

## ЛІТНЄ МЕНЮ

ГРН/UAH

### ЗАКУСКИ

**ТОСТИ З АВОКАДО,  
ЯЙЦЕМ ПАШОТ ТА КРЕВЕТКАМИ** 455  
Тости із домашнього Бородинського хліба з  
пюре авокадо, яйцем пашот і креветками, 260 г

**СПАРЖА З ХАМОНОМ** 495  
Відварена спаржа з соусом Голландез та  
слайсами хамона, 200 г

**ПОКЕБОЛ** 525  
Тунець Мі Квіт із кисло-солодким соусом і  
соусом Унагі з кунжутною олією та міксом  
свіжих манго, авокадо, огірка, бобів едамаме,  
водоростей хіяші, томатів чері, цукіні та кіноа,  
345 г

### САЛАТИ

**МОЦАРЕЛЛА БУРРАТА** 485  
Ніжна Моцарелла Буррата у поєднанні з  
томатами чері та кулі з кропиви, 270 г

**САЛАТ З БЕЗГЛЮТЕНОВОЮ ПАСТОЮ  
ТА М'ЯСОМ КРАБА** 825  
Паста Пене без глютену з авокадо та м'ясом  
краба, подається з пікантним томатним соусом і  
сиром Пармезан, 300 г

### СУПИ

**ПРЯНИЙ ТОМАТНИЙ СУП З БАЗИЛІКОМ** 175  
Холодний суп з томатів, огірків, болгарського  
перцю, подається з соусом Табаско та свіжим  
базиліком, 250 г

**ОКРОШКА** 175  
Холодний суп на основі кефіру з гірчицею,  
картоплею, огірком, куркою, цибулею, кропом та  
яйцем, 265/60 г

**СУП ІЗ КРОПИВИ З ТОСТАМИ  
ТА КОЗЯЧИМ СИРОМ** 315  
Крем-суп із кропиви з ноткою мускатного горіха.  
Подається з брускетою із козячим сиrom з  
трюфелем, 260/45 г

## SUMMER MENU

### STARTERS

**TOASTS WITH AVOCADO,  
POACHED EGG AND PRAWNS**  
Toasted homemade Borodinsky bread with  
avocado puree, poached egg and prawns, 260 g

**ASPARAGUS WITH JAMON**  
Steamed asparagus with Hollandaise sauce and  
sliced jamon, 200 g

**POKE BOWL**  
Tuna Mi-cuit with sweet and sour sauce, Unagi  
sauce and sesame oil; fresh mix of mango, avocado,  
cucumber, edamame beans, hiyashi seaweed,  
cherry tomatoes, zucchini and quinoa,  
345 g

### SALADS

**MOZZARELLA BURRATA**  
Tender mozzarella burrata in combination with  
cherry tomatoes and nettle coulis, 270 g

**SALAD WITH GLUTEN-FREE PASTA  
AND CRAB MEAT**  
Gluten-free Penne pasta with avocado and crab  
meat, dressed with piquant tomato sauce and  
Parmesan cheese, 300 g

### SOUPS

**SPICY TOMATO SOUP WITH BASIL**  
Cold tomato soup with cucumbers and bell  
pepper, served with Tabasco sauce and fresh basil  
leaves, 250 g

**OKROSHKA**  
Kefir cold soup with mustard,  
potatoes, cucumbers, chicken, onions, dill and  
eggs, 265/60 g

**NETTLE SOUP WITH TOASTS  
AND GOAT CHEESE**  
Cream soup of nettle with a touch of nutmeg.  
Served with goat cheese and truffle bruschetta,  
260/45 g

## ЛІТНЄ МЕНЮ

### ОСНОВНА СТРАВА

#### ШИЙНЕ СОЛОДКЕ М'ЯСО ЯГНЯТИ ЗІ СПАРЖЕЮ

Ніжне солодке делікатесне шийне м'ясо ягняти, тушене в соусі з червоного вина, подається зі спаржею на пару, 130/130 г

#### ЧИЛІЙСЬКИЙ СІБАС З МАРАКУЙЄЮ

Запечене філе чилійського сібаса, мариноване у соку маракуйї. Подається з пюре топінамбура зі смаженим фундуком, 145/150/30 г

### ДЕСЕРТИ

#### ДЕСЕРТ БЕЛЛІНІ

Персикове желе зі шматочками свіжого персика, еспума із просекко, абрикосового лікеру та персикового соку, 215 г

#### ПТАШИНЕ МОЛОКО

Суфле в шоколадній глазурі з фундуком та морозиво із волоським горіхом і кленовим сиропом, подається на шоколадному кранблї, 195 г

#### ШУ З ПРАЛІНЕ ТА МАНГО

Шу з праліне, манго та мусом з фундука, подається з морозивом сніккерс і нугатіном з кунжуту, 170 г

#### СОЛОДКА КАРТОПЛЯ З ЯГОДАМИ ТА ЗЕФІРОМ

Шоколадний бісквіт з праліне, вкритий шоколадною глазур'ю, подається з ягодами, зефіром та ягідно-ванільним соусом, 160 г

#### ЛІСОВА ЯГОДА

Мус із рязанкою, ягідно-інжирним конфї та ягідним крему, подається на бісквіті Джаконда з карамелізованими кедровими горіхами, 145 г

## SUMMER MENU

ГРН/UAH

### MAIN COURSE

#### 595 SWEETBREAD WITH ASPARAGUS

Tender gourmet lamb sweetbread stewed in Red wine sauce, served with steamed asparagus, 130/130 g

1495 **CHILEAN SEA BASS WITH PASSION FRUIT**  
Baked Chilean sea bass fillet marinated in passion fruit juice. Served with Jerusalem artichoke puree and fried hazelnut, 145/150/30 g

### DESSERTS

#### 245 DESSERT BELLINI

Peach jelly with pieces of fresh peach, prosecco espuma, apricot liqueur and peach juice, 215 g

#### 275 BIRD'S MILK

Soufflé covered with chocolate glaze and hazelnut, ice-cream with walnut and maple syrup. Served on chocolate crumble, 195 g

#### 315 SHU WITH PRALINE AND MANGO

Shu with praline, mango and hazelnut mousse, served with snickers ice-cream and sesame nougatine, 170 g

#### 375 DESSERT SWEET POTATOES WITH BERRIES AND MARSHMALLOW

Chocolate biscuit with praline, covered with chocolate glaze, served with berries, marshmallow, berry and vanilla sauce, 160 g

#### 375 WILD BERRY

Mousse with fermented baked milk, berry and fig confit, berry cremeux, served on biscuit Joconde with caramelized pine nuts, 145 g

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

\* We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens.

Президент ТОВ «Готель Менеджмент»

President of "Hotel Management" LLC \_\_\_\_\_

Директор департаменту продуктів харчування та напоїв

Director of Food & Beverage Department \_\_\_\_\_

Старший бухгалтер з громадського харчування

Senior Food Service Accountant \_\_\_\_\_

Усі ціни вказані в гривнях і включають 20% ПДВ. All prices are in UAH and are inclusive of 20% VAT.