



## КОКТЕЙЛІ

<b>Aperol Thyme</b> апероль настояний на чебреці, ігристе, содова	200	<b>390</b>
<b>Hugo Royal</b> лікер з бузинового цвіту, ігристе, бітер	160	<b>410</b>
<b>Gin Garden</b> джин, огірковий кордіал, імбирно-медовий сироп, тонік	200	<b>270</b>
<b>Pornstar Martini</b> горілка, маракуя, ваніль, цукровий сироп, просеко	175	<b>350</b>
<b>New York Sour</b> американський віскі, цукровий сироп, лимонний фреш, кокосове молоко, червоне вино	125	<b>350</b>
<b>Grapefruit Clover</b> джин, апероль, кордіал з грейпфруту, базилік	125	<b>250</b>
<b>Guelder Negroni</b> джин, червоний вермут і бітер, витримані на калині	120	<b>240</b>
<b>MP Old Fashioned</b> віскі настояний на трюфелі та беконі, кленовий сироп, бітер	110	<b>420</b>
<b>Bloody Mary</b> текіла, сангріта	200	<b>350</b>
<b>Virgin Grapefruit Clover</b> джин б/а, кордіал з грейпфруту, базилік	125	<b>350</b>
<b>Virgin Garden</b> джин б/а, огірковий кордіал, імбирно-медовий сироп, тонік	200	<b>350</b>

### ЗІГРІВАЮЧІ АЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

<b>Гжанець з пива липовий</b> світле пиво, цвіт липи, лимон, кленовий сироп, мед, спеції	350	<b>260</b>
<b>Гжанець з вина</b> червоне вино, вишневий сік, яблучний сироп, спеції	200	<b>140</b>
<b>Ромовий гжанець</b> пряний ром, апельсиновий сік, сироп з бузинового цвіту, лимонний фреш, спеції	200	<b>370</b>

## ПИВО

### НА РОЗЛИВ

<b>Varvar Hell No</b>	0,4/1	<b>180/420</b>
<b>Varvar Three Black Crows</b>	0,4	<b>200</b>
<b>Guinness</b>	0,25/0,5	<b>240/390</b>

### ПЛЯШКОВЕ

<b>Varvar Ipanema</b>	0,33	<b>280</b>
<b>Varvar Golden Ale</b>	0,33	<b>230</b>
<b>Kwak</b>	0,33	<b>280</b>
<b>Warsteiner NA</b>	0,33	<b>250</b>



# НАША ФІЛОСОФІЯ

*Ми працюємо з м'ясом як з вином.  
Витримуємо, дозріваємо, чекаємо.  
Використовуємо продукт від голови  
до хвоста.*

*Наші стейки - це місяці контролю,  
благородна ферментація та повага  
до кожного шматка.*

*Ми переконані, що саме така відданість  
формує смак та вражаючі відчуття.*

## ПЕРЕД М'ЯСОМ

*не забудьте за трюфель*

<b>Паштет з фуа-гра</b> , з вишнею та курячим консоме-желе	190	<b>480</b>
<b>Кістковий мозок</b> з часниковим діпом, гірчицею пікл та копченою сіллю	200	<b>280</b>
<b>Полло тонато</b> з артишоками	320	<b>480</b>
<b>Емпанадас</b> з рубленої баранини або телятини	300	<b>420/580</b>
Хрусткі грінки з <b>соусом дор блю</b>	200	<b>280</b>
<b>Камамбер гриль в хрусткій паніровці</b> , з в'яленим інжиром та різними запеченими томатами	410	<b>780</b>
<b>Солодкий перець фарширований</b> сиром з шафрановим медом	240	<b>480</b>
<b>Тарілка крафтових делікатесів</b> <i>язик, прошуто котто, гірчиця пікл</i>	180	<b>390</b>
<b>Тарілка сирів</b> <i>камамбер, грюер, дорблю</i>	230	<b>620</b>
<b>Перетерті рожеві томати</b> , анчоуси та паніпурі з крем-сиром	160	<b>200</b>
<b>Оливки в нашому маринаді</b>	210	<b>420</b>



---

## ТАРТАР І КАРПАЧО

*рекомендуємо замовити трюфель*

<b>Тартар із вагю</b> з цибулею шніт на грінках зі смаженого рису	200	<b>980</b>
<b>Тартар із ягня з</b> авокадо	170	<b>480</b>
<b>Тартар з ферментованої качки dry age</b> з помело на рисових чіпсах	220	<b>720</b>
<b>Карпачо з яловичини та фуа-гра,</b> з трюфельним майо і пармезаном	150	<b>720</b>

---

## САЛАТИ

### Цезар

курка	250	<b>390</b>
креветка	250	<b>490</b>
антрекот	250	<b>660</b>

**Панцанелла** з різними томатами 410 **640**

**Салат з тунцем** і грейпфрутовим айолі 410 **620**

**Айсберг з соусом дор блю,** беконом і томатами 410 **580**

**Суперзелений** салат 390 **690**

---

## СУПИ

Французький **цибулевий** суп 420 **420**

**Суп із бичачих хвостів** з песто 350 **320**

**Журек** 310 **320**



# ЯЛОВИЧИНА

Українська яловичина. Наша гордість!

## Герефорд м'ясна порода

80 днів зернового відкорму, вільний випас

## Волинська м'ясна

40 днів кукурудзяно-ячмінного відкорму

## Поліська м'ясна

трав'яний відкорм + 40 днів кукурудзяного силосу

Відруби сухого дозрівання від 40 до 365 днів,  
вологого дозрівання - 21 день

### до 21-го дня Wet Aged

Біф <b>Велінгтон</b>	390	<b>980</b>
<b>Діана</b> з соусом із <b>білих грибів</b> та печериць за 100		<b>490</b>
<b>Росіні</b> з соусом ред вайн та <b>трюфелем</b> за 100		<b>890</b>
<b>Т-боун</b> з яловичим тар таром за 100		<b>300</b>
<b>Міньон фламбаду</b> з зеленим перцем і різними томатами (на 2 особи)	360	<b>1400</b>
<b>Філе міньон</b> з яйцем за 100		<b>460</b>
<b>Пепер стейк</b> з соусом із ферментованих копчених перців за 100		<b>420</b>
<b>Язик грильований</b> з пюре із батата та білими родзинками за 100		<b>620</b>
<b>Щока бургінйон</b> з овочами і булочкою бао за 100		<b>600</b>
<b>Дегустаційний сет червоного м'яса</b> на 2-ох	540	<b>2400</b>
<small>Філе міньон 21 день WA, нью йорк 40 днів DA, рібай 100 днів DA</small>		

### 40 днів Dry Aged

<b>Рібай</b> на кістці за 100		<b>420</b>
<b>Нью Йорк</b> за 100		<b>420</b>

### 100 днів Dry Aged

*єдині в Україні!*

<b>Рібай</b> за 100		<b>490</b>
---------------------	--	------------

### 365 днів Dry Aged

*єдині в Україні!*

## Ribeye Special

*Клубна пропозиція*

### PRIME

### США

*Black Angus, 200 днів зернового відкорму*

<b>Стейк м'ясника</b> за 100		<b>700</b>
------------------------------	--	------------

<b>Рібай</b> за 100		<b>1450</b>
---------------------	--	-------------

### Японія

<b>Вагю</b> з м'ясо-соусом та гратеном <i>обмежена кількість</i>	150	<b>3800</b>
--	-----	-------------

### ДОДАТКИ до СТЕЙКІВ

Коул слоу	250	<b>100</b>
Листя салату	50	<b>240</b>
М'ясо масло	30	<b>80</b>
Трюфель чорний	1	<b>180</b>

### СКОРИНКИ до СТЕЙКІВ

Сирна камамбер/грюєр	50	<b>180</b>
Чорізо слайси	50	<b>180</b>
Копчена чілі паста	50	<b>180</b>

## БУРГЕРИ

Котлети з яловичини сухого дозрівання 100 днів

Легендарний <b>бургер Монс Піус</b> з 3-ма котлетами	460	<b>840</b>
<b>Біф ріб</b> бургер	500	<b>560</b>
<b>Кроуфіш</b> бургер	440	<b>720</b>



## БАРАНИНА

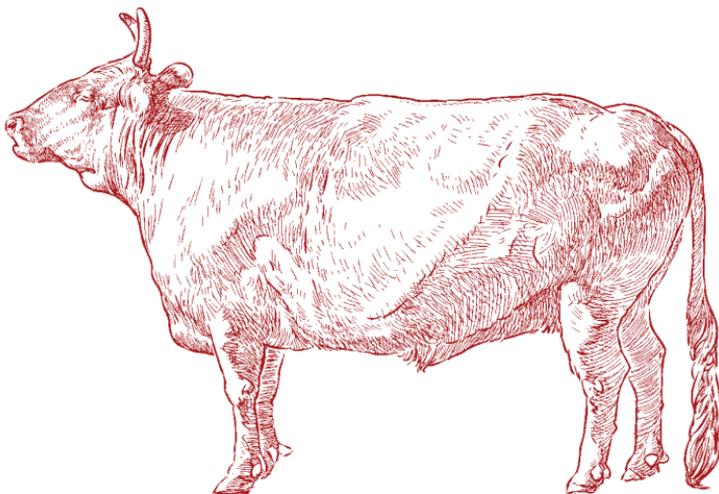
<b>Томагавк</b> з соусом чімічуррі	за 100	<b>320</b>
<b>Каре ягня</b> запечене в тісті	220	<b>580</b>
<b>Т-боун</b> з танапуром і печеною картоплею	340	<b>640</b>

## СВИНИНА

<b>Ковбаски чорізо</b> з пеперонатою	340	<b>540</b>
<b>Ребра</b> зі стейком з молоді капусти	480	<b>650</b>
<b>Антрекот зі свинини сухого дозрівання</b> з соусом Кафе де Парі	за 100	<b>260</b>

## ПТИЦЯ та КРОЛИК

<b>Кролик Кордон блю</b> з полентою та молоді морквою	300	<b>520</b>
<b>Кукурудзяне курча</b> з соусом біск	470	<b>590</b>
<b>Качина ніжка конфі</b> з соусом ред вайн та картопляним гратеном	300	<b>510</b>
<b>Дегустаційний сет білого м'яса</b> на 2-ох філе індички, медальйони з кролика, куряче стегно з хрусткою скоринкою	440	<b>740</b>



# РИБА та МОРЕПРОДУКТИ

<b>Сібас</b> пашот	440	<b>1100</b>
<b>Лосось</b> грильований з овочами та паперонатою	за 100	<b>560</b>
<b>Лемонсоль</b> з вонголе та соусом Бермонт	за 100	<b>290</b>
<b>Тунець</b> в унагі глазурі та цитрусовим салатом і маринованим фенхелем	за 100	<b>520</b>
<b>Креветки</b> в часниковому соусі	330	<b>820</b>
<b>Мідії</b> з копченими перцями та картоплею фірі	600	<b>890</b>
<b>Дегустаційний сет грильованих морепродуктів та риби</b> на 2-ох тунець, королівські креветки, сібас, мідії, кальмар	340	<b>1400</b>



---

## НЕ М'ЯСО

<b>Цибуля порей</b> конфі з соусом ромеско	290	<b>320</b>
<b>Спаржа</b> з голандським соусом (сезонно)		
<b>Цвітна капуста</b> по Яффськи з хумусом та грінками	340	<b>420</b>
<b>Запечений баклажан</b> з підкопченим фреш-кремом	280	<b>460</b>
<b>Грильований айсберг</b> з соусом дорблю	350	<b>540</b>
<b>Ембер-овочі</b> з горіховим соусом боби едамаме в стручках, броколіні, молода морква, фенхель, падрони	350	<b>720</b>



## ДЕСЕРТИ

Шоколадний фондан	230	<b>320</b>
Чізкейк	200	<b>290</b>
Сорбет лимонний	100	<b>150</b>
Морозиво	100	<b>150</b>



# НАПОЇ

<b>Medenici 1886</b> (негазована, слабогазована)	0,3	<b>100</b>
<b>Евіан</b>	0,33	<b>280</b>
<b>Поляна Квасова</b>	0,5	<b>160</b>
<b>Кока-Кола</b>	0,25	<b>140</b>
<b>Shweppes Tonic</b>	0,25	<b>140</b>
<b>Натуральний сік Galicia</b>	0,3	<b>160</b>
<b>Фреш</b> апельсиновий	0,25	<b>150</b>
грейпфрутовий	0,25	<b>220</b>
<b>Лимонад класичний</b>	0,5	<b>120</b>
<b>Компот вишневий</b>	0,5	<b>220</b>



# КАВА/ЧАЙ

## КАВА

Еспресо / Допіо	30/60	<b>80/120</b>
Американо	120	<b>80</b>
Капучино (безлактозне/рослинне молоко)	180	<b>110/140</b>
Лате (безлактозне/рослинне молоко)	250	<b>120/180</b>
Флет Уайт (безлактозне/рослинне молоко)	180	<b>100/140</b>

## ЧАЙ

Органічний чай Kusmi	400	<b>120</b>
----------------------	-----	------------

## ЧАЙ нашого виробництва

Мятний	900	<b>240</b>
Імбирний з обліпихою	900	<b>200</b>
Липовий	400	<b>100</b>



# АЛКОГОЛЬ

## Whiskey

<b>Chivas Regal XII</b> (Scotland, Blended)	50	<b>300</b>
<b>Hankey Bannister Original</b> (Scotland, Blended)	50	<b>160</b>
<b>Macallan 12y.o.</b> (Scotland, Single Malt)	50	<b>820</b>
<b>James Wild</b> (Scotland, Single Malt)	50	<b>200</b>
<b>Jameson</b> (Ireland, Blended)	50	<b>190</b>
<b>Pogues</b> (Ireland, Single Malt )	50	<b>280</b>
<b>Jack Daniels</b> (USA, Tennessee whiskey)	50	<b>180</b>
<b>Aber Falls</b> (Wales, Single Malt)	50	<b>240</b>



## Brandy

<b>Ararat Akhtamar 10 y.o.</b>	50	<b>300</b>
<b>Ararat Vaspurakan 15 y.o.</b>	50	<b>590</b>

## Calvados

<b>Calvados Pere Mogloire Fine VS</b>	50	<b>260</b>
---------------------------------------	----	------------

## Grappa

<b>Traditionale NONINO</b>	50	<b>240</b>
----------------------------	----	------------

## Gin

Finsbury Platinum 50 **150**

Whitley Neill Rhubarb&Ginger 50 **240**

## Rum

Botafogo Spiced 50 **220**

## Tequila

Tequila Sierra Blanco 50 **180**

Don Julio Reposado 50 **840**

## Vodka

Distil #9 50 **90**

Sarytskiy&Levytskiy 50 **180**

Kyi 50 **180**



## Vermouth

Cinzano Extra Dry 50 **100**

Cinzano Rosso 50 **100**

## Bitter

Caffo Red Bitter 50 **120**

