

Сет меню обедов*

Будние дни с 12:00 до 15:00

Хлеб с семенами льна и подсолнуха, сливочное масло с копчёным лососем (100 г)

Закуски

Сладкие томаты, мороженое из сыра фета, базиликовый соус, оливки (150 г)

Профитроли с зобной железой, тартаром из манго и огурца, айоли с кимчи (150 г)

Форшмак, воздушное сливочное масло, круассан, салат из огурца и яблока (190 г)

Тартар из говядины, мусс из жареного картофеля, разные грибы, соль из фуа-гра (150 г)

Супы

Тыквенный биск, семга гравлакс, кедровый орех (250 г)

Бульон из корнеплодов, чечевица, цуккини, вешенка (300 г)

Насыщенный куриный бульон, гречневая лапша, маринованный корень сельдерея (350 г)

Основные блюда

Бутерброд с рваным ягнёнком, салат с помидорами черри и соусом песто (250 г)

Брокко, трюфельный соус, козий трюфельный сыр (200 г)

Сибас, паста с соусом из черноморской рачки, крем из авокадо (280 г)

Черноморский рапан, птитим, боттарга из камбалы, чипсы из пармезана (300 г)

Десерты

Копчёный ананас, мороженое матча, фисташки (150 г)

Одесский чернослив (150 г)

Кокосовое молоко с Chia, маракуйя, сорбет из малины и лемонграсса (150 г)

Фирменный напиток - комбуча (200 мл) - 30 грн

2 блюда – 250* грн

3 блюда – 300* грн

4 блюда – 350* грн

К обеду подаём хлеб и воду с лимоном

Скидка 50% на вина побокально, для всех, кто заказывает сет меню обедов

*Скидки на меню обедов не распространяются, из каждой категории можно выбрать одно блюдо

Lunch set menu*

On weekdays from 12:00 to 15:00

Bread with flax and sunflower seeds, butter with smoked salmon (100 g)

Starters

Sweet tomatoes, feta cheese ice cream, basil sauce, olives (150 g)

Profiteroles with sweetbread, mango and cucumber tartare, kimchi aioli (150 g)

Beef tartar, cream of fried potatoes, various mushrooms, foie gras salt (190 g)

Jewish herring, creamy butter, croissant, cucumber and apple salad (150 g)

Soup

Pumpkin bisque, salmon gravlax, pine nut (250 g)

Broth from root crops, lentils, zucchini, oyster mushrooms (300 g)

Chicken broth, buckwheat noodles, marinated celery root (350 g)

Main dishes

Ragged lamb sandwich, cherry tomatoes and pesto salad (250 g)

Brocco, truffle sauce, goat truffle cheese (200 g)

Sea Bass, pasta with Black Sea crustaceans sauce, avocado cream (280 g)

Black Sea Rapan, ptitim, bottarga flounder (300 g)

Desserts

Smoked pineapple, match ice cream, pistachios (150 g)

Odessa prunes (150 g)

Coconut milk with Chia, passion fruit, raspberry and lemongrass sorbet (150 g)

Kombucha - homemade drink (200 ml) - 30 UAH

2 courses - 250 * UAH

3 courses - 300 * UAH

4 courses - 350 * UAH

For lunch we serve bread and water with lemon

50% off on wines by the glass for those who choose this offer

* Discounts do not apply for lunch menu, you can choose one dish from each category

Закуски

Хлеб с семенами , хлеб с клюквой, два вида масла, копчёная соль (150 г)	39,00
Нео форшмак , сальса из огурца и яблока, айоли с васаби, бородинские чипсы (100 г)	129,00
Профитроли с тюлькой , два вида томатов, оливки, воздушное масло (150 г)	139,00
Тартар из говядины , копчёный крем-сыр, карнации (170 г)	179,00
Слабосоленая семга , тартар из огурца и манго, щавель, йогурт с лаймом (150 г)	299,00
Чизкейк из копчёного лосося , яблочно-базиликовый соус, красная икра (180 г)	269,00
Тартар из тунца , авокадо, маринованные томаты, кунжутно-медовый айоли (150 г)	319,00
Паштет из куриных сердец , курага-яблоко, халва, кешью (200 г)	155,00
Благородные сыры , трюфельный мёд, миндаль, королевский финик (180 г)	329,00
Мясные деликатесы , мостарда, молодой грецкий орех, хлеб с клюквой (200 г)	369,00
Вителло тоннато , свежий тунец, листья настурции (150 г)	260,00
Щучья икра , копчёная сметана, лимонное масло (200 г)	399,00
Печёные перцы , три выдержки брынзы, песто из мяты (160 г)	169,00
Четыре текстуры свёклы , копченая фета, авокадо (150 г)	159,00
Хумус , маринованные помидоры черри, сладкая свекла, оливки (220 г)	179,00
Шашлык из рапана , жареный авокадо и кабачок, соус голландез (200 г)	279,00
Гребешки , крем из авокадо, перепелиный желток, щучья икра (150 г)	449,00

Салаты

Королевский авокадо , руккола, маринованные томаты, спирулина (200 г)	199,00
Мягкий рапан , картофель, редис, одесская тюлька (250 г)	179,00
Ростбиф , венгерский бекон, чернослив с орехом, корень сельдерея (220 г)	199,00
Утиная грудка , пондзу, трюфельный соус, сладкая груша, виноград (200 г)	199,00

Супы

Пряный куриный бульон , домашняя паста, мягкое куриное бедро, зелень (400 г)	169,00
Черноморские рачки и рапаны , судак (430 г)	199,00

Основные блюда

Жареный тартар из говядины , щучья икра, кускус, белые грибы, эмульсия (250 г)	329,00
Медальоны из говядины , пюре с васаби, соус демиглас, маринованный огурец (300 г)	369,00
Дымная утка , цуккини, красное яблоко, соус апельсин-карри (350 г)	299,00
Бефстроганов 2.0 , мусс из жареного картофеля с трюфелем (350 г)	329,00
Оленина , разные грибы, воздушный соус из фуа-гра (250 г)	539,00
Рваная голяшка ягнёнка , три вкуса корня сельдерея, варенье из айвы и ореха (300 г)	369,00
Половина фермерского цыпленка , булгур, морской гриб (300 г)	299,00
Классические американские стейки:	
Стрип стейк (350 г)	999,00
Риб ай (350 г)	1199,00
Креветки , сезонные овощи, пряное кокосовое молоко (250 г)	359,00
Сибас , кускус, брокколи, виноград, лаймовый йогурт (300 г)	389,00
Тартар из тунца , домашняя паста, трюфельно-сливочный крем (250 г)	309,00
Норвежская семга , дикий рис, морковь, соус голландез (300 г)	389,00
Жареная камбала (бывает редко, но первой свежести) (цена за 100 г)	199,00
Вегетарианский ансамбль , соус голландез с юдзу, чиа, фисташка (250 г)	220,00

Гарниры

Шпинат , кускус, фета (150 г)	129,00
Крем из жареного картофеля , три вида картофельных чипсов (150 г)	89,00
Цветная капуста , трюфельный крем, выдержанный козий сыр (150 г)	179,00

Десерты

Мороженое из ириски , заварной крем, вафли, соленый фундук (150 г)	129,00
День Рождения , когда захочу (180 г)	149,00
Лимонный курд , ванильный соус, вафли, сезонная свежесть (200 г)	129,00
Открытый штрудель , кокосовая сгущенка, два вкуса яблока (150 г)	129,00
Шоколадный крошка-фондан , арахис, мороженое из солёной карамели, хрустящая гречка (150 г)	129,00
Сорбет (лимон, манго, апельсин) (100 г)	95,00
Домашнее мороженое (ванильное, шоколадное, солёная карамель) (100 г)	90,00

Закуси

Хліб з насінням , хліб з журавлиною, два види масла, копчена сіль (150 г)	39,00
Нео Форшмак , сальса з огірка та яблука, айолі з васабі, бородинські чіпси (100 г)	129,00
Профітролі з тюлькою , два види томатів, оливки, ніжне масло (150 г)	139,00
Тартар з яловичини , копчений крем-сир, карнації (170 г)	179,00
Сьомга слабосолена , тартар з огірка та манго, щавель, йогурт з лаймом (150 г)	299,00
Чізкейк з копченого лосося , яблучно-базиліковий соус, червона ікра (180 г)	269,00
Тартар з тунця , авокадо, мариновані помідори, кунжутно-медовий айолі (150 г)	319,00
Паштет з курячих сердець , курага-яблуко, халва, кешью (200 г)	155,00
Благородні сири , трюфельний мед, мигдаль, королівський фінік (180 г)	329,00
М'ясні делікатеси , мостарда, молодий волоський горіх, хліб з журавлиною (200 г)	369,00
Вітелло тоннато , свіжий тунець, листя настурції (150 г)	260,00
Ікра щуки , копчена сметана, лимонне масло (200 г)	399,00
Печені перці , три витримки бринзи, песто з м'яти (160 г)	169,00
Чотири текстури буряка , копчений сир фета, авокадо (150 г)	159,00
Хумус , мариновані помідори черрі, солодкий буряк, оливки (220 г)	179,00
Шашлик з рапана , смажений авокадо та кабачок, соус голандез (200 г)	279,00
Гребінці , крем з авокадо, перепелиний жовток, ікра щуки (150 г)	449,00

Салати

Королівський авокадо , рукола, мариновані помідори, спіруліна (200 г)	199,00
М'який рапан , картопля, редис, одеська тюлька (250 г)	179,00
Ростбіф , угорський бекон, чорнослив з горіхом, корінь селери (220 г)	199,00
Качина грудка , пондзу, трюфельний соус, солодка груша, виноград (200 г)	199,00

Супи

Пряний курячий бульйон , домашня паста, м'яке куряче стегно, зелень (400 г)	169,00
Чорноморські рачки та рапани , судак (430 г)	199,00

Основні страви

Смажений тартар з яловичини , ікра щуки, кускус, білі гриби, емульсія (250 г)	329,00
Медальйони з яловичини , пюре з васабі, соус деміглас, маринований огірок (300 г)	369,00
Димна качка , цуккіни, червоне яблуко, соус апельсин-каррі (350 г)	299,00
Біфстроганов 2.0 , мус зі смаженої картоплі з трюфелем (350 г)	329,00
Оленина , різні гриби, легкий соус з фуа-гра (250 г)	539,00
Рвана голяшка ягняти , три смаки кореня селери, варення з айви та горіха (300 г)	369,00
Половина фермерського курчати , булгур, морський гриб (300 г)	299,00
Класичні американські стейки:	
Стріп стейк (350 г)	999,00
Ріб ай (350 г)	1199,00
Креветки , сезонні овочі, пряне кокосове молоко (250 г)	359,00
Сібас , кускус, брокколи, виноград, лаймовий йогурт (300 г)	389,00
Тартар з тунця , домашня паста, трюфельно-вершковий крем (250 г)	309,00
Норвезька сьомга , дикий рис, морква, соус голандез (300 г)	389,00
Смажена камбала (буває рідко, але першої свіжості) (ціна за 100 г)	199,00
Вегетаріанський ансамбль , соус голландез з юдзу, чіа, фісташка (250 г)	220,00

Гарніри

Шпинат , кускус, фета (150 г)	129,00
Крем зі смаженої картоплі , три види картопляних чипсів (150 г)	89,00
Цвітна капуста , трюфельний крем, витриманий козиний сир (150 г)	179,00

Десерти

Морозиво з іриски , заварний крем, вафлі, солоний фундук (150 г)	129,00
День Народження , коли захочу (180 г)	149,00
Лимонний курд , ванільний соус, вафлі, сезонна свіжість (200 г)	129,00
Відкритий штрудель , кокосове згущене молоко, два смаки яблука (150 г)	129,00
Шоколадний крихітка-фондан , арахіс, морозиво з солоної карамелі, хрустка гречка (150 г)	129,00
Сорбет (лимон, манго, апельсин) (100 г)	95,00
Домашнє морозиво (ванільне, шоколадне, солоня карамель) (100 г)	90,00

Starters

Bread with seeds , bread with cranberry, two kinds of butter, smoked salt (150 g)	39,00
Modern jewish herring , cucumber and apple salsa, aioli sauce, rye bread chips (100 g)	129,00
Profiteroles with small local sardines , two types of tomatoes, olives, butter (150 g)	139,00
Beef tartar , smoked cream cheese, pressed meat (170 g)	179,00
Cured salmon , mango and cucumber tartar, sorrel, lime yogurt (150 g)	299,00
Smoked salmon cheesecake , apple basil sauce, salmon roe (180 g)	269,00
Tuna tartar , avocado, marinated tomatoes, sesame-honey aioli (150 g)	319,00
Chicken hearts pate , dried apricots and apple, halva, cashew nuts (200 g)	155,00
Assorted cheese platter , truffle honey, almonds, king dates (180 g)	329,00
Assorted meat platter , apple mustard, young walnuts, bread with cranberry (200 g)	369,00
Vitello Tonnato , fresh tuna, nasturtium leaves (150 g)	260,00
Pike caviar , smoked sour cream, lemon butter (200 g)	399,00
Baked bell peppers , three ages of local cheese, mint pesto (160 g)	169,00
Four textures of beetroot , smoked feta cheese, avocado (150 g)	159,00
Hummus , marinated cherry tomatoes, beetroot, olives (220 g)	179,00
Sea snails shish kebab , fried avocado and zucchini, hollandese sauce (200 g)	279,00
Sea scallops , avocado cream, quail yolk, pike caviar (150 g)	449,00

Salads

Royal avocado , arugula, pickled tomatoes, spirulina (200 g)	199,00
Soft Black Sea rapans , potatoes, redish, small local sardines (250 g)	179,00
Roast beef , hungarian bacon, prunes with nuts, celery root (220 g)	199,00
Duck breast , ponzu, truffle sauce, sweet pear, grapes (200 g)	199,00

Soups

Savory chicken broth , homemade pasta, soft chicken, thigh, greens (400 g)	169,00
Black Sea crustaceans , zander (430 g)	199,00

Main dishes

Fried beef tartar , pike caviar, couscous, porcini, yolk emulsion (250 g)	329,00
Beef fillet , potato puree with wasabi, demi-glace sauce, marinated cucumber (300 g)	369,00
Smoky duck , zucchini, red apple, orange curry sauce (350 g)	299,00
Beef Stroganoff 2.0 , fried potato mousse with truffle (350 g)	329,00
Venison , different mushrooms, light foie gras sauce (250 g)	539,00
Pulled lamb shank , three styles of celery roots , quince and walnut jam (300 g)	369,00
Farm chicken , bulgur, coral mushrooms (300 g)	299,00
Classic American Steaks:	
Strip Steak (350 g)	999,00
Rib eye (350 g)	1199,00
Prawns , seasonal vegetables, savory coconut milk (250 g)	359,00
Sea bass , couscous, broccoli, grapes, lime yogurt (300 g)	389,00
Tuna tartar , homemade fresh pasta, truffle cream (250 g)	309,00
Norwegian salmon , wild rice, carrot, hollandese sauce (300 g)	389,00
Pan-fried flounder (if we are lucky to catch one fresh) (price per 100 g)	199,00
Vegetarian ensemble , hollandaise sauce with yuzu, chia seeds, pistachios (250 g)	220,00

Side dishes

Spinach , couscous, feta cheese (150 g)	129,00
Cream of fried potatoes , three types of potato chips (150 g)	89,00
Cauliflower , truffle cream, aged goat cheese (150 g)	179,00

Desserts

Toffee ice cream , custard, broken waffles, salted hazelnuts (150 g)	129,00
Birthday , whenever I want it (180 g)	149,00
Lemon curd , vanilla sauce, broken waffles, seasonal freshness (200 g)	129,00
Open strudel , coconut condensed milk, two flavors of apple (150 g)	129,00
Chocolate baby-fondant , peanuts, salted caramel ice cream, buckwheat popcorn (150 g)	129,00
Sorbet (lemon, mango, orange) (100 g)	95,00
Homemade ice cream (vanilla, chocolate, salted caramel) (100 g)	90,00