАНОМ / Gazpacho with black quinoa, bruschetta and Parmesan	1/300	155,00
ГАРБУЗОВИЙ КРЕМ-СУП / Pumpkin cream soup з беконом та смаженим гарбузовим насінням <i>with bacon and roasted pumpkin seeds</i>	1/300	155,00
ЮШКА РИБНА / Fish soup подається з розмариною брускеттою <i>served with rosemary bruschetta</i>	1/300	185,00

# RESTAURANT MENU

## МЕНЮ РЕСТОРАНУ

### ОСНОВНІ СТРАВИ MAIN COURSE

Вихід, г  
Output weight, g

Ціна, грн.  
Price, UAH

#### РИБА / FISH

ФІЛЕ ЛОСОСЯ / Salmon fillet <i>з овочами гриль / with grilled vegetables</i>	100/100	385,00
СІБАС З РИСОВОЮ ЛОКШИНОЮ / Branzino with rice noodles <i>з овочевим жульєном та червоною ікрою with vegetable julienne and caviar of flying fish</i>	80/100/5	315,00
СУДАК З ТУШКОВАНИМ ШПИНАТОМ / Pike-perch with stewed spinach <i>та томатами чері з яйцем пашот and cherry tomatoes with poached egg</i>	120/100/40	275,00
КОРОП СМАЖЕНИЙ З ХРУСТКОЮ СКОРИНКОЮ / Fried carp with crispy crust <i>подається з картопляним пюре та грибами served with mashed potatoes and mushrooms</i>	150/100/50	230,00
ФІЛЕ ДОРАДО З МОРКВ'ЯНИМ ПЮРЕ ТА МОЛОДИМ ГОРОШКОМ / Dorado fillet with carrot puree and young peas	80/150	325,00

#### М'ЯСО ТА ПТИЦЯ / MEAT AND POULTRY

КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ / Chicken Kyiv <i>з картопляним пюре та білими грибами with mashed potatoes and porcini mushrooms</i>	128/100/20	210,00
КУРЧА ТАПАКА ПІД ЧАСНИКОВИМ СОУСОМ / Chicken tabaka in garlic sauce <i>подається з пікантним соусом та запеченою картоплею served with spicy sauce and baked potatoes</i>	200/50/100	245,00
КАЧИНА НІЖКА «КОНФІ» / Duck leg «Confi» <i>з карамелізованими яблуками, апельсиновим конфітюром під вишневим кремом / with caramelized apples and orange jam coated with cherry cream</i>	1 шт./50/50	395,00
ФІЛЕ ІНДИЧКИ / Turkey fillet <i>філе індички на грилі з оладками із цукіні grilled turkey fillet with zucchini pancakes</i>	150/100	240,00
ШАТОБРІАН З БАКЛАЖАНОВИМ СОТЕ / Chateaubriand with eggplant sauté <i>під ожинковим соусом з лісовими ягодами with blackberry sauce and wild berries</i>	120/20/50	395,00

## RESTAURANT MENU

### МЕНЮ РЕСТОРАНУ

КАРЕ ТЕЛЯ НА ГРИЛІ / Calf rib grill-roasted  
з овочами вог та вишневим соусом  
*with Vogue vegetables and cherry sauce*

180/100/50 350,00

СТЕЙК ЗІ СВИНИНИ / Pork steak  
з печеною картоплею та вершково-грибним соусом  
*with baked potatoes and creamy mushroom sauce*

150/100/50 255,00

ПЕРЕПІЛКА ФАРШИРОВАНА З КУСКУСОМ ТА СОУСОМ ІЗ  
ЖУРАВЛИНИ / Quail stuffed with couscous and cranberry sauce

1 шт./150/30 320,00

### ГАРНІРИ

#### GARNISHES

Вихід, г  
Output weight, g

Ціна, грн.  
Price, UAH

ОВОЧІ ГРИЛЬ / Grilled vegetables  
перець, баклажани, цукіні, гриби, томати  
*pepper, eggplant, zucchini, mushrooms, tomatoes*

1/150 135,00

КАРТОПЛЯ СМАЖЕНА / Fried potatoes  
з салом та цибулею  
*with lard and onions*

1/200 95,00

КАРТОПЛЯНЕ ПЮРЕ / Mashed potato  
з томатами чері  
*with cherry tomatoes*

1/150 65,00

КАРТОПЛЯ ФРІ / Fries  
з кетчупом  
*with ketchup*

150/50 70,00

КУСКУС З ОВОЧАМИ / Couscous with vegetables

1/150 105,00

РИС З ОВОЧАМИ / Rice with vegetables  
пропарений рис з перцем, кукурудзою, зеленим горошком  
*steamed rice with pepper, corn, green peas*

1/150 75,00

КАША ГРЕЧАНА / Cooked buckwheat  
зі смаженими грибами та солодкою цибулею  
*with fried mushrooms and sweet onions*

1/150 85,00

# RESTAURANT MENU

## МЕНЮ РЕСТОРАНУ

### ДЕСЕРТИ DESSERTS

	Вихід, г Output weight, g	Ціна, грн. Price, UAH
ТОРТ «НАПОЛЕОН» / Cake «Napoleon»	100/20	120,00
ТОРТ «МЕДОВИК» / Cake «Sweet Honey»	100/20	95,00
ТРУБОЧКИ ЗІ ЗГУЩЕНИМ МОЛОКОМ ТА ЯГОДАМИ Condensed milk roll pastries and berries	150/30	90,00
СОРБЕТ / Sorbet	1/100	125,00
МОРОЗИВО З ЯГІДНИМ СОУСОМ / Ice cream with berry sauce	100/50	145,00
Млинці / Pancakes <i>на вибір: з сиром та родзинками або з карамелізованими яблуками</i> <i>On choice: with cheese and raisins or caramelized apples</i>	200/50	135,00
СИРНИКИ / Cheesecakes <i>з родзинками, сметаною та лісовими ягодами</i> <i>with raisins, sour cream and berries</i>	150/50/50	130,00
ФРУКТОВЕ АСОПТИ / Assorted fruits <i>виноград, ківі, апельсин, груша, яблуко</i> <i>grapes, kiwi, orange, pear, apple</i>	1/500	280,00

### ХЛІБ BREAD

	Вихід, г Output weight, g	Ціна, грн. Price, UAH
ХЛІБ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА / Bread of own production	1/200	50,00
ХРУСТКІ ТОСТИ / Crunchy toasts	1/080	30,00

КЕРУЮЧА РЕСТОРАНОМ  
Restaurant Manager

\_\_\_\_\_ Л.І. Ребенюк / L. I. Rebenok

БУХГАЛТЕР  
Accountant

\_\_\_\_\_ Л.О. Петрова / L. O. Petrova