

Авторське меню від шеф-кухаря ресторану Тераса Богдана Реминського
Specialty Menu from Bogdan Reminsky, the Chef of the Terrace restaurant

УКРАЇНСЬКЕ ГУРМЕ-МЕНЮ UKRAINIAN GOURMET MENU

	вихід гр weight gr	ціна грн price UAH
Хлібна корзина /хліб власного виробництва гречаний з міксу гречаної та пшеничної муки, пшеничний з чорнилами каракатиці та сиром Дор блу, пшеничний з пореєм та цибулею. Подається з вершковим мусом/ <i>Bread basket</i> <i>/home made buckwheat bread, wheat bread with cuttlefish ink and Dorblu cheese, wheat bread with leek and onion. Served with butter/</i>	150/25	39,00

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

Таріль фермерських закарпатських сирів: молодий козячий сир Будз, твердий пресований сир з козячого молока Горган, сир козячий Брі, бринза, сир з травами Халлумі. Подається з конфітюрами з селери та цибулі <i>Transcarpathian cheese plateau: Boudz fresh goat cheese, hard Gorgan cheese maid with goat milk, goat's-milk Brie cheese, brynza, Halloumi cheese with herbs.</i> <i>Served with celery ans onion confitures</i>	250/20/20	350,00
Ікра щуки зі сметаною та асорті млинців: шпинатні, бурякові, класичні <i>Pike caviar and sour-cream assorted with pancakes: spinach, beet and classical</i>	126/50/10	510,00
Тріо еклерів / мусс з лосося, ніжний фаршмак з оселедця з яблуком, ікра тріски з вершками та маслом/ <i>Trio of eclairs: salmon mousse, tender herring-hash with apple, codfish caviar with cream and butter</i>	120	175,00
Оселедець у маринаді з оливковою олією, солодкою цибулею та кропом. Подається з чорними грінками і корнішонами <i>Pickled herring with olive oil, sweet onions and dill.</i> <i>Served with black toasts and cornichons</i>	100/50/35	115,00
Фірмовий паштет з печінки фермерського курча зі смородиновим кюлі. Подається з райськими яблучками та грінками <i>Farmer's chicken liver pate with blackcurrant coulis.</i> <i>Served with paradise apples and toasts</i>	190	95,00

	вихід гр weight gr	ціна грн price UAH
Асорті закусок /сало копчене, підчеревок солоний, паста із сала з зеленню, паста із сала з паприкою. Подається з чорними грінками і корнішонами/ <i>Assorted appetizers /smoked lard, salted porc belly, lard paste with greens, lard paste with paprica.</i> <i>Served with black toasts and cornichons/</i>	360	245,00

САЛАТИ / SALADS

Салат зі свіжих фермерських овочів з міксом запашних домашніх олій <i>Fresh farm vegetable salad served with fragrant mix of homemade oils</i>	300	219,00
Салат маш з двома видами яблук, селерою, кедровими горіхами та трюфельними нотами <i>Mash salad with two kinds of apples, celery, cedar nuts and truffle flavor</i>	150	145,00
Качині язички та салатний бейбі-мікс з томатами чері конфі, з домашнім соусом Майонез, з ноткою солодкого молока та васабі <i>Duck tongue with baby salad mix and cherry tomatoes confit served with homemade mayonnaise with vassabi and sweet milk flavor</i>	150	235,00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Сир Халлумі смажений. Подається з соусом апельсиновий вінегрет та салатом <i>Grilled Halloumi cheese.</i> <i>Served with orange vinaigrette sauce and salad</i>	80/10/30	155,00
Весняний ризотто з кропивою, пармезаном та кріспами з моцарелою <i>Spring rizotto with nettle, parmezan and mozzarella crisps</i>	240	150,00
Банош зі свиним ошийком та беконом <i>Banosh with porc neck and bacon</i>	185	180,00
Домашня паста зі сморчками, обсмаженими на вершковому маслі та томатами черрі конфі <i>Home made pasta, cherry tomatoes and morels fried with salt and butter</i>	220	145,00
Домашні деруни на будь який смак: з беконом, лососем, грибами <i>Homemade potato paccakes for any taste: with bacon, salmon or mushrooms</i>	200/50/50	145,00
Козацька піджарка зі свининою <i>Kozak style roasted pork</i>	300	125,00

СУПИ / SOUPS

	вихід гр weight gr	ціна грн price UAH
Крем-суп з кропиви зі сморчками та свіжим редисом <i>Nettle crème soup with morels and radish</i>	250	195,00
Прозорий суп з телячих хвостів з цукіні, солодким перцем, селерою, томатами черрі, зеленою цибулею та кінзою <i>Clear soup from veal tail with zucchini, sweet paper, celery, cherry tomato, green onion and cilantro</i>	310	133,00
Борщ український з телятиною, в'яленою грушею та чорносливом. Подається з часниково-пряною пастою з сала та темними хлібцями з гарбузовим насінням <i>Ukrainian borsch with veal, dried pear and prunes. Served with spicy garlic lard paste and brown pumpkin seed crispbread</i>	300/30/3030	165,00

ОСНОВНІ СТРАВИ / MAIN DISHES

Філе коропа зі слайсами кокосу. Подається з гарніром з манки та томатами конфі <i>Carp fillet with cocoa slices garnished with semolina and tomatoes confit</i>	230	187,00
Філе білого амура сувід зі сферою з печінки тріски з кремом зі смаженої картоплі <i>Sous vide grass carp fillet served with col liver sphere and the cream from fried potatoes</i>	240	205,00
Котлета по-київськи «Неро» з ніжним картопляним пюре з трюфелем та карамелізованими паппарделле з моркви <i>Kyiv style "Nero" cutlet and tender mashed potatoes with truffle and caramelized carrot pappardelle</i>	150/100/30	180,00
Грилований свиний ошийок з запашними травами. Подається с картопляним пюре з ноткою васабі <i>Grilled porc neck with fragrant herbs. Served with wasabi flavored mushed potatoes</i>	170/30/20	215,00
Відварні баранячі язички з перечним соусом Деміглас та картопляним пюре з ноткою васабі <i>Boiled mutton tongue with papper demi-glace sauce. Served with wasabi flavored mushed potatoes</i>	240	285,00
Щоки телячі томлені у овочевому бульоні. Подаються з соусом Деміглас з молодою картоплею та шавлією <i>Veal cheek steamed with vegetables served with new potatoes, sage and demi-glace sauce</i>	130/120/30	227,00

ДЕСЕРТИ / DESSERTS

	вихід гр weight gr	ціна грн price UAH
Пиріг з ревеню та полуниці з кремом Патісьєр <i>Rhubarb and strawberry pie with pastry cream</i>	170	167,00
Штрудель яблучно-вишневий з ванільним морозивом <i>Apple and cherry strudel with vanilla ice-crea</i>	170	195,00
Фірмовий Київський торт міні. Легке бізе, фундук та згущене молоко <i>«Kyivsky» mini cake. Light meringue, hazelnut and condensed milk</i>	75/25/20	135,00
Шпинатні вареники з солоним сиром. Подаються з вишневим кисилем <i>Spinach varenyky stuffed with salted cheese and served with cherry kissel</i>	180	95,00

Авторське меню від шеф-кухаря ресторану Тераса Богдана Реминського
Menu from Bogdan Reminsky, the Chef of the Terrace restaurant

	вихід гр weight gr	ціна грн price UAH
Хлібна корзина /хліб власного виробництва гречаний з міксу гречаної та пшеничної муки, пшеничний з чорнилами каракатиці та сиром Дор блу, пшеничний з пореєм та цибулею. Подається з вершковим мусом/ <i>Bread basket</i> <i>/home made buckwheat bread, wheat bread with cuttlefish ink</i> <i>and Dorblu cheese, wheat bread with leek and onion. Served with butter/</i>	150/25	39,00

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ / COLD APPETIZERS

Карпаччо з дикого сібаса, маринованого в самбуцці, з фенхелем, апельсином та рожевим перцем. <i>Carpaccio of wild sea bass marinated with sambucca.</i> <i>Served with fennel, orange slices and pink pepper</i>	260	395,00
Філе сьомги шеф-посолу на желе з солодкого зеленого горошку с голандським соусом та трюфельної пастою <i>Salted salmon fillet with green pea jelly served</i> <i>with hollandaise sauce and truffle paste</i>	170	295,00
Карпаччо з броколі та кольорової капусти з бісквітно-шпинатними спонжами <i>Broccoli and cauliflower carpaccio with spinach sponge cake</i>	190	180,00
Фуа-гра з запашними травами, салатним міксом, малиновою карамеллю та томатами чері конфі <i>Foie gras with fragrant herbs, salad mix,</i> <i>raspberry caramel and cherry tomato confitt</i>	170	397,00

САЛАТИ / SALADS

Мікс салат з паровими креветками, сиром Філадельфія, авокадо та гострим соусом <i>Mixed salad with steamed shrimps, Philadelphia cheese,</i> <i>avocado and spicy sauce</i>	200	350,00
Теплий салат з вугрем унагі та кус-кусом, зі свіжим огірком та водоростями Хіяши <i>Warm couscous salad with unagi eel, cucumber and hiyashi wakame</i>	300	395,00

	вихід гр weight gr	ціна грн price UAH
Салат з авокадо, томленим коренем петрушки та апельсиновим дресінгом <i>Salad with avocado, backed parsley root and orange dressing</i>	210	282,00
Розкішний салат з фуа гра: ніжна зелень та пелюстки троянди, авокадо, буряковий пай та манго кюлі <i>Delicious salad with foie gras, spring greens and rose petals, avocado, straw beet and mango coulis</i>	230	383,00
Салат у тайському стилі, з телятиною, локшиною Фунчоза та свіжими овочами, з ноткою лимону та чілі <i>Thai-style salad with veal, Funchoza noodles, with lemon and chili flavor</i>	250	295,00

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ / HOT APPETIZERS

Фірмова бріош з креветками, рисовим сиропом, соєвим майонезом, ікрою тобіко та шніт-цибулею <i>Home made brioche filled with shrimps , rice syrup, soy-based mayonnaise, tobiko and chives</i>	130	300,00
Бао-бургер з качкою та соусом Хойсін <i>Bao burger with duck and Hoisin sauce</i>	130	135,00
Бао бургер з соковитою начинкою зі свинини та кізою <i>Bao burger with juicy pork and cilantro</i>	130	87,00
Равіолі з птиці у вершковому соусі <i>Poultry ravioli with creamy sauce</i>	220	225,00

СУПИ / SOUPS

Холодний суп на кефірі з курятиною <i>Cold soup with kefir and chicken</i>	250	65,00
Суп у азіатському стилі на кокосовому молоці, з лососем та мідіями, з кольоровою капустою та броколі, листями лайму і кинзою <i>Asia-style soup with coconut milk, salmon, mussels, cauliflower and broccoli, lime leafs and cilantro</i>	340	260,00

ОСНОВНІ СТРАВИ / MAIN DISHES

	вихід гр weight gr	ціна грн price UAH
Ніжний мус з лосося у пелюстці з сібаса, припущений у легкому бульйоні на смородинових бруньках. Подається з картопляно-шпинатним пюре та томленим коренем петрушки <i>Tender salmon mousse in the sea bass slice, steamed in a light bouillon with black currant gemma. Served with potato and spinach puree and alongside steamed parsley root</i>	280	397,00
Фермерське курча, приготоване сувід. Подається на подушці зі шпинату, припущеного у вершковому маслі, з грибним фюме <i>Juicy farmer's chicken prepared sous-vide served with steamed creamy spinach and mushroom's fumee</i>	220	255,00
Соковите філе індички сувід з хрусткою скоринкою. Подається з фреш-салатом з редису та яблука з трюфельною олією <i>Juicy turkey fillet prepared sous vide with crispy crust. Served with radish and apple fresh salad with truffle oil</i>	240	169,00
Каре ягня з селеровим пюре і соусом Карамель <i>Lamb carre with celery puree and Caramel sauce</i>	270	422,00

ДЕСЕРТИ / DESSERTS

Легкий лимонний Сабайон зі свіжими ягодами, білим шоколадом, курагою та хрумкою медовою крихтою <i>light lemon flavor Sabayon with fresh berries, white chocolate, dried apricots and crispy honey crumbs</i>	160	165,00
Чізкейк класичний з манго желе <i>Classical cheesecake with mango jelly</i>	130	195,00
Фірмове тістечко "Анна Павлова" <i>"Anna Pavlova" speciality pastry</i>	75/25/20	125,00
Чудові шоколадні трюфелі ручного виготовлення, в асортименті <i>Selection of delicious home-made chocolate truffles</i>	0,1	145,00