

УКРАИНСКОЕ ГУРМЕ-МЕНЮ

	Выход гр	Цена грн
Корзина хлебная /хлеб собственного приготовления: гречневый из микса гречневой и пшеничной муки, пшеничный с чернилами каракатицы и сыром Дор-блю, пшеничный с луком пореем и репчатым луком. Подается со сливочным муссом/	150/25	39,00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Плато фермерских закарпатских сыров: молодой козий сыр Будз, твердый прессованный сыр из козьего молока Горган, сыр козий Бри, брынза, сыр Халлуми с травами. Подается с конфитюрами из сельдерея и лука	250/20/20	350,00
Икра щуки со сметаной и ассорти блинчиков: классические, шпинатные, свекольные	126/50/10	510,00
Трио эклеров /мусс из лосося, нежный фаршмак из сельди с яблоком, икра трески со сливками и маслом/	120	175,00
Сельдь в маринаде с оливковым маслом, сладким луком и укропом. Подается с гренками из черного хлеба и корнишонами	100/50/35	115,00
Фирменный паштет из печени фермерского цыпленка со смородиновым кюли. Подается с райскими яблочками и гренками	190	95,00
Ассорти закусок /сало копченое, подчеревок соленый, паста из сала с зеленью, паста из сала с паприкой. Подается с гренками из черного хлеба и корнишонами/	360	245,00

САЛАТЫ

	Выход гр	Цена грн
Салат из свежих фермерских томатов с миксом ароматных домашних масел	300	219,00
Салат маш с двумя видами яблок, сельдереем, кедровыми орехами и трюфельными нотами	150	145,00
Утиные язычки и салатный бейби-микс с томатами черри конфи, с домашним соусом Майонез, с ноткой сладкого молока и васаби	150	235,00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Жареный сыр Халлуми. Подается с соусом апельсиновый винегрет и салатом	80/10/30	155,00
Весенний ризотто с крапивой, пармезаном и криспами с моцареллой	240	150,00
Нежный банош на сливках со свиным ошейком и беконом	185	180,00
Домашняя паста со сморчками, обжаренными на сливочном масле и томатами черри конфи	220	145,00
Домашние деруны: с беконом, лососем, грибами	200/50/50	145,00
Козацкая поджарка со свиной	300	125,00

СУПЫ

Крем суп из крапивы со сморчками и свежим редисом	250	195,00
Прозрачный суп из телячих хвостов с цукини, сладким перцем, сельдереем, томатами черри, зеленым луком и кинзой	310	133,00
Летний украинский борщ с телятиной, с молодыми овощами и ароматным укропом. Подается с чесночно-пряной пастой из сала и темными хлебцами с тыквенными семечками	300/30/30/30	165,00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

	Выход гр	Цена грн
Филе карпа со слайсами кокоса. Подается с гарниром из манки с томатами конфи	230	187,00
Филе белого амура сувид со сферой из печени трески с кремом из жареного картофеля	240	205,00
Котлета по-киевски “Неро” с нежным картофельным пюре с трюфелем и карамелизированным паппарделле из моркови	150/100/30	180,00
Грилованный свиной ошеек с душистыми травами. Подается с цуккини-гриль	170/130/30	215,00
Отварные бараньи язычки с перечным соусом Демиглас и картофельным пюре с ноткой вассаби	240	285,00
Щеки телячьи томленные в овощном бульоне. Подаются под соусом Демиглас с молодым картофелем и шалфеем	130/120/30	227,00

ДЕСЕРТЫ

Пирог из ревеня и клубники с кремом Патисьер	170	167,00
Штрудель яблочно-вишневый с ванильным мороженым	170	195,00
Фирменный Киевский торт мини. Легкое безе, фундук и сгущенное молоко	75/25/20	135,00
Шпинатные вареники с домашним соленым творогом. Подаются с вишневым киселем	180	95,00
Вареники неро с вишней. Подаются со сметаной	180	135,00

Авторское меню от Богдана Реминского шеф-повара ресторана Терраса

	Выход гр	Цена грн
Корзина хлебная /хлеб собственного приготовления: гречневый из микса гречневой и пшеничной муки, пшеничный с чернилами каракатицы и сыром Дор-блю, пшеничный с луком пореем и репчатым луком. Подается со сливочным муссом/	150/25	39,00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Карпаччо из дикого сибаса, маринованного в самбуке, с фенхелем, апельсином и розовым перцем	260	395,00
Филе семги шеф-посола на желе из сладкого зеленого горошка с голладским соусом и трюфельной пастой	170	295,00
Карпаччо из брокколи и цветной капусты с бисквитно-шпинатными спонжами	190	180,00
Фуа-гра с ароматными травами, салатным миксом, малиновой карамелью и томатами черри конфи	170	397,00

САЛАТЫ

Салатный микс с паровыми креветками, сыром Филадельфия, авокадо и острым соусом	200	350,00
Теплый салат с угрем унаги и кус-кусом, со свежим огурцом и водорослями Хияши	300	395,00
Салат с авокадо, томленным корнем петрушки и апельсиновым дрессингом	210	282,00
Роскошный салат с фуа-гра: нежная зелень и лепестки розы, авокадо, свекольный пай и манго-кюли и	230	383,00
Салат в тайском стиле, с телятиной, лапшой Фунчоза и свежими овощами, с ноткой лимона и чили	250	295,00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход гр	Цена грн
Фирменная бриошь с креветками, рисовым сиропом, соевым майонезом, икрой тобико и шнитт-луком	130	262,00
Бао-бургер с уткой и сливовым соусом Хойсин	130	135,00
Бао-бургер с сочной начинкой из свинины и кинзой	130	87,00
Равиоли из птицы в сливочном соусе	220	225,00

СУПЫ

Холодный суп на кефире с курятиной, молодым картофелем, свежим огурцом, редисом и ароматной огородной зеленью	250	65,00
Суп в азиатском стиле на кокосовом молоке, с лососем и мидиями, цветной капустой и брокколи, листьями лайма и кинзой	340	260,00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Нежный мусс из лосося в лепестке из сибаса, припущенный в легком бульоне на смородиновых почках. Подается с картофельно-шпинатным пюре и томленным корнем петрушки	280	397,00
Фермерский цыпленок, приготовленный сувид. Подается на подушке из шпината, припущенного в сливочном масле, с грибным фюме	220	255,00
Сочное филе индейки сувид с хрустящей корочкой. Подается с фреш-салатом из редиса и яблока с трюфельным маслом	240	169,00
Каре ягненка с пюре из сельдерея и соусом Карамель	270	422,00

ДЕСЕРТЫ

Воздушный лимонный Сабайон со свежими ягодами, белым шоколадом, курагой и хрустящей медовой крошкой	160	165,00
Чизкейк классический с манго желе	130	195,00
Фирменное пирожное "Анна Павлова"	75/25/20	125,00
Чудесные шоколадные трюфели ручной работы, в ассортименте	0,1	145,00