

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 овощей 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 |
| Банош 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 |
| Борщ украинский с телятиной, вяленой грушей и черносливом. 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 картофельным пюре с ноткой вассаби | 170/30/20 | 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 стуженое молоко | 75/25/20 | 135,00 |
| Шпинатные вареники с соленым творогом. Подаются с вишневым киселем | 180 | 95,00 |

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 | 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 желле | 130 | 195,00 |
| Фирменное пирожное "Анна Павлова" | 75/25/20 | 125,00 |
| Чудесные шоколадные трюфели ручной работы, в ассортименте | 0,1 | 145,00 |