

# МЕНЮ

## СПЕЦІАЛІТЕТИ

Чорноморська устриця /шт.....	75
Дунайський оселедець з печеною картоплею (200).....	135
Хамса з одеського Привозу на чорному хлібі з вершковим маслом (180).....	140
<i>"Хрінний Тіні" (100 мл)</i>	
Українське сало з Бессарабського ринку (100).....	140
Холодець з домашнього півня з картопляним пюре (185/100).....	175
Паштет з ікри риб холодних морів та форшмак «Портофіно» (185).....	180
Паштет «заєць та качка» (80/70).....	185
<i>"Мавка In Red" (250 мл)</i>	
М'ясний тартар на часникових грінках (150).....	190
В'ялені спеціалітети з дичини (100).....	215
<i>Офіціант завжди уточнює для Вас вибір м'яса на сьогодні.</i>	
Карпаччо з оленя з трюфельним соусом та сиром Пекоріно (50/40).....	225
Канাপки (240).....	225
<i>"Мавка In Red" (250 мл)</i>	
з сезонними овочами з оселедцем з в'яленою качкою з в'яленою олениною зі слабосоленою карпатською фореллю	
Асорті крафтових сирів від українських виробників (Брі з зеленню, Гауда Голандський, Гауда-песто, Гауда із пажитником, Шевре з пікантними спеціями) (175/150/50).....	325

## САЛАТИ

<b>NEW</b> Салат з овочами гриль та сирним соусом (250).....	175
Бессарабська бринза зі стиглими томатами (250).....	185
Грильоване листя салату з в'яленою олениною (220).....	190
Салат з печеним буряком, в'яленою качкою, горішками та кремом з сиру Горгонзола (250).....	195
Листя салату зі слабосоленою карпатською фореллю та стиглими томатами (250).....	205
<i>"Везувій" (120 мл)</i>	
Салат з ростбіфом у духмяних спеціях (250).....	215
<i>"Київський Мул" (220 мл)</i>	
<b>NEW</b> Салат з ростбіфом, гарбузом та інжиром (250).....	215
<b>NEW</b> Салат з рапанами та печеною картоплею (300).....	235

\*усі коктейлі спеціально підібрані за правилами FoodPairing  
за єдиною ціною - 195 грн

# П Е Р Ш І С Т Р А В И

<b>NEW</b> Гарбузовий суп з ростбіфом (300).....	125
Курячий суп «Консоме» з варениками з м'яса зайця (300).....	135
Червоний борщ з м'ясом вепра та пиріжками (300).....	135
<i>"Хрінний Тіні" (100 мл)</i>	
Крем-суп з лісових грибів (300).....	135

# В А Р Е Н И К И

Вареники з вишнею (150).....	165
Смажені вареники з м'ясом ягняти та пікантним соусом (140/50).....	175
<i>"Джорджіан Сауер" (140 мл)</i>	
Вареники <b>BARVY</b> з щукою та ніжним вершковим сиром (250).....	175
<i>"Гуцульський Сауер" (120 мл)</i>	
Вареники ручної ліпки з м'ясом дикого вепра та лісними грибами (200/50).....	175
Смажені вареники ручної ліпки з олениною (250).....	195

# С Т Р А В И З М ' Я С А

Чебурек по-татарськи з м'ясом косулі та білими грибами (150/50).....	175
<i>"Олд Фешн по-київськи" (80 мл)</i>	
Голубці з молоді капусти з м'ясом кабана та дикими грибами (300).....	185
Глазуроване курча без кісток у травах та обліпиховому соусі з пюре та копченими томатами (250).....	195
<i>"Табула Раса" (110 мл)</i>	
Пара котлет по-київськи (300).....	210
<i>"Яблуневий Спас" (200 мл)</i>	
<i>подається з вершковим картопляним пюре.</i>	
Курча сувід з брюссельською капустою та соусом Чілі (300/100/50).....	215
<b>NEW</b> Яловича щока з печеною картоплею та соусом Деміглас (350).....	230
Качина ніжка з баношем, кизилловим соусом та овочевими чипсами (300).....	240
<i>"Золота перлина" (100 мл)</i>	
Котлета з м'яса дикого вепра, впольованого на кукурудзяних полях Полтавщини, з домашньою картоплею (300).....	245
Качина грудка з брусничним соусом деміглас та в'яленою грушею (350) .....	330
<i>"Димний Абрикос" (120 мл)</i>	
Ніжне філе теляти у золі з кукурудзяним пюре та білими грибами (250).....	330
<i>"Золота перлина" (100 мл)</i>	
Рубана котлета з м'яса дикого оленя з ягідним соусом (180/100).....	340

## СТРАВИ З РИБИ

Карпатська форель на грилі (100).....	105
<i>"Celery Sour" (120 мл)</i>	
<b>NEW</b> Фаширований карп з грибним соусом та пюре із селери (300).....	195
<b>NEW</b> Рапани Аля - Строганов (250).....	235
Кальмар з овочами та рисом за одеським рецептом (300).....	290
<i>"Forest Gamp" (140 мл)</i>	
<b>NEW</b> Стерлядь з мусом з селери та червоною ікрою (300/150/100/20).....	565

## СТРАВИ ГРИЛЬ

Каре молочного теляти (100).....	195
<i>"Bitter Almond" (120 мл)</i>	
Каре ягня з виноградним соусом (100/50).....	205
Філе Міньон (100).....	205
<i>"Олд Фешн по-київськи" (80 мл)</i>	
Українська фермерська телятина з барвистими соусами та виноградом конкассе	
Стейк Рібай (100).....	205
<i>(суха витримка від 30 днів, рекомендована прожарка медіум, ціну вказано за 100 гр, середня вага стейку 300-400 гр)</i>	

## ГАРНІРИ

Картопля по-домашньому (200).....	65
Гречка "січка" з грибами (300).....	75
Банош із бринзою (200).....	85
Овочі гриль (300).....	115
<b>NEW</b> Цвітна капуста печена на вогні з підкопченим гірчичним соусом та горіхами (250).....	135

\*усі коктейлі спеціально підібрані за правилами FoodPairing за єдиною ціною - 195 грн