

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
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)	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
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

Королевский авокадо , руккола, маринованные томаты, спирулина (200 г)	179,00
Мягкий рапан , картофель, редис, одесская тюлька (250 г)	179,00
Осьминог , два вида томатов, коровий крем-сыр (220 г)	319,00
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, щучья икра (450 г)	229,00

Основные блюда

Жареный тартар из говядины , щучья икра, кускус, белые грибы, эмульсия (250 г)	309,00
Дымная утка , цуккини, красное яблоко, соус апельсин-карри (350 г)	279,00
Бефстроганов 2.0 , мусс из жареного картофеля с трюфелем (350 г)	269,00
Оленина , разные грибы, воздушный соус из фуа-гра (250 г)	419,00
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 , сезонные 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
Цветная капуста , трюфельный крем, выдержанный козий сыр (150 г)	139,00

Десерты

Мороженое из ириски , заварной крем, вафли, соленый фундук (150 г)	129,00
День Рождения , когда захочу (180 г)	139,00
Лимонный курд , ванильный соус, вафли, сезонная свежесть (200 г)	129,00
Кокосовое молоко с чиа , маракуйя, сорбет из малины и лемограсса (150 г)	139,00
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, бородінські 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)	249,00
Тартар з тунця , авокадо, мариновані помідори, 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
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

Королівський авокадо , рукола, мариновані помідори, спіруліна (200 г)	179,00
М'який рапан , картопля, редис, одеська тюлька (250 г)	179,00
Восьминіг , два види томатів, листя кейлу та гірчиці, коров'ячий крем-сир (220 г)	319,00
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, ікра щуки (450 г)	229,00

Основні страви

Смажений тартар з яловичини , ікра щуки, кускус, білі гриби, емульсія (250 г)	309,00
Димна качка , цуккіни, червоне яблуко, соус апельсин-каррі (350 г)	279,00
Біфстроганов 2.0 , мус зі смаженої картоплі з трюфелем (350 г)	269,00
Оленина , різні гриби, легкий соус з фуа-гра (250 г)	419,00
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 , сезонні 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
Цвітна капуста , трюфельний крем, витриманий козиний сир (150 г)	139,00

Десерти

Морозиво з іриски , заварний крем, вафлі, солоний фундук (150 г)	129,00
День Народження , коли захочу (180 г)	139,00
Лимонний курд , ванільний соус, вафлі, сезонна свіжість (200 г)	129,00
Кокосове молоко с чіа , маракуйя, сорбет з малини та лемонграссу (150 г)	139,00
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)	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
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

Royal avocado , arugula, pickled tomatoes, spirulina (200 g)	179,00
Soft Black Sea rapans , potatoes, redish, small local sardines (250 g)	179,00
Octopus , two types of tomatoes, cow cream cheese (220 g)	319,00
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, pike caviar (450 g)	229,00

Main dishes

Fried beef tartar , pike caviar, couscous, porcini, yolk emulsion (250 g)	309,00
Smoky duck , zucchini, red apple, orange curry sauce (350 g)	279,00
Beef Stroganoff 2.0 , fried potato mousse with truffle (350 g)	269,00
Venison , different mushrooms, light foie gras sauce (250 g)	419,00
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 , seasonal vegetables, savory 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
Cauliflower , truffle cream, aged goat cheese (150 g)	139,00

Desserts

Toffee ice cream , custard, broken waffles, salted hazelnuts (150 g)	129,00
Birthday , whenever I want it (180 g)	139,00
Lemon curd , vanilla sauce, broken waffles, seasonal freshness (200 g)	129,00
Coconut milk with chia seeds , passion fruit, raspberry and lemongrass sorbet (150 g)	139,00
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