



STARTER	<i>Output, g</i>	<i>Price, UAH</i>
Pike caviar <i>with flavored crisp bread</i>	180	120,00
Pike with Bearnez sauce	220	170,00
Pie with shrimps and chicken	260	120,00
Veal tartar with quail eggs	120	105,00

SALAD	<i>Output, g</i>	<i>Price, UAH</i>
Salad <i>with duck breast and persimmon</i>	145	130,00
Russian salad <i>with quail and shrimps</i>	230	140,00
Herring tartar <i>topped with beetroot, carrots, potatoes and mayo</i>	270	65,00

HOT APPETIZER	<i>Output, g</i>	<i>Price, UAH</i>
Quail <i>with mashed apple, pear and asparagus</i>	210	180,00
Staffed cabbage <i>with rabbit meat</i>	250	170,00
Crispy shrimps	155	160,00

MAIN COURSE	<i>Output, g</i>	<i>Price, UAH</i>
Zander <i>with baked pumkin gratin</i>	200	240,00
Grilled prawns <i>with lemon and mixed salads</i>	200	295,00
Chicken breast <i>with goat cheese and grape</i>	285	160,00
Rossini steak	300	300,00

DESSERT	<i>Output, g</i>	<i>Price, UAH</i>
Profiteroles with caramel sauce	100	55,00
Cherry millefeuille	150	65,00

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, грн</i>
Икра щуки <i>с ароматными сухариками</i>	180	120,00
Щука с соусом Беарнез	220	170,00
Пирог с курицей и креветками	260	120,00
Тартар из телятины <i>с перепелиными яйцами</i>	120	105,00

САЛАТ	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, грн</i>
Салат <i>с утиной грудкой и хурмой</i>	145	130,00
Оливье <i>с перепелкой и креветками</i>	230	140,00
Тартар <i>с сельдью под шубой</i>	270	65,00

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, грн</i>
Перепелка <i>с грушево-яблочным пюре и спаржей</i>	210	180,00
Мини-голубцы с кроликом	250	170,00
Хрустящие креветки	155	160,00

ОСНОВНОЕ БЛЮДО	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, грн</i>
Судак <i>с гратеном из печеной тыквы</i>	200	240,00
Королевские креветки на гриле <i>(Три тигровые креветки, микс салатов и лимон)</i>	200	295,00
Куриная грудка <i>с козьим сыром и виноградом</i>	285	160,00
Стейк Россини	300	300,00

ДЕСЕРТ	<i>Выход, г</i>	<i>Цена, грн</i>
Профитроли в карамельном соусе	100	55,00
Вишневый мильфей	150	65,00

