

Хлебная корзина

/хлеб собственного производства:

гречневый из микса гречневой и пшеничной муки,
пшеничный с томленным луком,
пшеничный с чернилами каракатицы и сыром Дор-Блю,
подкопченная маковая булочка на солодовой закваске/
Подается со сливочным муссом

210/25

35,00

УКРАИНСКОЕ ГУРМЕ-МЕНЮ

К НАЧАЛУ СТОЛА...

Пшеничные мини-блинчики.

Подается со щучьей икрой, укропным и томленным маслом

126/50/10

510,00

Трио эклеров

/мусс из лосося, нежный форшмак из сельди с яблоком,
икра трески со сливками и маслом/

120

175,00

Паштет из щуки с карпатской брынзой,

мармеладом из каркаде и хрустящими гренками

150/30/30

220,00

Сырная дегустация из Украинских регионов

/закарпатский сыр Хуст из коровьего фермерского молока,
козий сыр Халлуми, гуцульский козий сыр Будз,
сыр коровий и сыр козий по технологии Бри/

Подается с трюфельным медом,
вяленым инжиром и лесными орехами

240/30/30

425,00

**Хумус из красной фасоли с кориандром
и тахини из грецкого ореха.**

Подается с глазированной капустой Романеско
и свежими овощами

170

99,00

**Салат со слайсами карпатского шовдаря с аспарагусом,
руколой, клубникой и малиново-медовым соусом**

210

295,00

Салат со свежими огородными овощами,

с крошкой из брынзы, с заправкой на основе домашнего масла

225

151,00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход гр	Цена грн
Свекольные вареники, начиненные муссом из щуки и брынзы. Подаются с соусом на основе сметаны и укропного масла	180/40	155,00
Говяжьи мозги в яблочно-медовой глазури с перлоттой и мясным соусом на основе темного кваса	170 /80/30	195,00
Домашние деруны: с беконом, лососем или грибами	200/50/50	145,00

СУПЫ И ЮШКИ

Юшка закарпатская с уткой, белым грибами, перловкой и трюфельным маслом	290	195,00
Борщ с говяжьей щекой. Подается с фермерской сметаной и теплой бриошью	285/30/50	145,00
Окрошка на домашнем кефире с курицей, молодыми овощами и огородной зеленью	250	82,00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе карпатской форели, начиненное муссом из рапанов, со сливочным поре из цветной капусты	150/80/30	295,00
Голубцы с уткой, пшеном и изюмом. Подаются с муссом из сметаны	190 /40	205,00
Котлета по-киевски с зеленым маслом и щучьей икрой. Подается с луковым поре, копченым молодым картофелем, запеченным пастернаком и соусом Демиглас на основе ягод можжевельника	180/80/20/10	298,00

ДЕСЕРТЫ

Панна котта из ряженки, с садовыми ягодами и сахарной ватой	150/20/10	80,00
Творожная запеканка с кокосовой стружкой на основе из песочного теста	180/20	175,00
Фирменный Киевский торт мини. Легкое безе, фундук и сгущенное молоко	75/25/20	125,00
Вареники nero с вишней. Подаются со сметаной	180	160,00

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

	Выход гр	Цена грн
Севиче из дорадо с тайской заправкой с нотками чили и мяты, с маринованным фенхелем и слайсами кумквата	160	505,00
Пате из печени фермерского цыпленка с облепиховым желе и лесным орехом. Подается с теплым хрустящим домашним хлебом	155 / 30	140,00
Тартар из говядины с вяленым инжиром, томатами конкассе и соусом на основе сладкой горчицы	150	195,00

САЛАТЫ

Салат с мясом краба, слайсами манго, томатами конкассе и домашним соусом Ситронель. Подается на подушке из гуакамоле	210	830,00
Теплый салат с киноа, маринованным фенхелем и яблоком, сырными боллами и соусом Песто с эстрагоном	250	255,00
Салатный микс с хамоном, медовой беби-свеклой, томатами черри и соусом на основе ягод смородины	200	275,00
Салат с бурратой и подкопченным персиком, со шпинатом, листьями мангольда и базиликом, с соусом из эстрагона	140 / 120	296,00

СМОРРЕБРОДЫ

скандинавские открытые сендвичи на ржаном хлебе

Тигровая креветка со слайсами кумквата, огурцом и маринованным фенхелем, на подушке из гуакамоле	150	150,00
Сельдь, маринованная в трех посолах, с перепелиным яйцом, копченым беби-картофелем и сливочно-сырным кремом	150	95,00
Хамон с козым сыром Шеврет, грушевым чатни и горстью рукколы	150	157,00

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

	Выход гр	Цена грн
Равиоли из копченых мидий со сливочно-укропным соусом	180 / 20	145,00
Обжаренные морские гребешки с кремом из цветной капусты и сицилийским соусом на основе апельсина и каперсов	110 / 70 / 50	695,00

СУПЫ

Томатный биск с водорослями вакаме. Подается с креветками Панко и соусом Ситронель	245 / 50	195,00
Крем-суп из сладкого зеленого горошка с ноткой мяты и теплым сыром Халлуми	250	195,00
Гаспачо с сальсой из свежих томатов и базилика, с бурратой	150 / 120	206,00

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Филе дорадо на подушке из креветочного рагу, с лимонной эспумой	200	615,00
Цыпленок-тандури с яблочным соусом BBQ и грушевым чатни	200 / 30 / 30	285,00
Утиная грудка Магре, грушевый тартар с ноткой трюфеля и манговым кюли	210 / 30 / 20	445,00
Татаки из говядины с сальсой из копченой клубники	180 / 50 / 20	468,00

ДЕСЕРТЫ

Штрудель яблочно-вишневый с ванильным мороженым	170	195,00
Фирменное пирожное “Анна Павлова”	70 / 35 / 6	125,00
Шоколадный рулет с ягодами и сливочным кремом с ноткой маракуйи	160 / 15	120,00

Стоимость обслуживания в размере 10% включается в счет

