

СТАРТЕРИ



Хліб на заквасці
з нашої пекарні

130 **50**

Піканья тонато

290 **440**

Мікс оливок у нашому маринаді
зі страчателлою

210 **380**

Хрусткі **грінки** з соусом Дор Блю

200 **220**

Сендвіч сандо з пастромі та
бастурмою з гострим соусом із
копчених чілі

180 **420**

Камамбер-гриль з грильованим
виноградом та трюфельною олією

290 **480**

Емпанадас з телятиною

280 **310**

Пате-мус з цесарки в хрустких ріжках

210 **280**

Перетерті **рожеві томати** з
оливковою олією та анчоусом

120 **220**

Відварний холодний **стейк**,
загорнутий в салат ромен

260 **350**

Кістковий мозок з кремом із
бородинського хліба та
соусом чермула в паніпурі

100 **220**

Тартар з підкопченої яловичини на
листях ромена з коренем лотоса

200 **420**

Тартар з ягня з сицилійським
мигдалем та дикою м'ятою

150 **420**

Карпачо з авокадо і цукіні
з лабне-брюле

280 **490**

Буррата з грильованими та
компресованими томатами

320 **550**

Сир Тет де Муан

25 **220**





САЛАТИ

Цезар з обпаленого ромену та міні-кебабів з курки	250	300
Суперзелений салат з авокадо, огірками, ягодами та соусом дзадзикі	180	240
Салат зі скибочками тунця татакі	320	360
Салат з ростбіфом з ароматним соусом із 4-х видів грибів	250	630
Панцанелла з томатною заправкою, компресованими томатами та лимонною рікотю	250	280



СУПИ

Французький цибулевий суп з сиром грюєр	360	320
Суп із бичачих хвостів з песто	350	310
Журек Нью-Йорк	360	350



ЯЛОВИЧИНА

США

Black Angus
200 днів зернового відкорму, 80% кукурудза, 20% соя

Стейк м'ясника, мрамуровість Prime	за 100	640
Стейк Піканья, мрамуровість СAВ	за 100	610

УКРАЇНА

❶ Рібай 100 днів сухого дозрівання	за 100	340
❶ Нью-Йорк 100 днів сухого дозрівання з карамелізованим яловичим жиром та кристалами копченої солі	за 100	340
❷ Стейк Діана зі сморчками та лисичками	за 100	360
❷ Ті-боун з шашличком із печінки та сморчками	за 100	310
❷ Філе міньон зі смаженим яйцем та хрустким хешбрауном, з соусом із цибулі шалот	за 100	460
❸ Стейк Росіні з фуа-гра	за 100	590
❸ Пепер стейк з соусом із копчених перців	за 100	430
❸ Пастрамі рібай	за 100	290
❷ Роті-рібай з перцево-коньячним соусом на паляниці з лаваша (рекомендуємо на 2 особи)	350	820
Солсбері стейк з гороховим пюре та лисичками	380	430
Язик грильований з печеними овочами	400	620
Стейк 365 днів сухого дозрівання Тільки для членів клубу. Запитуйте деталі в офіціанта		

ДОДАТКИ до СТЕЙКІВ

Сезонний трюфель	1	120
Зелений салат до стейку	50	190
Коул слоу	150	180
Цукіні скапече	60	180
Масло вершкове трюфельне	10	180
Картопля фрі	100	180

СКОРИНКИ до СТЕЙКІВ

Сирна брі	50	180
Чорізо	50	180
3 копчених чілі	50	180

Українська яловичина, яку ми використовуємо

- ❶ Герефорд м'ясна порода
80 днів зернового відкорму, вільний випас
- ❷ Волинська м'ясна
40 днів кукурудзяно-ячмінного відкорму
- ❸ Поліська м'ясна
трав'яний відкорм + 40 днів кукурудзяного силосу

БАРАНИНА

Томагавк із баранини з нутом, чорною квасолею та бобами едамаме	100	320
Ті-боун із баранини з запеченою в золі картоплею та йогуртово-м'ятним соусом	390	440
Ніжка ягня з овочами-особуко Pot Pie, запечена під скоринкою з листкового тіста	380	610

СВИНИНА

Бекон гриль з кленовим сиропом і коул слоу	350	440
Запечена шинка з розмарином, бобами едамаме, з пюре і чімічурі	380	360
Стейк-антрекот 60 днів сухого дозрівання з картоплею фрі і масляним соусом Кафе де Парі	100	220
Велика тарілка різного м'яса свинина, баранина, яловичина <i>рекомендуємо на 4 особи</i>	650	1900

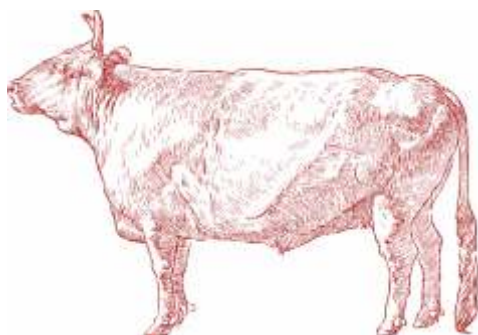
БУРГЕРИ

Бургер МП з яловичими котлетами, креветками та соусом чеддер	560	690
Закритий Біф ріб бургер з молодими овочами, картоплею фрі та соусом чеддер	650	590
Кроуфіш бургер з котлетою із морепродуктів, раковими шийками, хрусткою цибулею та соусом чеддер	440	690



ПТИЦЯ та КРОЛИК

Кролик кордон-блю з полентою та молододою морквою	300	440
Качина ніжка конфі зі смаженими кукурудзяними ньоками та кремом маскарпоне	300	540
Хрустке кукурудзяне курча з соусом біск і халапеньо	450	420



РИБА та МОРЕПРОДУКТИ

Тунець грильований з цукіні скапече	за 100	420
Лосось конфіт з капонатою та хрустким баклажаном понзу	за 100	420
Дикий сібас в соусі Кафе де Парі з рисом	за 100	420
Мідії в голландському соусі з підкопченим солодким перцем та смаженою картоплею	800	760
Соте з морепродуктами з медовим біском	500	830
Тарілка риби та морепродуктів креветки королівські та тигрові, гребінці, кальмари, тунець, мідії <i>рекомендуємо на 3-4 особи</i>	640	2600



НЕ М'ЯСО

Ромен з вугілля, начинений оливками, кедровими горішками та кунжутним соусом	280	420
Запечена цвітна капуста полонез з сухарями та часниковою гремолатою	320	340
Фенхель масала з червоним карі	190	290
Запечена кольорова морква з лимонною рікоттою та кеш'ю	360	420



ДЕСЕРТИ

Шоколадний фондан 180 **220**

Чізкейк баскський 200 **320**
фісташковий
з малиновим соусом

Морозиво крафтове 100 **150/100**
фісташкове / пломбір

