

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)

Нежный язык молодого ягненка, кабачок в двух текстурах, йогурт с лаймом (150 г)

Тартар из персика и абрикоса, клубника, соус понзу, трюфельный сыр (150 г)

Супы

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

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

Основные блюда

Жареный тартар из говядины, хумус, щучья икра, перечный йогурт (250 г)

Запеченная цветная капуста в азиатском стиле, кокосовое молоко (300 г)

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

Десерты

Мороженое из ириски, заварной крем, вафли, фундук (150 г)

Сезонные ягоды, крем из маскарпоне (150 г)

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)

Soft lamb tongue, two textures of zucchini, lime yogurt (150 g)

Peach and apricot tartar, strawberry, ponzu sauce, truffle cheese (150 g)

Soup

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

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

Main dishes

Fried beef tartar, hummus, pike caviar, pepper yogurt (250 g)

Asian style baked cauliflower, coconut milk (300 g)

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

Desserts

Toffee ice cream, custard, waffles, hazelnuts (150 g)

Seasonal berries, mascarpone cream (100 g)

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
Форшмак , сальса из огурца и яблока, айоли с васаби, бородинские чипсы (100 г)	129,00
Тартар из говядины , копчёный крем-сыр, карнации (170 г)	179,00
Севиче из семги , сладкая киноа, лимонно-кунжутный соус (160 г)	259,00
Чизкейк из копчёного лосося , яблочно-базиликовый соус, красная икра (180 г)	249,00
Тартар из тунца , авокадо, маринованные томаты, кунжутно-медовый айоли (150 г)	289,00
Паштет из куриных сердец , курага-яблоко, халва, кешью (200 г)	155,00
Благородные сыры , трюфельный мёд, миндаль, королевский финик (200 г)	329,00
Мясные деликатесы , мостарда, молодой грецкий орех, хлеб с клюквой (200 г)	339,00
Щучья икра , копчёная сметана, лимонное масло (200 г)	379,00
Печёные перцы , три выдержки брынзы, песто из мяты (160 г)	169,00
Четыре текстуры свёклы , копченая фета, авокадо (150 г)	159,00
Семь зеленых оттенков , тофу семена конопли (200 г)	199,00
Шашлык из рапана , жареный авокадо и кабачок, соус голландез (200 г)	249,00
Гребешки , крем из авокадо, перепелиный желток, щучья икра (150 г)	389,00

Салаты

Сладкие томаты, огурец , копчёная сметана, семена чиа (200 г)	169,00
Мягкий рапан , молодой картофель, редис, одесская тюлька (250 г)	179,00
Осьминог , два вида томатов, листья кейла и горчицы, коровий крем-сыр (220 г)	339,00
Утиная грудка , нектарин, дыня, соус пондзу, трюфельный сливочный мусс (200 г)	199,00

Супы

Мясной бульон , томленое утиное мясо, яйца перепелки, израильский кускус (350 г)	189,00
Черноморские рачки и рапаны , судак, щучья икра (450 г)	229,00

Основные блюда

Индейка , цветная капуста, свекла, облепиховый соус, нектарин (350 г)	269,00
Дымная утка , цуккини, красное яблоко, соус апельсин-карри (350 г)	279,00
Язык молодого теленка , мусс из жареного картофеля с трюфелем (350 г)	269,00
Рваная говядина , птитим, сладкая айва, выдержанный сыр, мацик (300 г)	289,00
Голяшка ягненка , соус из полисола и меда, банош, овечья брынза (450 г)	439,00
Классические американские стейки:	
Стрип стейк (350 г)	999,00
Риб ай (350 г)	1199,00
Креветки , летние овощи, пряное кокосовое молоко (250 г)	330,00
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)	185,00

Гарниры

Шпинат , кускус, фета (150 г)	129,00
Крем из жареного картофеля , три вида картофельных чипсов (150 г)	89,00
Три вида томатов , сыр Лабне, семена чиа, цветы бегонии (180 г)	139,00

Десерты

Разобранная шарлотка , яблочно-базиликовый сорбет, заварной крем (200 г)	135,00
Лимонный курд , сезонные ягоды, ванильный соус, вафли (200 г)	129,00
Маковое мороженое , лимонный шоколад, соус из смородины (200 г)	139,00
Кокосовый Шу , сезонные ягоды, молочный шоколад с орехами (150 г)	135,00
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
Форшмак , сальса з огірка та яблука, айолі з васабі, бородинські чіпси (100 г)	129,00
Тартар з яловичини , копчений крем-сир, карнації (170 г)	179,00
Севіче з сьомги , солодка кіноа, лимонно-кунжутний соус (160 г)	259,00
Чізкейк з копченого лосося , яблучно-базиліковий соус, червона ікра (180 г)	249,00
Тартар з тунця , авокадо, мариновані томати, кунжутно-медовий айолі (150 г)	289,00
Паштет з курячих сердець , курага-яблуко, халва, кешью (200 г)	155,00
Благородні сири , трюфельний мед, мигдаль, королівський фінік (200 г)	329,00
М'ясні делікатеси , мостарда, молодий волоський горіх, хліб з журавлиною (200 г)	339,00
Ікра щуки , копчена сметана, лимонне масло (200 г)	379,00
Печені перці , три витримки бринзи, песто з м'яти (160 г)	169,00
Чотири текстури буряка , копчений сир фета, авокадо (150 г)	159,00
Сім зелених відтінків , сир тофу, насіння конопель (200 г)	199,00
Шашлик з рапана , смажений авокадо та кабачок, соус голандез (200 г)	249,00
Гребінці , крем з авокадо, перепелиний жовток, ікра щуки (150 г)	389,00

Салати

Солодкі томати, огірок , копчена сметана, насіння чіа (200 г)	169,00
М'який рапан , молода картопля, редис, одеська тюлька (250 г)	179,00
Восьминіг , два види томатів, листя кейлу та гірчиці, коров'ячий крем-сир (220 г)	339,00
Качина грудка , нектарин, диня, соус пондзу, трюфельний вершковий мус (200 г)	199,00

Супи

М'ясний бульйон , томлене качине м'ясо, перепелині яйця, ізраїльський кускус (350 г)	189,00
Чорноморські рачки та рапани , судак, ікра щуки (450 г)	229,00

Основні страви

Індичка , кольорова капуста, буряк, обліпиховий соус, нектарин (350 г)	269,00
Димна качка , цуккіни, червоне яблуко, соус апельсин-каррі (350 г)	279,00
Язик молодого теляти , мус зі смаженої картоплі з трюфелем (350 г)	269,00
Рвана яловичина , птитим, солодка айва, витриманий сир, мацик (300 г)	289,00
Голяшка ягняти , соус з полісолу та меду, банош, овеча бринза (450 г)	439,00
Класичні американські стейки:	
Стріп стейк (350 г)	999,00
Ріб ай (350 г)	1199,00
Креветки , літні овочі, пряне кокосове молоко (250 г)	330,00
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)	185,00

Гарніри

Шпинат , кускус, фета (150 г)	129,00
Крем зі смаженої картоплі , три види картопляних чипсів (150 г)	89,00
Три види томатів , сир Лабне, насіння чіа, квіти бегонії (180 г)	139,00

Десерти

Разібрана шарлотка , яблучно-базиликовий сорбет, заварний крем (200 г)	135,00
Лимонний курд , сезонні ягоди, ванільний соус, вафлі (200 г)	129,00
Макове морозиво , лимонний шоколад, соус зі смородини (200 г)	139,00
Кокосовий Шу , сезонні ягоди, молочний шоколад з горіхами (150 г)	135,00
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, солена карамель) (100 г)	90,00

Starters

Bread with seeds , bread with cranberry, two kinds of butter, smoked salt (150 g)	39,00
Jewish herring , cucumber and apple salsa, aioli sauce, rye bread chips (100 g)	129,00
Beef tartar , smoked cream cheese, pressed meat (170 g)	179,00
Salmon ceviche , sweet quinoa, lemon-sesame sauce (160 g)	259,00
Smoked salmon cheesecake , apple basil sauce, salmon roe (180 g)	249,00
Tuna tartar , avocado, marinated tomatoes, sesame-honey aioli (150 g)	289,00
Chicken hearts pate , dried apricots and apple, halva, cashew nuts (200 g)	155,00
Assorted cheese platter , truffle honey, almonds, king dates (200 g)	329,00
Assorted meat platter , apple mustard, young walnuts, bread with cranberry (200 g)	339,00
Pike caviar , smoked sour cream, lemon butter (200 g)	379,00
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
Seven shades of green , tofu cheese, hemp seeds (200 g)	199,00
Sea snails shish kebab , fried avocado and zucchini, hollandese sauce (200 g)	249,00
Sea scallops , avocado cream, quail yolk, pike caviar (150 g)	389,00

Salads

Sweet tomatoes, cucumber , smoked sour cream, chia seeds (200 g)	169,00
Soft Black Sea rapans , new potatoes, redish, small local sardines (250 g)	179,00
Octopus , two types of tomato, kale and mustard leaves, cow cream cheese (220 g)	339,00
Duck breast , nectarine, melon, ponzu sauce, truffle cream sauce (200 g)	199,00

Soups

Meat broth , stewed duck meat, quail eggs, Israeli couscous (350 g)	189,00
Black Sea crustaceans , zander, pike caviar (450 g)	229,00

Main dishes

Turkey , cauliflower, beetroot, seabuckthorn sauce, nectarine (350 g)	269,00
Smoky duck , zucchini, red apple, orange curry sauce (350 g)	279,00
Veal tongue , fried potato mousse with truffle (350 g)	269,00
Pulled beef , Israeli couscous, sweet quince, aged cheese, cured spiced pork (300 g)	289,00
Lamb shank , polysol and honey sauce, maize porridge, sheep's cheese (450 g)	439,00
Classic American Steaks:	
Strip Steak (350 g)	999,00
Rib eye (350 g)	1199,00
Prawns , summer vegetables, spicy coconut milk (250 g)	330,00
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)	185,00

Side dishes

Spinach , couscous, feta cheese (150 g)	129,00
Cream of fried potatoes , three types of potato chips (150 g)	89,00
Three types of tomatoes , Labneh cheese, chia seeds, begonia flowers (180 g)	139,00

Desserts

Disassembled charlotte cake , apple-basil sorbet, custard (200 g)	135,00
Lemon curd , seasonal berries, vanilla sauce, waffles (200 g)	129,00
Poppy ice cream , lemon chocolate, black currant sauce (200 g)	139,00
Coconut choux pastry , seasonal berries, milk chocolate with nuts (150 g)	135,00
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