

## СМАК ПАРИЖУ

### ЗАКУСКИ

#### LE FOIE GRAS *Фуа-гра*

Дует теріна та смаженої фуа-гра з інжиром та яблучним граніте, подається з бріошем, 135/70/65 г

#### LA SAINT JACQUES *Морські гребінці*

Смажені морські гребінці зі спаржею у поєднанні з еспума із томатів чері та трюфельним соусом, 190 г

#### LA GRENOUILLE *Жаб'ячі лапки*

Смажені жаб'ячі лапки за традиційним рецептом, подаються з часниковим соусом та шпинатним пюре, 100/50/40 г

#### LE SAUMON *Лосось*

Дует слабосоленого лосося гравлак з крем-сиром та авокадо, 200/50/10 г

### САЛАТИ

#### LE POULPE *Восьминіг*

Смажений восьминіг з цитрусами та бебі-шпинатом, подається з соусом «Юзу», 170 г

#### LA DINDE *Індичка*

Міль фьой з листя салату Ромен та повільно приготованої індички з соусом у стилі «Цезар», 300 г

#### LE CRABE *Краб*

Салат з м'ясом краба у поєднанні з кіноа та цитрусами під лимонною заправкою, 200/30 г

#### LE CANARD *Качка*

Салат у стилі «Люс'ен Олів'є»: морква, картопля, зелений горошок, солоний огірок, перепелині яйця, запечене качине м'ясо з домашнім майонезом, 145 г

#### LA CREVETTE *Креветки*

Салат у стилі «Люс'ен Олів'є»: морква, картопля, зелений горошок, солоний огірок, перепелині яйця, креветки і червона ікра з домашнім майонезом, 150 г

### СУПИ

#### LA CHÂTAIGNE *Каштан*

Традиційний французький крем-суп з каштану, 270 г

#### LA SOUPE À L'OIGNON *Цибулевий суп*

Традиційний французький цибулевий суп, подається з грінкою та швейцарським сиrom «Грюйєр», 320 г

#### LES CRUSTACÉS *Морепродукти*

Пікантний суп з морепродуктами у середземноморському стилі: мідії, морські гребінці, кальмари, креветки, 400/20/40/12 г

#### LES CÈPES *Лісові гриби*

Бульйон з білих грибів, подається з равіолі з курячим м'ясом та трюфелями, 270 г

### ОСНОВНІ СТРАВИ З РИБИ ТА МОРЕПРОДУКТІВ

#### «LE CABILLEAUD» *Тріска*

Смажена тріска в поєднанні з хрумким тістом Кадаїф, білими грибами та вершковим соусом "Вонтреш" з беконом, 160/140 г

#### LE BAR *Сібас*

Нижнє філе сібаса з припущеними стеблами селери, томатами конфі, в'яленими томатами та тапінадою із оливок, 130/55/80 г

#### LE THON *Тунець*

Злегка підсмажений на грилі тунець у поєднанні з цукіні та артишоками на грилі, 150/225 г

#### LES FRUITS DE MER *Морепродукти*

Мікс із морепродуктів на грилі: морські гребінці, тигрові та королівські креветки, кальмари, подаються з кус-кусом, 310/30 г

### ГРН ОСНОВНІ СТРАВИ З М'ЯСА

#### 585 LE BOEUF *Яловичина*

Тартар зі свіжої яловичої вирізки, приправленої соєвим соусом і Табаско, з каперсами, корнішонами, цибулею-шалот, петрушкою, подається з картоплею фрі, 250/100/100 г

595

#### L' AGNEAU *Баранина*

Повільно приготоване каре ягняти подається з пастою «Мак ен чіз» та трюфелями, 200/165/80 г

585

#### LE CANARD *Качка*

Качина ніжка конфі з карамелізованими спеціями та запеченим яблуком, 150/120 г

415

#### LE FILET DE BOEUF *Яловиче філе/Тигрова креветка*

Поєднання смаженого філе яловичини та чорних тигрових креветок, подається з тушкованим шпинатом та соусом «Біск» 200/50/30г

455

#### LA PIECE DE BOEUF *Яловичина*

Стейк з яловичини, подається з соусом «Кафе де Парі» та картоплею фрі

255

*Яловичина на Ваш вибір:*

Рібай (Австралія), 285/130/40 г

Тендерлоін (Україна), 150/130/40 г

ГРН

345

895

285

655

1625

595

625

### ДЕСЕРТИ

#### TARTE AUX POMMES *Яблучний пиріг*

Яблучний тарт з ванільним ароматом та тростинним цукром, подається з ванільним морозивом, 205 г

165

#### LE CHOCOLAT FONDANT *Шоколадний фондан*

Тепле тістечко з чорного шоколаду з кокосовим морозивом, 225 г

195

#### LE SABLÉ BRETON *Сабле Бретон*

Пісочна тарталетка з меренгою та ніжним лимонним кремом, 120 г

125

#### LA CRÈME BRÛLÉE *Крем-Брюле*

Подається зі свіжими ягодами та фундуком, 180 г

265

#### EXOTIQUES TARTE *Екзотичний тарт*

Тартар з маракуї, манго та папаї в манговому желе на мигдальному печиві, подається з лаймовим ганашем та сорбетом з маракуї, 225 г

385

#### LES GLACES *Морозиво*

Морозиво на Ваш вибір, 50/20 г

425

85

#### LES SORBETS *Сорбет*

Сорбет на Ваш вибір, 50/30 г

285

85

685

525

595

855

# СМАК КИЄВА

## ЗАКУСКИ

### ФОРШМАК

Мус з оселедця, сиру Філадельфія та яблука. Подається з грінками з чорного хліба, 138/80 г

### ЧОРНОМОРСЬКА РИБНА ТАРІЛКА

Маринований оселедець, тюлька пряного посолу, форшмак та червона ікра 305/10 г

### ІКРА ЩУКИ ПО-ОДЕСЬКИ

Слабосолена ікра щуки з цибулею шалот та соняшниковою олією. Подається з тостами з білого хліба, 160/50/40 г

### АСОРТІ УКРАЇНСЬКОГО САЛА

Три види сала з часником і грінками з чорного хліба, подаються з чаркою горілки, 175 г/50 мл

### ДЕРУНИ З ЛІСОВИМИ ГРИБАМИ

Традиційна українська страва з картоплі, подається з лісовими грибами, 275/80 г

### ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ ТА ГРИБАМИ

Українська національна страва з картоплею та грибами, подається зі сметаною та смаженими грибами з цибулею, 200/65/80 г

### ВАРЕНИКИ З М'ЯСОМ

Українська національна страва з яловичиною та свининою, подається зі сметаною, смаженою цибулею та чіпсом бекону, 200/50/80 г

## САЛАТИ

### «ШУБА»

Чорноморська тюлька у поєднанні з відвареними овочами: морква, буряк, картопля з домашнім майонезом, 220 г

### САЛАТ З ІНДИЧКИ ТА БУРЯКА

Салат з пряної індички повільного приготування в поєднанні з буряком, білою квасолею та волоськими горіхами. Заправляється соняшниковою олією, 250 г

### САЛАТ З ЯЛОВИЧОГО ЯЗИКА

Відварний яловичий язик, варене яйце, свіжі огірки та смажені гриби, подається з домашнім майонезом, гірчицею та часником, 210 г

### ДОМАШНІЙ САЛАТ

Традиційний домашній салат із сезонних овочів зі сметаною або соняшниковою олією, на Ваш вибір, 300 г

## СУПИ

### УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ

Традиційний український суп з яловичиною, буряком, томатами, картоплею, капустою, червоним перцем. Подається зі сметаною, українськими пампушками, грінками з чорного хліба та салом, 350/175 г

### СОЛЯНКА

Традиційний пряний суп з копченими ковбасками, шинкою, соленими огірками, маслинами, подається з лимоном та сметаною, 300/50 г

### КУРЯЧИЙ КОНСОМЕ

Бульйон з кнелями з курятини та овочевим жульеном, 400 г

## ГРН ОСНОВНІ СТРАВИ

### 165 БЕФСТРОГАНОВ

Яловича вирізка в традиційному українському стилі, приготована з вершками та соленими

огірками, 375 г

### 195 МІНІ-КОТЛЕТА ПО-КИЇВСЬКИ

Дві котлети з курячого м'яса з вершковим маслом та травами, подаються з картопляним пюре та відвареними бебі-овочами, 310 г

855

### 165 ЯЛОВИЧИЙ ЯЗИК

Яловичий язик, смажений на грилі, подається з пряним квасолевим салатом та гірчицею, 95/140/15 г

165

### 195 СВИНИНА НА ГРИЛІ

Маринований свинний ошийок, смажений на грилі в поєднанні з соусом на основі червоного вина та хрину, подається з кукурудзяною кашею, 200/200/30

195

### 195 КОВБАСА ПО-ДОМАШНЬОМУ

Запечена домашня ковбаса в поєднанні зі смаженою картоплею, цибулею та грибами. Подається з хрином та гірчицею, 140/200/35/40 г

195

### 225 КОТЛЕТИ ЗІ ЩУКИ

Парові котлети з філе щуки під вершково-грибним соусом в поєднанні зі смаженими кільцями картоплі, 150/110/100 г

225

### 215 ГРЕЧАНА КАША З КАЧИНИМ М'ЯСОМ

Гречана каша з качиним м'ясом та білими грибами, 240 г

215

### 215 ЯЛОВИЧА ЩІЧКА

Повільно приготована яловича щічка в поєднанні з картопляним пюре та маком, 160/190 г

## 225 ДЕСЕРТИ

### 225 ТОРТ «КИЇВСЬКИЙ»

Традиційний торт по-київськи з бізе, горіхами та кремовою начинкою, 140 г

225

### 185 СИРНИКИ

Традиційна страва української кухні з домашнього сиру, подається зі сметаною та медом, 200/50 г

185

### 155 ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ

Українська національна страва з вишнями, подається зі сметаною, 110/80 г

155

### 125 МЕДОВИК З ЧОРНОСЛИВОМ

Медовий торт з вершковим кремом, чорносливом та волоськими горіхами, подається з чорним шоколадом та мармуровим морозивом, 210 г

245

245

155

\* Ми будемо раді надати гостям інформацію стосовно особливих інгредієнтів та алергенів у наших стравах

Уповноважений представник  
ТОВ «Готель Менеджмент» \_\_\_\_\_

Директор департаменту  
продуктів харчування та напоїв \_\_\_\_\_

Бухгалтер-контролер \_\_\_\_\_

Усі ціни вказані в гривнях і включають ПДВ