

# Холодні закуски / Cold Appetizers

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Карпаччо з лосося та морського гребінця з руколою, вокаме, болгарським перцем, сиром Пармезан, кунжутом, оливковою олією та лимоном</b>	230	115.00
<i>Delicious fresh salmon and sea scallop carpaccio with arugula, wokame, bell peppers, parmesan cheese, sesame seeds, olive oil and lemon</i>		
<b>Карпаччо з яловичини з руколою, сиром Пармезан, лимоном і оливковою олією та соусом аліолі</b>	265	76.00
<i>Veal carpaccio with arugula, parmesan cheese, lemon and olive oil, topped with alioli sauce</i>		
<b>Сирне Плато «Нобіліс» – розкішне поєднання сирів Моцарелла, Маасдам, Пармезан, Камамбер та Горгонзола з трьома видами горіхів, виноградом і персиковим соусом</b>	320	115.00
<i>Classic Nobilis cheese plate with a wonderful assortment of mozzarella, maasdam, parmezan, camembert and gorgonzola cheeses with 3 kinds of nuts, grape and peach sauce</i>		
<b>Рибне плато – асорті з слабосоленої сьомги і есколару та смаженого вугра</b>	380	185.00
<i>Fish plate assortment of lightly salted fresh salmon, escolar and fried eel</i>		
<b>М'ясне плато з прошутто, запеченою свининою, копченою свинною корейкою з пікантним соусом хрін</b>	350	128.00
<i>Meat plate with prosciutto, baked pork and smoked pork loin, served with a piquant horseradish sauce</i>		
<b>Чорна ікра</b> подається з грінками, маслом і перепелиними яйцями	30/100	1000.00
<i>Black caviar</i> <i>Served with toast, butter and quail egg</i>		
<b>М'ясний паштет з грінками та винним желе</b>	220	45.00
<i>Meat pate with croutons and wine jelly</i>		
<b>Тар-тар із сьомги з імбирем, цибулею шніт і грінками з білого хліба</b>	180	70.00
<i>Salmon tar-tar with ginger, chives and croutons of white bread</i>		
<b>Тар-тар із яловичини і грінками з чорного хліба</b>	200	60.00
<i>Veal tar-tar with croutons of brown bread</i>		

# Салати / Salads

	Вихід, гр Volume, gr	Ціна, грн Price, UAH
<b>Теплий салат на грилі - філе перцю, помідори чері, печериці, гливи, спаржева квасоля, кримська цибуля і морква, обсмажені в соусі чилі з:</b>		
<i>Warm grilled salad – bell pepper fillet, cherry tomatoes, champignons, oyster mushrooms, asparagus beans, red onions and carrots, fried in chili sauce with:</i>		
<b>Морепродуктами (коктейльні креветки, кільця кальмара)</b> <i>Seafood (cocktail shrimp, squid rings)</i>	240	89.00
<b>Телятиною</b> <i>Veal</i>	260	85.00
<b>Куркою</b> <i>Chicken</i>	265	65.00
<b>Тигровими креветками</b> <i>Prawn</i>	225	95.00
<b>Шматочками форелі</b> <i>Trout</i>	235	75.00
<b>Шматочками сьомги</b> <i>Salmon</i>	255	65.00
<b>Салат «Буше» зі смаженим козячим сиром, горіхами кеш'ю та грушею фламбе під медово-гірчичним соусом з прованськими травами</b>	240	95.00
<i>Salad le Bouche with fried goat cheese, cashew nuts and flambe pear, flavored with honey-mustard herb sauce</i>		
<b>Салат зі смаженим вугрем, водорослями Хаяши Вокаме та шматочками желе з бальзаміку під соусом Орієнталь з вином, медом та оливковою олією</b>	300	129.00
<i>Salad with tender fried eel, Hayashi Wakame weed and balsamicjelly, combined with an oriental sauce of wine, honey and olive oil</i>		
<b>Салат Нісуаз з помідорами Чері, листям салату, спаржевою квасолею, яйцями, маслинами, тунцем, кримською цибулею і базиліковою заправкою</b>	240	79.00
<i>Salad "Nisuz" with cherry tomatoes, lettuce, asparagus, eggs, olives, tuna and red onion, harmonized with basil dressing</i>		
<b>Салат «Цезар» з помідорами чері, травами, часником та крутонами під класичною заправкою з вершків і сиру Пармезан. На Ваш вибір:</b>		
<i>Caesar salad with fresh cherry tomatoes, herbs, garlic, croutons and a creamy parmesan cheese dressing with your choice of:</i>		
<b>Смажена телятина</b> <i>Roasted veal</i>	330	98.00
<b>Курка маринована в гірчичному соусі</b> <i>Chicken marinated in mustard sauce</i>	340	81.00
<b>Креветки мариновані у лимонно-часниковому соусі</b> <i>Shrimp marinated in lemon-garlic sauce</i>	290	98.00
<b>Тунець у власному соці</b> <i>Tuna</i>	280	95.00
<b>Смажена сьомга</b> <i>Roasted salmon</i>	290	85.00
<b>Салат з теплою телятиною, помідорами чері, шматочками фуа-гра та смаженими шампіньйонами під яблучним соусом</b>	280	98.00
<i>Salad with tender warm beef, ripe cherry tomatoes, foie gras, fried mushrooms and a delicate apple dressing</i>		
<b>Салат "Грецький" з пікантною гірчичною заправкою</b>	290	45.00
<i>Greek salad with a piquant mustard dressing</i>		

# Гарячі закуски /

## Hot Mediterranean Appetizers

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Смажені морські гребінці на подушці з тушкованого у вершках шпинату під рибним соусом з ікрою тобіко</b>	330	215.00
<i>Fried Scallops served on a bed of spinach stewed in cream, with fish sauce and tobico caviar</i>		
<b>Тигрові креветки на свіжому салатному листі з гранатовим соусом</b>	270	150.00
<i>Tiger Shrimps served on fresh salad leaves with a tantalizing pomegranade sauce</i>		
<b>Різотто з білими грибами та шпинатом під соусом з чотирьох сирів</b>	300	60.00
<i>Risotto with a pleasant blend of porcini mushrooms, spinach and four-cheese sauce</i>		
<b>Свинні ковбаски з:</b>		
<i>Pork sausages with your choice of:</i>		
<b>Міксом салату, кнелюками з картопляного пюре і гострим томатним соусом</b>	340	56.00
<i>Salad mix, mashed potatoes quenelles and spicy tomato sauce</i>		
<b>Тушкованою з білими грибами капустою</b>	250	56.00
<i>Cabbage, braised with porcini mushrooms</i>		
<b>Сир фрі з соусом із журавлини</b>	220	45.00
<i>Fried cheese with cranberry sauce</i>		
<b>Жульєн з білих грибів під гірчичним соусом</b>	120	35.00
<i>White mushrooms Julienne with mustard sauce</i>		
<b>Курячі крильця Баффало зі свіжими овочами, подаються з двома видами соусів</b>	320	49.00
<i>Buffalo Chicken Wings with fresh vegetables, served with two kinds of sauces</i>		
<b>Баклажан запечений з помідорами, базиліком і сиром моцарелла</b>	300	50.00
<i>Eggplant baked with tomato, basil and mozzarella</i>		

# Pasta / Pasta

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Паста на Ваш вибір: тальятеллі, спагеті, фарфале</b> <i>Your choice of tagliatelle, spaghetti, or farfalle pasta</i>		
<b>Паста «Болоньез» з яловичим фаршем, свіжим болгарським перцем, помідорами, базиліком, петрушкою, олією та червоним вином</b> <i>Pasta Bolognese tossed with ground beef, fresh bell pepper, tomatoes, basil, parsley, oil and red wine</i>	370	65.00
<b>Паста "Аль Порчіні" з білими грибами, шампінйонами, гливами, та петрушкою під вершковим соусом</b> <i>Pasta Ai Porcini with porcini mushrooms, champignon, oyster mushrooms and parsley, harmonized with a creamy sauce</i>	350	65.00
<b>Паста "Марінаре" з креветками гриль під томатним соусом з часником і базиліком</b> <i>Spaghetti Marinare with grilled shrimps, blended with our delicious tomato sauce with garlic and basil</i>	370	69.00
<b>Паста "Карбонара" з копченостями та грибами під вершковим соусом з часником і базиліком</b> <i>Spaghetti Carbonara with smoked meat and mushrooms, with a creamy garlic-basil-parmesan sauce</i>	420	60.00
<b>Сир Пармезан</b> <i>Parmesan Cheese</i>	20	15.00

# Супи / Soups

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Крем-суп з білих грибів</b> <i>Cream of porcini mushrooms</i>	300	65.00
<b>Іспанський гороховий суп з гвоздиком, помідорами і смаженою грудинкою. Подається з часниковими сухариками</b> <i>Spanish pea soup with cloves, tomatoes and fried bacon. Served with garlic croutons</i>	300	35.00
<b>Крем-суп з броколі, спаржею, камамбером, часниковими сухариками і смаженим беконом</b> <i>Cream of broccoli and asparagus with camembert, garlic croutons and bacon</i>	260	60.00
<b>Кален Скінк - рибний суп з білою рибою на вершках. Подається з грінками</b> <i>Cullen Skink</i> <i>Fish soup of white fish on cream. Served with bruschetta and rosemary</i>	260	60.00
<b>Грибна юшка з домашньою локшиною, підбита сметаною</b> <i>Mushroom-noodle soup topped with sour cream</i>	280	35.00

# Страви з риби / Fish Entrees

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Філе осетрини гриль з гливами, зеленою спаржею під рибним соусом з цибулею-шніт і червоною ікром</b>	330	250.00
<i>Fillet of sunfish with oyster mushrooms and fresh green asparagus, served in a chive sauce with red caviar</i>		
<b>Філе дорадо з ризотто під грибним соусом</b>	370	125.00
<i>A delectable fillet of dorado served with risotto in mushroom sauce</i>		
<b>Філе сибасу з гарніром зі шпинату, філе болгарського перцю і моркви під соусом камамбер</b>	330	150.00
<i>Mediterranean seabass baked with spinach, bell pepper and carrots, served in a rich camembert-herb sauce</i>		
<b>Сьомга з овочевим прошарком і гранатовим соусом</b>	340	120.00
<i>Salmon with vegetable glue and pomegranate sauce</i>		
<b>Річкова форель запечена з овочами</b>		
<i>River trout baked with vegetables</i>	За 100 г	57.00

# Страви з птиці / Fowl Entrees

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Качина ніжка конфі з тушкованою капустою з підливою з білих грибів</b>	400	105.00
<i>Confit duck leg with stewed cabbage and a scrumptious mushroom sauce</i>		
<b>Куряче філе з фуа-гра в беконі з картопляним пюре та перцевим соусом</b>	450	125.00
<i>Salaciously juicy breast of chicken baked with foie gras in bacon, served with mashed potatoes and pepper sauce</i>		
<b>Котлета по-київськи, подається на часниковій грінці. Гарнір: картопляне пюре з імбирним маслом</b>	430	85.00
<i>Chicken cutlet a-la Kiev, served on garlic toast. Garnish: mashed potatoes with ginger butter</i>		
<b>Фуа-гра на піраміді з яблук під соусом з малини і чорної смородини</b>	260	135.00
<i>Foie Gras on an apple pyramid with a zesty raspberry and black currant sauce</i>		
<b>Стейк з фуа гра з відварною картоплею та зеленою квасолею під винним соусом</b>	360	180.00
<i>Steak with foie gras, served with boiled potatoes and green beans in wine sauce</i>		
<b>Гусяче філе конфі з запеченим яблуком і апельсиновим соусом</b>	360	119.00
<i>Goose breast confit with baked apple and orange sauce</i>		

# Страви з м'яса / Meat Entrees

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Філе телятини під ожиновим соусом з овочевим соте</b> <i>Succulent veal delicately brushed with raspberry sauce, served with vegetable saute</i>	350	125.00
<b>Філе телятини з сирним суфле під пікантним соусом Рокфор</b> <i>Gourmet tender veal with cheese souffle in an indulging Roquefort sauce</i>	300	125.00
<b>Соковитий біфштекс з зеленим маслом і смаженою з гливами картоплею</b> <i>A hearty beef steak cooked-to-order, served with fried potatoes and pan a la carte oyster mushrooms</i>	460	125.00
<b>Медальйони з яловичини з фуа-гра, мільфеєм з цукіні і моркви під соусом з рожевого перцю і ялівця</b> <i>Tenderly baked beef medallions with foie gras served with zucchini and carrot milfey under pink pepper and juniper sauce</i>	410	150.00
<b>Стейк з яловичини</b> <i>Veal Steak</i>	180	90.00

# Українська сторінка/ Traditional Ukrainian Delights

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Українська закуска - два види сала, соус-хрін, часник, зелена цибуля, корнішони</b>	365	48.00
<i>Ukrainian Collection includes a variety of two kinds of pork fat, horseradish sauce, fresh garlic, spring onions and pickled cucumbers</i>		
<b>Галицька закуска – смалець з шкварками та часником, грінки з чорного хліба</b>	340	46.00
<i>Galician snack - lard with bacon and garlic toast of black bread</i>		
<b>Тарілка свіжих овочів – томати, огірки, перець болгарський, стебло селери, редис, морква, зелень, сирний крем</b>	465	60.00
<i>Fresh vegetables plate - tomatoes, cucumbers, bell peppers, celery, radishes, carrots, greens, cream cheese</i>		
<b>Оселедець з відварною картоплею, кримською цибулею і рукколою</b>	350	39.00
<i>Herring with boiled potatoes, red onion and arugula</i>		
<b>Салат "Олів'є" на ваш вибір:</b>		
<i>Traditional Olivier salad with your choice of:</i>		
<b>З копченим м'ясом заправлений майонезом</b> <i>finely diced smoked meat and vegetables, bound in mayonnaise</i>	230	35.00
<b>З слабосоленою сьомгою та ікром тріски</b> <i>lightly- salted salmon and cod roe</i>	300	45.00
<b>Телячий язик: / Veal tongue with your choice of:</b>		
<b>під соусом Аліолі</b> <i>in Alioli sauce</i>	200	65.00
<b>тушкований з цибулею, печерицями та вершками</b> <i>braised with onions, mushrooms and cream</i>	300	69.00
<b>Вареники з картоплею з підливою з білих грибів</b>	450	42.00
<i>Varenyky (dumplings) stuffed with pureed potato, served with porcini mushroom sauce</i>		
<b>Вареники з капустою та грибною підливою</b>	450	45.00
<i>Varenyky (dumplings) stuffed with cabbage served with mushroom sauce</i>		
<b>Борщ український з м'ясом і сметаною</b>	320	35.00
<i>Traditional Ukrainian Borsch with shredded beetroot, cabbage, diced potatoes, and pork meat, topped with sour cream</i>		
<b>Курячий бульйон з домашньою локшиною</b>	280	35.00
<i>Traditional Ukrainian Borsch with shredded beetroot, cabbage, diced potatoes, and pork meat, topped with sour cream</i>		
<b>Стейк зі свинної ший. Гарнір: соте з брюсельської капусти, спаржевої квасолі і помідорів чері. Подається з аджикою</b>	400	105
<i>Pork neck steak. Garnish: saute of brussels sprouts, asparagus beans and cherry tomatoes. Served with adzhika</i>		
<b>Свинячі реберця запечені під медово-часниковим соусом з зеленню. Подаються з запеченою картоплею</b>	560	105.00
<i>Pork ribs baked in honey-garlic sauce with greens, served with baked potato</i>		
<b>Теляча печінка з картопляним пюре і смаженим беконом</b>	370	85.00
<i>Veal liver served with pureed potatoes and fried bacon</i>		
<b>Деруни з картоплі:</b>		
<i>Potato hash browns with your choice of:</i>		
<b>з грибною підливою</b> <i>mushroom sauce</i>	330	35.00
<b>зі сметаною</b> <i>sour cream</i>	330	35.00

# Десерти / Deserts

	Вихід, гр Volume, g	Ціна, грн Price, UAH
<b>Крем-брюле</b> Запечений вершковий крем з хрумкою карамельною скоринкою, кулькою ванільного морозива і полуничним соусом	250	35.00
<b>Crème brûlée</b> <i>A rich custard base with a crispy caramel crust, served with vanilla ice cream and a tantalizing strawberry sauce</i>		
<b>Тірамісу</b> Легке печиво Савоярді, просочене кавою і Амаретто, з какао та кремом на основі сиру Маскарпоне	150	45.00
<b>Tiramisu</b> <i>A light, sweet savoiardi biscuit fused with coffee and amaretto, topped with cocoa, served on a base of creamed mascarpone cheese</i>		
<b>Штрудель “Старовіденський”</b> Яблучний штрудель з морозивом і ванільним соусом	320	43.00
<b>Old- Viennese Strudel</b> <i>Served with ice-cream and vanilla sauce</i>		
<b>Шоколадний фондант</b> Теплий шоколадний кекс з гарячим шоколадом всередині, подається з ванільним соусом і фруктовим морозивом	230	42.00
<b>Chocolate Fondant</b> <i>Warm chocolate cake (brownie) with rich hot chocolate in the center, served with fruit ice cream and vanilla sauce</i>		
<b>Шоколадні профітролі з морозивом і теплим шоколадним соусом</b> Chocolate profiteroles with ice-cream and warm chocolate sauce	180	38.00
<b>Panna cotta</b> <i>A creamy north-Italian dessert of white chocolate fused with tangy raspberry jam</i>		
<b>Морозиво «Ванільний світанок»</b> Морозиво з ванільним соусом та лікером Крем де Кассіс	180	29.00
<b>Vanilla Sunrise Ice-Cream</b> <i>Ice-cream with vanilla sauce and Creme de Cassis liqueur</i>		
<b>Салат «Фреско Фрут»</b> Фруктовий салат з ванільним соусом і лікером Крем де Кассіс	260	39.00
<b>Fresco Fruit Salad</b> <i>Delicious Fruit mix with vanilla sauce and Creme de Cassis liqueur</i>		
<b>Яблуко запечене з медом і горіхами</b>	за 100 г	11,00
<b>Baked apple with honey and nuts</b>		